

## Vorspeisen und Suppen

**Kleine Fischsuppe** mit Fischeinlage, rotem Pesto und Chilliefäden, dazu Baguette mit Bärlauchbutter 10,50

**Aufgeschäumtes Spargelsüppchen**

mit Spargeleinlage und rotem Pfeffer 8,50

**Tafelspitzbrühe** mit feinen Gemüsen und Nockerln 7,50

**Räucherfischmousse im Töpfchen** mit Brotkorb 7,00

**Trio Crostini** 7,50

**Matjesfilet mit Sauerrahmdip**, roten Zwiebeln, Äpfeln und Salzkartoffeln 15,50

**Bunter Spargelsalat mit gegrillten Riesengarnelen**, gekochtem Wachtelei und Avocado in schaumigen Orangendressing 22,00

**Variation von Lachs und Saibling** mit Rösti 16,80

**Frühlingsalat mit geräuchertem Forellenfilet**

und Äpfeln in Sauerrahmdressing 14,80

**Gebratener Ziegenkäse im Zucchini mantel auf Rote Bete Carpaccio**, mit Walnüssen in Honigvinaigrette 14,80

**Burrata (Büffelmozzarella) mit bunten Tomaten und Basilikum**,

Olivenöl, Aceto Balsamico 12,50

## Fleisch und Vegetarisches

**Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit geschmorten Zwiebeln**

und hausgemachten Käsespätzle 24,50

**Original Wiener Schnitzel vom Kalb**, schön rösch gebraten in Butterschmalz, dazu Pommes frites, Wildpreiselbeeren und Salat 24,90

**Wildgulasch** mit Spätzle und Preiselbeeren 21,80

**Bayerischer Tafelspitz** mit Meerrettichsauce, Wirsing und Kartoffeln 19,50

**Rinderzunge mit Rotweinsoße**, Erbsen und Kartoffelpüree 18,80

**Bärlauchknödl mit Camembertfüllung,** Butter und Salat 15,50 (vegetarisch)

**Gefüllte Pasta mit brauner Salbeibutter,**  
Tomaten, Lauch, gerösteten Kernen und frischem Parmesan 14,80 (vegetarisch)

### Frischer Fisch

**Forelle blau oder "Müllerin" gebraten**  
mit Petersilienkartoffeln, zerlassener Butter und Salat 24,50

**Forelle "Cleopatra" gebraten** mit Gambas und Kapern,  
dazu Petersilienkartoffeln und Chicoréesalat in Orangendressing 25,50

**Forelle gebraten "italienisch" mit Kräuterbutter,**  
Knoblauch und gebackenen Kartoffeln 24,50

**Thymianforelle mit Zitrone gefüllt,** dazu Thymianbutter,  
Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln 25,50

**Forelle vom Grill „Cayenne“ mit Schalotten und Estragon,**  
dazu Folienkartoffel mit Sauerrahm 24,80

**Forellenfilet gebraten in der Mandelkruste**  
mit Kartoffeln und Blattspinat 24,80

**Filet vom Saibling auf buntem Spargelragout**  
mit Basilikum, Tomatenwürfelchen und Zitronenreis 31,00

**Saibling gebraten** mit Frühlingszwiebeln,  
Petersilienkartoffeln und zerlassene Butter 25,50

**Saibling gebraten mit Pesto,**  
Karottengemüse und Petersilienkartoffeln 25,50

**Saibling „blau“ aus dem Wurzelsud oder „Müllerin“ gebraten**  
mit Petersilienkartoffeln, zerlassener Butter und Salat 26,50

**Calamares vom Grill** mit Knoblauchöl  
und Spinatkartoffeln 23,50

**Zanderfilet gebraten in der Sesamkruste**  
auf Lauchgemüse mit gebratenen Egerlingen und Rösti 25,50

**Spaghettini mit Gambas** in leichter Hummersauce mit Spinat 19,50