

Herzlich willkommen in unserem
Spezialitätenrestaurant "Zur Forelle".
Wir freuen uns, Sie hier verwöhnen zu dürfen und
haben natürlich für jegliche **Anregungen,**
Lob und Tadel und
ein offenes Ohr.

Tageskarte

Daily map

Kräuterrahmsüppchen mit Bärlauch und Lachs Herb soup with salmon and wild garlic	5,50 €
Lumberjack Steak Schweinerückensteak mit Schmelzzwiebel und Röstkartoffel Pork steak with fusion bulb and roasting potato	12,80 €
Rahmschnitzel von der Pute auf feinen Champignons à la crème und hausgemachten Spätzle Veal "Schnitzel" of the turkey on fine mushrooms à la crème and house-made Schwabian noodles	12,80 €
Züricher Geschnetzeltes von der Truthahnbrust auf feinen Champignons à la crème und hausgemachten Spätzle "Zurich Geschnetzeltes" of the turkey on fine mushrooms à la crème and house-made schwabian noodles	13,50 €
Medaillons vom Heilbuttfilet in InwersöÙle -grätenfrei- mit marktfrischem Gemüse und Schwenkkartoffeln in Petersilienbutter Medaillons of the halibutfillet in gingersauce -fishbone-free- with market-fresh vegetable and swiveling potatoes in parsley butter	18,50 €
Dorade "Royal" nach Müllerin gegart mit Kartoffeln und Salat Dorade Royal or Müllerin refined with potatoes and salad	16,50 €
Lammfilet vom Rost mit Rosmarinkartoffel und glasiertem Gemüse vom Markt Lamb filet of the rust with rosemarypotatos and glazed vegetable of the market	23,00 €

Vorspeisen und Salate

Starters and salads



Grüner Salat Green salad	3,60 €
Gemischter Beilagensalat Mixed supplement salad	4,20 €
Bunte Salatschüssel der Saison Multicolored salad dish of the season	7,80 €
Gemischter Salat mit frischen Kräutern und gebratenen Pilzen Mixed salad with fresh herbs and roasted mushrooms	9,80 €
Rucolasalat auf Hausdressing mit gerösteten Speckkrumen und Kracherle Rucola salad on house-dressing with roasted swabian "Speckkrumen" and "Kracherle"	8,80 €
Gebratene Schwäbische Maultäschle mit glasierten Röstzwiebeln mit Kartoffel-Blattsalat Roasted Swabian Maultäschle with glazed roasting bulbs with potato sheet salad	10,80 €
Salat Caesare Frischer gemischter Salat mit Knoblauchcroutons und Pute Mixed salad with croutons of garlic and turkey	12,50 €
Fischersalat Große Salatplatte von frischen Blattsalaten mit Tomaten, Gurken, Rohkostsalate und gebratenen Edelfischen und Garnelen Large salad plate of fresh sheet salads with tomatoes, cucumbers, raw food salads and roasted noble fish and shrimps	14,50 €
Schlemmersalat Große Salatplatte von frischen Blattsalaten mit Tomaten, Gurken, Rohkostsalate und rosa gebratenen Steaks vom argentinischen Angus-Rind Large salad plate of fresh sheet salads with tomatoes, cucumbers, raw food salads and pink roasted steaks of the Argentine Angus cattle	15,50 €

Suppen

Soups

Meerrettichcremesuppe mit Wurzelgemüse und Tafelspitz 5,50 €
Horseradish creme soup with root vegetable and board-pointedly

Maultaschensuppe mit Zwiebelschmelze 5,20 €
"Swabian Maultaschen" soup with melted onion

Fädlesuppe mit Wurzelgemüse und Tafelspitz 5,00 €
"Flädle soup" with sliced omelettes with root vegetable and board-pointedly

Fischsüpple mit Edelfischen, Krustentieren und Gemüse 7,50 €
Fishsoup with noble fish, crustaceans and vegetables

Winterlicher Eintopf

Gaisburger Marsch mit Rindfleisch, Kartoffeln und Spätzle 10,80 €
Gaisburger march with beef, potatoes and house-made schwabian noodles



Pichelsteiner Gemüseintopf mit Kartoffeln und Spätzle 8,80 €
Pichelsteiner vegetable-pot with potatoes and house-made schwabian noodles

Pot au feu Würziger Französischer Fischeintopf mit Gemüse und Kartoffeln 14,80 €
Spicier French fish-pot with vegetable and potatoes



Hauptgerichte

Main courts

- Schwäbische Genüsse** **12,50 €**
Hausgemachte Maultasche mit Schmelzzwiebel, Kässpätzle und Salat
Swabian delights House-made "Mautäschle"
cheese noodels and salad
- "Ulmer Töpfele"** **14,50 €**
Filetspitzen von Rind, Schwein und Truthahn mit feinen Champignons à la crème
dazu hausgemachte Spätzle und Gemüse vom Markt
Tips of filet of cattle, pig and turkey on fine mushrooms à la crème,
house-made schwabian noodles and vegetables of the market
- Ochsenfleisch aus dem Suppenkessel** **15,80 €**
mit Meerrettichsöfle, marktfrischem Gemüse und Röstkartoffeln
Ox meat of the soup cup with horseradish sauce,
with market-fresh vegetable and roasted potatoes
- Zarte Rahmschnitzele vom Schweinelendchen** **19,50 €**
mit feinen Champignons à la crème, marktfrischem Gemüse
und hausgemachte Spätzle
Cream schnitzel of the porc-loin with fine mushrooms à la crème,
market-fresh vegetable and house-made schwabian noodles
- Mein Lieblings-Rostbraten "Schwäbisch" mit glasierten Röstzwiebeln** **19,50 €**
dazu hausgemachte Spätzle und marktfrisches Gemüse
My favourite rust beef " Schwäbisch" with glazed roasting onions,
house-made schwabian noodles and market-fresh vegetable

Vegetarisch

vegetable

- Glasiertes Gemüse vom Ulmer Markt** **11,80 €**
dazu Schwenkkartoffeln in Petersilienbutter und Champignons à la crème
Vegetarian Enamelled vegetable of the Ulmer market
in addition swiveling potatoes in parsley butter and fine mushrooms à la crème
- Kässpätzle mit glasierten Röstzwiebeln** **9,50 €**
schwäbisch, dazu Beilagensalat
Cheese noodels with glazed roasting bulbs Swabian, in addition supplement salad

Fischgerichte

Fish courts



Pot au feu -grätenfrei- Würziger Französischer Fischeintopf mit Gemüse und Kartoffeln	14,80 €
Pot outer feu -fishbone-free- Spicer French fish-pot with vegetable and potatoes	
Die Forelle	17,90 €
Forelle blau oder Müllerin gegart mit Kartoffeln und Salat Forelle blue or Müllerin refined with potatoes and salad	
Lachsfiletspitzen mit leichtem IngwersöÙle -grätenfrei- und Schwenkkartoffeln in Petersilienbutter	16,50 €
Salmon filet points with easy IngwersöÙle -fishbone-free- and swiveling potatoes in parsley butter	
FischtöÙfle "Donau" -grätenfrei- Ragout von Edelfischen auf Gelbwurzreis, marktfrischem Gemüse und IngwersöÙle	14,90 €
Ragout of noble fish -fishbone-free- on saffronrice, market-fresh vegetable and Gingersauce	
Wallerfilet aus dem Kräuterdampf -grätenfrei- in feinem MeerrettichsöÙle mit marktfrischem Gemüse und Schwenkkartoffeln in Petersilienbutter	17,50 €
Wallerfilet from herb steam -fishbone-free-in fine horseradishsauce with market-fresh vegetableand swiveling potatoes in parsley butter	
Medaillons vom Lachsfilet in GelbwurzöÙle -grätenfrei- mit marktfrischem Gemüse und Schwenkkartoffeln in Petersilienbutter	18,50 €
Medaillons of the salmon filet -fishbone-free- in saffronsauce with market-fresh vegetable and swiveling potatoes in parsley butter	
Forelles Fischteller „Unsere Besten Fische & Krustentiere “ -grätenfrei- mit marktfrischem Gemüse und Schwenkkartoffeln in Petersilienbutter	22,80 €
„Our best fish & Crustaceans “ -fishbone-free- Forelles fish plate „Our best fish & Crustaceans “ with market-fresh vegetable and swiveling potatoes in parsley butter	

