

fiedler&fuchs

Unweit des Giesinger Berges, an der Ecke Cannabich- und Voßstraße liegt unser Lokal, dessen Namen einerseits auf den bedeutendsten Sohn des Komponisten und Flötisten Martin Friedrich Cannabich (um 1700 - 1773), Christian Cannabich, zurückgeht.

Er trat bereits mit 12 Jahren als Geiger (bayerisch Fiedler) in das berühmte Mannheimer Hoforchester unter Johann Stamitz ein, der auch sein Lehrer wurde. Schnell stieg er zum Konzertmeister auf, übernahm 1757 die Stelle des Kapellmeisters und wurde Leiter des zur damaligen Zeit berühmtesten Orchesters. Als Vertreter der jüngeren Mannheimer Generation hatte er großen Einfluss auf das spätere Schaffen von Wolfgang Amadeus Mozart und seinen Zeitgenossen.

Der zweite Teil unseres Namens "Fuchs" bezieht sich auf die Voßstraße. Voß = Fuchs auf Alt- oder Plattdeutsch. Daher der Name Fiedler & Fuchs. Warum soll man nicht eine Straße nach dem Namen eines Tieres benennen, das schlau ist und das in einer geschätzten Anzahl von 2000- 3000 in unserer Stadt lebt?

Die Küche des Fiedler & Fuchs ist von Grund auf alpenländisch und gleichzeitig offen für kulinarische Einflüsse der ganzen Welt. Die Zubereitung unserer Speisen erfolgt bevorzugt mit ökologischen, regionalen und saisonalen Produkten. Dazu servieren wir Tegernseer Biere und ausgesuchte Weine aus Deutschland und Österreich und anderen Alpenländern.

fiedler&fuchs

Frische Salate

mit unseren hausgemachten Dressings zur Wahl: Hausdressing oder Balsamico-Dressing

Fiedlers Backhendlsalat vom Freilandhuhn <i>Blattsalate / Kartoffeln / Preiselbeerdressing</i>	13,90
Gegrillter Ziegenkäse in Mandel-Haselnuss-Panade <i>Mandel-Haselnuss-Panade / Rauke / Kirschtomaten-Chili-Marmelade</i>	11,90
Gemischter Salat <i>Wahlweise Kräuter-, Balsamico- oder Preiselbeerdressing</i>	<i>klein / gross</i> 4,00 / 8,00

Suppen

Ochsenkraftbrühe <i>Fritatten / Schnittlauch</i>	6,50
--	------

Zum Brotzeitin bei Bier und Wein

Avocado-Tatar <i>Koriander-Schmand / Flusskrebse / Wildkräuter</i>	14,50
Rote Beete Carpaccio <i>Korianderschmand / Pinienkerne / Lachs / Kürbiskernöl</i>	13,90
Gemischte Vorspeise <i>für 2 Personen / von allem etwas / Brotkorb</i>	21,50

Auf Wunsch reichen wir Ihnen gerne unsere Allergen-Speisenkarte.
Gute Laune garantiert: Immer am Samstag und Feiertagen, Frühstück ab 9:00 bis 12.00 Uhr

fiedler&fuchs

Aus Stall und Weide

Unser Fleisch ist aus heimischer, ökologisch-artgerechter Haltung

Krustenbraten vom Öko-Schwein <i>zweierlei Knödel / Dunkelbiersoße / Krautsalat</i>	12,80
Wiener Schnitzel vom Kalb <i>Bratkartoffeln / Preiselbeere-Apfelkren / kleiner Salat</i>	22,50
Zwiebelrostbraten von der Allgäuer Färsenhüfte (220g) <i>Kasspatzen / Schmelzzwiebeln / Speck</i>	22,90
Beef-Burger vom Grill <i>Pfannengemüse / rote Zwiebeln / Rosmarin-Wedges / hausgemachte BBQ Sauce</i> <i>- mit extra Schmelzzwiebeln oder Bacon oder Bergkäse</i>	11,90 je 2,00
Pulled-Pork Burger <i>gezupftes Schwein / Krautsalat / BBQ Sauce / Grillgemüse / Rosmarin-Wedges</i>	13,90

Aus dem Wasser

Zanderfilet <i>Kartoffelkruste / Blattspinat / Kirschtomaten / glasierte Frühlingszwiebeln</i>	17,80
--	-------

Vegetarisch

Hausgemachte Kartoffelgnocchi <i>Parmesan / Rauke / Pilze und Butter</i>	13,90
Trüffelnocken <i>Spinat / Bergkäse / Waldpilze</i>	13,90
Handgeschabte Allgäuer Kasspatzle <i>Röstzwiebeln / gehackte Petersilie / kleiner Salat</i>	12,90
Hausgemachte Ravioli <i>Ricotta & Spinat / Bergkäse / Kirschtomaten</i>	12,90

fiedler&fuchs

Alpen Bowls

Veggie Alpen Bowl	12,90
<i>Hummus / Spinat / Kerndlmix / Quinoa / Auberginensalat / Pochiertes Ei / marinierter Feta / Zucchini / Basilikumdip</i>	
Lachs Avocado Bowl	15,90
<i>Hausgebeizte Lachsforelle / Avocado / Edamame / Rote Beete / frischer Koriander / Sesam / Quinoa / Rauke / Soja- Sesam- Sauce</i>	

Für die Kinder

2 Knödel mit Soße	4,90
Butternudeln	4,50
Kleines Schnitzel vom Freiland-Hendl mit Kartoffel-Wedges mit Cornflakes	7,50
Kleiner Krustenbraten vom Öko-Schwein	7,00

Flammkuchen

Krosser Flammkuchen	
<i>Sauerrahm / Speck / rote Zwiebeln / Appenzeller / Spinat</i>	10,90
<i>Sauerrahm / Kürbis / rote Beete / Fetakäse</i>	10,90

Zum Sündigen

Kaiserschmarrn	8,50
<i>Rosinen / Mandelsplitter / hausgemachter Apfelkompott / mind. 20 Min</i>	
Bayerisch-Creme	6,50
<i>Beerensalat / Minze</i>	
Warmer Schokokuchen	7,50
<i>flüssiger Kern / Vanilleeis / Staubzucker</i>	

fiedler&fuchs

Tegernseer Biere

0,5 l	Hell aus dem Fass	3,50
0,25 l	Hell Aus dem Fass	1,80
0,5 l	Spezial aus dem Fass	4,80
0,25 l	Spezial aus dem Fass	2,50
0,5 l	Tegernseer Dunkles	3,70
0,5 l	Tegernseer Max Joseph	3,70
0,5 l	Tegernseer Radler	3,50

... und die anderen ...

0,5 l	Paulaner Weißbier	3,80
0,5 l	Paulaner Dunkles Weißbier	3,80
0,5 l	Paulaner Leichtes Weißbier	3,80
0,5 l	Alkoholfreies Weißbier	3,80
0,5 l	Paulaner Hell Alkoholfrei	3,50
0,5 l	Paulaner Russ	3,80
0,33 l	Paulaner Zwickel naturtrüb	3,90

Craft Bier von Crew Republic

0,33 l	Detox (3,2%)	4,00
0,33 l	Munich Summer (4,8%)	4,00
0,33 l	Foundation II (5,4%)	4,10
0,33 l	Drunken Sailer (6,2%)	4,10

0,33 l	In Your Face IPA (6,2%)	4,10
0,33 l	7:45 Escalation (8,3%)	4,80
0,33 l	Roundhouse Kick (9,2%)	4,90
0,33 l	Rest in Peace (10,1%)	5,10

... und die anderen ...

0,33 l	Pilsner Urquell	3,70
--------	-----------------	------

0,5 l	Tilmans Helles	4,80
0,5 l	Tilmans Dunkles	3,90

Unsere Alkoholfreien

0,4 l	Almfiedler Limo (hausgemacht)	3,30
0,4 l	Paulaner Spezi 3, 8	2,90
0,3 l	Tafelwasser	2,50
0,5 l	Tafelwasser	3,20

Aus den Alpen

0,33 l	Aqua Monaco	2,90
0,75 l	Aqua Monaco	5,60
0,33 l	Aqua Monaco Naturell	2,90
0,75 l	Aqua Monaco Naturell	5,60

Rauch Säfte

0,2 l	Apfel naturtrüb, Orange, Pink-Guave 4, Grapefruit, Ananas, Johannisbeere, Granatapfel	2,90
0,2 l	Maracuja 4, Rhabarber, Mango, Amarenakirsche	2,90

Saftschorlen

0,4 l	Apfel naturtrüb, Orange, Pink-Guave 4, Grapefruit, Ananas, Johannisbeere, Granatapfel	3,50
0,4 l	Maracuja 4, Rhabarber, Mango, Amarenakirsche	3,50

Fritz-Kola / Limonaden

0,33 l	Fritz-Cola 8, 3	3,10
0,33 l	Fritz-Cola Zuckerfrei 8, 3	3,10
0,33 l	Fritz-Limo Melone 8	3,10

0,33 l	Fritz-Limo Apfel-Kirsch-Holunder	3,10
0,33 l	Fritz-Limo Orange 8	3,10
0,33 l	Fritz-Limo Zitrone	3,10

Obstbrände vom Ludwig Knoll (Franken)

2 cl	Williams, Apfel aus dem Barrique Aprikose, Quitte, Mirabelle, Kirsche Schlehengeist, Zwetschge
------	--

2 cl	Haselnussgeist (Vallendar, Mosel)	4,20
------	-----------------------------------	------

Der Kaffee aus Italien

	Tasse italienischer Kaffee	2,80
	Cappucino	2,90
	Latte Macchiato	3,40
	grosser Milchkaffee	3,80

	Espresso	1,90
	Espresso doppio	2,90
	Espresso coretto (Grappa od. Cognac)	3,60
	Eiskaffee (Vanilleeis)	4,20

... und die anderen ...

	Portion Schiller Tee vom Chiemsee	4,50
	verschiedene Sorten, fragen sie nach der Teekarte.	

	Heiße Schokolade	3,60
--	------------------	------

fiedler&fuchs

Schorle, Spritz und Co.

0,2 l / 0,5 l

Riesling-Schorle, FACIT, Holger Semus
Nahe, Rheinland-Pfalz

3,60 / 6,90

G'spritzter Grüner Veltiner
Niederösterreich

3,60 / 6,90

Hugo Spritz, Veneto Spritz, Ingwer-, Cassis- oder Frenche Spritz

5,80

Die weißen Weine

0,1 l / 0,2 l / 0,5 l

2017 Chardonnay di Verona IGT Cantine di Custoza
Veneto, Italien

2,50 / 5,00

2017 Grüner Veltiner QW, Ferdinand Mayr
Niederösterreich

3,30 / 6,60

2017 Riesling "Maikammer Kirchenstück", Steffen Muggler
Pfalz, trocken, Biowein

3,60 / 7,20

2017 Grauburgunder QbA VDM, von der Mark, Walter
Baden

3,80 / 7,50

2017 Silvaner, Luckert Zehnthof
Franken, Biowein

3,80 / 7,40

2017 Weißburgunder, Klaus Vorgrimmler
Pinot Blanc / Weißburgunder, Baden, Biowein

4,50 / 8,90

2016 Verdejo, Isaac Cantalapiedra
DO Rueda, Biowein

3,90 / 7,70

2014 Vinho Verde DOC "Eira dos Muros" (gibt's auch als rosé)
Quinta de Carapecos, Portugal

2,60 / 5,20 / 17,50

Die rosé & roten Weine

0,1 l / 0,2 l

2016 Ampeleia "UNLITRO"
IGT Costa Toscana, Biowein

3,50 / 6,90

2017 Bardolino Chiaretto DOC (rosé)
Monte del Frau, Veneto

3,40 / 6,80

2017 Blauer Zweigelt Meinklang
Burgenland / Neusiedlersee, Biowein

3,40 / 6,80

2016 Corvina Garda DOC, Val dei Molini
Cantina die Custoza, Veneto

3,80 / 7,60

2015 "Salore" Salice Salentino DOC, Cantine de Falco
Apulien, Italien

3,70 / 7,40

2014 Bajondillo
Jimenez - Landi, Mentrída / Spanien, Biowein

3,70 / 7,40

Die Schaumweine & Champagner 0,75 l

Fritz Müller Perlwein QbA auf Eis (gibt's auch als rosé) <i>Jürgen Hofmann</i>	26,00
Meinklang Prosa Rose Perlwein trocken <i>Burgenland / Neusiedlersee, Bio zertifiziert</i>	26,00
Cava "Mirgin Reserva" Brut Nature <i>Alta Alella, Xarello, Macabeu, Bio zertifiziert</i>	45,00

Die weißen Flaschenweine 0,75 l

2017 Weißburgunder GGG, QbA VDM*W, von der Marke Walter <i>Ganz geiles Gesöff, Baden</i>	39,50
2017 Grüner Veltiner Steiberg, Fritsch <i>Kirchberg am Wagram, Biowein</i>	31,00
2017 Roter Veltiner, Weingut Ecker <i>Wagam, Österreich</i>	27,00
2016 Riesling Ruppertsberger Reiterpfad, Michael Andres <i>Pfalz, Biowein</i>	30,00
2014 Chardonnay, Freudhofer Leithaberg DAC <i>Nittnaus Anita & Hans, Burgenland / Neusiedlersee, Biowein</i>	60,00
2016 Sauvignon Blanc "Fosilni Breg" <i>Domaine Ciringa (Tement), Slowenien</i>	35,00
2016 Réserve della Contessa Terlan DOC <i>Manincor, Südtirol, Biowein</i>	35,00
2015 Ungsteiner Scheurebe SP VDP.ORTSWEIN <i>Weingut Pfeffingen, Pfalz</i>	49,00

Die roten Flaschenweine 0,75 l

2012 Zweigelt Setzen <i>Weingut Wagentristl, Burgenland, Österreich</i>	39,00
2015 Spätburgunder VDP.GUTSWEIN <i>Weingut Pfeffingen, Pfalz</i>	35,00
2012 "Reserve del Conte" IGT Dolomiti - Biowein <i>Manincor, Südtirol, Cabernet / Merlot & Larain, Biowein</i>	36,00
2015 Majulina, DOC Colline Lucchesi Rosso <i>Calafata, Toskana, Biowein</i>	37,00
2013 Blaufränkisch, Stefan Vetter <i>Blaufränkisch / Lemberger, Franken, Biowein</i>	34,00
2015 Negre de Negres <i>Portal del Priorat, Priorat, Biowein</i>	64,00

Cocktails und Longdrinks

Das englische Wort "Cocktail" heißt wörtlich übersetzt Hahnenschwanz. Über die Entstehung des englischen Namens ranken sich unterschiedliche Geschichten:

Gemäß einer dieser vielen Erzählungen hat das Mischgetränk seinen Namen den Hahnenkämpfen zu verdanken. Nach beendetem Kampf hatte der Besitzer des Siegerhahnes das Recht, den getöteten Hahn die bunten Schwanzfedern auszureißen. Beim anschließenden Umtrunk wurde diese Trophäe mit einem Drink - "on the cock's tail" - begossen. Später nannte man diese nach den Kämpfen gereichten Getränke Cocktail.

In vielen Geschichten heißt es auch, der Cocktail sei ursprünglich ein mit einer Hahnenschwanzfeder garnierter Drink gewesen.

Fancy Cocktails

Sex on the Beach <i>Ananas / Grenadine / Peach tree / Vodka / Amaretto / Zitrone / Orange</i>	8,50
White Russian <i>Vodka / Kahlua / Sahne</i>	8,50
Pina Colada <i>Sahne / Kokossirup / Ananas / Rum / Myers's</i>	8,50
Swimming Pool <i>Sahne / Kokossirup / Ananas / Vodka / Blue Curacao</i>	8,50
Planter's Punch <i>Zitrone / Grenadine / Orange / Myers's</i>	8,50
Rum Runner <i>Ananas / Limette / Rum white and dark / Angostura / Muskat</i>	8,50
Mizner's Dream <i>Gin / Peachtree / Orange / Zitrone / Grenadine</i>	8,50
Tequila Sunrise <i>Tequila / Orange / Grenadine</i>	8,50
Aperol Sour <i>Zitrone / Puderzucker / Orange / Aperol</i>	8,50
Cosmopolitan <i>Cranberry Juice / Triple Sec / Vodka / Lime Juice</i>	8,50
Cherry Fizz <i>Cherry Brandy / Zucker / Zitrone / Kirschsafft / Zitrone</i>	8,50
Mai Tai <i>Zitrone / Mandelsirup / Lime Juice / Apricot Brandy / Myers's / Captain Morgan</i>	8,50
Zombie <i>Zitrone / Grenadine / Orange / Myers's / C. Morgan / Ananas / Maracuja</i>	8,50
Long Island Ictea <i>Zitrone / Triple Sec / Rum / Vodka / Gin / Tequila / Coca Cola</i>	8,50

fiedler&fuchs

Longdrinks

Mule <i>Gin oder Vodka / Gurke / Ingwer / Ginger Ale / im Kupferbecher serviert</i>	8,50
Cube Libre <i>Havanna 3 Jahre / Limette / Coca Cola</i>	8,50
Vodka, Gin, Whiskey, Scotch Longdrink <i>Bitter Lemon / Tonic Water / Coca Cola oder Orangensaft</i>	8,50
Vodka Energy <i>Red Bull / Schwarze Dose</i>	8,50
Jacky Cola <i>Jack Daniels / Cola</i>	9,00

Classic Cocktails

Mojito <i>Limette / Minze / weißer Zucker / Havanna Club 3 Jahre / Soda</i>	7,50
Caipirinha <i>Limette / Cachaca / Zucker</i>	7,50
Margarita <i>Tequila / Triple Sec / Zitrone</i>	7,50
Gin Fizz <i>Zitrone / Puderzucker / Gin / Soda</i>	7,50
Gimlet <i>Gin oder Vodka / Lime Juice / Zitrone</i>	7,50
Whiskey Sour <i>Zitrone / Puderzucker / Orange / Bourbon</i>	7,50

Alkoholfreie Cocktails

Ingwer Caipi <i>firscher Ingwer / Limette / brauner Zucker</i>	6,50
Coconut Kiss <i>Ananast / Orange / Sahne / Kokossirup</i>	6,50
Caipi Ginger <i>Limetten / brauner Zucker / Lime Juice / Ginger Ale</i>	6,50
Hawaiiin Punch <i>Ananas / Orange / Zitrone / Maracuja / Mandelsirup / Grenadine / Lime Juice</i>	6,50
Lemon Squash <i>Zitrone / Lime Juice / Angostura / Soda</i>	6,50

Regional, ökologisch gut

Unser Fleisch beziehen wir von unserem regionalem Hersteller:



Bioweine kommen von:

