

## 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 Feldsalat	14,90

## Oder lieber ein Süppchen....

Klare Rindfleischsuppe mit Kräuterflädle	5,50
Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl	6,90
Meerrettichschaumsuppe mit Blutwurst	6,90
Steinpilzcremesuppe mit Kirschtomaten	6,90

## Für unsere kleine Gäste (bis 12 Jahre)

Gebackenes Forellenfilet mit Salzkartoffeln und kleinem Salat	12,50
Kleines Schnitzel mit Pommes frites und kleinem Salat	11,80
hausgemachte Fischstäbchen mit Pommes frites und kl. Salat	12,50

### 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 Steinpilzrahm,

Basmatireis und Feldsalat 22,90

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 Salatteller 21,50

Kalbsfilet mit Streifengemüse, Steinpilzen

Whisky-Rahmsoße und Kartoffelgratin 31,50

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

Rehrücken in Portweinjus mit Steinpilzen in Rahm,

Wirsinggemüse und Kartoffelplätzchen 32,50

Steak aus der Hirschkeule in beschwipster Kirschsoße

Apfelrotkraut und Serviettenknödel 26,50

### Nicht nur für Vegetarier

Steinpilze in Rahm mit Spinat

Bratkartoffeln und gemischter Salatteller 19,50

### Dessert geht immer...

Gemischter Eisbecher mit geschlagener Sahne 5,50

Walnußeis mit hausgemachtem Rumtopf 6,50

zweierlei Mousse au chocolat mit Mohn-Soße und Mandeleis 9,50

Panna-Cotta von Vanille mit Pina-Colada-Sorbet 7,90

Tonkabohnencreme mit Lavendeleis und Cassissoße 8,50

Hausgemachtes Eis oder Sorbet – je Kugel 2,20

Unsere Gerichte enthalten Allergene und zum Teil Alkohol.

Bei Fragen stehen unsere Mitarbeiter gerne zur Verfügung.