

Lecker, zum Start

Unser Hauscocktail 5,50

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 Frühlingsalat
und Butterbrioche 12,80

Melone mit geräuchertem Landschinken 9,50

Oder doch lieber ein Süppchen...

Klare Rindfleischsuppe mit Flädle 4,20

Kräuterschaumsuppe mit Forellenkloßchen 5,50

Tomatencremesuppe mit Croutons 4,90

Pilzkraftbrühe 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	+ 2,-
- Mit Buttermandeln	+ 1,90

Pochierte Forelle „blau“

Salzkartoffeln und Salat	15,50
- Als pochierte Filets	+ 2,-

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 Salat	19,20
---------------------------------	-------

Saiblingsfilet auf der Haut gebraten mit Tomatenjus

Zucchini Gemüse und Bouillonkartoffeln	21,50
--	-------

Nicht nur für Vegetarier

Gemischte Pilze in Rahm mit Blattspinat

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

Sellerieschnitzel mit Kräuterrahm

Frittierte Würfelkartoffeln und grüner Salat	16,50
--	-------

Unser Schwenkbraten mit Zwiebeljus	
Bratkartoffeln und gemischter Salat	15,50
Schweinemedallions in Gemüserahm	
Hausgemachte Spätzle und Salat	18,50
Rinderrückensteak mit Zwiebel-Kräuterkruste	
Bohnen und Bratkartoffeln	21,80

Aus eigener Jagd

Unser Wildragout in Landbiersoße	
Apfelrotkraut und hausgemachte Spätzle	17,90
Rehnüßchen mit Kräuterjus	
Ratatouillegemüse und Serviettenknödel	24,80
Rehrücken auf Trüffelrahm mit Pfifferlingen	
Karottengemüse und Kartoffelplätzchen	29,50

Dessert geht immer...

Gemischter Eisbecher mit Sahne	4,50
Vanilleeis mit Schlagsahne und Eierlikör	5,80
Walnußeis mit Schokoladensoße	5,90
Minz-Pana-Cotta mit Waldmeistersorbet	7,20
Zweierlei Eisparfait mit beschwipsten Früchten	7,90
Zweierlei Mousse au chocolat mit Vanillesoße	8,50

Spritziges Sommergetränk

Aperol-Spritz 4,90

Sektsorbet 5,50

Sommerlicher Salat mit Kräuterbrioche 9,50

- Und gebackenem Forellenfilet 14,50

- und Geflügelbrüstchen in Kokos-Curry-Sahne 14,90

- und eingelegtem Schafskäse 14,50

Unsere Sommermenü

Tomatensalat mit eingelegtem Schafskäse

Kräuterschaum mit geräucherter Lachsforelle

Kalbsfilet mit Pfifferlingen in Rahm

Ratatouillegemüse und hausgemachte Spätzle

Weißes Mousse au chocolat mit marinierten Früchten

36,-

dazu empfehlen wir Ihnen unsere Terrassenweine

16er Diel de Diel

Weißes Cuvée, trocken 0,1 l 3,80 0,2 l 7,20

16er Rivaner, trocken

Weingut Emrich-Schönleber 0,1 l 3,50 0,2 l 6,80