

Heißgetränke & Kaffee aus der Rösterei Laggner Berlin

Tasse Kaffee ³	2,50 €
Cappuccino ³	3,00 €
Milchkaffee ³	3,00 €
Latte Macchiato ³	3,50 €
Espresso ³	2,00 €
Doppelter Espresso ³	3,50 €
Tee ³	3,00 €
Schwarz, Grün, Früchte, Pfefferminz, Kamille	
Heiße Schokolade	3,50 €
Heiße Schokolade mit Schlagsahne	4,00 €
Heiße Schokolade mit Rum	5,50 €

Unser Kaffee für  den Genuss daheim.

café
crema

Laggner Café Crema	1 kg	13,90 €
Laggner Café Crema Italian Blend	1 kg	14,90 €

Vienna
grande
espresso

Laggner Vienna Grande Espresso 100 % Arabica	1 kg	15,90 €
Laggner Vienna Grande Espresso Scandinavian Blend 100 % Arabica <i>(nur auf Vorbestellung/Mindestabnahme erforderlich)</i>	1 kg	15,90 €
Laggner Vienna Grande Espresso Premium 100 % Arabica	1 kg	17,90 €
Laggner Vienna Grande Espresso Gold 100 % Arabica <i>(ausverkauft/ab September wieder erhältlich)</i>	1 kg	16,90 €
Laggner Vienna Grande Espresso Premium Gold 100 % Arabica <i>(ausverkauft/ab September wieder erhältlich)</i>	1 kg	18,90 €

Josef Laggner

Josef Laggner Premium Selection 100 % Arabica	1 kg	26,00 €
Josef Laggner Premium Blue Mountain 100 % Arabica <i>(nur auf Vorbestellung/Mindestabnahme erforderlich)</i>	1 kg	38,00 €

Restaurant „Fischerhütte“

täglich ab 10.00 Uhr geöffnet

Weinhandlung & Bar „Alte Fischerhütte“

Mittwoch bis Sonntag
ab 12.00 Uhr geöffnet

Großer Biergarten am Schlachtensee

täglich ab 09.00 Uhr geöffnet

Sonntagsbrunch

jeden Sonntag & an Feiertagen von 10.00 - 14.00 Uhr
inklusive Kaffee, Tee,
einem Glas Lutter & Wegner Riesling Sekt

Veranstaltungen

Gerne richten wir Ihre privaten oder geschäftlichen Feierlichkeiten, Ihre Hochzeit, Geburtstag, Firmenfeier oder Galadinner bei uns bis ca. 1000 Personen aus.

Genießen Sie einen unvergesslichen Tag
mit einer traumhaften Aussicht auf den Schlachtensee.

Reservierungen & Infos unter: Tel. +49 (0)30 - 80 49 83 10
oder per E-Mail an: info@fischerhuetten-berlin.de
Ansprechpartner: Beyza Baykal



Wir akzeptieren Kreditkarten: American Express, MasterCard und VISA
ab einer Rechnungshöhe von 25 € | alle Preise sind Inklusivpreise

Unser besonderes Highlight für Sie:

Lutter & Wegner grüßt das Konzerthaus – Konzert & Menü am Gendarmenmarkt

Loge mit dem kürzesten Weg zum Dirigenten.

Erleben Sie einen genussreichen Abend für Gaumen und Ohren.

Genießen Sie ausgesuchte Konzerte in der exklusiven
Lutter & Wegner Konzerthaus-Loge.

Begleitendes 3-Gänge-Menü inkl. 1 Glas Lutter & Wegner Riesling Sekt
als Aperitif in unserem Restaurant.

Vorspeise und Hauptgang vor dem Konzert, Dessert nach dem Konzert,
oder Vorspeise vor dem Konzert, Hauptgang und Dessert nach dem Konzert.

Preis: 99 € pro Person

Konzerttermine und Buchung:

Eine Terminübersicht händigen wir Ihnen gern aus.

Bitte fragen Sie bei Ihrem Servicemitarbeiter.



Spirituosen

Fischerhütten Bauernobstler	4 cl	5,50 €
Ramazotti ^{2,5}	4 cl	5,50 €
Averna ^{2,5}	4 cl	5,50 €


Edelbrände von Reisetbauer

Zwetschge	4 cl	9,00 €
Marille	4 cl	10,00 €
Williams	4 cl	10,00 €
Himbeere	4 cl	12,00 €
Vogelbeere	4 cl	14,00 €
Feiner Apfelbrand	4 cl	12,00 €

Feines

Grappa Nardini Bassano	4 cl	9,50 €
Grappa Nardini Riserva	4 cl	9,50 €
Porto Vino	5 cl	4,00 €
Sherry Medium Dry	5 cl	5,00 €
Wodka „Grey Goose“	4 cl	8,00 €
Wodka „Absolut“	4 cl	6,50 €
Cognac Remy Martin	4 cl	8,00 €
Johnnie Walker Red Label	4 cl	5,50 €
Sambucca	4 cl	6,50 €

Bier

Augustiner Bräu München/Alster	0,5 l	4,20 €
	1 l	8,40 €
 König Pilsener vom Fass/Alster	0,3 l	3,70 €
	0,5 l	4,50 €
Franziskaner Hefeweizen	0,3 l	3,70 €
	0,5 l	4,50 €
Franziskaner Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	4,50 €





Erfrischungen

Valsler Classic „leicht moussierend“	0,75 l	7,50 €
	0,33 l	3,50 €
Valsler „Naturell“	0,75 l	7,50 €
	0,33 l	3,50 €
Tafelwasser	0,5 l	3,00 €
	1 l	6,00 €
Coca Cola ^{1, 2, 3, 5, 8}	0,3 l	3,50 €
Coca Cola light „Miniaturlflasche“ ^{1, 2, 3, 5, 8}	0,2 l	3,50 €
Fanta ^{1, 2, 5, 6}	0,3 l	3,50 €
Sprite ^{1, 2, 6}	0,3 l	3,50 €
Apfelsaft naturtrüb	0,3 l	3,50 €
Orangensaft	0,3 l	3,50 €
Apfelsaftschorle	0,3 l	3,00 €
Rhabarbersaftschorle	0,3 l	3,50 €
	0,5 l	5,00 €
Almdudler ^{1, 3, 5, 7, 8}	0,35 l	4,50 €
Red Bull ^{2, 3, 6}	0,25 l	5,50 €

	<i>Lutter & Wegner</i> Riesling Sekt	0,1 l	5,00 €	
		0,75 l	35,00 €	
				

Aperitif

Pinot Noir Bio-Traube Direktsaft von Ott - alkoholfrei	0,2 l	4,00 €
Orangensaft frisch gepresst	0,2 l	5,00 €
Champagner Pommery Brut Royal	0,1 l	11,00 €
Kir Royal	0,1 l	11,50 €
Kir	0,1 l	5,50 €
Sherry medium / dry / cream	5 cl	5,00 €
Martini dry / bianco / rosso	5 cl	5,00 €
Portwein weiß / rot	5 cl	5,00 €
Portwein Taylor's Port, 10 Jahre, Fasslagerung	5 cl	8,00 €
Campari ² Orange	0,2 l	7,50 €
Campari ² Soda	0,2 l	7,50 €

	Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin & Tonic Water	12,00 €	
	Reisetbauer Sloeberry Gin & Tonic Water	11,00 €	
			

	Erdbeerbowle gespritzt mit Lutter & Wegner Riesling Sekt 7,50 €	
		

Vorspeisen & Salate

Gartenfrische Blattsalate mit gerösteten Kernen und Kresse verfeinert mit „Lutter & Wegner“ Kräuterdressing	8,50 €
Caesar Salat Croûtons, Kirschtomaten und Caesardressing	10,50 €
mit Hähnchenbruststreifen	17,50 €
mit 4 gegrillten Garnelen (jede weitere Garnele 3,00 €)	19,50 €
Nocken vom Knuthenlunder Ziegenrahm Feldsalat mit Akazienhonig und geröstetem Weißbrot	15,50 €

	Unsere Tatare	
		

Tatar vom Fjordlachs, frisch geräuchert Mango, Avocado-Crème, Keta Kaviar, geröstetes Weißbrot	klein 16,50 € groß 22,50 €
Tatar vom Weiderind, klassisch angemacht gehobelte Belper Knolle, geröstetes Weißbrot	klein 18,50 € groß 24,50 €

Suppen

Kraftbrühe vom Rindertafelspitz Grießklößchen, Rautengemüse	8,00 €
Berliner Kartoffelsuppe frischer Majoran, Wiener Würstchen	8,50 €

Offene Weißweine

Grüner Veltliner , Österreich, trocken	0,2l	5,00 €
Riesling, Pfalz, trocken	0,2l	5,00 €
Grauburgunder, Pfalz, trocken	0,2l	5,00 €
Chardonnay, Frankreich, trocken	0,2l	5,00 €
Rosé „Isolde“ Dreissigacker/Laggner, trocken, Rheinhessen	0,1l 0,75l	4,50 € 30,00 €
Riesling „Siegfried“ Dreissigacker/Laggner, Rheinhessen	0,1l 0,75l	4,50 € 30,00 €
Grauburgunder „Brunhilde“ Dreissigacker/Laggner, Rheinhessen	0,1l 0,75l	4,50 € 30,00 €
Sauvignon Blanc II, von Winning, Pfalz	0,1l 0,75l	5,50 € 39,00 €
Weißweinschorle „Grüner Veltliner“	0,2l	4,50 €

Offene Rotweine

Spätburgunder, Lergenmüller, Pfalz, trocken	0,2l	6,00 €
Bordeaux, Louis Eschenauer, trocken	0,2l	6,00 €
Solligo Rossoligo, Marca Trevigiana	0,1l 0,75l	4,50 € 30,00 €
Gran Coronas , Cabernet Sauvignon Reserva Miguel Torres	0,1l 0,75l	6,00 € 40,00 €
Rioja Crianza „Raiza“ , Vicente Gandia	0,1l 0,75l	5,00 € 32,00 €
<i>Lutter & Wegner</i> Château Haut Plantey Haut Médoc, Bordeaux	0,1l 0,75l	5,00 € 34,00 €
Zweigelt Koenigsegg Schloss Halbturn, Österreich	0,1l 0,75l	5,50 € 36,00 €

*Für eine weitere Weinauswahl fragen Sie bitte
nach unserer gut sortierten Weinkarte.*

Für unsere kleinen Gäste bis 14 Jahre

Knusprig panierte Hähnchenteile Pommes Rot & Weiß	11,50 €
Fischstäbchen Pommes Rot & Weiß	9,50 €
Penne mit fruchtiger Tomatensauce	8,50 €
Pommes Rot & Weiß	6,50 €

Süßspeisen & Käse

Warmer Apfelstrudel nach traditionellem Rezept mit Bourbon-Vanillesauce	8,50 €
Feines Schokoladen-Soufflé mit Zitronensorbet	10,50 €
Lutter & Wegner Kaiserschmarrn karamelisiert, Pflaumenröster und Vanilleeis (Zubereitungszeit ca. 20 Min.)	11,50 €
Käsevariation von feinstem Käse aus Deutschland und Österreich	14,50 €

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! Bitte fragen Sie uns!

Spezialitäten des Hauses

Zwei Stück Weißwürste knusprige Laugenbrezel, süßer Senf	8,50 €
Flammkuchen „Elsass“ Speck und Zwiebel	11,50 €
Flammkuchen „Fischerhütte“ Räucherlachs, Rucola, Meerrettichsauce	13,50 €
Gebratener Leberkäse Spiegelei, lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat	12,50 €
„Himmel und Erde“ Benser´s berühmte Blutwurst gebraten glasierte Äpfel, Schmorzwiebeln, hausgemachter Erdapfelstampf	14,50 €
Unser „Fischerhütte“ Curry Wurst Spezial mit Pommes rot & weiß	14,50 €
Sardinen aus Rianxo <i>... eine einmalige Gelegenheit handverlesen, in feinstem Olivenöl geschichtet, mit Meersalz und geröstetem Weißbrot serviert ... Ein Genuss! Sie gelten als die besten Sardinen der Welt!</i>	23,50 €

Spezialitäten vom Grill

Lammbratwürste (pikant) mit Bauernsalat	16,50 €
Stielkotelett vom Thüringer Urschwein (ca. 400 g) auf Gemüse-Pilz-Gröstl und gebratenen Grenaille Kartoffeln	27,00 €
Rib-Eye Steak (ca. 300 g) kleiner Salat und Süßkartoffel-Pommes	35,00 €

Vegetarisch

Ricota-Spinat-Ravioli Tomatensugo, Rucola & Parmesanhobel	16,50 €
Gulasch von Edelpilzen Steinpilze, Pfifferlinge, Champignons, Kräuterseitlinge (je nach Saison) Spinat-Semmelknödel	16,50 €

Klassiker

„Lutter & Wegner“ klassischer Sauerbraten mit Apfelrotkohl und gebuttertem Spitzkohl, dazu selbstgemachter Erdapfelstampf Ausgezeichnet mit dem 1.Preis im Deutschen Sauerbraten-Wettbewerb	18,50 €
Saftiges Rindergulasch vom Alpenrind mit Schmand, dazu handgemachte Butterspätzle	18,50 €
Gesottener Tafelspitz mit frisch geriebenem Meerrettich, deftigem Bouillongemüse und einer Sahne-Meerrettichsauce	20,50 €
„Lutter & Wegner“ Wiener Schnitzel in der Pfanne ausgebacken mit lauwarmem Kartoffel-Gurken-Salat	klein 18,50 € normal 22,50 €
Knackiger Marktsalat als Beilage zu allen unseren Gerichten	4,50 €

Fisch

Bouillabaisse „Fischerhütte“ feinste Fischfilets, Garnelen, Aioli & geröstetes Weißbrot	18,50 €
Gebratener Zander mediterranes Gemüse, rote Bete-Kartoffelpüree	24,50 €
Lachssteak vom Grill Pinienkerne, Mascarpone-Blattspinat, Kartoffelgnocchi	27,50 €
1 kg gebratene Garnelen „Fischerhütten Style“ Aioli, Sweet Thai Chili Sauce, Cocktailsauce & geröstetes Weißbrot	59,00 €