



FICHTELBERGHAUS

Salate & Snacks

Bunter Gartensalat € 9,50
+ Fetakäse ^(C,G) € 2,50 €
+ Pastrami Streifen € 3,50 €

Caesar Salad € 13,90
Hähnchen, Parmesan & Croutons ^(A,C,G,M)

Würzfleisch ^(A,G) € 7,90

Tatar vom Rinderfilet € 14,50
Eigelb, Zwiebeln & geröstetes
Knoblauchbrot ^(A,C,M)

Gegrillter Camembert € 9,50
Preiselbeeren & Ciabatta ^(A,C,G)

Rindercarpaccio € 12,50
Salat, Pinienkerne, Parmesan, Pesto &
Ciabatta ^(A,C,E)

Suppen & Eintöpfe

Rinderbrühe € 5,90
Kräuterknödel ^(A,L)

Rucola-Creme-Suppe € 5,90
Croutons & Nussöl ^(A,C,E,G)

**Erzgebirgischer Schwamme-
eintopf** € 8,50
Pilzeintopf ^(A,C,L)



FICHTELBERGHAUS

Veggies

Käsespätzle € 13,50

Röstzwiebeln (A,C,G)

Ofenkartoffel € 9,50

Sauerrahm (auch Vegan) (G)

Grünes Curry mit Räuchertofu € 12,90

Würzige Currysauce mit Erdnusspaste, frischem Koriander, Staudensellerie & Wasserkastanie (vegan) (E,H,L)

Fisch

Frisches Lachsfilet € 22,50

Lauchrahm & Kartoffelchips (A,G)

Frische Forelle € 18,90

Mandelbutter & Kartoffeln (A,C,E,G)

Pasta

Penne

Tomatensauce, Jagdwurst &

Käse € 12,50

Tomatensauce & Käse (A,C,G) € 10,50

Spaghetti Aglio Olio € 11,50

Knoblauch, Olivenöl & Parmesan (C)

Fleisch

Fichtelbergbrett (Marendbrett) € 15,90

regionale Wurst- & Käse-Spezialitäten
(A,C,G,H,M)

1215 Burger € 16,50

nach Art des Hauses, Pommes Frites
(A,C,G,M)

Rumpsteak € 26,50

Kräuterbutter & Ofenkartoffel (G)

Schweineschnitzel € 18,50

gebratene Grenaille-Kartoffeln (A,C,G)

Rindergulasch € 16,90

böhmische Knödel (A,C,G)

Entrecôte € 28,90

Steak vom Rind, Kräuterbutter &

Ofenkartoffel (G)

Tiroler Gröstl € 15,90

Pfannengericht / Kartoffeln,
geschnittenes Rind & Spiegelei (A,C,G)

Rinderroulade € 18,50

klassisch gefüllt, Klöße & Rotkraut (A,C,G)

Gefüllte Paprika € 15,90

Hackfleisch, Tomatensauce &
Kartoffelstampf (A, C, G)



FICHTELBERGHAUS

Desserts

Apfelstrudel € 8,00

Vanillesoße & Sahne ^(A,B,C,H)

Kaiserschmarrn € 10,00

Pflaumen oder Apfelmus ^(A,C,G)

Panna Cotta € 6,90

Erdbeeren ^(A,G)

Kuchen

nach Angebot in unserer Vitrine

Eis

Fichtelbergeisbecher € 7,00

Vanilleeis, Blaubeeren & Sahne ^(A,C,G)

Kindereisbecher € 5,00

jeweils 1 Kugel Vanilleeis / Schokoladeneis, Waffel & Schokolinsen ^(A,C,G)

Heiß auf Eis € 7,00

Vanilleeis, heiße Himbeeren & Sahne ^(A,C,G)

Sorbet Platte € 7,50

Erdbeere, Zitrone, Maracuja & Aprikose



FICHTELBERGHAUS

Heißgetränke

Kaffee Tasse / Kännchen	€ 2,90 / 4,20
Espresso	€ 2,60
Espresso Macchiato	€ 2,80
Doppelter Espresso	€ 4,20
Doppelter Espresso Macchiato	€ 4,40
Cafe Crema	€ 3,20
Cappuccino	€ 3,60
Milchkaffee	€ 4,20
Latte Macchiato	€ 3,80
Flavoured Latte Macchiato Vanille, Karamell oder Kokos	€ 4,10
Heiße Schokolade	€ 3,80
Lumumba Heiße Schokolade mit Rum	€ 4,80
Heiße Zitrone	€ 2,50
Tee aus dem Hause Ronnefeldt. Bitte fragen Sie nach unserer aktuellen Teeauswahl	€ 3,60
Grog / Jagatee	€ 3,80
Glühwein rot / weiß	€ 3,80

Wasser

0,25l 0,75l

San Pellegrino	€ 3,10	€ 6,70
Acqua Panna	€ 3,10	€ 6,70

Softgetränke

0,2l 0,4l

Coca Cola	€ 2,60	€ 4,60
Fanta	€ 2,60	€ 4,60
Sprite	€ 2,60	€ 4,60
Coca Cola Light	€ 2,60	
Coca Cola Zero	€ 2,60	€ 4,60
Spezi	€ 2,60	€ 4,60
Tonic Water Schweppes	€ 3,30	
Bitter Lemon Schweppes	€ 3,30	
Ginger Ale Schweppes	€ 3,30	

Wir empfehlen

Unsere hausgemachte Limonade, 0,3l	€ 3,90
Verschiedene Sorten, fragen Sie gern unser Servicepersonal	



FICHTELBERGHAUS

Säfte

0,2l 0,4l

Apfelsaft Granini	€ 2,80	€ 4,70
Orangensaft Granini	€ 2,80	€ 4,70
Bananen Nektar Granini	€ 2,80	€ 4,70
Kirsch Nektar Granini	€ 2,80	€ 4,70
Maracuja Nektar Granini	€ 2,80	€ 4,70
Guave Drachenfruchtsaft Granini	€ 2,80	€ 4,70
Schwarze Johannisbeere Nektar Granini	€ 2,80	€ 4,70
Cranberrysaft Granini	€ 2,80	€ 4,70
Rhabarber Nektar Granini	€ 2,80	€ 4,70
Schorle Granini	€ 2,80	€ 4,70

Longdrinks

Bacardi Cola	€ 7,00
Beefeater Gin Tonic	€ 6,50
Jack Daniels Cola	€ 8,00
Campari Orange	€ 6,00
Absolut Wodka Cola oder Orange	€ 7,00
Lillet Wild Berry	€ 6,50
Aperol Spritz	€ 6,50

Jeder Longdrink besteht aus mind.
4cl Basis und 16cl Filler



Bier vom Fass 0,3l 0,5l

Ryzovna "Bozi Dar" € 3,50 € 4,80
ungefiltertes Pils aus der Nachbargemeinde

Fichtelberg Haus Kupfer € 3,20 € 4,50
unser hauseigenes Kupferbier

Schneider Weiße Original € 3,40 € 4,70
Weißbier aus Bayerns
ältester Weißbierbrauerei in Kelheim

Schneider Weiße Helles Landbier € 3,40 € 4,70
Helles aus Bayerns
ältester Weißbierbrauerei in Kelheim

Fiedler Magisterbräu € 3,20 € 4,50
regionales Schwarzbier
aus Oberscheibe

Radler € 3,20 € 4,50
Ryzovna Pils & Sprite

Diesel € 3,20 € 4,50
Ryzovna Pils & Cola

Flaschenbiere 0,5l

Schneider Weiße alkoholfreies Weißbier € 4,30
alkoholfreies Weißbier aus Bayerns
ältester Weißbierbrauerei in Kelheim

Jever Fun alkoholfreies Pilsner € 4,30
Deutschlands alkoholfreies Pils Nr. 1



FICHTELBERGHAUS

Weißwein

im offenen Ausschank 0,2l 1l

Bacchus Qualitätswein € 5,50 € 22,00
Weingut Einig Zenzen

Halbtrocken, extraktreich, fruchtig und bukkettbetont mit leichter Muskatnote und harmonischer Säure.

Cuvée Urgestein € 7,50 € 37,00
Weiß Qualitätswein

Prinz zur Lippe

Weingut Schloss Proschwitz

Trocken, die Cuvée aus Weißburgunder, Riesling und Scheurebe wirkt saftig, fruchtig und frisch mit Aromen von reifer Stachelbeere, Birne, Grapefruit und Limette.

Riesling Qualitätswein € 6,00 € 27,00
Weingut Hammel & Cie

Trocken, Funkelnde Brillanz gepaart mit zartgoldenen Reflexen feingliedriger Duft nach Pfirsich und gelben Früchten, feinfruchtig, saftig erfrischend und spritzig. Dieser Gutsriesling repräsentiert das "tägliche Glas Wein" auf höchstem Niveau.

Chardonnay Vanel € 6,00 € 25,00
Vin De Pays D'Oc

Aimery Cave du Sieur D'Argues

Trocken, Ein Chardonnay mit exotischem Touch – herrlich frisch mit den Aromen von reifen Zitrusfrüchten, Mango und Aprikose im schmelzenden Genuss. Leicht würzig mit einem Hauch Birne.

Roséwein

im offenen Ausschank 0,2l 1l

Elb – Kilometer 454 € 8,50 € 38,00
Cuvée Rosé Qualitätswein

Prinz zur Lippe

Trocken, der Rosé-Wein überrascht im Bouquet mit feinen Walderdbeer und Orangenblütenaromen, die auf das Milde, Runde und Süffige im Geschmack treffen.

Portugieser Weißherbst € 6,00 € 27,00
Qualitätswein

Freinsheimer Rosenbühl

Weingut Heinrich Vollmer

Halbtrocken, Ein lachsfarbener Rosé – frisch mit den saftig-süffigen Aromen reifer, roter Beeren in einem feinfruchtigen Trinkvergnügen. Angenehm und rund mit dezenter Würze.



FICHTELBERGHAUS

Rotwein

im offenen Ausschank 0,2l 1l

Primitivo Negroamaro € 5,00 € 22,00

Salento IGP

Sol Mio

Rocca & Figli

Trocken, Apulische Komposition – kraftvoll und intensiv mit den vielfältigen Aromen reifer Früchte im schönen Körper. Mediterrane Würznoten in seidigem Tannin.

Merlot Vanel € 5,50 € 24,00

Vin De Pays D'Oc

Aimery Cave du Sieur D'Argues

Trocken, Ein Merlot auf Occitan – weich und vollmundig mit den Aromen von Kirschen, Brombeeren und Backpflaumen im eleganten Geschmack. Orientalische Gewürze mit Noten süßlicher Vanille.

Blauer Zweigelt € 5,50 € 24,00

Qualitätswein

Hauerinnung Traismauer

Winzer Kreams

Trocken, Leicht und sehr bekömmlich, ein fruchtiger Zweigelt – sehr saftig im Geschmack. Kraftvolle Aromen von Süßkirschen verbinden sich harmonisch mit seinen würzigen, zarterben Nuancen zu einem vollmundigen Geschmack. Samtig und mild.

Rotwein

im offenen Ausschank 0,2l 1l

Villa JL Dornfelder € 6,00 € 27,00

Qualitätswein

Weingut Villa Wolf

Halbtrocken, Freche Früchtchen – vollmundig und üppig mit der deutlichen Frucht von Kirsche, Himbeere und Erdbeere im süffigen Geschmack. Anregende Würznoten im feinen Spiel von Süße und Frucht.

Schaumwein 0,1l 0,75l

Secco Frizzante Veneto € 4,50 € 28,00

Kloss & Foerster Sekt, € 4,00 € 25,00
trocken



FICHTELBERGHAUS

Spirituosen

2 cl 4 cl

Schwarzer Balsam, 35% € 2,20 € 3,80

Kräuterlikör der, der Legende nach die russische Zarin heilte – ein schwarzer Likör mit vollmundigem, bittersüßem Geschmack. Die alte Laborantenkunst entschlüsselte bald die geheime Rezeptur aus Kräutern, Rinden, Wurzeln, Harzen und Beeren.

Lauterer € 2,80 € 5,00

Williams Birne, 42%

Dieser Edelbrand aus handverlesenen Früchten gibt dem Genießer die Vorstellung, an einer goldgelben Williams Birne zu riechen und danach das saftige vollaromatische Fruchtfleisch zu schmecken.

Lauterer € 2,50 € 4,80

Vogelbeergeist, 40%

Die besondere Spezialität der Brennerei, ansässig in der Stadt der Vogelbeere. Das typisch herbe, aber auch weiche Aroma der wilden Eberesche entfaltet sich erst dann, wenn die roten Früchte nach einem strengen Frost geerntet und durch Mazeration und Destillation vergeistet werden.

Spirituosen

2 cl 4 cl

Lauterer € 2,50 € 4,80

Waldhimbeergeist, 40%

Der Waldhimbeergeist entsteht aus aromareichen, wilden Waldhimbeeren. Diese Früchte werden genau auf dem Höhepunkt ihrer Reife geerntet. Die schonende und liebevolle Weiterverarbeitung in der traditionellen Kupferbrennblase bedingt das außergewöhnliche, fruchtige und intensive Aromaerlebnis sowie den feinen Duft dieses Geistes.

Lauterer € 2,80 € 5,00

Haselnussgeist, 40%

Ein Geist mit ausgeprägter Haselnuss- und Röstaromatik, destilliert aus in Alkohol eingelegten gerösteten Haselnusskernen. Die besonders schonende Destillation in Verbindung mit ausgewählten Haselnussorten ergibt sein weiches und volles Geschmackserlebnis.