

Etwas Leckerer vorweg

Unser Hausaperitif	5,90
Alkoholfreier Aperitif	5,50
Portwein im kleinen Holzfass nachgelagert	5,50

Leckere Kleinigkeiten

Hausgeräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich	8,90
Salat von Sommertomaten mit selbst eingelegtem Schafskäse	8,50
Forellenterrine mit frischem Kräuterschmand	11,20
Rosetten von der geräucherten Lachsforelle auf Kartoffelplätzchen	12,50
Unser Wildschinken mit Pfifferlingsalat und Preiselbeervinaigrette	12,50

Oder lieber doch ein Süppchen ...

Klare Rindfleischsuppe mit Kräuterflädle	4,20
Gazpacho – kalte Tomatensuppe	4,50
Pfifferlingschaum mit blauen Kartoffelchips	5,50
Klare Tomatenkraftbrühe mit Gemüsestreifen	7,50

Oder doch schon etwas größer ...

Unser Sommersalat mit Butterbrioche

- Und Lachsforellen-Garnelen-Spieß	14,90
- Und Geflügelbrüstchen auf Balsamico-Harissa-Rahm	15,50
- Kartoffelplätzchen, Blutwurst und Apfel	15,50

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 Fenchelkrautsoße

Zucchini-Tomaten-Gemüse und Kräuternudeln 18,50

Gebratenes Lachsforellenfilet mit Pfifferlingen in Rahm

Basmatireis und gemischter Salatteller 18,50

Auf Heu gegartes Lachsforellenfilet mit grüner Paprikasoße

Gemüestreifen und Kartoffelbaumkuchen 19,20

Rotes Saiblingsfilet auf der Haut gebraten mit Weinschaum

Fenchel-Orangen-Gemüse und Safranreis 21,50

Ganz ohne Fisch und Fleisch

Kleines Pilzragout in Rahm mit Bratkartoffeln und Salat 16,90

Mangoldkartoffeln mit Kräuterrührei und Tomatensoße 14,50

Wild aus eigener Jagd und Fleisch aus der Region	
Schweinebäckchen im eigenen Sud mit Pilzen	
Streifengemüse und hausgemachte Spätzle	15,50
Schweinemedallions in Gemüserahm	
Spätzle und gemischter Salatteller	17,50
Rinderrückensteak mit Zwiebel-Kräuterkruste	
Bohnen und Bratkartoffeln	19,80
Rinderlendensteak auf Thymianjus	
Ratatouillegemüse und Kartoffelplätzchen	26,50
Kalbshüftsteak mit Pfifferlingen in Rahm	
gebackene Polentaschnitte und Salatteller	19,20
Unser Wildragout in Landbiersoße	
Apfelrotkraut und hausgemachte Spätzle	17,90
Rehnüßchen auf Wacholderjus	
Mangoldgemüse und Kartoffelplätzchen	22,90
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
Holunderblüteneisparfait mit Minzsoße und Schokoladenbiskuit	7,20
Melonensüppchen mit Basilikum-Gin-Sorbet	7,50
Karamellisierte Strudelteigblätter mit weißem Schokoladenmousse	
und Johannisbeeren	8,50
Mascarpone-Zitronenmousse auf Pumpernickel	
mit Feigensenf-Eis und Mangochutney	9,20

Unser Sommermenü

Gebeizte Lachsforelle mit Ratatouillesalat

Pfifferlingschaum mit Kräuter-Wan-Tan

Saiblingsfilet auf Zucchini-Tomaten-Gemüse

Rehnüßchen auf Wacholderrahm

Rotkraut und Gemüsestreifen, Kartoffelplätzchen

Karamellierte Strudelteigblätter mit weißem Mousse und Heidelbeeren

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

30,-

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

37,-

Als 5-Gang-Menü (komplett)

49,-

Im Menü sind keine Umbestellungen möglich.