

## Aperitif

Wintercocktail (Rotwein, Glühweingewürz, Zitrone, Orange, 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, Meerrettichsahne	12,90
Forellenterrine mit 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
Meerrettichschaumsuppe mit Blutwurstwürfel	7,90
Pilzcremesuppe mit Wildschinken	8,90
Kürbiscremesuppe mit Forellenklößchen	8,50

## Nicht nur für Vegetarier

Hausgemachte Raviolis mit Frischkäsefüllung 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	19,80
- 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 Meerrettichsoße, Sauerkraut und Kartoffelpüree	26,50
Forellenfilet im Schinkenmantel auf Safransoße, Kirschtomaten, Selleriemus und Süßkartoffeln	28,50

### Doch lieber Fleisch

Unser Schwenkbraten in Zwiebeljus, Bratkartoffeln und gemischter Salat	19,80
Schweinemedallions in Pilzrahmsauce, hausgemachte Spätzle und Salatteller	24,50
Rinderrückensteak mit zerlassener Kräuterbutter, Bohngemüse und Bratkartoffeln	29,50
Gebratene Gänsekeule auf Kräuterjus Rotkraut und Butterspätzle	32,50
Gebratene Gänsebrust in Rumfrüchterahm Bohngemüse und gratinierte Kartoffeln	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
Wildschweinrücken mit Pilzen, Rumfrüchtesoße Spätzle und Rotkraut	32,50

### 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
hausgemachtes Eis oder Sorbet – je Kugel (Kokos-Limetteneis, Lavendeleis, Mandeleis, Zimteis, Blutorangensorbet)	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.*