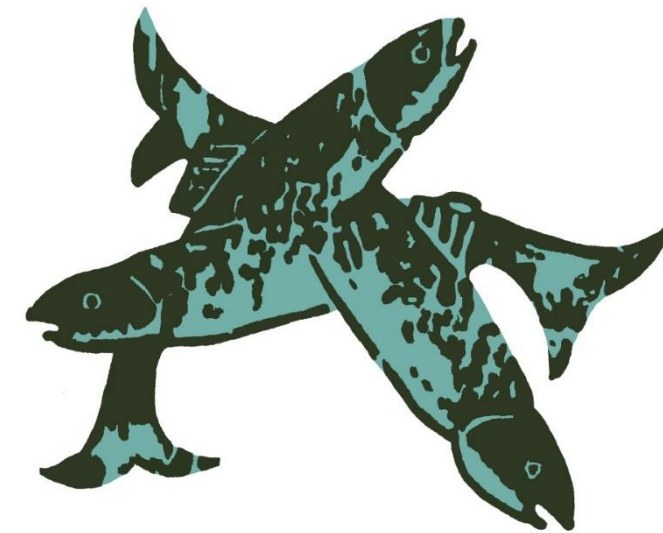


„Elend“ – ein ungewöhnlicher Ortsname

Der Ortsname Elend geht auf eine Begebenheit zurück, die während des Dreißigjährigen Krieges stattgefunden haben soll. Der Legende nach soll um das Jahr 1628 ein Kruzifix in der Nähe der Attelmündung den Inn aufwärts geschwommen sein und dabei „Oh Elend, oh Elend“ gerufen haben. Ein Fischer habe das Kreuz aus dem Wasser geborgen, woraufhin seine blinde Tochter auf wundersame Weise geheilt wurde und wieder sehen konnte.

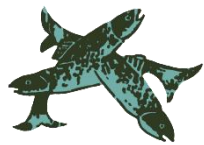
Zum Dank errichteten die Menschen der Umgebung in den Jahren 1654-55 eine Kirche, die sich schnell zu einem bedeutenden Wallfahrtsort entwickelte. Doch nur ein Vierteljahrhundert später musste die Kirche wegen mehrerer Hochwasserschäden wieder abgerissen werden. Das Kreuz wurde in Klosterkirche in Attel gebracht, wo es noch heute in der Nähe des Altars zu bestaunen ist. In Elend selbst erinnert neben dem Namen noch eine kleine Gedächtniskapelle an die wundersame Begebenheit vor nunmehr fast 400 Jahren.

...ein wunderbarer Ort zum Verweilen!



***Herzlich Willkommen im
Fischerstüberl Attel!***

Wir freuen uns sehr, Sie bei uns begrüßen zu dürfen.



Worauf wir Wert legen

Liebe Gäste im Fischerstüberl,

wir sind davon überzeugt, dass gutes Essen bereits beim bewussten Einkauf der Zutaten beginnt. Deshalb versuchen wir, dabei stets auf hohe Qualität und eine nachhaltige Produktionsweise zu achten.

Unser Schweinefleisch beziehen wir ausschließlich von der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall. Dort werden die Tiere in hellen und luftigen Ställen **artgerecht** auf Stroh gehalten und überwiegend mit Futter **aus der Region** versorgt. Das Rindfleisch stammt von Kalbinnen aus kleinstrukturierten Betrieben in Österreich, vor allem aus dem Innviertel. Dort bekommen die Tiere genügend Zeit, um **langsam zu wachsen**, und werden möglichst viel auf den offenen Weideflächen gehalten. Die **hohe Qualität** dieses Fleisches schmeckt man!

Natürlich bleiben wir auch ansonsten unserem Produktanspruch treu. Wurstwaren und Schinken beziehen wir von der **Metzgerei Stechl** in Rott und das Wild liefern uns die **heimischen Jäger**. Die Forellen und Saiblinge stammen aus **Quellwasserteichen** und vom **Chiemseefischer Lackerschmid** bekommen wir Renken, Brachsen und Co. Die Milch- und Käseprodukte beziehen wir überwiegend von den **Wasserburger Molkereien**. Der Jahreszeit entsprechend beliefert uns die **Biogärtnerei Löwenzahn** aus Reitmehring mit saisonalen Salaten und Kräutern.

Bei der Wahl unserer Lieferanten achten wir insgesamt auf ein Sortiment, das unseren Grundsätzen entspricht. Wir glauben, dass dieser Anspruch nicht nur gut für unsere Natur ist, sondern sich auch in der Qualität der Produkte widerspiegelt.

Wir freuen uns, Sie bewirten zu dürfen und wünschen Ihnen schöne Stunden bei uns im Fischerstüberl.

Herzlichst Martina Fischer & das Team vom Fischerstüberl Attel

Die Geschichte des Fischerstüberls

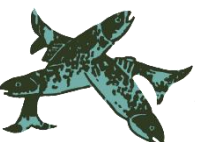
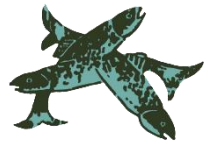
Die Geschichte des Fischerstüberls begann im Jahr 1955, als Gustl Fischer gemeinsam mit seiner Frau Maria an diesem Ort eine kleine Gaststätte und einen Kramerladen eröffnete.



Schon von Beginn an stand regionaler Fisch auf der Karte – zunächst vor allem der Tagesfang, den der Fischer Gust in der Attel, direkt neben der Gaststätte machte und den Maria Fischer in der Küche mit großem Geschick zubereitete.

Im Jahr 1988 übernahm der Sohn Robert Fischer gemeinsam mit seiner Frau Petra die Gastwirtschaft. Mit großer Leidenschaft und Kreativität brachten sie das Fischerstüberl weiter voran. Neue kulinarische Einflüsse hielten Einzug und machten das Restaurant zu einer weithin bekannten Adresse für gutes Essen und eine gastliche Atmosphäre.

Auch heute noch ist das Fischerstüberl – oder, wie die Leute aus der Umgebung sagen, der „Fischergust“ – in Familienhand. Seit Anfang 2018 betreibt Roberts Schwester Martina Fischer mit ihrer Familie die Gaststätte und das Hotel. Ganz nach der Tradition des Hauses steht weiterhin frischer Fisch aus der Region ganz oben auf der Karte. Im Bewusstsein seiner langen Geschichte und mit neuen Impulsen soll das Fischerstüberl auch in Zukunft ein Ort der Begegnung und des Genusses bleiben.



Fischer Gustls Edelbrände, Spirituosen & klare Geister

Lantenhammer Edeldestillerie Schliersee

<i>Roter Williamsbirnenbrand</i> unfiltriert	42 % vol.	2 cl	4,90
<i>Marillenbrand</i>	42 % vol.	2 cl	4,90
<i>Haselnussspirituose</i>	42 % vol.	2 cl	4,90
<i>Waldhimbeergeist</i>	42 % vol.	2 cl	4,90
<i>SILD Bavarian Single Malt Whisky</i>	42 % vol.	2 cl	5,20
		4 cl	10,20

...und weitere edle Schnäpse aus der Destillerie Lantenhammer.
Unsere Servicekräfte geben Ihnen gerne Auskunft.

Spezialitäten aus der Region

<i>Moorgin</i> mit Tonic Water Stettner Edelobstbrennerei Kolbermoor	42 % vol.	25 cl	9,50
<i>Gebirgsenzian</i> Grassl Enzianbrennerei Berchtesgaden	40 % vol.	2 cl	3,50
<i>Williamschrist Birnengeist</i> vom Gartlacher Hof	40 % vol.	2 cl	3,90
<i>Obstler</i> vom Stettner Kolbermoor	38 % vol.	2 cl	3,50
<i>Girgls „Oide Haselnuss“</i> aus Rott a. Inn	38 % vol.	2 cl	4,20
<i>Chiemseer Klosterlikör</i> Originalrezept Kloster Fraueninsel am Chiemsee	30 % vol.	2 cl	4,50

Spezialitäten aus der Ferne

<i>Grappa Julia Superiore</i>	38 % vol.	2 cl	3,90
<i>Ramazotti Amaro</i>	30 % vol.	4 cl	3,90
<i>Averna</i>	29 % vol.	4 cl	3,90

Aperitifs

<i>Vino frizzante</i>	10 cl	3,50
<i>Vino frizzante mit Passionsfruchtlikör</i>	10 cl	5,20
<i>Campari orange</i>	15 cl	5,20
<i>San Bitter</i> mit Orangensaft – alkoholfrei	15 cl	5,90
<i>Martini bianco</i>	5 cl	5,50

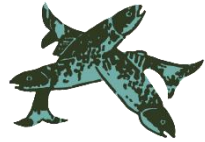
Spritz & Drinks

<i>Hugo, Lillet Berry, Aperol Spritz</i> ¹	0,25 l	6,90
<i>Rosenzauber</i> alkoholfrei Blumiger Spritz mit alkoholfreiem Sekt Rosé und Rosensirup aus Steppach bei Edling	0,25 l	6,90
<i>Veras Secret</i> ¹ alkoholfrei San Bitter mit Passionsfrucht, Eis und Limette	0,25 l	6,90
<i>NoMoorgin Tonic</i> Alkoholfreier Gin mit Eis, Limette und Tonic	0,25 l	7,20

Fischer Gustls Hauswein

<i>Müller-Thurgau</i> trocken	0,125 l	3,30
Ein leichter blumiger Wein mit einem dezenten Bukett, der von einer gehaltvollen Säurebegleitet wird.	0,25 l	5,50

WG Bötzingen am Kaiserstuhl, Erz. Abf.



Vorspeisen

<i>Martinas feine Fischsuppe</i>	klein	7,50
mit Gemüse, Rahm und Dill, dazu frisches Steinofenbaguette	groß	11,90
<i>Leberspätzlesuppe mit Schnittlauch</i>		5,20
<i>Salate der Saison</i> in Balsamicodressing		4,90
<i>Bunter Salat mit Pinienkernen, Parmesan und Croutons</i> in Balsamicodressing		9,50
<i>Extra Dressing, Soßen & Dips</i>		1,20
<i>Kleines Brotkörbchen</i>		1,50

Liebe Gäste,

gerne kommen wir Ihren Änderungswünschen nach. Zu Stoßzeiten können wir dies jedoch nicht garantieren und bitten dafür um Ihr Verständnis.

Für den kleinen Hunger servieren wir Ihnen einige Hauptgerichte als kleines Gericht - der Preisnachlass beträgt dann 2,50 Euro.



Flaschenweine weiß

<i>Grauer Burgunder Kabinett trocken</i>	0,75	1 Fl.	27,90
--	------	-------	-------

ein fruchtiger Weißwein mit einer markanten Säure, sein elegantes Bukett erinnert dezent an Holunder, Haselnuss und Mandel

Winzer-genossenschaft Bötzingen am Kaiserstuhl, Baden, Erz. Abf.

<i>Lugana DOC trocken</i>	0,75	1 Fl.	31,20
---------------------------	------	-------	-------

frischer und fruchtiger Weißwein, seine strohgelbe Farbe ist typisch für einen Trebbiano aus dem Gardasee-Gebiet, zart und angenehm im Abgang

Cantina Citari, Lombardei, Erz. Abf.

Offene Rotweine

<i>Merlot Villa Rocca IGT trocken</i>	0,125	1	3,70
---------------------------------------	-------	---	------

weicher, vollmundiger Rotwein aus dem Veneto mit einem intensiven Geschmack

	0,25	1	6,20
--	------	---	------

	0,75	1 Fl.	17,50
--	------	-------	-------

Cantina Campagnola, Veneto

<i>Blaufränkisch QbA trocken</i>	0,125	1	3,50
----------------------------------	-------	---	------

fruchtiger, charaktervoller Rotwein, seine Aromen erinnern an Kirschen und frische Beeren, sehr intensive rote Farbgebung

	0,25	1	5,90
--	------	---	------

	1,00	1 Fl.	22,50
--	------	-------	-------

Winzer Krems, Niederösterreich, Erz. Abf.

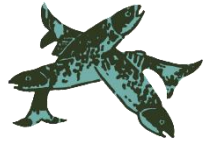
<i>Barocco Primitivo Puglia IGT trocken</i>	0,125	1	4,10
---	-------	---	------

Duft nach Pflaumen und Kirschen, mit sanften Tanninen und einem ansprechenden Abgang

	0,25	1	6,90
--	------	---	------

	0,75	1 Fl.	19,50
--	------	-------	-------

Cantina Campagnola, Veneto



Heiße Getränke

Tasse <i>Dinzler Kaffee</i> ²		2,50
Haferl <i>Dinzler Kaffee</i> ²		3,80
<i>Espresso</i> ²		2,10
<i>Doppelter Espresso</i> ²		3,60
<i>Espresso Affogato</i> mit einer Kugel Vanilleeis ²		3,90
<i>Cappuccino klein</i> ²		3,10
<i>Cappuccino groß</i> ²		4,10
<i>Latte Macchiato</i> ²		4,10
Haferl <i>Getreidekaffee</i> von Demeter		3,20
Glas <i>Ronnefeld-Tee</i>	0,2 l	3,50
Kännchen <i>Ronnefeld-Tee</i>	0,4 l	4,90

Earl Grey

Feinblumige Herbstpflückung komponiert mit dem frischem Zitrusaroma der Bergamotte

Assam Bari Irish Breakfast

Extravaganter Broken mit vielen goldenen Tips und höchsten Aromawerten: kräftig, würzig, malzig

English Breakfast

Ein weicher Ceylontee mit dem unverwechselbaren Geschmack von der Insel

Green Dragon Lung Ching

Ein seltener Teegenuss, bei dem sich die typisch leichte Herbe mit einem erfrischenden Moment verbindet

Jasmine Gold

Zarte Jasminblüten verteilen ihr weiches Aroma über einen chinesischen Grüntee der Frühlingsernte

Bergkräuter (bio)

Zarte Melisse, dezente Anisnote und ein Hauch von Thymian – duftig, würzig und frisch wie Morgenluft in den Bergen

Refreshing Mint

Typischer Geschmack der Pfefferminze kombiniert mit der Frische von Zitronengras

Sweet Berries

Aromatisierter Früchtetee mit Erdbeer-Himbeergeschmack

Ayurveda Herbs & Ginger

Innere Wärme – perfekt balancierte Kräutermischung, die alle Sinne aktiviert

Fruity Camomile

Herb-süße Kamille, verfeinert mit aromatischer Orangenschale

Lemon fresh (bio)

Herrlich frischer Früchtetee mit Zitrusgeschmack

Rooibos Cream Orange

Aromatisierter Kräutertee mit Vanille-Orangengeschmack

Biere

Beim Ausschank der Biere vertrauen wir seit vielen Jahren den regionalen Brauereien *Flötzinger Bräu* aus Rosenheim und *Unertl* aus Haag i. Obb., die ihre Bierspezialitäten streng nach dem bayerischen Reinheitsgebot brauen.

<i>Helles, dunkles, alkoholfreies Bier</i>	0,50 l	4,10
<i>Leichtes Helles 2,8%</i>	0,50 l	4,10
<i>Schoppen Helles</i>	0,25 l	3,30
<i>Pils</i>	0,33 l	3,60
<i>Weißbier</i>	0,50 l	4,30
<i>Radler, Ruß</i>	0,50 l	4,10
<i>Unertl Weißbier</i>		
in nostalgischer Schnackflasche	0,50 l	4,70
Leichtes oder alkoholfreies Weißbier vom Unertl	0,50 l	4,30

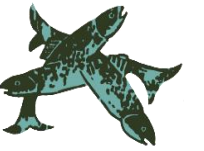
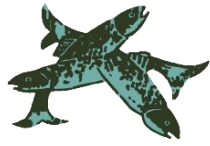
Getränke

<i>Premium Wasser</i>	0,25 l	2,50
	0,50 l	3,50
	0,75 l	4,90
<i>Adelholzner Mineralwasser</i>	0,50 l	3,70
<i>Adelholzner Gourmet-Wasser</i>	0,75 l	5,20
<i>Afri Cola</i> ^{1,2}	0,33 l	3,30
<i>Cola light</i> ^{1,5} , zuckerfrei	0,50 l	3,50
<i>Spezi</i> ^{1,2}	0,30 l	3,10
<i>Spezi</i> ^{1,2}	0,50 l	3,70
<i>Zitronen- oder Orangenlimo</i> vom Flötzinger	0,50 l	3,50
<i>Orangensaft</i>	0,20 l	2,70
<i>Apfelsaft naturtrüb</i>	0,20 l	2,70
<i>Fruchtschorle mit Premiumwasser:</i>	0,30 l	2,90
Apfel, Johannisbeere, Mango, Maracuja, Rhabarber oder Hollerblüte	0,50 l	4,20
<i>Weinschorle</i> hauseigener Wein mit Premiumwasser	0,50 l	5,90

1 mit Farbstoff

2 koffeinhaltig

5 mit Süßungsmittel



Offene Weißweine

Grüner Veltliner Landwein Weinviertel
fruchtiger, pfeffriger und spritziger Wein
mit lebhafter Säure und feinem Bukett

0,125 1 3,50
0,25 1 5,80
1,0 1 Fl. 21,50

Weingut Hummel, Weinviertel, Erz. Abf.

Chardonnay del Veneto DOC trocken
feinfruchtig, begleitet von einer leichten Säure,
Bukett erinnert an frische Aprikosen und Pfirsiche

0,125 1 3,70
0,25 1 6,20
0,75 1 Fl. 17,50

Cantina Campagnola, Veneto, Erz. Abf.

Bianco di Custoza DOC trocken
fruchtiger und sehr aromatischer Weißwein,
harmonisch und weich im Abgang

0,125 1 3,90
0,25 1 6,80
1,0 1 Fl. 25,50

Cantina Campagnola, Veneto, Erz. Abf.

Riesling QbA trocken
feinfruchtiger und hellgrünlich schimmernder
Riesling, sein Bukett erinnert an frische
Pfirsiche und Marillen

0,125 1 4,10
0,25 1 6,90
0,75 1 Fl. 19,50

Weingut Flick, Rheinhessen Bechtolsheim, Erz. Abf.

Sauvignon Cataldo DOC
milder, fruchtiger, markanter Weißwein, sein Bukett
erinnert an Stachelbeeren und frische Ananas

0,125 1 4,10
0,25 1 6,90
0,75 1 Fl. 19,50

Cantina Campagnola, Veneto, Erz. Abf.

Offener Roséwein

Rosato di Campagnola IGT trocken
fruchtiger und weicher Roséwein aus dem Veneto

0,125 1 3,90
0,25 1 5,90

Cantina Campagnola, Veneto, Erz. Abf.

1,0 1 Fl. 22,90

Für unsere kleinen Gäste

Pommes frites mit Ketchup 4,20

Spätzle mit Rahmsauce 4,70

Kleiner Backfisch mit Kartoffelsalat 7,90

Kinderschnitzel 9,50
mit Pommes frites und Ketchup

Eis und Nachspeisen

Wir beziehen unser Eis von der *Eismanufaktur Eisbayer* aus Rott a. Inn
– beste Qualität aus der Region. Für die Herstellung in Handarbeit
werden ausschließlich natürliche Zutaten verwendet. So entsteht das
unverwechselbar cremige und leichte Eis, das wir Ihnen servieren dürfen.

Eine Kugel Eis 2,00

Zwei Kugeln Eis 3,80

Drei Kugeln Eis 5,50

Smart Dessert - eine Kugel Mangosorbet auf Joghurtcreme 5,20

Eisschokolade oder Eiskaffee² mit Sahne 5,90

Drei Apfelkücherl mit Vanilleeis 7,90

Hausgemachte Torten und Kuchen Stück 3,90

Portion Sahne 0,70