



MEERER'S

IM

FORELLENTAL

RESTAURANT & TEICHWIRTSCHAFT

Suppen & Vorspeisen

Tomaten-Cremesuppe 5,90

mit gebratener Garnele 8,50

Fischsuppe

mit Safran, Sahne und Weißwein verfeinert 8,50

Herbstlicher Salat

mit kaltgeräucherter Forelle, Kürbis, Birne 8,90

und roter Beete

als Hauptgang 16,90

Forellentaler Reibekuchen

mit Kräuterschmand & Räucherforelle 8,90

mit Ragout von Ochsenbacke und Edelpilzen 8,90

als Hauptgang 17,90

Aus unseren Teichen

Forelle „Müllerin Art“

mit Sünteltaler Kartoffeln, Mandelbutter

und kleinem Salat 21,90

kann auch als Filet bestellt werden 22,90

Forelle „Blau“, im mild-saurem Wurzelsud gegart

mit Sünteltaler Kartoffeln, Mandelbutter

und kleinem Salat 21,90

kann auch als Filet bestellt werden 22,90

Lauwarme geräucherte Forelle

mit Bratkartoffeln und Sahnemeerrettich 19,90

als Vorspeise 9,90

Aus dem Meer

Forellentaler Pannfisch 24,90

3 verschiedene Fischfilets (Rotbarsch, Seelachs, Kabeljau) mit Senfbuttersauce, Lauch-Fenchelgemüse und Bratkartoffeln

Gebratenes Heilbuttfilet 24,90

auf Orangen-Kürbisgemüse & Erbsenpüree

Von der Wiese & Weide

Maishähnchenbrust

Erbsenpüree & Rahm-Pilzern 22,90

Zart geschmorte Ochsenbacke

mit Rotweinjus, Kartoffelstampf und Mandel-Broccoli

24,90

Vegetarisch

Cannelotti

mit Ricotta und Spinat gefüllt auf zweierlei Sauce

18,90

Dessert

Mini Dessert

Kleines Dessert des Tages mit Espresso

5,90

Dessert Variation

7,50

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns gerne an.