

Aperitif

Herbstcocktail (Granatapfel- & Granberrylikör und Sekt)	6,90
Unser Hauscocktail (Kirsche, Kirschschaft, Rum und Sekt)	6,90
Alkoholfreier Aperitif (Kirschschaft, Ginger Ale, Sprite und Wasser)	6,50

Etwas Leckerer vorneweg...

Geräuchertes Forellenfilet, Rote Bete-Salat, Meerrettichschaum	12,90
Tomatensalat mit eingelegtem Schafskäse	14,50
Forellenterrine und Dill-Limetten-Schmand	15,50
Rosetten der geräucherte Lachsforelle auf Kartoffelplätzchen	16,90
Unser Wildschinken mit Preiselbeer-Vinaigrette	16,80

Oder lieber ein Süppchen....

Klare Rindfleischsuppe mit Kräuterflädle	7,50
Kräuterschaumsuppe mit Forellenklößchen	7,90
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen	8,50

Nicht nur für Vegetarier

Frischkäseraviolis in Kräutersoße mit Ratatouillegemüse	19,50
Gemischte Pilze in Rahm mit Spinat, Bratkartoffeln und Salatteller	21,50

Fisch aus unseren Teichen

Forelle gebraten „Müllerin Art“ oder pochiert „blau“ mit Salzkartoffeln und Salat	19,20
- als gebratenes oder pochiertes Filets	22,50
- mit Buttermandeln	+ 2,20
In Weißwein pochiertes Forellenfilet mit Rieslingsoße, Spinat und hausgemachte Nudeln	23,50
gebratenes Lachsforellenfilet mit Kräutersoße, gratinierte Kartoffeln und Salatteller	26,50
Mit Räuchermousse soufflierte Lachsforelle in Safransoße, Tomaten-Zucchini-Gemüse und Süßkartoffeln	27,50
herbstlicher Salat mit Kirschtomaten, Kürbiskernen und Früchten, gebratenes Forellenfilet und Butters-toast	19,80

Doch lieber Fleisch

Unser Schwenkbraten in Zwiebeljus, Bratkartoffeln und gemischter Salat	19,50
Schweinemedallions in Pilzrahms- soße, hausgemachte Spätzle und Salatteller	24,50
Rinderrückensteak mit zerlassener Kräuterbutter, Bohngemüse und Bratkartoffeln	29,50
Kalbsrücken mit Pilzen in Rahm, Kräuterjus, Würfelm-gemüse und Kartoffelplätzchen	34,50

Sehr geehrte Gäste,

*gerne nehmen wir auch Umbestellungen entgegen. Jede **Umbestellung** bedeutet für uns allerdings zusätzliche Arbeit. Daher berechnen wir pro Umbestellung **1,90 €**.*

Aus der eigenen Jagd

Unser Wildragout in Landbiersoße, hausgemachte Nudeln und Salatteller	23,50
Rehnüßchen in Wacholderrahm, Apfelrotkraut und Serviettenknödel	32,50
Rehrücken mit Pilzen und Schoko-Kirsch-Jus, Wirsinggemüse und Kartoffelplätzchen	36,50
Hirschsteak aus der Keule mit Pilzen, Wacholderrahm, Spätzle und Rotkraut	28,50

Dessert geht immer...

Gemischter Eisbecher mit geschlagener Sahne	5,90
Walnußeis mit hausgemachtem Rumtopf	7,50
zweierlei Mousse au chocolat mit Vanillesoße und Kokos-Limetteneis	10,-
Tonkabohnen-Creme-Brûlée mit Früchtesalat und Mandeleis	8,90
Quark-Zitronencreme mit Zwetschgenragout und Lavendeleis	8,50
Rotweifeige mit Zimteis und Lebkuchensoße	8,50
hausgemachtes Eis oder Sorbet – je Kugel (Kokos-Limetteneis, Lavendeleis, Mandeleis, Zimteis, Blutorangensorbet, Kaktusfeigensorbet)	2,40

*Unsere Gerichte enthalten Allergene und zum Teil Alkohol.
Bei Fragen stehen unsere Mitarbeiter gerne zur Verfügung.*

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