

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



Unser Menü

Vorspeise

hausgeräucherter Wildschinken mit Preiselbeeren

oder

Rosette der geräucherten Lachsforelle mit Stangenbrot

Suppe

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen

Zwischengang

Steinpilze in Rahm auf Butternudeln

Hauptgang

Hirschsteak in Kräuterjus, Wirsinggemüse und Spätzle

oder

gefüllte Schleife vom Forellenfilet mit Garnele, Spinat und Safranreis

Dessert

Zweierlei Mousse au chocolat mit Mohn-Marzipaneis

3-Gang-Menü (ohne Suppe und Zwischengang)	42,- €	(mit Weinbegleitung 56,-€)
4-Gang-Menü (ohne Zwischengang)	49,- €	(mit Weinbegleitung 63,-€)
5-Gang-Menü	62,- €	(mit Weinbegleitung 76,-€)

Weinbegleitung: zu Vorspeise, Hauptgang und Dessert je ein Glas 0,1l Wein unserer Wahl

4-Gang-Menü letzte Bestellung bis 13.15 Uhr bzw. 19.45 Uhr (So 19.15 Uhr)

5-Gang-Menü letzte Bestellung bis 13 Uhr bzw. bis 19.30 Uhr (So 19 Uhr)

Im Menü sind keine Umbestellungen möglich

Aperitif

Hugo (Holunderblütensirup, Sekt, Soda)	7,50
Unser Hauscocktail (Kirsche, Kirschsafft, Rum und Sekt)	7,50
Alkoholfreier Aperitif (Kirschsafft, Ginger Ale, Sprite und Wasser)	6,90

Unsere Vorspeisen

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich und Rote-Bete-Salat	13,90
Scheiben von der Fischterriner mit Dillschmand und Stangenbrot	14,50
Rosetten der geräucherter Lachsforelle auf Kartoffelplätzchen	15,90
Hausgeräucherter Wildschinken mit beschwipsten Preiselbeeren	13,90

Aus dem Suppentopf

Klare Rindfleischsuppe mit Ochsenfleisch	7,50
Pilzcremesuppe mit Blätterteigstange	7,50
Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen	7,90

Für unsere kleine Gäste (bis 12 Jahre)

Gebratenes Forellenfilet mit Salzkartoffeln und kleinem Salat	13,90
Kleines Schnitzel mit Pommes frites und kleinem Salat	13,90
Hausgemachte Spätzle mit Rahmsoße	5,50

Aus unseren Teichen

Gebratene Forelle „Müllerin Art“ oder pochiert „blau“ mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln und gemischtem Salat	21,-
- als gebratenes Forellenfilet	23,90
- mit Buttermandeln	2,-
Forellenfilet in Weißwein pochiert mit Rieslingsoße Spinat und hausgemachte Nudeln	25,-
Gebratenes Lachsforellenfilet in Meerrettichschaum Basmatireis und gemischter Salatteller	26,50
Lachsforellenfilet im Blätterteig mit Steinpilzen in Rahm Zucchini Gemüse und gebratene Kirschtomaten	32,50

Oder doch lieber Fleisch

Unser Schwenkbraten in Zwiebeljus Bratkartoffeln und gemischter Salat	19,80
Schweinemedallions mit gemischten in Pilz in Rahm hausgemachte Spätzle und gemischter Salat	25,50
Rinderrückensteak in zerlassener Kräuterbutter Bohngengemüse und Bratkartoffeln	32,50

Aus der eigenen Jagd

Unser Wildragout in Landbiersoße mit Preiselbeeren hausgemachte Nudeln und gemischter Salat	24,90
Rehnüßchen in Wacholderrahm Apfel-Rotkraut und hausgemachte Spätzle	32,-
Steak vom Rothirsch mit Steinpizen in Rahm Wirsinggemüse und Kartoffelplätzchen	32,50

Ohne Fisch und Fleisch

Spiegelei mit Steinpilzen in Rahm, Spinat, Bratkartoffeln und Salatteller	24,50
Sellerieschnitzel in Tomatensoße mit Pommes frites und Salatteller	22,50

Dessert geht immer

Zweierlei Mousse au chocolat mit Vanillesoße und Mohn-Marzipaneis	11,-
Pralinenschaum mit Tonkabohnensoße und Pistazieneis	10,-
Crème Catalan mit Kaktusfeigensorbet und Himbeersoße	9,50
Gemischter Eisbecher mit geschlagener Sahne	5,90
Walnußeis mit hausgemachtem Rumtopf	7,50

*Sehr geehrte Gäste,
gerne nehmen wir auch Umbestellungen entgegen. Jede **Umbestellung** bedeutet
für uns allerdings zusätzliche Arbeit. Daher berechnen wir pro Umbestellung **2,- €**.
Unsere Gerichte enthalten Allergene und zum Teil Alkohol. Bei Fragen stehen unsere
Mitarbeiter gerne zur Verfügung.*