

## Aperitif

Aperol-Spritz	6,90
Unser Hauscocktail	6,90

## Etwas Leckerer vorneweg...

Geräuchertes Forellenfilet, Rote-Bete-Salat und Meerrettich	11,50
geräucherte Lachsforellenrosette	
auf Kartoffelplätzchen mit Rucolasalat	14,50
Forellenterrine mit Dillschaum und hausgemachtem Brioche	12,50
Gebratener Ziegenkäse mit Feigensenf und Pfifferlingsalat	14,90

## Oder lieber ein Süppchen....

Klare Rindfleischsuppe mit Kräuterflädle	5,50
Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen und Kürbisöl	6,90
Kräuterrahmsuppe mit Forellenklößchen	6,90
Pfifferlingcremesuppe mit Kirschtomaten	6,90

## Für unsere kleine Gäste (bis 12 Jahre)

Gebackenes Forellenfilet mit Salzkartoffeln und kleinem Salat	11,50
Kleines Schnitzel mit Pommes frites und kleinem Salat	11,50
hausgemachte Fischstäbchen mit Pommes frites und kl. Salat	11,50

## Leichte Kost für den Sommer

Sommerlicher Salat mit Früchten,

Kürbiskernen und getrockneten Tomaten	11,50
- Mit gebackenem Forellenfilet	19,50
- Mit Geflügelbrust	18,50

## Fisch aus unseren Teichen

Forelle gebraten „Müllerin Art“ oder pochiert „blau“

mit Salzkartoffeln und Salat	17,50
- Als gebratenes oder pochiertes Filets	19,80
- Mit Buttermandeln	+ 1,90

Gebratenes Lachsforellenfilet mit Kräutersoße,

Basmatireis und Salat	22,50
-----------------------	-------

Forellenfilet im Schinkenmantel mit Rieslingsoße,

Streifengemüse und hausgemachte Nudeln	21,90
--	-------

## Doch lieber Fleisch

Unser Schwenkbraten in Zwiebeljus, Bratkartoffeln und Salat 16,90

Schweinemedallions in Pilzrahmsoße,

hausgemachte Spätzle und Salat	21,50
--------------------------------	-------

Rinderrückensteak mit Bohnen,

Kräuter-Hollandaise und Kartoffelgratin	26,50
---	-------

Sehr geehrte Gäste,

gerne nehmen wir auch Umbestellungen entgegen.

Jede Umbestellung bedeutet für uns allerdings zusätzliche Arbeit.

Daher berechnen wir pro Umbestellung 1,50 €

### Aus unserer eigenen Jagd

Unser Wildragout in Landbiersoße

Hausgemachte Nudeln und Salatteller 21,50

Rehnüßchen in Portweinjus,

Wirsinggemüse und Serviettenknödel 27,50

Rehrücken in beschwipster Kirschsoße mit Pfifferlingen,

Apfelrotkraut und Kartoffelplätzchen 32,50

### Nicht nur für Vegetarier

Pfifferlinge in Rahm mit Blattspinat

Bratkartoffeln und gemischter Salatteller 19,50

### Dessert geht immer...

Gemischter Eisbecher mit geschlagener Sahne 5,50

Walnußeis mit hausgemachtem Rumtopf 6,50

Dunkles Mousse mit Marzipan-Mohn-Soße und Mandeleis 9,50

Panna-Cotta von Vanille mit Kokos-Limetteneis im Melonensüppchen 7,90

Weißes Schokoladenmousse mit Traubensalat 8,50

Creme Catalan mit Lavendeleis und Cassissoße 8,50

Unsere Gerichte enthalten Allergene und zum Teil Alkohol.

Bei Fragen stehen unsere Mitarbeiter gerne zur Verfügung.