

Griaß Di Gott im Fischbacherhof!

...was üba den Gästhof zu erzöhl'n wär:

1592 is er erbaut worn. 1754 hobn's umbaut und in dera Zeit is a Deckn mit Inschrift entstanden, de heut no im Original erhalten is. Schauts Eich des ån, weil so an originalen Tram siacht ma nit alli Tog.

Seit 1922 wird da Fischbächerhof åls Familienbetrieb g'führt. Va 1963 bis 1987 hobn die Helma und da Hansi des Sogn g'hobt. Danoch worn die Rosi und da Gunter die Chefleit.

Seit 2009 führt da Klaus des Haus. Er und sein Team sorgn für Euer leibliches Wohl und vawöhnen Eich olliweil mit frischn Speisen.

Drum liaba Gäst: Sei nit ung'holten, wanns Essn ob und zua vielleicht a weng länga dauert.

Kurzum: Kimm, such da wos Guats aus und loss es dir guat schmeckn! Und bitte, holt die aktuellen Covid-19 Maßnahmen ein!

Dein Gasthof Fischbacherhof-Team



Alle Preise inklusive aller Abgaben

Gasthof Fischbacherhof - Klaus Zink - 8654 Fischbach 10 - Tel. 03170/203 - www.fischbacherhof.at

Suppen

Tagessuppe 3,20

Frittaten- oder Leberknödelsuppe *ACGL* 3,40

Knoblauchcremesuppe mit
gerösteten Schwarzbrotwürfel *AG* 3,90

„Z’sammgelegte Knödl“-Suppe aus
Großmutter’s Rezeptbuch *ACL* 4,50



Leberknödelsuppe



Z’sammgelegte Knödelsuppe

Salate

*Alle Salate werden mit etwas Kürbiskernöl mariniert-
Natürlich auch ohne Kürbiskernöl oder mit Joghurtdressing *CG* möglich!
extra Kernöl + 0,50*

Blattsalat-Schüssel *AGLM* 3,50

Gemischte Salat-Schüssel *AGLM* 3,80

Hühnerfiletstreifen auf Blattsalat
(gebraten *AGLM* oder gebacken *ACGLM*) 10,50

Gebratene Garnelen auf Gartensalat
mit Kirschtomaten, Cashew-Nüssen und Balsamico *ABGHLM* 13,50

Alle Preise inklusive aller Abgaben

Gasthof Fischbacherhof - Klaus Zink – 8654 Fischbach 10 – Tel. 03170/203 - www.fischbacherhof.at

Hauptgerichte

„Steirisches Rauchkuchlschnitzel“ mit Petersilienkartoffel ACG
(Geselchtes mit Käse gefüllt, paniert und gebacken) 10,50

„Teufelsteinpfandl“ ACG mit Blattsalat AGLM
Zweierlei Spätzle mit Champignons,
Paprika, Speck, Zwiebel und Käse 10,50

Hausspieß vom Schweinefilet mit
Gemüse und Pommes frites GM 13,50

Gedünsteter Zwiebelrostbraten mit
hausgemachten Butterspätzle ACGM 13,50

Gebackenes Schweineschnitzel „Wiener Art“
mit Pommes frites AC 9,50

Gebackenes Hühnerschnitzel „Wiener Art“
mit Pommes frites AC 10,50

Cordon bleu mit Pommes frites ACG 12,-

Gebratenes Forellenfilet mit
Knoblauchbutter und Petersilienkartoffeln ADG 13,50

Berner Würstl mit Pommes frites GM 7,80

Deluxe Burger ACGMO
180g Rindfleisch, BBQ Haussauce, Speck, Tomate, Salatblatt,
Cocktailsauce-Dip und Dip-Pommes 10,50



Hausspieß



Rauchkuchlschnitzel



Teufelsteinpfandl

Alle Preise inklusive aller Abgaben

Fleischlose Speisen

Hausgemachte Spinatknödel auf Käsesauce ACG
mit Parmesanspäne und Blattsalat AGLM 10,50

Gebackener Karfiol mit Sauce Tartare ACM 9,50

Gemüseteller mit Kartoffeln und Spiegelei ACGL 10,50



Spinatknödel

Kindergerichte

Donald Duck (Gebackenes Schweineschnitzel
"Wiener Art" mit Pommes frites) AC 7,-

Piranteller (Fischstäbchen mit Petersilienkartoffel) AD 7,-

Pumuckl (Spaghetti Pasta Asciutta) ACGL 7,-

Nachspeisen

Hausgemachte Spagatkrapfen (3 Stück) mit
Schlagobers und Preiselbeeren *ACGO* 5,20

Mohr im Hemd mit
Schokoladensauce und Schlagobers *ACEGH* 4,80



Spagatkrapfen



Mohr im Hemd

Jausengerichte

Geselchtes mit Kren, Ei und Gebäck *AC* 7,-

Extrawurst in Essig und Öl mit Gebäck *ACGM* 7,50

Wurst-Käse-Salat mit Gebäck *ACGM* 8,50

Schinken-Käse-Omelette mit Gebäck *ACG* 7,-

Frankfurter Würstl mit Senf, Kren und Gebäck *AM* 3,80

Schinken-Käse-Toast *AFG* 3,30

Pommes frites 3,-

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

A	Glutenhaltiges Getreide	H	Schalenfrüchte
B	Krebstiere	L	Sellerie
C	Ei	M	Senf
D	Fisch	N	Sesam
E	Erdnuss	O	Sulfite
F	Soja	P	Lupinen
G	Milch oder Laktose	R	Weichtiere

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Alle Preise inklusive aller Abgaben

Gasthof Fischbacherhof - Klaus Zink – 8654 Fischbach 10 – Tel. 03170/203 - www.fischbacherhof.at

Schankwein (O)

1/8l Welschriesling- Weinhof Scharl	2,20
1/8l Grüner Veltliner	2,20
1/8l Blauer Zweigelt- Weinhof Scharl	2,20
1/8l Blaufränkisch- Winzer Krems	2,20
1/8l Vernatsch- Kaltern an der Weinstraße	2,40
1/4l Mischung/ Spritzer	2,50
1/4l Wein mit Limonade	3,-
1/4l Aperol Spritzer, Hugo	3,40
1/4l Spritzer mit Aroma	3,10

Flaschenweine entnehmen sie bitte von der Weinkarte!

Bier (A)

Seidl Puntigamer Panther	3,10
Krügerl Puntigamer Panther	3,80

Fragen Sie nach der aktuellen Bierspezialität vom Fass!

0,5l Flasche Gösser Naturgold alkoholfrei	3,80
0,5l Flasche Edelweiß Weizenbier alkoholfrei	4,10
0,5l Flasche Weihenstephaner Hefeweizen	4,10
0,5l Flasche Puntigamer Märzen	3,80
0,5l Flasche Gösser Märzen	3,80

Heiße Getränke

Espresso	2,50
Verlängerter	2,70
Melange (G)	2,90
Doppelter Espresso	3,60
Hauskaffee, Cappuccino (mit Milchschaum) (G)	2,90
Kaffee Latte, Cappuccino (mit Schlagobers) (G)	3,20
Kaffee mit Aroma (Kokos, Haselnuss oder Karamell)	+0,20

Alle Kaffees sind auch entkoffeiniert erhältlich!

Häferl Tee (Julius Meinl)	2,40
Tee mit Zitronensaft	2,80
Tee mit Rum oder Schnaps	3,90
Heiße Schokolade (G)	3,10

Alle Preise inklusive aller Abgaben

Gasthof Fischbacherhof - Klaus Zink – 8654 Fischbach 10 – Tel. 03170/203 - www.fischbacherhof.at

Alkoholfreie Getränke

0,2l Flasche Pago (Marille, Mango, ACE, Erdbeer, Johannisbeer)	2,90
0,33l Flasche Coca Cola, Coca Cola Zero, Almdudler, Frucade, Sprite, Keli Himbeer, Keli Ananas, Keli Maracuja Fuze Eistee Pfirsich	2,90
0,33l Flasche Makava Eistee, Marry Berried Ice Tea	3,20
0,25l Dose Energy Drink, Dose Dsire Eistee	2,90
0,33l Flasche Römerquelle Mineralwasser prickelnd oder still	2,40
0,25l Spezi, Rotes Kracherl, Apfelsaft, Orangensaft	2,40
0,5l Spezi, Rotes Kracherl, Apfelsaft, Orangensaft	4,-
0,25l Soda	1,60
0,25l Soda oder Mineral Zitrone	2,-
0,25l Limonaden mit Leitungswasser (ausgenommen Pago)	1,70
0,5l Limonaden mit Leitungswasser (ausgenommen Pago)	3,-
0,25l Limonaden gespritzt (ausgenommen Pago)	2,-
0,3l Limonaden gespritzt (ausgenommen Pago)	2,70
0,5l Limonaden gespritzt (ausgenommen Pago)	3,40
0,3l Pago mit Leitungswasser	3,-
0,5l Pago mit Leitungswasser	3,20
0,3l Pago gespritzt	3,20
0,5l Pago gespritzt	3,50

Spirituosen

2cl Schnaps (diverse Sorten)	2,80
2cl Baileys	2,80
2cl Weinbrand	2,80
2cl Flascherl Jägermeister	2,70
4cl Martini Bianco, Rosso	3,20
Barmixgetränke (3cl Spirituose)	3,80

Auf ein Wiedersehen freut sich Familie Zink!



Alle Preise inklusive aller Abgaben

Gasthof Fischbacherhof - Klaus Zink - 8654 Fischbach 10 - Tel. 03170/203 - www.fischbacherhof.at

Unser neu renoviertes Gästezimmer:



Infos auf www.fischbacherhof.at

Alle Preise inklusive aller Abgaben

Gasthof Fischbacherhof - Klaus Zink - 8654 Fischbach 10 - Tel. 03170/203 - www.fischbacherhof.at