

Lecker, zum Start

Unser Hauscocktail	5,50
Aperol Spritz	4,90

Etwas Kleines vorab

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich und Butters-toast	8,90
Forellenterrine mit Dillschaum	11,20
Frisch geräucherter Wildschinken mit beschwipsten Preiselbeeren	12,80
Hausgeräucherte Lachsforelle mit Pilzsalat und Butterbrioche	12,80

Oder doch lieber ein Süppchen...

Klare Rindfleischsuppe mit Flädle	4,20
Kräuterschaumsuppe mit Forellenklobchen	5,50
Kurbiscremesuppe mit Kurbiskernen	5,50
Tomatenkraftbruehe mit Wildschinken	7,50

Unsere Gerichte enthalten Allergene.
Gerne hilft Ihnen unser Service weiter.

aus unseren Teichen

Gebackene Forelle „Müllerin Art“

Salzkartoffeln und Salatteller	15,50
- Als gebackene Filets	17,50
- Zusätzlich mit Buttermandeln	+ 1,90

Pochierte Forelle „blau“

Salzkartoffeln und Salat	15,50
- Als pochierte Filets	17,50

Forellenfilet in Weißwein pochiert mit Rieslingsoße

Blattspinat und hausgemachte Bandnudeln	18,20
---	-------

Gebratenes Lachsforellenfilet mit Pfifferlingen in Rahm

Basmatireis und Salatteller	19,50
-----------------------------	-------

Forellenfilet im Schinkenmantel mit Kräutersoße

Selbstgemachte Nudeln und Zucchini Gemüse	19,20
---	-------

Nicht nur für Vegetarier

Gemischte Pilze in Rahm mit Blattspinat

Bratkartoffeln und buntem Frühlingsalat	16,90
---	-------

Selbstgemachte Käsespätzle mit Kräutern

Tomatensoße und gemischter Salat	13,50
----------------------------------	-------

Unser Schwenkbraten mit Zwiebeljus	
Bratkartoffeln und gemischter Salat	15,50
Schweinemedallions in Pilzrahm	
Hausgemachte Spätzle und Ratatouille	18,50
Rinderrückensteak mit Zwiebel-Kräuterkruste	
Bohnen und Bratkartoffeln	21,80
<u>Aus eigener Jagd</u>	
Unser Wildragout in Landbiersoße	
Apfelrotkraut und hausgemachte Spätzle	17,90
Rehnüßchen mit Kräuterjus	
Wisinggemüse und Serviettenknödel	24,80
<u>Dessert geht immer...</u>	
Gemischter Eisbecher mit Sahne	4,50
Vanilleeis mit Schlagsahne und Eierlikör	5,80
Walnußeis mit Schokoladensoße	5,90
Tonkabohnencreme im Glas mit Waldbeerensoße	5,50
Rotweinpflaumen mit Pistazieneis	7,50
Federweißereisparfait	
mit beschwipstem Traubensalat	7,90
Zweierlei Mousse au chocolat mit Vanillesoße	8,50

Unser Herbstmenü

Rosette der geräucherten Lachsforelle mit Herbstsalat

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen

Rehnüßchen mit Pfifferlingen in Rahm

Wirsinggemüse und Serviettenknödel

Federweißer-Eisparfait mit beschwipstem Traubensalat

39,50

Dazu unsere Weinempfehlung:

09er Cuvée No. 3, Weingut Hexamer

trocken	0,1 l	4,50	0,2 l	8,50
---------	-------	------	-------	------

14er Spätburgunder, Weingut Venter

trocken	0,1 l	3,20	0,2 l	5,80
---------	-------	------	-------	------