

## 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 Forelle** mit Räucherfischmousse; Sauerrahm und Rösti 16,80

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

## 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 Rotweinsauce**, 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 gebraten „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

### **Maischolle „Finkenwerder Art“ mit Speckwürfelchen, Frühlingszwiebeln**

und Schwenkkartoffeln mit Petersilie 23,00

### **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**