

Kartoffel-Rösti Wochen

Für den Durst empfehlen wir

Neckarmüller-Märzen^{Ab}

Ein untergäriges, naturtrübes, rotgoldenes Vollbier mit 5,9 % alk., das durch seinen malzaromatischen Geschmack und den vollen Körper „Lust auf mehr Durst“ macht.

0,5l 4,20 0,3l 3,40

Rubin Rotbier^{Aa} - das Craft Bier aus Mössingen

Inspiziert von traditioneller Brauweise ist Fischer's Rubin ein klassisches Rotbier. Durch die Verwendung von drei verschiedenen Hopfen (Tettnanger, Saphir und Eureka) erhält das Bier eine angenehme Bittere und ein feines Johannisbeeraroma mit 5,5 % alk.

0,5l 4,20 € 0,3l 3,40 €

Neckarmüller-Pale-Ale^{Aa}

gebraut mit ausgewählten regionalen Gerstenmalzen, kalt gehopft mit Saphir- Hopfen überzeugt es mit einer fruchtigen aromatischen Note. Das obergärige Neckarmüller-Pale-Ale passt hervorragend zu unseren Burger-Spezialitäten

13,8% Stammwürze und 5,8 % alc 0,5l 4,20 0,3l 3,40

Unser Bier-Cocktail

Fischer's - Keller-Spritz

Das spritzig - herbe Kellerbiererlebnis !

Fischer's Kellerbier^{Aa}, Sekt^L & Aperol^{1,11} 6,20

Der Beginn

Matjes-Tatar^D

mit Frühlingszwiebeln und frischen Kräutern, auf knusprigem Kartoffel-Rösti , dazu Zitronen-Meerrettich-Schmand^G 9,50

Für den großen Appetit 15,50

Die Hauptgerichte

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“

mit Rosa-Pfeffer-Beeren und Champignons in Pernod-Sahne-Soße^{AaGL}, dazu knusprige Kartoffelrösti 16,90

Rosa gebratener Rehrücken -aus heimischer Jagd-

mit Rotwein-Johannisbeer-Soße^{III}, Kartoffelrösti und Rahmwirsing^{GL} 19,50

Bierbrauer-Rösti^G

Speck, Lauch und Champignons

auf knusprigen Kartoffel-Rösti, überbacken mit Emmentaler-Käse^G 11,80

Der süße Abschluss

Hausgemachtes Bockbier-Honig-Parfait^{Aa,C} im Glas serviert,

mit Rösti und feinem Apfel-Ingwer-Kompott^{Aa} 4,90