

Vorwort...

Das Fischerhäusl in Linz ist eines der ältesten Gebäude des früheren Fischerdorfes Alt-Urfahr und wurde 1642 erbaut.

Der Kern des Hauses stammt aus dem frühen 16. Jahrhundert.

Gotische Fensterelemente und Gebäudeteile im Stil der Renaissance weisen auch heute noch darauf hin.

Im 19. Jahrhundert diente das, direkt am Fluss gelegene, Gebäude als Zollstation für die Donau.

Schon vor ca. 30 Jahren wurde das denkmalgeschützte Gebäude zum ersten Mal als Restaurant eröffnet.

Das streben wir mit österreichischer Küche, kombiniert mit Moderne und Raffinesse an

In diesem Sinne, wünschen wir Ihnen einen gemütlichen Aufenthalt und vor allem höchsten Genuss österreichischer Gaumenfreuden.

Bedanken möchten wir uns herzlichst bei unseren Partnern für die großartigen & nachhaltigen Produkte aus heimischen Regionen:

Leitner Freiland - Eier aus Lichtenberg

Gemüse & Obstbauern aus dem Eferdinger Becken

Gusentaler Fische: Armin Schöffl

Innvierter Rinderbauern

X.O. Beef - Die alte Kuh

Wagyuhof - Mostviertel

Jagdverband Krematen an der Krenns & Lichtenberg

Puppinger Spargel aus Eferding: Fam. Lindinger und Ecker

Schweinebauern aus Oberösterreich (Gourmetfein)

Mairinger Most

Allergeninformation laut BGBI II Nr. 175/2014

Unsere Servicemitarbeiter informieren Sie über allergene Zutaten in unseren Produkten.

Das Trinkgeld wird auf das Küchenteam und das Serviceteam gleichwertig aufgeteilt.

Was für an guaden Start...

Beef Tartare vom Premium Rind(haundgschnitt'n)

Vorspeis (100g): 13,-

Wachsdotter - Kresse-Butter - Erbsencreme - Schwarzbrot für 2 (160g): 16,-



7 Minuten Backzeit

Extra Weißbrot Baguette 3,-

ois Hauptspeis (200g): 19,-

Klopft's Carpaccio vom Almoachsen

14,-

Parmesan Nestt - Pesto - Rukola

Gebeizte Lachsforelle aus dem Gusental

11,-

Sauerrahm - Gurke - Rote Rübe - Kernöl

Steinpilz - Schaumsuppe



6,-

mit mariniertem Spaghett-Kürbis

Tagessuppe

Bitte fragt unser Servicepersonal

Frischa gmischta Blattsalot



5,-



ZERTIFIKAT

Nummer: 18816/2019

Fischerhäusl

4040 Linz, Flussgasse 3

Lizenznummer: 102209



wurde von der AMA-Marketing GesmbH
für das Angebot traditioneller Gerichte und die
Verwendung regionaler Produkte mit dem

AMA-Gastrosiegel

ausgezeichnet.

Dieses Zertifikat ist nur in Verbindung mit einem aufrechten Lizenzvertrag mit der Agrarmarkt Austria Marketing
GesmbH gültig, sofern die Bestimmungen der AMA-Gastrosiegel-Richtlinie idgF eingehalten werden.

Michael Blass,
Geschäftsführer

Martin Gressl,
Leiter Qualitätsmanagement

Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH | Dresdner Straße 68a | A-1200 Wien | Postfach 214 | Tel. +43 50 3151

Gültig von: 12.09.2019

Gültig bis: 31.12.2021



Unsere klassischen Hauptspeis'n

Ned weit san's ghupft, ned weit san's grennt -
Regional is g'wiss in de vier Wänd

Knusprige Sur Stöz'n aus Oberösterreich 17,-

Pusta Kraut - „Reichl Schwozbrot“ - Senf & Kren

Bachsaibling vom Arwin aus'm Gusental 20,-

Buchweizen-Risotto - rote Rübe - Kohlrabi - gelbe Rübe

Frische Steinpilz-Pasta (handgemachte Spaghettli) 16,-

Butter - Parmesan - Petersilie



Heimische Hendl'brust Supreme (sous vide) 18,-

Pak Choi - Mais - Hirse - Kresse - Chorizo

Fischerhäusl Salat

mit Hendl'brust Supreme (sous vide) 14,-

mit gebratenem Bachsaibling aus'm Gusental 16,-

Steakwochen im Fischerhäusl

Uns ist es besonders wichtig, dass wir aufrichtige Nachhaltigkeit bei unserer Ware zählen können. Darum beziehen wir unser gesamtes Rindersortiment von Lieferanten, die Nachhaltigkeit und Qualität so zelebrieren so wie wir.





Jedes Steak wird mindestens 4 Wochen gereift, bevor es auf dem Grill landet.

Beim X.O. Beef wird der ganze Englische 6 Wochen dry aged für uns.

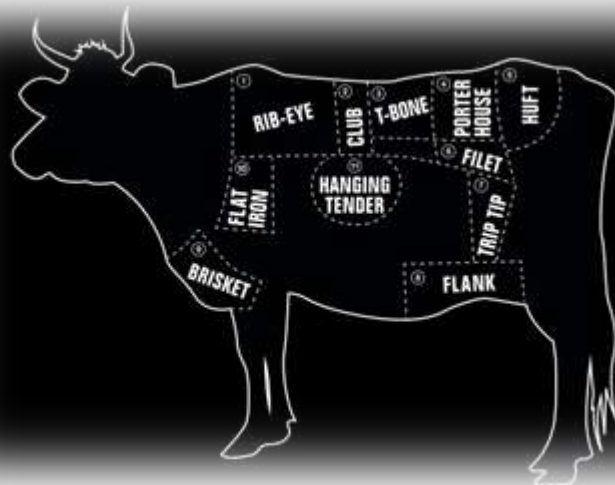
Danach werden die Steaks für Euch geschnitten und vakuumiert.

Unsere Steak-Landkarte...

...sodass Ihr auch wisst, welches Gustostückert wir für Euch zubereiten!

Unser  und unser Rinderfilet vom Ochsen, steht für Nachhaltigkeit aus dem Alpenvortand und unser Wagyu kommt aus dem Mostviertel. 

Die Rinder verbringen ihr gesamtes Leben auf heimischen Weiden, wo Sie saftiges Gras wie kaum sonst wo in Europa genießen können. Über die vielen Jahre wächst ihr intramuskuläres Fettgewebe sehr ausgeprägt, das für ein unglaubliches Geschmacksergebnis & Zartheit des Fleisches sorgt.



Rib Eye Steak



34,-

- ★ 300 Gramm aus'm Alpevortand
- ★ Hochripp'n wird's a gnaunt. Finden duat ma des Prachtstück am Rücken vom Rind zwischen da 8ten & 12ten Rippe. Des b'sondere an dem fleisch is des starke intermuskuläre Fettgewebe & des Fettagal woher a der weltbekannte Name Rib Eye stammt. 6 Wochen dry aged.

Rinderfilet Deluxe - es Gusto-Steckal vom Rind

160g: 26,-

- ★ Vom Alm-Ochsen, 4 Wochen g'reift

200g 32,-

- ★ Butterweich

300g: 46,-

- ★ Deluxe steht für +2800Gramm pro ganzem Filet



min. 40 Minuten Wartezeit

Wagyu Hüft-Steak 200 Gramm



49,-

- ★ 100% Reinrassig's Wagyu Rind aus'm Mostviertel
- ★ Wa - Gyu ist japanisch und steht für japanisches - Rind
- ★ Man munkelt, dass man es mit dem besten fleisch der Welt zu tun hat.

T-Bone Steak ~ 600 Gramm



46,-

- * Das T-Bone Steak wird aus'm flachen Roastbeef mit Knochen und Filet g'schnitten.
- * 6 Wochen dry aged

Clubsteak ~ 600 Gramm



46,-

- * Das Clubsteak besteht aus Roastbeef und Knochen. Wenn man so möchte, könnte man es als den Nachbarn des T-Bones bezeichnen. Ausgeprägt marmoriert und sehr geschmacksintensiv.

Côte de Boeuf ~ 1100 Gramm für 2



88,-

- * Die vielfältige Muskelstruktur und der hohe Marmorierungsgrad begeistert jeden Steakliebhaber
- * Das Côte de Boeuf Steak wird am Knochen greift und a serviert.
- * Ohne Filet, jedoch mit sehr gut marmoriertem Rib Eye.
- * 6 Wochen dry aged.

Porterhouse Steak ~ 1100 Gramm für 2



88,-

- * Das Porterhouse Steak - der König unter den Steaks, ist dem T-Bone sehr ähnlich, allerdings hat dieses Prachtstück wesentlich mehr Anteil vom Filet.
- * 6 Wochen dry aged
- * 6 Beilagen inkludiert

Bei jedem Steak sind 3 Beilagen (1x je Kategorie) im Preis inkludiert!

Vitamine

Gebratene Waldpilze

Heimisches Grillgemüse

Speckfisolen

Erdäpfel

Kartoffel - Roulade

Wedges & Knoblauch

Ofenkartoffel & Sauerrahm

Saucen

Rinderjus

Pfeffersauce

Rosmarin-Butter

Tipp von da Küch:

„Stressed“ rückwärts ausgesprochen hoasst „desserts“,
drum loant's eich z'ruck
und geniess'ts a weng de siasse Seit vom Leben...

s'Fischerhäusl Schokokuchert

8,-

mit Pfirsich & Topfen

Siasse Grießknödert

8,-

mit Zwetschgen & Walnuss

Toges - Dessert

Bitte frog'ts ma es Servicepersonal - normalerweise wissen's Bescheid!

A gmiatlliche Zeit und an guad'n Appetit,
wünscht Euch das Fischerhäusl Team.

Losst's es Eich schmecken!