

SPEISEKARTE

TAKE AWAY GERICHTE

MONTAG BIS SAMSTAG

11.00 - 20.30 UHR

SONN & FEIERTAGS

11.00 - 19.30 UHR

DIREKT
ONLINE
ODER
TELEFONISCH
BESTELLEN

DAS WINTERMENÜ

DAS BESTE AUS DER REGION IN 3 GÄNGEN

VORSPEISE

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis

mit Kokos | Curry | Ingwer

HAUPTGANG

Sauerbraten vom heimischen Weiderind, mild geschmort

Sauerbratensoße | Apfelrotkraut | hausgemachte Semmelknödel

DESSERT

Hausgemachter Cheesecake

mit Mangoragout

Menüpreis pro Person 35,50 €

Ab 2 Personen Buchbar im Warmhaltegerät

Der Menüpreis beinhaltet alle aufgelisteten Komponenten.

TAGESGERICHTE

Montag 3. Januar 18,50 €	Schweinemedallions unter der Meerrettichkruste Rahmwirsing hausgemachte Spätzle Tagesdessert	
Dienstag 4. Januar	Putensteak mit hausgemachter Kräuterbutter Tomaten - Lauchgemüse Gnocchi Tagesdessert	16,50 €
Mittwoch 5. Januar	Lachsforellenfilet paniert auf Kartoffel - Gurkensalat hausgemachte Remoulade Tagesdessert	16,50 €
Donnerstag 6. Januar	Auf der Haut gebratenes Lachsforellensteak Wurzelgemüse Ofenkartoffeln Kräuterquark Tagesdessert	19,50 €
Freitag 7. Januar	Cheeseburger Forellenhof Style Kartoffelbun Patty vom heimischens Weiderind Zwiebelchutney geratener Speck BBQ Soße Pommes Frites Tagesdessert	18,50 €
Samstag 8. Januar	Piccata von der Putenbrust mit Tomatensoße Dinkelspaghetti Tagesdessert	16,50 €

**WIR HABEN
VOM 9.01.22 AB 14 UHR
BIS DONNERSTAG 20.1.22
BETRIEBSFERIEN**

**AB DEM 21.1. SIND WIR WIEDER WIE
GEWOHNT FÜR SIE DA!**

KINDERGERICHTE

Kinderschnitzel mit Bratensoße und hausgemachten Spätzle	8,50 €
Kinderfisch – Paniertes Lachsforellenfilet mit Remoulade und Rahmkartoffeln	8,50 €
Knusprige Forellennuggets mit Remoulade und Pommes Frites	7,00 €

VORSPEISEN & SUPPEN

Gemischter Salatteller

mit Rohkostsalaten | Kartoffelsalat | Blattsalat

5,90 €

Heimischer Feldsalat mit Hausdressing

geröstetem Speck | Croutons | Nüsse

9,50 €

Antipastigemüse mit luftgetrocknetem Albschinken

altem Balsamicoessig | Kräutefrischkäse | Crissini

10,50 €

Honauer Räucherfischvorspeise

Honauer Räucherlachsforelle auf Alblinsensalat | Wacholder geräuchertes Forellenfilet
würzige Forellenterrine mit kleinem Salatbukett

11,50 €

Schwäbische Flädlesuppe Rinderkraftbrühe | Kräuterflädle

4,50 €

Vegane Cremesuppe vom Hokkaidokürbis mit Curry & Ingwer

6,00 €

HONAUER ECHAZTAL FORELLE

Salat „Fischerglück“

Honauer Räucherfische | gebratenes Lachsforellenfilet
Knackige Blattsalate mit Hausdressing | verschiedene Dips

15,70 €

Gebratenes Lachsforellenfilet nach Müllerin Art

Hausgemachte Remouladensoße | Sommergemüse | Honauer Rahmkartoffeln

19,90 €

Paniertes Lachsforellenfilet

Hausgemachte Remouladensoße | Sommergemüse | Honauer Rahmkartoffeln

19,90 €

Gebratenes Lachsforellenfilet mit Mandelbutter

Sommergemüse | Honauer Rahmkartoffeln

21,50 €

Gebratenes Lachsforellenfilet mit frischen Rahmchampignons

Honauer Rahmkartoffeln

21,50 €

Gebratenes Saiblingsfilet nach Müllerin Art

hausgemachte Kräuterbutter | Sommergemüse | Rahmkartoffeln

22,70 €

Gebratene Forelle nach Honauer Art mit Mandelbutter

und Honauer Rahmkartoffeln

19,20 €

Gebratene Forelle nach Finkenwerder Art mit Speck & Zwiebeln

und Honauer Rahmkartoffeln

19,50 €

Heißgeräucherte Forelle mit Sahnemeerrettich

und Honauer Rahmkartoffeln

18,50 €

ZEIT FÜR BODENSTÄNDIGES

Straßburger Wurstsalat

Schinkenwurst und Albkäs | Zwiebeln | Essiggurken mit Bratkartoffeln

11,50 €

Herzhaftes Vesperbrett

Luftgetrockneter Albschinken | Schinkenwurst | Essiggemüse | Brot
Geräuchertes Forellenfilet | Münzdorfer Brie & Vesperkäse | Sahnemeerrettich | Senf

13,00 €

VON DEN WIESEN DER REGION

Saftiger Cheeseburger „Forellenhof Style“

Hausgemachter Rindfleischpatty | würziger Bergkäse
Zwiebelchutney | gegrillter Speck | Kartoffelbun dazu getrüffeltes Parmesan Pommes 19,50 €

Teriyaki - Albhähnchen Bowl

Saftige Albhähnchenbrust im Sesam-Mantel | würziges Pfannengemüse mit Teriyakisoße
frischen Zuckerschoten | Mie Nudeln 18,00 €

Paniertes Schweineschnitzel mit Bratensoße

und hausgemachten Spätzle oder Pommes Frites 14,50 €

Kräuter Cordon Bleu vom heimischen Landschwein

mit Gächinger Schinken & Münzdorfer Vesperkäse gefüllt
und hausgemachten Spätzle oder Pommes Frites 16,50 €

Lendchen vom heimischen Landschwein

Ehestetter Champignons in Kräuterrahm | hausgemachte Spätzle 20,50 €

60 Stunden bei 60 °C mild geschmorter Braten vom Albbüffel

Schmorsoße | Sommergemüse | hausgemachte Spätzle 20,00 €

Saftiger Zwiebelrostbraten vom heimischen Albrind

Hausgemachte Röstzwiebeln | Spätzle | Salat 26,00 €

Gulasch vom heimischen Wildschwein

hausgemachten Semmelknödel | Preiselbeeren | Salat 18,50 €

VEGETARISCH

Hausgemachte Semmelknödel mit Ehestetter Champignons

in Kräuterrahmsoße 12,50 €

VEGAN

Blumenkohl – Kokos Curry* mit Zuckerschoten

und hausgemachten Falafeln* 14,50 €

Spicy Gemüse Bowl

Würziges Pfannengemüse mit Teriyakisoße | frischen Zuckerschoten | Mie Nudeln 14,00 €

DAZU Frisches Marktgemüse 5,00 €

Pommes Frites 4,50 €

Hausgemachte Spätzle 4,50 €

Hausgemachte Rahmkartoffeln 4,50 €

DESSERTS

Milch - Schokoladenmousse mit Schokoraspeln 4,50 €

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleschaum & eingemachte Beeren 8,50 €

Apfelcrumble mit Nussstreußeln & Creme vom Bremelauer Joghurt 7,00 €