

Forellenhof
★★★★ HOTEL REINHARDTSMÜHLE

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



Unser Menü

Vorspeise

Unsere Fischterrine mit Dillschmand

oder

Parmaschinken mit grünem Spargel

Suppe

Bärlauchsuppe mit Forellenklößchen

Hauptgang



Schweinebäckchen im eigenen Sud, Würfelgemüse und hausgemachte Spätzle

oder

Forellenfilet auf der Haut gebraten, Rieslingsoße, Spinat, Butternudeln

Dessert

Zweierlei Mousse au chocolat mit Kokos-Limetteneis

3-Gang-Menü (ohne Suppe) 42,- €

4-Gang-Menü 49,- €

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

Im Menü sind keine Umbestellungen möglich

Aperitif

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

Unsere Vorspeisen

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich und Rote-Bete-Mousse	13,90
Scheiben der geräucherten Lachsforelle mit Kartoffelplätzchen	15,90
Parmaschinken mit grünem Spargel und Bärlauchpesto	14,90

Aus dem Suppentopf

Klare Rindfleischsuppe mit Ochsenfleisch	7,50
Schaumsuppe von Bärlauch mit Forellenklobschen	7,90
Spargelcremesuppe mit Croutons	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 Rahmsoße	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 mit Bärlauchpesto Bratkartoffeln und gemischter Salatteller	26,50
Forellenröllchen mit frischem Stangenspargel Sauce Hollandaise und gratinierte Kartoffeln	28,90

Oder doch lieber Fleisch

Unser Schwenkbraten in Zwiebeljus Bratkartoffeln und gemischter Salat	19,80
Schweinemedallions mit gemischten Pilzen Hausgemachte Spätzle und gemischter Salat	25,50
Steak aus der Lammkeule in leichtem Knoblauchrahm Bohngemüse und Bratkartoffeln	28,50
Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise Salzkartoffeln und Salat	24,50
Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise Kalbsfilet und Kartoffelgratin	32,50

Aus der eigenen Jagd

Unser Wildragout in Landbiersoße mit Preiselbeeren hausgemachte Nudeln und gemischter Salat	24,90
Wildschweintrüffel mit Wirsinggemüse Trüffeljus und Serviettenknödel	32,90

Dessert geht immer

Zweierlei Mousse au chocolat mit Kokos-Limetteneis und Vanillesoße	11,-
Erdbeer-Minz-Salat mit Vanilleeis und Pistazienlikör	8,90
Tonkabohnencreme mit Himbeersoße und Lavendeleis	9,50
Gemischter Eisbecher mit geschlagener Sahne	5,90
Walnußeis mit Eierlikör und Sahne	7,20

*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 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 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, 4-Gang-Menü, Mitternachtsimbiss und 8 Whiskys.

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

Demnächst ist unsere große Photovoltaikanlage im Betrieb

Unser 25 KW/h Anlage wird uns dann mit Solarstrom versorgen.

Damit werden dann auch unsere 3 E-Ladesäulen gespeist.

Nächstes Projekt ist dann unsere Ladestation für E-Bikes.