

Aperitif

Kirsch-Royal (Rumfrüchtesoße mit Kirschen und Sekt)	6,90
Unser Hauscocktail (Kirschwasser mit Rotwein und Sekt)	6,90

Etwas Leckerer vorneweg...

Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum und Toast	11,50
Lauwarmer Fischsalat mit Tomatenvinaigrette, Butterbrioche	14,50
Tomatensalat mit eingelegtem Schafskäse	12,90
Geräucherte Lachsforelle mit Kartoffelplätzchen	15,50
Melone mit hausgeräuchertem Wildschinken	14,50

Oder lieber ein Süppchen....

Klare Rindfleischsuppe mit Kräuterflädle	5,90
Schaumsuppe von Sommerkräutern mit Forellenkloßchen	7,50
Unsere Fischsuppe mit Curry-Knoblauch-Dip	11,50

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	17,90
- Als gebratenes oder pochiertes Filets	20,50
- Mit Buttermandeln	+ 1,90
In Weißwein pochiertes Forellenfilet mit Rieslingsoße Spinat und Kräuternudeln	21,50
souffliertes Lachsforellenfilet in Pernod-Kräuter-Sud auf Zucchini-Tomaten-Gemüse mit Basmatireis	22,90
gebratenes Lachsforellenfilet mit Pfifferlingen in Rahm hausgemachte Nudeln und Salatteller	23,90
Forellenfilet im Schinkenmantel mit Safransoße, Würfelgemüse und hausgemachte Nudeln	22,50

Doch lieber Fleisch

Unser Schwenkbraten in Zwiebeljus, Bratkartoffeln und Salat	17,90
Schweinemedallions in Pilzrahmsoße, hausgemachte Spätzle und Salatteller	21,50
Kalbsrücken mit Pfifferlingen in Rahm, Würfelgemüse und Kartoffelplätzchen	31,50

Aus eigener Jagd

Unser Wildragout in Landbiersoße hausgemachte Nudeln und Salatteller	21,50
Rehnüßchen in beschwipster Kirschsoße, Apfelrotkraut und Serviettenknödel	26,50

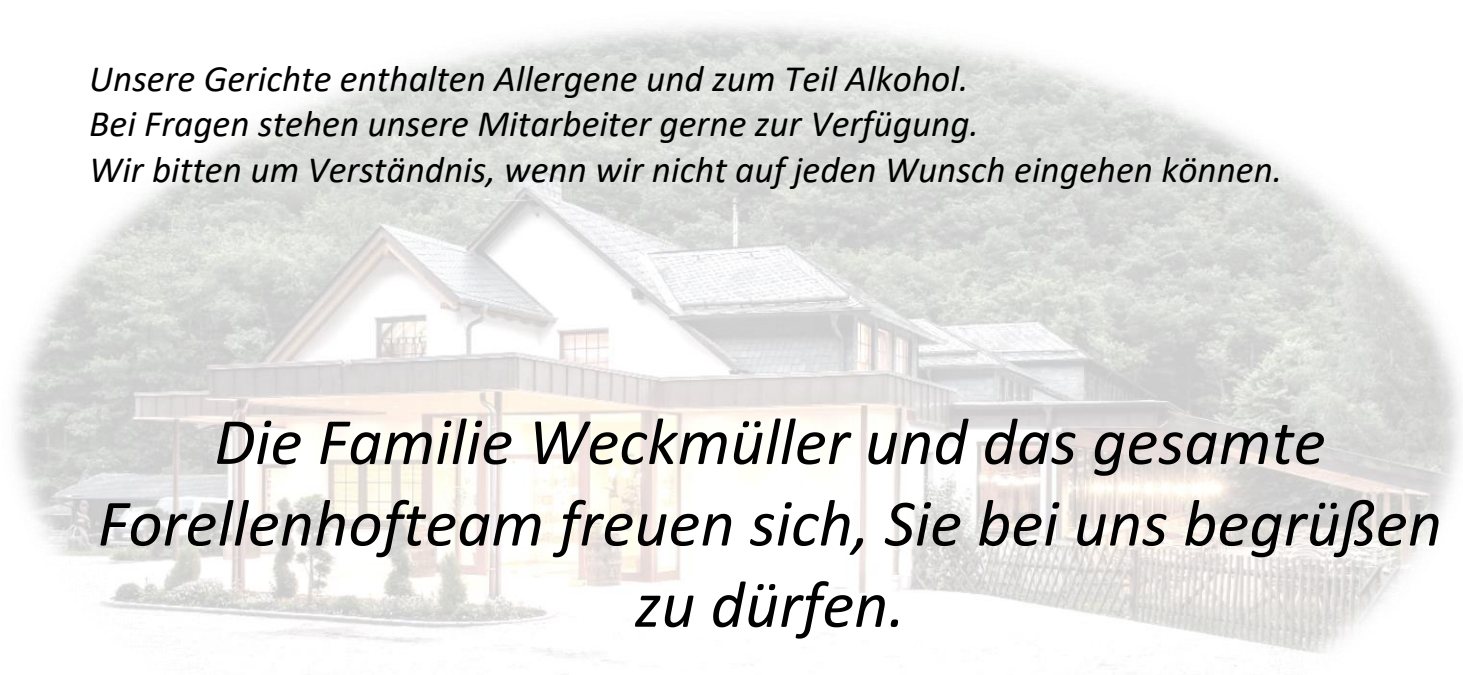
Nicht nur für Vegetarier

Frischer Pfifferlinge in Rahm mit Spinat Bratkartoffeln und Salatteller	22,50
Gemüseteller mit Pfifferlingen und Kräutersoße Spiegelei und hausgemachte Mohnspätzle	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
Mascarpone-Zitronen-Schaum mit Portweinfeige und Lavendeleis	8,50
Rotweinpflaumen mit Zimteis und Mandelcreme	8,50
Eisbecher mit hausgemachtem Eis (Kokos-Limetteneis, Lavendeleis und Zimteis)	6,90

*Unsere Gerichte enthalten Allergene und zum Teil Alkohol.
Bei Fragen stehen unsere Mitarbeiter gerne zur Verfügung.
Wir bitten um Verständnis, wenn wir nicht auf jeden Wunsch eingehen können.*



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