

Forellenhof

★★★★ HOTEL REINHARDTSMÜHLE

*Die Familie Weckmüller und das
gesamte Forellenhofsteam freuen sich,
Sie wieder bei uns begrüßen zu dürfen.*



Unser Menü im März

Vorspeise

Warme Forellentarte mit Rucola und Dillschmand

oder

Hausgeräucherter Wildschinken mit Preiselbeeren und Feldsalat

Suppe

Cremsuppe von wildem Schnittlauch mit Bamboli

Zwischengang

Soufflierte Lachsforelle auf Safransoße, Spinat und Basmatireis

oder

Geflügelbrust in Sesammantel, Kokos-Curry-Soße,

Würfelgemüse und Süßkartoffeln

Hauptgang

Sous vide gegarte Schweinelende auf Balsamjus, Ratatouille und Nußspätzle

oder

Forellenfilet im Schinkenmantel mit Rieslingsoße, Würfelgemüse
und hausgemachte Butternudeln

Dessert

Marinierte Erdbeeren mit Tonkabohneneis und Minigugelhupf

3-Gang-Menü (ohne Suppe und Zwischengang)	37,- €	(mit Weinbegleitung 49,-€)
4-Gang-Menü (ohne Zwischengang)	42,- €	(mit Weinbegleitung 59,-€)
5-Gang-Menü	55,- €	(mit Weinbegleitung 75,-€)

Weinbegleitung: zu jedem Gang ein Glas 0,1l Wein aus unserem Keller

Unser vegetarisches Menü

Tomatensalat mit gebratenem Ziegenkäse

Cremesuppe von wildem Schnittlauch mit Bamboli

Sellerieschnitzel in Kräuterhollandaise,
Ratatouillegemüse und gratinierte Kartoffeln

Marinierte Erdbeeren mit Tonkabohneneis und Minigugelhupf

39,- €

(mit Weinbegleitung 55,- €)

Unsere Whisky-Tasting-Termine 2025



Termine 2025

- *Samstag, den 15.03. Speyside-Region (das Filetstück Schottlands)*
- *Samstag, den 12.04. Abfüllungen von Prineus (unabhängiger Abfüller)*
- *Samstag, den 22.11. Abfüllungen von Kammer-Kirsch (unabhängiger Abfüller)*
- *Samstag, den 29.11. Whisky-Raritäten (erklärt sich von selbst)*
- *Samstag, den 06.12. Nikolaus-Tasting (der Nikolaus raucht)*

*Preis pro Person **125,- €** (außer Raritätentasting am 29.11., dort P.p.P. **215,- €**)
Inklusive Aperitif, Menü, Mitternachtsimbiss und 8 Whiskies.*

*Natürlich können auch Begleitpersonen (ohne Whisky) an den Tastings teilnehmen.
Für Aperitif, Menü und Mitternachtsimbiss berechnen wir **45,- €** 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*
- *Gegen **24.00 Uhr** reichen wir den Mitternachtsimbiss*

Sonderpreis für Übernachtungsgäste:

*Doppelzimmer **125,- €** inklusive Frühstücksbüffet*

*Einzelzimmer **85,- €** inklusive Frühstücksbüffet*

Aperitif

Frühlingscocktail (Blue Curacao, Orangensaft und Sekt)	7,50
Unser Hauscocktail (Kirsche, Kirschsaf, Rum und Sekt)	7,50
Alkoholfreier Aperitif (Kirschsaf, Ginger Ale, Sprite und Wasser)	6,90

Unsere Vorspeisen

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich und Rote-Bete-Salat	12,90
Warme Forellentarte mit Rucola und Dillschmand	12,50
Tomatensalat mit Ziegenkäse und Kräutern	12,90
Hausgeräucherter Wildschinken mit Preiselbeeren und Feldsalat	15,50

Aus dem Suppentopf

Klare Rindfleischsuppe mit Ochsenfleisch	7,50
Cremsuppe von wildem Schnittlauch mit Bamboli	7,50
Kokos-Curry-Suppe mit Garnele	9,50

Für unsere kleine Gäste (bis 12 Jahre)

Gebratenes Forellenfilet mit Salzkartoffeln und kleinem Salat	13,90
Hausgemachte Fischstäbchen mit Pommes frites und Würfelgemüse	13,50
Kleines Schnitzel mit Pommes frites und kleinem Salat	13,90

Aus unseren Teichen

Gebratene Forelle „Müllerin Art“ oder pochiert „blau“ mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln und gemischtem Salat	20,-
- als gebratenes Forellenfilet	22,90
- mit Buttermandeln	2,-
Forellenfilet in Weißwein pochiert mit Rieslingsoße, Spinat und hausgemachte Nudeln	24,-
Gebratenes Lachsforellenfilet mit zerlassener Kräuterbutter, gratinierte Kartoffeln und gemischter Salatteller	26,50
Forellenfilet im Schinkenmantel gebraten auf Safransoße, Zucchini Gemüse und Basmatireis	27,90

Oder doch lieber Fleisch

Unser Schwenkbraten in Zwiebeljus,
Bratkartoffeln und gemischter Salat 19,80

Schweinemedallions in Pilzrahmsauce,
hausgemachte Spätzle und gemischter Salat 24,50

Rinderrückensteak in zerlassener Kräuterbutter,
Bohngemüse und Bratkartoffeln 29,80

Aus der eigenen Jagd

Unser Wildragout mit Preiselbeeren,
hausgemachte Nudeln und gemischter Salat 23,90

Rehnüßchen in Wacholderjus,
Apfel-Rotkraut und Kartoffelplätzchen 32,-

Wildschweinrücken in Schoko-Kirsch-Soße,
Wirsinggemüse und hausgemachte Nußspätzle 32,-

ganz ohne Fisch und Fleisch

Sellerieschnitzel in Kräuterhollandaise, Ratatouillegemüse
und gratinierte Kartoffeln 21,50

Hausgemachte Raviolis mit Frischkäse, Tomatengemüse und Rucola 19,80

Dessert geht immer

Zweierlei Mousse au chocolat mit Vanillesauce und Kokos-Limetten-Eis 9,80

Marinierte Erdbeeren mit Tonkabohneneis und Minigugelhupf 9,50

Crème Brûlée von der Haselnuss, Blutorangensorbet und Weißweibirne 9,50

Gemischter Eisbecher mit geschlagener Sahne 5,90

Walnußeis mit hausgemachtem Rumtopf 7,50

Vanilleeis mit Sahne und Eierlikör 6,50

Sehr geehrte Gäste,

*gerne nehmen wir auch Umbestellungen entgegen. Jede **Umbestellung** bedeutet für uns allerdings zusätzliche Arbeit. Daher berechnen wir pro Umbestellung **1,90 €**. Unsere Gerichte enthalten Allergene und zum Teil Alkohol. Bei Fragen stehen unsere Mitarbeiter gerne zur Verfügung.*