

Aperitif

Frühlingscocktail	6,90
Unser Hauscocktail	6,90

Etwas Leckerer vorneweg...

Geräuchertes Forellenfilet, Rote-Bete-Salat und Meerrettich	11,50
Lauwarmer Fischsalat mit Tomatenvinaigrette	14,50
Gebratener Ziegenkäse mit Feigensenf und Feldsalat	14,90
Hausgeräucherter Wildschinken mit Preiselbeer-Trüffel-Vinaigrette Rucolasalat	14,90

Oder lieber ein Süppchen....

Klare Rindfleischsuppe mit Kräuterflädle	5,50
Steinpilzcremesuppe mit Kirschtomaten	6,90
Pastinakenschaumsuppe mit Forellenklobchen	7,50
Klare Tomatenkraftbrühe mit Wildschinken	8,90

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

Sehr geehrte Gäste,

gerne nehmen wir auch Umbestellungen entgegen.

Jede Umbestellung bedeutet für uns allerdings zusätzliche Arbeit.

Daher berechnen wir pro Umbestellung 1,50 €.

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
In Weißwein pochiertes Forellenfilet mit Rieslingsoße Spinat und Kräuternudeln	21,50
Gebratenes Lachsforellenfilet mit Steinpilzrahm, Basmatireis und Feldsalat	22,90
Forellenfilet im Schinkenmantel mit Rieslingsoße, Streifengemüse und hausgemachte Nudeln	22,50

Doch lieber Fleisch

Unser Schwenkbraten in Zwiebeljus, Bratkartoffeln und Salat	17,50
Schweinemedallions in Pilzrahmsoße, hausgemachte Spätzle und Salatteller	21,50
Kalbsrücken mit Streifengemüse, Steinpilzen Whisky-Rahmsoße und Kartoffelplätzchen	31,50
Geflügelbrust in Kokos-Curry-Rahm Basmatireis und Feldsalat	18,50
Unser Wildragout in Landbiersoße hausgemachte Nudeln und Salatteller	21,50
Hirschrücken in Portweinjus mit Steinpilzen in Rahm, Wirsinggemüse und Kartoffelplätzchen	29,50
Steak aus der Wildschweinkeule in beschwipster Kirschsoße, Apfelrotkraut und Serviettenknödel	26,50

Nicht nur für Vegetarier

Steinpilze in Rahm mit Spinat Bratkartoffeln und gemischter Salatteller	19,50
Sellerieschnitzel mit Spiegelei, Tomatensoße Streifengemüse und Bratkartoffeln	17,50

Dessert geht immer...

Gemischter Eisbecher mit geschlagener Sahne	5,50
Walnußeis mit hausgemachtem Rumtopf	6,50
zweierlei Mousse au chocolat mit Vanillesoße und Kokos-Limetteneis	9,50
Mandelcreme im Glas mit Lavendeleis und Erdbeeren	8,50
Creme Catalan mit Mohn-Marzipaneis und Cassissoße	8,50
Hausgemachtes Eis oder Sorbet – je Kugel (Kokos-Limetteneis, Lavendeleis, Mohn-Marzipan-Eis Blutorangen-Campari-Sorbet, Passionsfruchtsorbet)	2,20

*Unsere Gerichte enthalten Allergene und zum Teil Alkohol.
Bei Fragen stehen unsere Mitarbeiter gerne zur Verfügung.*



*Die Familie Weckmüller und das gesamte
Forellenhofteam freuen sich, Sie wieder bei uns
begrüßen zu dürfen.*