

Lecker zum Start

Unser Hauscocktail	5,90
Aperol-Spritz	5,90

Etwas Kleines vorab

Geräuchertes Forellenfilet	
mit Sahnemeerrettich und Buttertoast	9,50
Tomatensalat mit eingelegtem Schafskäse	9,80
Forellenterrine mit Pfifferlingsalat	11,50
Pfannkuchenroulade mit kalt geräucherter Lachsforelle	
Sommersalat und Dijon-Kräutersoße	14,50
Wildschinken mit beschwipsten Preiselbeeren	
und Serviettenknödelwürfeln	15,50

Oder doch lieber ein Süppchen...

Klare Rindfleischsuppe mit Flädle	4,50
Kräuterschaum mit Forellenkloßchen	5,90
Cremesuppe von Pfifferlingen	6,20

Für unsere kleinen Gäste

Gebackenes Forellenfilet mit Kartoffeln und Salat	9,90
Unsere Fischstäbchen mit Pommes und Salat	9,90
Schnitzel mit Rahmsoße, Pommes und Salat	9,90

aus unseren Teichen

Gebackene Forelle „Müllerin Art“

Salzkartoffeln und Salatteller	15,80
- als gebackene Filets	17,80
- zusätzlich mit Buttermandeln	+ 1,90

Pochierte Forelle „blau“

Salzkartoffeln und Salat	15,80
- als pochierte Filets	17,80

Forellenfilet in Weißwein pochiert mit Rieslingsoße

Blattspinat und hausgemachte Nudeln	18,90
-------------------------------------	-------

Gebratenes Lachsforellenfilet mit Pfifferlingen in Rahm

Kartoffelwürfel und Salatteller	20,50
---------------------------------	-------

Forellenfilet im Schinkenmantel mit Tomatensoße

Streifengemüse und hausgemachte Kräuternudeln	19,80
-----------------------------------------------	-------

Nicht nur für Vegetarier

Frische Pfifferlinge in Butter geschwenkt

Bunter Salatteller und Bartkartoffeln	17,50
---------------------------------------	-------

Bunter Gemüseteller mit Kräuternudeln

Tomaten-Padano-Soße	14,50
---------------------	-------

Unsere Gerichte enthalten Allergene.

Gerne hilft Ihnen unser Service weiter.

...oder doch lieber Fleisch

Schweinemedallions in Gemüserahm

hausgemachte Spätzle und Salatteller 18,50

Hirschkalbssteak mit Trüffeljus

Marktgemüse und Butterspätzle 22,50

Rinderrückensteak mit Zwiebeljus

Bohnen und Bratkartoffeln 22,80

Aus eigener Jagd

Unser Wildschweinragout in Landbiersoße

selbstgemachte Spätzle und Salatteller 19,80

Rehnüßchen mit Preiselbeer-Honig-Jus

Apfelrotkraut und Sesamspätzle 24,50

Hirschrücken mit Pfifferlingen in Rahm

Wirsinggemüse und Serviettenknödel 29,50

Dessert geht immer...

Gemischter Eisbecher mit Sahne 4,80

Vanilleeis mit Schlagsahne und warmer Schokosoße 5,80

Walnußeis mit hausgemachtem Rumtopf 5,90

Zweierlei Mousse au chocolat mit Vanillesoße 8,50

Melonensüppchen mit Minzeis und Pfirsichspalten 7,90

Pana Cotta vom Basilikum mit Granatapfelsoße 7,50

Liebe Gäste,

wir freuen uns, dass wir Sie wieder im Forellenhof begrüßen dürfen.

Aufgrund des Coronavirus müssen Sie und wir jedoch einige Einschränkungen in Kauf nehmen.

Wir bitten Sie daher, alle Vorgaben einzuhalten und den Anweisungen unserer Mitarbeiter zu folgen.

Natürlich werden wir sehr bemüht sein, Ihnen dennoch Ihren Aufenthalt so angenehm wie möglich zu gestalten.

Sollte Ihnen etwas auffallen, was wir noch verbessern können oder für Sie angenehmer gestalten können, dann geben Sie uns bitte Bescheid.

Genießen Sie Ihre kleine Auszeit bei uns und lassen Sie es sich schmecken.

Ihre Familie Weckmüller und das ganze Forellenhofteam