



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

☞	<h3>Sonntagsbrunch</h3>	☞
	<p>jeden Sonntag & an Feiertagen von 10.00 - 14.00 Uhr inklusive Kaffee, Tee, einem Glas Lutter & Wegner Riesling Sekt</p>	
☞		☞

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@fischerhuette-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 begrüßt 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:

Anfragen richten Sie bitte gern an: presse@lagner-gruppe.de
oder hinterlassen Sie Ihre Kontaktdaten gern auch bei unseren Mitarbeitern.
Wir kontaktieren Sie.



<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	15,50 €
Feldsalat mit Akazienhonig und geröstetem Weißbrot	

 Unsere Tatare 								
<table> <tr> <td>Tatar vom Fjordlachs, frisch geräuchert</td> <td style="text-align: right;">klein 16,50 €</td> </tr> <tr> <td>Mango, Avocado-Crème, Keta Kaviar, geröstetes Weißbrot</td> <td style="text-align: right;">groß 22,50 €</td> </tr> <tr> <td>Tatar vom Weiderind, klassisch angemacht</td> <td style="text-align: right;">klein 18,50 €</td> </tr> <tr> <td>gehobelte Belper Knolle, geröstetes Weißbrot</td> <td style="text-align: right;">groß 24,50 €</td> </tr> </table>	Tatar vom Fjordlachs, frisch geräuchert	klein 16,50 €	Mango, Avocado-Crème, Keta Kaviar, geröstetes Weißbrot	groß 22,50 €	Tatar vom Weiderind, klassisch angemacht	klein 18,50 €	gehobelte Belper Knolle, geröstetes Weißbrot	groß 24,50 €
Tatar vom Fjordlachs, frisch geräuchert	klein 16,50 €							
Mango, Avocado-Crème, Keta Kaviar, geröstetes Weißbrot	groß 22,50 €							
Tatar vom Weiderind, klassisch angemacht	klein 18,50 €							
gehobelte Belper Knolle, geröstetes Weißbrot	groß 24,50 €							
 								

Suppen

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

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

Lammbatwürste (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 €

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 karamellisiert, 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!**

Offene Weißweine

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

Offene Rotweine

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

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

Bier

Augustiner Bräu München/Alster	0,5 l	4,20 €
	1 l	8,40 €
 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

Valser Classic „leicht moussierend“	0,75 l	7,50 €
	0,33 l	3,50 €
Valser „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 €

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 €

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 €
<i>Schwarz, Grün, Früchte, Pfefferminz, Kamille</i>	
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 €

Die Geschichte Der Fischerhütte am Schlachtensee

Lange Zeit war die Alte Fischerhütte,
am nördlichen Ende des Schlachtensees gelegen,
die einzige Gaststätte im Grunewald.
Sie ging aus einer im Jahre 1723 erbauten Fischerhütte hervor.
Im Jahre 1863 wurde die Gaststätte komplett zerstört.

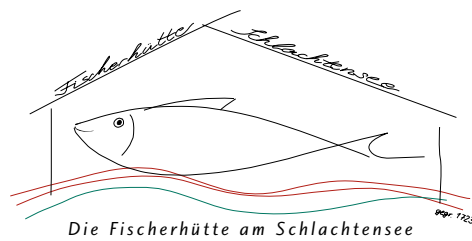
Nach dem Wiederaufbau wurde
der Wirtschaftsbetrieb rasch neu aufgenommen.
1877 wurde ein Bankettsaal für über 450 Personen angebaut.
Direkt am Seeufer ließ man Holzpavillons mit Anleger und Steg
für Dampfer und Boote errichten.

Zur damaligen Zeit hatte der Biergarten eine Kapazität von 2500 Plätzen
und entwickelte sich zu einem der beliebtesten Adressen
für Open Air Vergnügungen, Tanzveranstaltungen,
aber auch als Erholungsort für die großstädtische Bevölkerung.
Im Jahre 1964 kam auch ein kleiner Hotelbetrieb
mit 6 Doppelzimmern hinzu.
1981 begann der 20-jährige Pachtvertrag,
den der Opersänger Karl-Josef Hering
mit dem Bezirksamt Zehlendorf abgeschlossen hatte.

Nach Ablauf des langjährigen Pachtvertrages übernahm im Mai 2003
Josef Laggner das Projekt „Alte Fischerhütte“,
in das er sich vor 18 Jahren „verliebt“ hatte.
Durch umfangreiche Umbaumaßnahmen hat er die Fischerhütte
wieder zu einem der begehrtesten und attraktivsten Ausflugsziele
der Berliner gemacht.

Der Schlachtensee bietet mit seinem 5,3 km Umfang
und durchgängigem Uferweg ein ideales Ausflugsziel
für Spaziergänger, Erholungssuchende und Jogger.
Im Sommer laden Badestellen zum Baden im klaren Wasser des Sees ein.
Der 41,7 ha große Schlachtensee liegt mitten in Berlin
und ist durch einen Kanal mit der Krümmen Lanke verbunden.
Er ist 2,5 km lang und ca. 6 – 8 m tief.

In der Fischerhütte am Schlachtensee befindet sich
eine der schönsten Kunstsammlungen
der Berliner und Frankfurter Maler Jean Yves Klein,
Dieter Finke und Ferry Ahrlé.
Diese Sammlung ist über die Landesgrenzen hinaus bekannt.



Fischerhütte am Schlachtensee

Fischerhüttenstraße 136 | 14163 Berlin

Tel. 030 - 80 49 83 10 | Fax. 030 - 80 49 83 26

 /fischerhuette.schlachtensee.berlin | info@fischerhuette-berlin.de

www.fischerhuette-berlin.de