

Vorspeisen und Suppen

Tafelspitzbrühe mit feinen Gemüsen und Grießnockerln	7,50
Klare Fischsuppe „Walgerfranz“ mit Fischeinlage, rotem Pesto und Chillifäden, dazu Knoblauchbaguette	11,50
Räucherfischmousse	8,00
Lachstatar mit Avocado, Pesto und gekochtem Ei	16,80
Garnelenpfännchen mit Baguette	13,80
Jakobsmuscheln in Butter gebraten mit Erbsenpüree und Trüffelschaum	17,50
Ceviche (roh marinierter Fisch) mit Limettensaft, Mango, Chili und Ananas	16,80
Ziegenkäse gebraten im Zucchini mantel auf Rote Bete Carpaccio mit Walnüssen und Honigvinaigrette	14,80

Hauptgerichte

Original Wiener Schnitzel vom Kalb in Faßbutter gebraten dazu Pommes frites, Wildpreiselbeeren und Salat	26,50
Bayer. Tafelspitz mit Meerrettichsauce, Gemüse und Kartoffeln	23,50
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit geschmorten Zwiebeln und Käsespätzle	26,50
Perlhuhnbrust mit Kräuterfrischkäse gefüllt auf leichtem Paprikaschaum, dazu Kartoffelpüree und Marktgemüse	25,50
Wildgulasch mit Spätzle und Preiselbeerbirne	23,50
Gefüllte grüne Tortellini mit Champignonrahmsauce und Salat (veg)	16,50
Kräuterknödl mit Salbeibutter und Salat (veg.)	16,80
Geschwenkte Maultaschen mit Spinatfüllung, Speck, Zwiebeln und Ei (veg. ohne Speck)	16,80

Fischgerichte

Forelle blau oder "Müllerin" gebraten mit zerlassener Butter, Petersilienkartoffeln und Salat	26,50
Forelle gebraten "italienisch" mit frischem Knoblauch, Kräuterbutter und gebackenen Kartoffeln	26,50
Forelle „Kleopatra“ mit Shrimps und Kapern, dazu Petersilienkartoffeln und Chicoréesalat	28,50
Forelle mit Cayennepfeffer, geschwenktem Estragon und Schalotten, dazu Folienkartoffel mit Sauerrahm	26,80
Forelle gebraten mit Zitronenthymian und Zitrone gefüllt, dazu Zitronenbutter, Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln	27,50
Lunzer Forelle (überbackenes Forellenfilet mit Sauerrahm, und crème fraîche, geschmorten Tomaten und Knoblauch), dazu Petersilienkartoffeln	28,00
Forellenfilet gebraten in der Mandelkruste auf frischem Blattspinat, dazu Petersilienkartoffeln	26,80
Forellenfilet auf Basilikum-Zitronennudeln	22,50
Filet vom Saibling auf buntem Spargelragout mit Reis	31,00
Saibling gebraten mit Frühlingszwiebeln, zerlassener Butter, Petersilienkartoffeln und Salat	27,80
Saibling gebraten mit Kräuterpesto, Kartoffeln und glasierten Karotten	27,80
Paniertes Rotbarschfilet mit Rémooulade und Kartoffel-Gurkensalat	21,50
Frische Maischolle „Finkenwerder Art“ mit Speck und Frühlingszwiebeln, dazu Schwenkkartoffeln	24,50
Zanderfilet gebraten in der Sesamkruste auf Lauchgemüse, frischen Champignons und Rösti	26,80