



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



Unser Menü

Vorspeise

Forellenterrine mit Dillschmand

oder

Wildschinken mit Feldsalat

Suppe

Meerrettichschaumsuppe mit Blutwurstwürfel

Zwischengang

Praline von der Lachsforelle

Hauptgang

Rinderrücken in Balsamicojus, Wirsinggemüse und Kartoffelgratin

oder

Forellenfilet im Schinkenmantel mit Pilzrahm, Spinat und Butternudeln

Dessert

Lebkuchencreme mit dunklem Schokoladeneis und Himbeersoße

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, Kirschsaft, Rum und Sekt)	7,50
Alkoholfreier Aperitif (Kirschsaft, Ginger Ale, Sprite und Wasser)	6,90

Unsere Vorspeisen

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich und Rote-Bete-Salat	13,90
Scheiben von der Fischterrine 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 kleinen 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
--	-------

Forellenfilet im Schinkenmantel auf Pilzrahm Tomaten-Zucchinigemüse und Kartoffelgratin	28,90
--	-------

Oder doch lieber Fleisch

Unser Schwenkbraten in Zwiebeljus Bratkartoffeln und gemischter Salat	19,80
Schweinemedaillons mit gemischten in Pilz in Rahm hausgemachte Spätzle und gemischter Salat	25,50
Rinderrückensteak mit Balsamicojus Bohnengemüse und Bratkartoffeln	32,50

Aus der eigenen Jagd

Unser Wildragout in Landbiersoße mit Preiselbeeren hausgemachte Nudeln und gemischter Salat	24,90
Rehrücken in Trüffeljus Apfel-Rotkraut und hausgemachte Spätzle	35,-
Steak vom Rothirsch mit Pilzen in Rahm Wirsinggemüse und Kartoffelplätzchen	29,50

Ohne Fisch und Fleisch

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

Dessert geht immer

Pralinenschaum mit Vanillesoße und Mohn-Marzipaneis	11,-
Lebkuchencreme mit Tonkabohneneis und Pistaziensoße	10,-
Whiskystollen mit Lavendeleis und Mandelsoße	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.*

Die Forellenhof - News

4 Sterne im Hahnenbachtal

Der Forellenhof wurde bei der letzten Klassifizierung für das Hotel nun offiziell mit dem 4. Stern klassifiziert und gehört damit zu den besten Hotels in der Region.

Service Q der Stufe 2 erreicht

Der Forellenhof wurde durch einen anonym durchgeführten Mystery Check auf Herz und Nieren überprüft und hat diese Prüfung mit Bravour bestanden. Nun dürfen wir uns mit dem Service Q der Stufe 2 schmücken und dies als eines von nur 7 Hotels in ganz Rheinland-Pfalz.

Bitte beachten:

Unsere Öffnungszeit im November und Dezember
Montag und Dienstag haben wir unsere Ruhetage
Mittwoch und Donnerstag ab 17 Uhr geöffnet
Freitag bis Sonntag ab 12 Uhr geöffnet
Januar und Februar haben wir dann wieder unsere Betriebsferien.

...falls Sie es noch nicht wissen

In unserem Car-Port befinden sich 3 E-Ladesäulen für Autos.
Also einfach zum Genießen hierherkommen und nebenbei Ihr E-Fahrzeug laden.
Bitte beachten Sie jedoch, dass die maximale Ladekapazität bei 11 KW/h liegt.
Das heißt Sie haben mehr Zeit zum Genießen.

...frischer Fisch

Bei uns kann man frische Fische kaufen – ob ganze Fische oder Filets (ohne Gräten), ob geräuchert oder als Terrine, als Forellentarte oder Forellenbutter.
Aber bitte soweit als möglich mit Vorbestellung, da wir nicht immer alles vorrätig haben.

Ein Tipp an unsere Hotelgäste...

Bei Direktbuchungen per Mail erhalten Sie immer den besten Preis.
Schauen Sie gerne auf unserer Homepage vorbei und stöbern Sie durch unsere zahlreichen Arrangements und Programme. Ob Wanderer, Whiskyfreund, Angler, Jäger oder einfach zum Entspannen und Genießen, hier ist für jeden was dabei.