



Speisekarte

Vorspeisen

- 1) *Tagessuppe nach Art des Hauses* (a,c,g,i,m,2,6)
5,60 €

- 2) *Hausgeräuchertes Forellenfilet* (d) *an Sahnemeerrettich* (g),
mit Salatbouquet (g), *Walnussdressing* (h) und *Bauernbrot* (a)
8,80 €

- 3) *Deftiger Trauntaler Rindfleischsalat*
mit Gurke, Zwiebeln und Ei an Bratkartoffeln
13,50 €

- 4) *Carpaccio von der Lachsforelle* (d), *mariniert mit Petersilienpesto*
an Salatbouquet und geriebenem Parmesan
12,50 €

- 5) *Variation aus Trauntaler Räucherfischspezialitäten* (d,m)
mit Sahnemeerrettich (g), *Honig-Dill-Senf-Sauce* (j,m,3,4),
Kräuterdip (g) und *Bauernbrot* (a,c)
11,80 €

- 6) *Kleiner "Trauntaler Bauernsalat"*
Saisonaler gemischter Salat (g,i) *mit Rohkost, Zwiebelringen,*
Speckcroutons (a), *Käsestreifen* (l), *Kochschinken* (1,2,3,6) und *Bauernbrot*
9,20 €

Auf Vorbestellung kann auch Tatar aus der Lachsforelle angeboten werden.

Kalte Hauptgerichte

- 7) *“Trauntaler Bauernsalat“*
Saisonaler gemischter Salat (g,j) mit Rohkost, Zwiebelringen, Speckcroutons (a), Käsestreifen (l), Kochschinken (1,2,3,6) und Bauernbrot
13,50 €
- 8) *Hausgemachte Maultaschen*
mit Lachsforellen- und Saiblingsfüllung
in Salbeibutter und sommerlichem Beilagensalat
16,50 €
- 9) *Salatvariation “Forellenhof“*
Gebratene Forellenfilets (d) und frische Champignons
an gemischtem Blattsalat (g,j) mit Walnussdressing (h)
15,50 €
- 10) *Variation aus Trauntaler Räucherfischspezialitäten (d,m),*
mit Sahnemeerrettich (g), Honig- Dill -Senf-Sauce (j,m,3,4),
Kräuterdip (g) und gemischtem Salatteller (g,j)
16,80 €
- Nur für unsere kleinen Gäste -**
Kinderfreundlich kalkuliert – nur bestellbar für Kinder bis 13 Jahre
- Räuberteller – für unsere Kleinsten*
Ein leerer Teller – geraubt wird bei den Eltern
0,00 €
- 11) *Hausgemachte Fischstäbchen (a,c,d,g) aus filetierten Forellen*
mit Pommes Frites
7,50 €
- 12) *Kalbsgeschnetzeltes von der Oberschale (a,g,i)*
mit Champignons-Rahm-Sauce, Gemüse der Saison und Bandnudeln
8,00 €
- Vegetarisch**
- 13) *Bandnudeln (c,g) mit Gemüsestreifen in Tomatenrahm (c,g,3) und Parmesan (a,c,g,i)*
13,80 €

Warme Hauptgerichte

- Ganze Forellen -

- 14) Forelle "blau" ^(d,i,j) mit Butterkartoffeln,
zerlassener Butter ^(g) und gemischtem Salatteller ^(g,i)
16,50 €
- 15) Forelle "Müllerin" ^(c,d,g) mit Salzkartoffeln,
zerlassener Butter ^(g) und gemischtem Salatteller ^(g,i)
15,50 €
- 16) Gebratene Forelle ^(c,d,g) mit Salzkartoffeln,
angeschwenkten Buttermandeln ^(fi) und gemischtem Salatteller ^(g,i)
15,80 €

- Besonderes aus Forellen-, Lachsforellen- oder Saiblingsfilets – Fragen Sie nach! - Filets –

- 17) Forellenfilet "Müllerin" ^(c,d,g) mit Salzkartoffeln,
zerlassener Butter ^(g) und gemischtem Salatteller ^(g,i)
16,50 €
- 18) Gebratenes Forellenfilet ^(c,d,g) mit Salzkartoffeln,
angeschwenkten Buttermandeln ^(fi) und gemischtem Salatteller ^(g,i)
16,80 €
- 19) Lachsforellenfilet pochiert mit Rieslingsauce, Bandnudeln ^(c,g)
und gemischtem Salatteller ^(g,i)
17,80 €
- 20) Forellenfilet-Spieß mit Zwiebeln, Paprika und Zucchini pikant gewürzt,
auf Basmatireis an Tomaten- und Rieslingsauce ^(fi,3,m)
mit gemischtem Salatteller ^(g,i)
17,80 €
- 21) Cordon-Bleu^(a,c,d,2) von der Trauntalforelle an Kartoffel-Kräuter-Stampf^(g)
und gemischtem Salatteller^(g,i)
17,90 €

- Fleisch- / Wildgerichte -

- 22) *Wildgulasch aus edlen Stücken mit Preiselbeer-Birne,
feinem Gemüse der Saison und Bandnudeln^(c,g)*
17,90 €
- 23) *Klassischer Tafelspitz an Meerrettich-Sauce
mit Wurzelgemüse und Salzkartoffeln*
19,50 €
- 24) *Rumpsteak an hausgemachter Kräuterbutter^(g,i)
mit Gemüse der Saison und hausgemachten Bratkartoffeln*
22,50 €

- Für zwei Personen -

- Saisonal werden Saiblinge, Bach, Lachs- oder Regenbogenforellen angeboten.*
- 25) *“Trauntalplatte“: Ganze Forellen
Vier Trauntalforellen nach Saison Saibling, Bach- oder Regenbogenforellen
ganz mit verschiedenen Beilagen (Mandeln^(h), Kräuterbutter^(g),
Speckcroutons^(2,4)) nach Art des Hauses,
gemischtes Gemüse der Saison, Salzkartoffeln und gemischtem Salatteller^(g,i)*
34,00 €
- 26) *“Schlemmerfiletplatte“: Filetierte Forellen
Forellenfiletplatte nach Saison Saibling-, Bach- oder Regenbogen-
forellenfilets nach Art des Hauses (Mandeln^(h), Kräuterbutter^(g),
Speckcroutons^(2,4)), gemischtes Gemüse der Saison,
Salzkartoffeln und gemischtem Salatteller^(g,i)*
38,00 €

Extra Beilagen

- | | |
|---|--|
| 27) <i>Gemischter Salatteller^(g,i)</i>
3,50 | 28) <i>Portion Salz- oder Bratkartoffeln</i>
3,00 |
| 29) <i>Portion Gemüse</i>
3,00 | 30) <i>Portion Pommes Frites</i>
3,00 |

Saisonal bieten wir auf Vorbestellung auch Wildplatten für zwei Personen (Reh- oder Rotwild) an. Auf Anfrage kann zur Wildplatte auch Filet oder Rücken mit Aufpreis angeboten werden. Fragen Sie nach!

- Desserts -

31) *Gemischter Eisbecher* ^(a,c,g)
mit drei verschiedenen Eissorten und Sahne ^(g)
5,00 €

32) *„Dame Blanche“*
Vanilleeis ^(a,c,g) *mit Schokosauce und Sahne* ^(g)
6,50 €

33) *Hausgemachte Panna Cotta* ^(g,f)
mit frischen Früchten der Saison
7,50 €

34) *Saisonales hausgemachtes Parfait* ^(c,g)
an marinierten Früchten ⁽³⁾
7,50 €

*Wir bieten wöchentlich verschiedene saisonale Nachspeisen an.
Bitte fragen Sie nach!*