

Lecker vorweg...

unser Holunder Royal	6,50
Alkoholfreier Aperitif	4,90

Eine Kleinigkeit vorweg

Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum	8,90
Tomatensalat mit eingelegtem Schafskäse	9,50
Terrine von der Forelle mit Kräuter-Aioli	11,20
Lauwarmer Fischsalat mit Tomatenvinaigrette	11,50
Rosetten der geräucherten Lachsforelle auf Kartoffelplätzchen	12,50
Wildschinken mit Preiselbeervinaigrette und Pfifferlingsalat	12,80

Oder lieber ein Süppchen

Klare Rindfleischsuppe mit Flädle	4,50
Kräuterschaum mit Forellenklobßchen	6,50
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen	5,90
Cremesuppe von Pfifferlingen mit Brotcroustons	6,50

Liebe Gäste, unsere Gerichte enthalten Allergene.
Gerne können Sie bei unserem Service nachfragen.

Unser Schlemmermenü

geräucherte Lachsforelle und Garnele

Kraftbrühe von der Tomate mit Kürbiskernen

soufflierte Lachsforelle auf Kräutersoße

Holunderblütensorbet

Rehrücken auf Wacholder-Schokojus
buntes Gemüse und Kartoffelplätzchen

Marinierte Pfirsichstreifen mit Patronsoße
und weißem Schokoladeneis

59,-

(Menüannahme bis 13 Uhr bzw. 19.30 Uhr)
In unseren Menüs sind Umbestellung nicht möglich

Herbstmenü

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen

Wildragout mit Preiselbeersahne
Apfel-Rotkraut und hausgemachte Spätzle

Apfeltarte mit Karmelsoße und Vanilleeis

33,-

Mit passenden Getränken 39,-

(Menüannahme bis 13.30 Uhr bzw. 20 Uhr)

Aus unseren Teichen

Forelle gebraten „Müllerin Art“
oder pochiert „blau“

mit Salzkartoffeln und Salat

15,50

- als Filets

17,50

- mit Buttermandeln

+ 1,90

Forellenfilet in Rieslingsoße

Blattspinat und hausgemachte Nudeln

18,50

Gebratenes Lachsforellenfilet mit Pfifferlingen in Rahm

Kräuterreis und gemischter Salat

19,50

Forellenklößchen mit Kräutersoße

Butternudeln und grünem Salat

17,90

Forellenfilet im Schinkenmantel mit Haselnussbutter

Streifengemüse und Butternudeln

19,80

Souffliertes Lachsforellenfilet mit Garnelen

Pastinakenmousse und Würfelkartoffeln

21,50

Unser Schwenkbraten mit Zwiebeljus Bratkartoffeln und gemischter Salat	15,50
Schweinemedallions mit Gemüserahm hausgemachten Butterspätzle und gemischter Salat	18,20
Rinderrückensteak mit Kräuter-Senf-Soße Bohnen und Bratkartoffeln	21,80
Wildragout in Landbiersoße hausgemachte Serviettenknödel und Salat	18,50
Rehnußchen in Wacholder-Schokojus Apfelrotkraut und Butterspätzle	24,50
Wildschweinrücken mit Pfifferlingen in Balsamicojus Wirsinggemüse und Kartoffelplätzchen	28,50

Ohne Fleisch und Fisch (nicht nur für Vegetarier)

Pfifferlinge in Rahm mit Bratkartoffeln und Salat	16,90
Kräuterspätzle mit Ratatouillegemüse und Käsesoße	14,50

Etwas Süßes nach dem Essen

gemischter Eisbecher mit Schlagsahne	4,20
Vanilleeis mit hausgemachter Himbeersoße	4,90
Walnußeis mit hausgemachtem Rumtopf	5,90
Creme Catalan mit weißem Schokoladeneis und Mangostreifen	7,20
Portweinfeige auf Mandelsoße mit Zimt-Pflaumen-Eis	7,50
Pralinenschaum mit Himbeersoße und Eisparfait	8,50
Zweierlei Mousse au chocolat auf Vanillespiegel	8,50