

**Forellenhof**  
★★★★ HOTEL REINHARDTSMÜHLE

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



## Unser Menü

### Vorspeise

Rosetten der geräucherten Lachsforelle auf Kartoffelplätzchen

oder

Wildschweinschinken mit Spargelsalat

### Suppe

Kräuterschaumsuppe mit Forellenklößchen

### Hauptgang

Stangenspargel mit kleinem Schnitzel und Salzkartoffeln

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, 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-Mousse	13,90
Rosetten der geräucherten Lachsforelle mit Kartoffelplätzchen	15,90
Hausgeräucherter Wildschinken mit Spargelsalat	14,90

## Aus dem Suppentopf

Klare Rindfleischsuppe mit Ochsenfleisch	7,50
Kräuterschaumsuppe mit Forellenklobchen	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 In Kräutersoße Bratkartoffeln und gemischter Salatteller	26,50
Forellenröllchen in Safransoße Tomaten-Zucchini-Gemüse 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

Rinderrückensteak mit Kräuterjus  
Bohnergemüse und Bratkartoffeln 32,50

### Frischer Stangenspargel

Spargel mit Sauce Hollandaise, Salzkartoffeln und Salat 24,50

- mit gebratenen Forellenfilet 31,50

- mit kleinem Schnitzel 31,50

- mit Kalbsfilet 34,50

### Aus der eigenen Jagd

Unser Wildragout in Landbiersoße mit Preiselbeeren  
hausgemachte Nudeln und gemischter Salat 24,90

Rehnüßchen in Pilzrahm  
Apfelrotkraut und hausgemachte Spätzle 29,50

Rehrücken mit Wirsinggemüse  
Portweinjus und Serviettenknödel 35,-

### Ohne Fisch und Fleisch

Sellerieschnitzel mit Tomatensoße, Pommes frites und Salat 21,50

### Dessert geht immer

Marinierte Erdbeeren mit Vanilleeis und Schlagsahne 8,50

Zweierlei Mousse au chocolat mit Kokos-Limetteneis und Vanillesoße 11,-

Rhabarberschaum mit Erdbeer-Minz-Salat und Vanilleeis 9,50

Tonkabohnencreme mit Himbeersoße und Lavendeleis 9,50

Gemischter Eisbecher mit geschlagener Sahne 5,90

Walnußeis mit Pistazienlikör 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.