

Bier

Unser Weihnachts-Bier 0,3 l 5,00 €

<i>Lutter & Wegner</i> Riesling Sekt - Sonderabfüllung Gold-Label	0,1 l	6,00 €
	Fl. 0,75 l	42,00 €
Pommery Champagne Silver - Unsere Empfehlung	0,1 l	16,00 €
	Fl. 0,75 l	125,00 €

Weißweine

Grüner Veltliner - Unser Hauswein aus dem Wagram, Österreich	0,2 l	8,00 €
Riesling „Siegfried“ C. Dreissigacker & J. Laggner, Rheinhessen	0,1 l	6,00 €
	Fl. 0,75 l	35,00 €
Grauburgunder „Brunhilde“ C. Dreissigacker & J. Laggner, Rheinhessen	0,1 l	6,00 €
	Fl. 0,75 l	35,00 €
Rosé „Isolde“ Christian Dreissigacker & Josef Laggner, Rheinhessen	0,1 l	6,00 €
	Fl. 0,75 l	35,00 €
Grauburgunder Weingut Schloss Proschwitz, Sachsen	0,1 l	7,00 €
	Fl. 0,75 l	42,00 €
Sauvignon Blanc II Weingut von Winning, Pfalz	0,1 l	8,00 €
	Fl. 0,75 l	49,00 €
Chardonnay Weingut Knewitz, Rheinhessen	0,1 l	7,00 €
	Fl. 0,75 l	42,00 €
Grüner Veltliner „Am Berg“ Weingut Ott, Wagram, Österreich	0,1 l	7,00 €
	Fl. 0,75 l	49,00 €
Aliestre „One“ Vinho branco Aliestre Vineyards, Alentejano, Portugal	0,1 l	7,00 €
	Fl. 0,75 l	42,00 €
Aliestre „Dancing Grapes“ Rosé Aliestre Vineyards, Alentejano, Portugal	0,1 l	7,00 €
	Fl. 0,75 l	42,00 €

Rotweine

Rotwein Cuvée - Unser Hauswein aus dem Bordeaux, Frankreich	0,2 l	9,00 €
Cuvée „Tristan“ Christian Dreissigacker & Josef Laggner, Rheinhessen	0,1 l	7,00 €
	Fl. 0,75 l	35,00 €
Spätburgunder Weingut Dautel, Württemberg, Deutschland	0,1 l	7,50 €
	Fl. 0,75 l	45,00 €
Cuvée „IMPÉRIAL“ Weingut Szemes, Burgenland, Österreich	0,1 l	8,00 €
	Fl. 0,75 l	49,00 €
Aliestre „One“ Vinho tinto Aliestre Vineyards, Alentejano, Portugal	0,1 l	8,00 €
	Fl. 0,75 l	59,00 €
Chianti Classico Ruffino Riserva Ducale, Toscana, Italien	0,1 l	8,00 €
	Fl. 0,75 l	59,00 €
Cabernet Sauvignon „Gran Coronas“, Miguel Torres, Spanien	0,1 l	8,00 €
	Fl. 0,75 l	59,00 €
La Couronne de Marquis de Terme, Zweitwein, Margaux, Frankreich	0,1 l	9,00 €
	Fl. 0,75 l	59,00 €

Obstbrände

Bauernobstler	4 cl	7,00 €	Reisetbauer Apfel	4 cl	16,00 €
Reisetbauer Marille	4 cl	16,00 €	Reisetbauer Kirsch	4 cl	16,00 €
Reisetbauer Williams	4 cl	14,00 €	Reisetbauer Zwetschge	4 cl	14,00 €

Heißes zum Erwärmen

Heißer Lutter & Wegner Weinpunsch „Spezial“	6,00 €
Heißer Lutter & Wegner Weinpunsch mit einem Schuss Rum	9,00 €
Heißer Jagertee	9,00 €
Espresso ³	3,00 €
Tasse Kaffee ³	3,00 €
Glas Tee ³ (verschiedene Sorten)	5,00 €
<small>Rooibos Strawberry Cream, Royal Earl Grey, Bavarian Mint, Kamille, Grüner Tee, Sencha Senpai, Wild Berries</small>	

Alkoholfreies zum Erfrischen

San Pellegrino (Sprudel) / Acqua Panna (still)	Fl. 0,25 l	4,50 €
San Pellegrino (Sprudel) / Acqua Panna (still)	Fl. 0,75 l	9,50 €
Coca Cola ^{2,3,6,7} Coca Cola light ^{2,3,5,6,7}	Fl. 0,20 l	4,00 €
Almdudler (Österreichische Kräuter-Limonade)	Fl. 0,33 l	4,50 €
Apfelsaftschorle ⁶	0,30 l	4,00 €

*** Weihnachten am Schlachtensee ***



Willkommen in der **FISCHERHÜTTE** -
mit dem schönsten **WINTER-BIERGARTEN** von Berlin!

Enten & Gänse-Schmaus im Advent (bitte vorbestellen !!),
festliche Weihnachts-Essen an den Feiertagen / Silvester & Neujahr



Schon jetzt an Reservierungen denken!

Tel.: 030 - 80 49 83 10 (tägl. ab 12 Uhr)

Email: info@fischerhuette-berlin.de

Fischerhütte am Schlachtensee • Fischerhüttenstr. 136 • 14163 Berlin • www.fischerhuette-berlin.de

[facebook/fischerhuette.schlachtensee.berlin](https://www.facebook.com/fischerhuette.schlachtensee.berlin)
[instagram/fischerhuetteamslachtensee](https://www.instagram.com/fischerhuetteamslachtensee)

Wir akzeptieren Kreditkartenzahlungen ab 25 € (Master, Visa, AMEX, VPAY, Maestro, EC)
Bitte geben Sie Ihren Zahlungswunsch vorab bei der Bestellung bei unserem Service bekannt! Vielen Dank!

Lutter & Wegner

GENDARMENMARKT

gegr. 1811



Königlicher Hoflieferant
seit 1851

Die Weihnachtshütte

Laggner Gastronomie Berlin

Unser besonderes Weihnachtsmarkt-Special

++ Austern ++

FINES DE CLAIRE

MIT KLASSISCHEN BEILAGEN SERVIERT

1 STÜCK - 4 €

6 STÜCK - 24 €

12 STÜCK - 48 €

++ Austern ++

GILLARDEAU

STÜCK = 6,50 € / 6 = 39 € / 12 = 78 €

DAVID HERVÉ „ROYAL CABANON“

STÜCK = 7,50 € / 6 = 45 € / 12 = 90 €

++ Caviar ++

*** FEINSTER IRANISCHER CAVIAR ROYAL *** - MIT KLASSISCHEN BEILAGEN SERVIERT

DOSE 50 G - 125 € / DOSE 125 G - 330 €

Dazu unsere ausgewählten Champagne-Empfehlungen

De Saint-Gall Champagne

Vintage Blanc de Blanc
Flasche 0,75 l ~ 140,00 €

Moët Champagne Brut

Flasche 0,75 l ~ 135,00 €

Pommery Champagne Royal Brut

Flasche 0,75 l ~ 125,00 €

Ruinart Champagne „R“ Brut

Flasche 0,75 l ~ 145,00 €

De Saint-Gall Champagne

Vintage Rosé
Glas 0,1 l ~ 18,00 €
Flasche 0,75 l ~ 140,00 €

Moët Champagne Brut Rosé

Flasche 0,75 l ~ 140,00 €

Pommery Champagne Royal Rosé

Flasche 0,75 l ~ 140,00 €

Ruinart Champagne „R“ Rosé

Flasche 0,75 l ~ 165,00 €

Dom Perignon Champagne

Flasche 0,75 l ~ 375,00 €

1998 / 1999 Cuvée „Louise“ Pommery Champagne

Flasche 0,75 l ~ 240,00 €

2002 Louis Roederer Champagne Cristal Brut

Flasche 0,75 l ~ 550,00 €

Aus dem heißen Suppentopf

Ein Berliner Rezept zum Aufwärmen: unsere **KARTOFFELSUPPE** 10,00 €
mit Möhren, frischen Kräutern und Wiener Würstchen ^{1,6,7}

Feine Köstlichkeiten aus der kalten Küche

Zupffrisch: **FELDSALAT** mit geriebenem Schafskäse bestreut, 14,50 €
mit aromatischen Kirschtomaten, gerösteten Kürbiskernen
und feinem Kürbiskern-Öl aus der Steiermark

Hausgebeizt: feinste **VARIATIONEN vom LACHS** auf knusprigem 19,50 €
Kartoffelrösti, abgerundet mit Crème fraîche und frisch geriebenem Kren

Unser Feinstes: **TATAR vom Holsteiner WEIDE-OCHSEN** als Vorspeise 18,50 €
frisch zubereitet, pikant gewürzt und zum selbst anmachen als Hauptgang 26,50 €
mit Trüffel-Mayonnaise und frischem Lutter & Wegner Graubrot

Beste Metzgerschmankerl von unseren Fleischermeistern aus Brandenburg und Thüringen

Der Wintergemüse-Klassiker:

Deftiger **GRÜNKOHL** mit einer **LAND-KNACKER** aus dem Eichsfeld ^{1,2,6,7}
und mit frischem Bauernbrot gereicht 14,50 €

Ein Berliner Original:

Unsere Lutter & Wegner **CURRY-WURST** ^{1,2,5,6,7}
mit Pommes frites ⁶ und unserer hausgemachten Spezial-Sauce 14,50 €

Die Beste vom Dorfmetzgermeister aus dem Eichsfeld:

GROBE BRATWURST ^{1,2,6,7} nach traditionellem Familienrezept
serviert mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 14,50 €

Aus dem Revier unseres Jagdfreundes:

WILD-BOULETTEN auf deftigem Weinsauerkraut und Kartoffelpüree 22,50 €

vegetarisch & vegan

Der Alpenklassiker: **ALLGÄUER KÄSESPÄTZLE** - überbacken 21,50 €
mit herzhaftem Bergkäse, dazu Schmelz- und Röstzwiebeln und Krautsalat

Mediterran: **RAVIOLI** - gefüllt mit Kartoffeln und Oliven 19,50 €
in fruchtiger Tomatensauce mit jungem Spinat

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

1 Konservierungsstoffe, 2 Farbstoffe, 3 Koffein/Teein, 4 Chinin, 5 Süßungsmittel, 6 Antioxidationsmittel, 7 Geschmacksverstärker, 8 Phenylalaninquelle, 9 Stabilisator

Für unsere Gäste mit Lebensmittelunverträglichkeiten halten wir spezielle Speisekarten mit extra Allergie-Kennzeichnung bereit!

Unsere Weihnachts-Spezialitäten

prämiert von der New York Times: „Das beste Schnitzel außerhalb Wiens“

Unser Lutter & Wegner **WIENER SCHNITZEL** vom Kalb
in der Pfanne in Butterschmalz ausgebacken mit knusprig lockerer Panade
dazu servieren wir lauwarmen Kartoffel-Gurken-Salat
24,50 €

ausgezeichnet mit dem 1. Preis im Deutschen Sauerbraten-Wettbewerb:

Der legendäre **SAUERBRATEN** von Lutter & Wegner - Tradition seit 1811
serviert mit Apfelrotkohl ⁶ und Kartoffelpüree
22,50 €

Vom Gutshof aus Pommern:

Geschmorte **KEULE** von der jungen **LAND-ENTE**
an feiner eigener Entensauce, serviert mit Apfelblaukraut ⁶
und hausgemachtem Kartoffelknödel ⁶
23,50 €

Ein Steirischer Klassiker:

Paniertes knuspriges **BACKHENDL**
vom jungen Landhähnchen - ausgelöst ohne Knochen
serviert mit lauwarmem Kartoffel-Gurken-Salat
20,50 €

Ein gutes Stück vom deutschen Weiderind:

Klassische **RINDSROULADE** ⁶ mit Apfelrotkohl ⁶ und Kartoffelpüree
22,50 €

Wild aus heimischen Jagdrevieren:

EDELGULASCH vom jungen **HIRSCH** mit handverlesenen Waldpilzen,
hausgemachtem Kartoffelknödel, Preiselbeeren ^{1,6} und Schmand
24,50 €

Weihnachts-Naschereien

Duftend warm: **APFELSTRUDEL** aus dem Rohr - nach traditionellem Rezept 9,50 €
mit Rosinen, Mandeln und Puderzucker serviert auf Bourbon-Vanillesauce ^{1,2,6,9}

Ofenfrisch: **WIENER KAISERSCHMARRN** - karamellisiert p.P. 14,50 €
mit Rosinen und Mandeln an Zwetschgenröster und Bourbon Vanille Eiscrème ^{1,2,6,9}
(erhältlich ab 2 Personen / Zubereitungszeit mind. 15 Minuten)

Und ein Begleiter zum Wein von unserem Alm-Senner aus Österreich: 16,00 €
Herzhafter BERGKÄSE - grob geschnitten mit Feigensenf, ^{1,2,6} Weintrauben und Brot