

Aperitif

Frühlingscocktail	6,90
Unser Hauscocktail	6,90
Alkoholfreier Aperitif	6,50

Etwas Leckerer vorneweg...

Geräuchertes Forellenfilet, Rote-Bete-Salat und Meerrettichschaum	12,50
Tarte von der geräucherten Forelle mit Meerrettich-Senfsaat-Soße	11,80
Forellenterrine mit Bärlauchpesto und grünem Spargel	15,50
Rosetten der geräucherte Lachsforelle auf Kartoffelplätzchen	16,90
Unser Wildschinken mit Preiselbeer-Vinaigrette und Leinsaatbrioche	16,80

Oder lieber ein Süppchen....

Klare Rindfleischsuppe mit Geflügelklößchen	7,50
Bärlauchschaumsuppe mit Forellenklößchen	7,50
Spargelcremesuppe mit Kürbiskernen	7,90

Frischer Spargel

Frischer Stangenspargel mit Salzkartoffeln und Sauce hollandaise	19,80
- mit gebratenem Forellenfilet	27,80
- mit kleinem Schnitzel	26,80

*Sehr geehrte Gäste,
gerne nehmen wir auch Umbestellungen entgegen.
Jede Umbestellung bedeutet für uns allerdings zusätzliche Arbeit.
Daher berechnen wir pro Umbestellung 1,90 €.*

Fisch aus unseren Teichen

Forelle gebraten „Müllerin Art“ oder pochiert „blau“ mit Salzkartoffeln und Salat	19,20
- Als gebratenes oder pochiertes Filets	21,50
- Mit Buttermandeln	+ 2,20
In Weißwein pochiertes Forellenfilet mit Rieslingsoße Spinat und hausgemachte Nudeln	23,50
Gebratenes Lachsforellenfilet mit Bärlauchpesto Gratinierte Kartoffeln und Salatteller	26,50
Forellenfilet im Schinkenmantel mit Rieslingsoße, Würfelgemüse und hausgemachte Bärlauchnudeln	27,50

Doch lieber Fleisch

Unser Schwenkbraten in Zwiebeljus, Bratkartoffeln und gemischter Salat	18,80
Schweinemedallions in Pilzrahmsoße, hausgemachte Spätzle und Salatteller	24,50
Kalbsrücken mit grünem Spargel, Bärlauch-Hollandaise und Salzkartoffeln	33,50
Rinderrückensteak mit zerlassener Kräuterbutter, Bohngemüse und Bratkartoffeln	28,50

Aus der eigenen Jagd

Unser Wildragout in Landbiersoße, hausgemachte Nudeln und Salatteller	23,50
Wildschweinrücken in beschwipster Kirschsoße, Apfelrotkraut und Serviettenknödel	34,50


Nicht nur für Vegetarier

Frischkäseraviolis in Kräutersoße mit Ratatouillegemüse	19,50
Gemischte Pilze in Rahm mit Spinat, Bratkartoffeln und Salatteller	21,50

Dessert geht immer...

Gemischter Eisbecher mit geschlagener Sahne	5,90
Walnußeis mit hausgemachtem Rumtopf	6,90
zweierlei Mousse au chocolat mit Vanillesoße und Kokos-Limetteneis	9,50
Tonkabohnen-Creme-Brûlée mit Erdbeersalat und Mandeleis	8,90
Rhabarberschaum mit marinierten Erdbeeren und Blutorangensorbet	8,50
Hausgemachtes Eis oder Sorbet – je Kugel (Kokos-Limetteneis, Lavendeleis, Mandeleis, Blutorangensorbet)	2,40

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



*Die Familie Weckmüller und das gesamte
Forellenhofteam wünschen Ihnen einen
genussvollen Aufenthalt.*