

Etwas Leckeres vorweg

Unser Hausaperitif	5,90
Alkoholfreier Aperitif	5,50

Kleiner Genuss zum Start

Hausgeräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich	8,90
Forellenterrine mit frischem Kräuterschmand	11,20
Rosetten von der geräucherten Lachsforelle auf Kartoffelplätzchen	12,50
Unser Wildschinken mit Pfifferlingsalat und Preiselbeervinaigrette	12,50
Pilze in Rahm mit hausgemachte Nudeln	12,50

Oder lieber doch ein Süppchen ...

Klare Rindfleischsuppe mit Kräuterflädle	4,20
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen	5,50
Pilzcremesuppe mit Süßkartoffelchips	5,50
Klare Tomatenkraftbrühe mit Gemüsestreifen	7,50

Frisch aus unseren Teichen

Forelle ganz gebacken „Müllerin Art“

Mit Salzkartoffeln und Salat 14,50

Forelle ganz pochiert „blau“

Mit Salzkartoffeln und Salat 14,50

Forelle als Filets gebacken oder pochiert

Mit Salzkartoffeln und Salat 16,-

Leckere Buttermandeln zusätzlich + 1,70

Forellenfilets in Weißwein pochiert mit Rieslingsoße

Blattspinat und hausgemachte Nudeln 17,50

Forellenfilets im Schinkenmantel auf Dillschaum

Zucchini-Tomaten-Gemüse und Kräuternudeln 18,50

Gebratenes Lachsforellenfilet mit Pfifferlingen in Rahm

Basmatireis und gemischter Salatteller 18,50

Auf Heu gegartes Lachsforellenfilet mit Pilzen in Rahm

Gemüsestreifen und wilder Reis 19,20

Saiblingsfilet auf der Haut gebraten mit Rote Beete Schaum

Weinkraut und Safranreis 21,50

Ganz ohne Fisch und Fleisch

Pilze in Rahm mit Bratkartoffeln und Salat 16,90

Gemüsespaghetti mit Kräuteröl und Tomatensalat 14,50

Fleisch aus der Region und Wild aus eigener Jagd

Unser Schwenkbraten mit Zwiebeljus	
Bratkartoffeln und Salatteller	15,50
Schweinemedallions in Gemüserahm	
Spätzle und gemischter Salatteller	17,50
Rinderrückensteak mit roter Zwiebelmarmelade	
Bohnen und Bratkartoffeln	19,80
Kalbstafelspitz in Wasabischaum	
Mit Bouillonkartoffeln und Champagnerkraut	19,50
Unser Wildragout in Landbiersoße	
Apfelrotkraut und hausgemachte Spätzle	17,90
Damwildsteak auf Wacholderjus	
Wirsinggemüse und Kartoffelplätzchen	22,90
Rehnüßchen mit Pilzen in Rahm	
Rosenkohlgemüse und Serviettenknödel	21,50

Zum Schluss noch etwas Süßes ...

Gemischter Eisbecher mit Schlagsahne	4,50
Vanilleeis mit Sahne und hausgemachter Himbeersoße	4,90
Walnußeis mit hausgemachtem Rumtopf	5,90
Schokoladenbiskuit mit Rumkirschen und Tonkabohneneis	7,90
Rotweinpflaumen mit Mohneis	7,50
Zweierlei Mousse au chocolat mit Vanillesoße und Feigen	8,50
Mascarpone-Zitronenmousse mit eingelegter Sharonfrucht und Feigensenf-Eis	9,20

Unser Herbstmenü

Geräucherte Lachsforelle mit kleinem Herbstsalat

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen

Saiblingsfilet auf Zucchini-Tomaten-Gemüse

Rehrücken mit Pilzen in Rahm

Wirsing und Kartoffelplätzchen

Schokoladenbiskuit mit Rumkirschen

Als 3-Gang-Menü (Suppe, Rehrücken, Dessert)

32,-

Als 4-Gang-Menü (Vorspeise, Suppe, Rehrücken, Dessert)

39,-

Als 5-Gang-Menü (komplett)

49,-

Das 4-Gang- und das 5-Gang-Menü sind nur bis 13 Uhr bzw. 20 Uhr bestellbar

Im Menü sind keine Umbestellungen möglich.