

VORSPEISEN UND VESPERGERICHTE

| | |
|---|---------|
| Forellenhof-Brot mit gesalzener Rollenbutter | 4,40 € |
| Feldsalat auf Kartoffelmarinade mit Schwarzwälder Speck und Kracherle | 14,00 € |
| Knusprige Flammkuchen mit Räucherforelle, Meerrettichcrème und roten Zwiebeln | 15,00 € |
| oder mit Sauerrahm, Lauch, Champignons und Käse | 12,60 € |
| Geräuchertes Forellenfilet von der Buhlbachforelle aus dem Buchenrauch mit Sahnemeerrettich und Forellenhof-Brot | 15,20 € |
| Kräftige Rindfleischsuppe aus der Löwenkopfterrine mit Ochsenfleisch, Kräuterflädle und Schnittlauch | 13,30 € |
| Buhlbacher Forellensuppe mit Saiblingsfilet, Forellenklobßchen, Maultäschle von der Lachsforelle, feinem Gemüse und Forellenhof-Brot | 16,50 € |

FORELLENHOF KLASSIKER

| | |
|--|---------|
| Forelle „Müllerin“ gebraten mit Mandelbutter | 27,50 € |
| Forelle „Blau“ mit zerlassener Butter | 27,50 € |
| Forelle „geräuchert“ mit Sahnemeerrettich | 27,50 € |

dazu empfehlen wir

| | | |
|-----------------------|----------------|-----------------------------|
| Petersilienkartoffeln | Rahmkartoffeln | Schwäbischer Kartoffelsalat |
| Rahmblattspinat | Marktgemüse | Wirsinggemüse |

| | |
|--|--------------------|
| Gebackenes Forellenfilet in Weißbrot paniert mit Zitrone und Remouladensauce, Kartoffel-Gurkensalat oder breiten Pommes Frites | 18,50 € |
| Gebratene schwäbische Maultaschen mit Zwiebelschmälze und Kartoffel-Gurkensalat oder alternativ für unsere vegetarischen Gäste: Maultaschen von Rote Bete mit Schmorgemüsejus und Rahmblattspinat | 17,50 € 17,50 € |
| Grobe Kräuter-Bratwurst vom Grill mit Rahmsauerkraut, Petersilienkartoffeln und Bratensauce | 17,50 € |
| Buhlbacher Forellenküchle mit Kartoffel-Feldsalat und Remouladensauce | 21,00 € |

LIEBLINGSGERICHTE AUS DEM FORELLENHOF

Gebeizter Saibling

Buhlbacher Saiblingsfilet in Dill gebeizt
mit Kartoffelrösti und Apfel-Radieschen-Vinaigrette 22,00 €

Warm geräuchertes Lachsforellenfilet

mit Rote Bete-Apfel-Salat, Walnussmayonnaise
und Forellenhof-Brot 22,00 €

Tatar vom geräucherten Forellenfilet

mit marinierter Gurke, Kräuterschmand und Forellenhof-Brot 20,80 €

Buhlbacher Forelleneintopf aus der Cocotte

mit Saiblingsfilet, Forellenklobchen,
Maultäschle von der Lachsforelle, feinem Gemüse und Forellenhof-Brot 21,00 €

Filet vom Saibling auf der Haut gebraten

mit Rahmwirsing und Petersilienkartoffeln 26,00 €

SPEZIALITÄTEN AUS DER FORELLENHOF-MANUFAKTUR

Kaviar - Goldforelle

50 g Forellenkaviar, Forellenhofbrot, gesalzene Butter 20,00 €

Kalt geräucherte Lachsforelle

Tranchen von der Lachsforelle, Forellenhofbrot und Butter,
Sahnemeerrettich, Kräuterschmand und Apfelvinaigrette 24,50 €

Dreierlei aus der Forellenhof-Manufaktur

Kalt geräucherte Lachsforelle, Tatar von der geräucherten Regenbogenforelle,
Heiß geräucherte Lachsforelle, Forellenhofbrot und Butter,
Sahnemeerrettich, Kräuterschmand und Apfelvinaigrette 29,00 €

SÜSSES ZUM NACHTISCH

Rote Grütze von Waldbeeren

mit Erdbeersorbet und Vanillesauce 9,90 €

Lauwarmer Schokoladenkuchen

mit eingelegten Kirschen und Sahne 10,80 €

Forellenhofbecher mit Vanille- und Schokoladeneis,

karamellisierten Haselnüssen und Eierlikör 9,90 €

KUCHEN

| | |
|--------------------------------------|--------|
| Schwäbischer Apfelkuchen | 4,70 € |
| Großmutter's Bauernkäsekuchen | 4,70 € |
| Schwarzwälder Kirschnitte | 4,90 € |

Sollten Sie Fragen zu Zusatzstoffen oder Allergenen haben,
wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

GETRÄNKE

Alkoholfreie Getränke

| | | |
|---|-------|--------|
| Cola | 0,25l | 3,90 € |
| Limonade Zitrone / Orange | 0,25l | 3,90 € |
| Cola Mix | 0,25l | 3,90 € |
| Apfel-Schorle | 0,25l | 3,90 € |
| Johannisbeer-Schorle | 0,25l | 3,90 € |
| Coca Cola Zero / Coca Cola light | 0,2l | 3,90 € |
| Schweppes Ginger Ale / Bitter Lemon / Tonic Water | 0,2l | 3,90 € |
| Apfelsaft / Orangensaft / Johannisbeersaft | 0,2l | 3,90 € |
| Teinacher Classi c/ Medium / Still | 0,75l | 7,10 € |
| Teinacher Classic / Medium / Still | 0,25l | 3,20 € |

Biere

| | | | | |
|--|------|--------|-------|--------|
| Alpirsbacher Hefeweizen vom Fass | 0,3l | 4,10 € | 0,5l | 5,20 € |
| Alpirsbacher Hefeweizen alkoholfrei vom Fass | 0,3l | 4,10 € | 0,5l | 5,20 € |
| Alpirsbacher Pils vom Fass | 0,3l | 4,10 € | 0,5l | 5,20 € |
| Alpirsbacher Radler vom Fass | 0,3l | 4,10 € | 0,5l | 5,20 € |
| Alpirsbacher Pils alkoholfrei | | | 0,33l | 4,20 € |

Weine

| | | |
|--|--------|---------|
| 2022 Riesling Kabinett trocken, Edition Forellenhof Alde Gott Winzer Schwarzwald EG, Sasbachwalden | 0,75l | 25,00 € |
| | 0,125l | 4,50 € |
| | 0,25l | 8,50 € |
| 2022 Grauburgunder Kabinett trocken, Edition Forellenhof Alde Gott Winzer Schwarzwald EG, Sasbachwalden | 0,75l | 25,00 € |
| | 0,125l | 4,50 € |
| | 0,25l | 8,50 € |
| 2022 Spätburgunder Rosé QbA trocken, Edition Forellenhof Alde Gott Winzer Schwarzwald EG, Sasbachwalden | 0,75l | 24,00 € |
| | 0,125l | 4,30 € |
| | 0,25l | 8,10 € |
| 2020 Spätburgunder Rotwein Kabinett trocken, Edition Forellenhof Alde Gott Winzer Schwarzwald EG, Sasbachwalden | 0,75l | 26,00 € |
| | 0,125l | 4,60 € |
| | 0,25l | 8,80 € |

Sekt

| | | |
|--|-------|---------|
| Chardonnay Sekt brut „Edition Buhlbach“, Sekthaus Kessler, Württemberg | 0,75l | 48,00 € |
| | 0,1l | 8,50 € |
| Sparkling Cuvée Zero, alkoholfreier Sekt Weingut Schloß Neuweier, Ortenau | 0,75l | 44,00 € |

Heißgetränke

| | | |
|------------------------------|--|--------|
| Tasse Kaffee | | 4,10 € |
| Tasse Tee | | 3,90 € |
| Espresso | | 3,00 € |
| Milchkaffee | | 4,30 € |
| Cappuccino / Latte Macchiato | | 4,30 € |

Spirituosen

Brennerei Dr. Zimmermann

| | | |
|---|-----|--------|
| Obstbrand | 2cl | 3,60 € |
| Kirschwasser / Topinambur / Williams-Christ / Zwetschge | 2cl | 3,80 € |
| Waldhimbeere | 2cl | 3,80 € |

Brennerei Alde Gott

| | | |
|-----------------------------------|-----|--------|
| Schlehe / Wildkirsche / Zibärtele | 2cl | 4,20 € |
| Himbeerlikör | 2cl | 4,20 € |