



# FÄHRHÜTTE 14

## LIEBE GÄSTE,

herzlich willkommen in unserer Fährhütte 14!  
Lehnen Sie sich zurück und lassen Sie sich von unserem  
Küchenteam unter Magdalena Klein verwöhnen...

## VORSPEISEN

Tatar vom Simmentaler Rind <i>Belper Knolle // Eigelbcreme // Essiggurker`l</i> <small>(1,3,4,6,7,10)</small>	18
Lauwarmes Saiblingscarpaccio <i>Brunnenkresse // Kaviar // Pomelo</i> <small>(1,3,4,7,8,9,10,12)</small>	15
Fährhüttensalat <i>Puntarella // gebackener Ricotta // Hollerblüte</i> <small>(1,5,9,10,12)</small>	11
Felsenauster <i>Chesterbrot // Zitrone // Schalottenvinaigrette</i> <small>(1,3,7,9,12,14)</small>	4.5

FH14 – Se(e)afood Platte auf Eis – ab 2 Personen 39 p.P.  
*Kräuterbaguette // Dips // Fischspezialitäten des Tages*  
(1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14)

## SUPPE

FH14 Bouillabaisse <i>Kräuterbaguette // Sauce Rouille</i> <small>(1,2,3,4,9,10,12,14)</small>	16/23
Wildconsommé <i>Kräutersoufflé // Enokii</i> <small>(1,3,7,9,12,14)</small>	9.5

## PASTA

Ravioli vom Hummer <i>Fenchel // Bisque // Chorizo</i> <small>(1,3,7,8,9,12)</small>	18/25
Sesamgnocchi <i>Geräucherte Entenbrust // Junge Erbsen // Shitake</i> <small>(1,3,5,6,7,8,9,11,12,13)</small>	15/20

## HAUPTGERICHTE

### Vegetarisch

Karottenquiche <i>Jalapeno // Urkarotte // Buchweizen</i> <small>(3,5,6,7,8,9,11,12,13)</small>	19
--	----

## HAUPTGERICHTE

### Fisch

Gebratener Seeteufel <i>Bunte Linsen // Zwergorange // Curry</i> <small>(1,4,5,6,7,8,9,12)</small>	26
Bachforelle in der Salzkruste <i>Gemüsebeet // Erdapfelstampf // Mandelerde</i> <small>(1,3,4,7,8,9,10,12)</small>	25
Schwertfisch im Kräutermantel <i>Pulpo // Taggiasca Olive // Artischocke</i> <small>(1,4,7,8,9,12,14)</small>	28
<b>Fleisch</b>	
Wiener Schnitzel <i>Kartoffel-Speck-Salat // Preiselbeeren</i> <small>(1,3,4,7,12)</small>	25
Geschmorte Kalbsbackerl <i>Selleriecreme // Wilder Brokkoli // Mole</i> <small>(5,6,7,8,9,11,12)</small>	28
Zerlei vom Stubenküken <i>Römersalat // Schwarzer Knoblauch // Parmesan</i> <small>(1,3,6,7,8,9,12,13)</small>	26

### Steaks

Côte de Boeuf von der Traunsteiner Färsche ca. 500 gr.	35
Simmentaler Filet ca. 220 gr.	32
Châteaubriand vom Simmentaler Rind ca 450 gr. Für 2 Personen	65

### Saucen

Spicy Grill Sauce Foyot <small>(3,8,12)</small> , Bearnaise <small>(7,8,12)</small> , Pfefferrahmsauce <small>(7,9,12)</small> , Kräuterbutter <small>(7,10,12)</small>	je 3.5
--	--------

### Beilagen

Steakhouse Pommes // Kräuterkartoffelstampf gebratener Mandel-Brokkoli // Frühjahrsgemüse // Haussalat <small>(3,7,8,9,10,12,13)</small>	je 4.5
--	--------

## DESSERT

Geeister Erdnussriegel <i>Passionsfrucht // Thai Basilikum // Karamelle</i> <small>(1,3,5,7,8,13)</small>	8
Mascarpone Savarin <i>Himbeere // Champagner // Pistazie</i> <small>(1,3,7,8,12,13)</small>	9
Hausgemachtes Eis & Sorbet <small>(3,7,8)</small>	pro Kugel 3

## // CHEF'S CHOICE MENÜ //

Von 2 bis 8 Personen und nur pro Tisch buchbar!  
3 Gänge 46 // 4 Gänge 58

Fährhütte14 | Weißachdamm 50 | 83700 Rottach-Egern | [www.faehrhuetten14.de](http://www.faehrhuetten14.de) | [info@faehrhuetten14.de](mailto:info@faehrhuetten14.de)

Lebensmittel-Kennzeichnung: 1 Glutenhaltiges Getreide; 2 Krebstiere; 3 Eier; 4 Fisch; 5 Erdnüsse; 6 Sojabohnen; 7 Milch (einschl. Laktose); 8 Schalenfrüchte; 9 Sellerie; 10 Senf; 11 Sesamsamen; 12 Schwefeldioxid und Sulphite; 13 Lupinen; 14 Weichtiere

Alle Preise inkl. gesetzlichen MwSt.



# #fh14