

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



Unser Menü

Vorspeise

Lauwarmer Fischsalat mit Tomatenvinaigrette

oder

Wildschinken mit Feldsalat und beschwipsten Preiselbeeren

Suppe

Kräuter-Spinatsuppe mit Forellenklobschen

Zwischengang

Praline von der Räucherforelle

Hauptgang

Filet von Kalb und Schwein in Schwarzbiersoße, Ratatouillegemüse und Serviettenknödel

oder

Forellenfilet auf der Haut gebraten, Tomatenrahm, Spinat, Butternudeln

Dessert

Zweierlei Mousse au chocolat mit Kokos-Limetteneis

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

Unsere Vorspeisen

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich und Rote-Bete-Mousse	13,90
Lauwarmer Fischsalat mit Tomatenvinaigrette und Brioche	14,50
Würfel der geräucherten Lachsforelle mit Kartoffelplätzchen	15,90
Praline vom Wildschinken mit beschwipsten Preiselbeeren, Feldsalat	14,90
Carpaccio von der Tomate mit Linsensalat, Aioli und Ziegenkäse	14,90

Aus dem Suppentopf

Klare Rindfleischsuppe mit Ochsenfleisch	7,50
Petersilienwurzelcremesuppe mit Pastinakenchips und grüner Soße	7,50
Kräuter-Spinat-Suppe mit Forellenklobchen	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 Käsespätzle mit Rahmsauce	7,50

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
Forellenröllchen in Limetten-Safran-Soße Tomaten-Zucchini-Gemüse und Quetschkartoffeln	28,90

Oder doch lieber Fleisch

Unser Schwenkbraten in Zwiebeljus Bratkartoffeln und gemischter Salat	19,80
Schweinemedallions in Schwarzbiersoße mit gemischten Pilzen Hausgemachte Spätzle und gemischter Salat	25,50
Rinderrückensteak mit Balsamicojus Bohngemüse 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 Serviettenknödel	35,-
Rücken vom Rothirsch mit Pilzen in Rahm Wirsinggemüse und Kartoffelplätzchen	32,-

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

Zweierlei Mouse au chocolat mit Vanillesoße und Kokos-Limetteneis	11,-
Erdbeer-Minz-Salat mit Tonkabohnencreme und Blutorangensorbet	10,-
Orangen-Creme-Brulée mit marinierten Orangenspalten und Lavendeleis	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

Unsere Öffnungszeiten bis Ostern:

Montag und Dienstag haben wir unsere Ruhetage

Mittwoch und Donnerstag ab 17 Uhr geöffnet

Freitag bis Sonntag ab 12 Uhr geöffnet

Ab Ostern:

Montag Ruhetag

Dienstag, Mittwoch, Donnerstag ab 15 Uhr geöffnet

Freitag bis Sonntag ab 12 Uhr geöffnet

Unsere Whisky-Tasting-Termine 2026

- Samstag, den 07.03. nachgelagerte Whiskys
- Samstag, den 11.04. leichte Whisky – gerne auch für Einsteiger
- Samstag, den 14.11. Entlang des River Spey
- Samstag, den 28.11. Raritäten-Tasting
- Samstag, den 05.12. Islay – die rauchige Insel

Preis pro Person **129,- €** (außer Raritätentasting am 28.11., dort P.p.P. **219,- €**)

Inklusive Aperitif, Menü, Mitternachtsimbiss und 8 Whiskies.

Natürlich können auch Begleitpersonen (ohne Whisky) an den Tastings teilnehmen.

Für Aperitif, Menü und Mitternachtsimbiss berechnen wir **48,- €** pro Person.

Ablauf:

- Ab **18.00 Uhr** servieren wir einen Whisky-Aperitif
- Um **18.30 Uhr** starten wir mit unserem 4-gängigen Menü
- Gegen **20.30 Uhr** beginnt das 8-gängige Whisky-Tasting (je 2 cl)
- Gegen **24.00 Uhr** reichen wir den Mitternachtsimbiss

Sonderpreis für Übernachtungsgäste zum Tastingabend:

Doppelzimmer **130,- €** inklusive Frühstücksbüffet

Einzelzimmer **90,- €** inklusive Frühstücksbüffet