

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



Unser Menü

Vorspeise

Lauwarmer Fischsalat

oder

Wildschweinschinken mit kleinem Pilzsalat

Suppe

Pfifferlingcremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen

Hauptgang

Geflügelbrust in Curry-Limettensoße, Basmatireis und Würfelgemüse

oder

gebratenes Lachsforellenfilet in Kräutersoße, Basmatireis und Würfelgemüse

Dessert

Melonensüppchen mit Holunderblütensorbet

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	14,50
Tomatensalat mit eingelegtem Schafskäse	14,50
Rosetten der geräucherten Lachsforelle mit Kartoffelplätzchen	15,90
Hausgeräucherter Wildschinken mit Pfifferlingsalat	14,90

Aus dem Suppentopf

Klare Rindfleischsuppe mit Ochsenfleisch	7,50
Kräuterschaumsuppe mit Forellenkloßchen	7,90
Pfifferlingcremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen	8,90

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	22,-
- als gebratenes Forellenfilet	24,90
- mit Buttermandeln	2,-
Forellenfilet in Weißwein pochiert mit Rieslingsoße Spinat und hausgemachte Nudeln	26,-
Gebratenes Lachsforellenfilet in Pfifferlingrahm Bratkartoffeln und gemischter Salatteller	26,90
Forellenröllchen mit Tomaten-Zucchini-gemüse Safransoße und Süßkartoffelwürfel	29,50

Oder doch lieber Fleisch

Unser Schwenkbraten in Zwiebeljus Bratkartoffeln und gemischter Salat	19,80
Schweinemedallions in Pilzrahmsoße Hausgemachte Spätzle und Salatteller	25,50
Rinderrückensteak mit Pfifferlingen in Rahm Kartoffelgratin und Bohnengemüse	32,50
Sommerlicher Salat mit gebratenem Forellenfilet	18,50
- mit Geflügelbrust	19,50
- Mit 5 Garnelen	24,50

Aus der eigenen Jagd

Unser Wildragout in Landbiersoße mit Preiselbeeren hausgemachte Nudeln und gemischter Salat	24,90
Rehnüßchen in Wacholderrahm Apfelrotkraut und hausgemachte Spätzle	29,50
Rehrücken in Portweinjus mit frischen Pfifferlingen Wirsinggemüse und gratinierte Kartoffeln	35,-

Ohne Fisch und Fleisch

Unsere Frischkäseraviolis mit Tomatensoße und Ratatouillegemüse	21,50
Frische Pfifferlinge in Rahm mit Spinat und Bratkartoffeln	24,50

Dessert geht immer

Zweierlei Mousse au chocolat mit Kokos-Limetteneis und Vanillesoße	11,-
Melonensüppchen mit Holunderblütensorbet	8,50
Tonkabohnencreme mit Himbeersoße und Lavendeleis	9,50
Gemischter Eisbecher mit geschlagener Sahne	6,20
Walnußeis mit hausgemachtem Rumtopf	7,50
Unser 3erlei von Sorbets (Blutorange, Melone, Holunderblüte)	8,90

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 Öffnungszeit 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

Unsere große Photovoltaikanlage ist im Betrieb

Unser 25 KW/h Anlage wird nun mit der Kraft der Sonne betrieben.

Damit werden auch unsere 3 E-Ladesäulen gespeist.

Nächstes Projekt ist dann unsere Ladestation für E-Bikes.