



APERITIV EMPFEHLUNG

Aperol Spritz Der Klassiker aus Italien ¹⁵	0,2 l	6,80 €
Bodenseesecco Fruchtig, frech & erfrischend-spritzig	0,1 l	5,90 €
Hugo Prosecco Holunderblütensirup, Minze auf Eis	0,2 l	6,20 €

VORSPEISEN

ULMER SALAT	€ 5,50
Krautsalat mit Kümmel, Gurken, Kirschtomaten, Karotten Orangensalat, grüne Blattsalate & Forelles Hausdressing mit altem Balsamico <small>Ulmer Side Salad our typical, regional selection</small>	
GEZUPFTER FELDSALAT	€ 6,90
mit gerösteten Landbrotwürfeln <small>Salad with croutons</small> dazu geröstete Speckwürfel + € 2,00 ⁷ with fried bacon	
TINTENFISCH VORSPEISE	€ 9,50
Minitintenfischringe vom Grill mit Knoblauchöl und Rucola <small>Mini squid (calamari) grilled with garlic oil and arugula</small>	
RÄUCHERFORELLE VORSPEISE	€ 12,90
Tatar von der Räucherforelle dazu kleiner Kartoffelrösti mit Sauerrahm und Forellenkaviar an Apfelkapern & Pfefferbeeren <small>Smoked trout tartar served with small fried grated potatoes, sour cream and trout caviar atop apple capers and pepper berries</small>	



SUPPEN

KRÄUTERFLÄDLE	€ 4,50
in der Tafelspitzbrühe mit Gemüsestreifen 14 Beef consommé with herb pancakes	
RINDERBRÜHE	€ 5,50
mit Maultaschenstreifen und Zwiebelschmäle 14 Beef consommé with swabian ravioli and onion fritters	
FORELLES FISCHSUPPE	€ 7,50
Forelles fish soup	

FLEISCHLOSE GERICHTE

PENNE	€ 12,80
mit Tomatensugo, Kirschtomaten & gehobelter Parmesan 8 Penne with tomato sauce, cherry tomatoes and grated Parmesan cheese	
RISOTTO	€ 15,50
mit frischem Pfifferlingen, Kirschtomaten & gehobelter Parmesan 8 Risotto with fresh , cherry tomatoes & shaved parmesan	
SPAGHETTI	€ 15,50
mit frischen Pfifferlingen & gehobelter Parmesan 8,14 Spaghetti with asparagus, egg yolk and shaved parmesan	
FRISCHE PFIFFERLINGE	€ 16,80
in Kräuterrahmsoße mit Serviettenknödel 14,8 Fresh chanterelle mushrooms in a herb sauce with dumplings	



SALATKÄRTLE

FISCHERSALAT

€ 18.50

Knackige Salate der Saison vom Ulmer Markt und leckerem aus Fluss & Meer

Fresh salads of the season from the Ulm Market, Forelles house dressing and delicious from river & sea

HÄHNCHEN SALAT - CLASSIC -

€ 14.50

Knackige Salate der Saison vom Ulmer Markt,

zart gebratene Hähnchenbruststreifen und gehobelter Parmesan

8 | delicately fried chicken breast strips and Parmesan, Fresh salads of the season from the Ulmer Market

SCHLEMMERSALAT

€ 19.50

gegrilltes, mageres Roastbeef vom Angus Beef und

knackige Salate der Saison vom Ulmer Markt

grilled, lean roast beef from Angus Beef, Fresh salads of the season from the Ulmer Market,

WURSTSALAT

€ 8,80

Zwiebelringe, Gewürzgurke, Radieschen, Ei, geröstete Brotwürfel

14,8,7 | Sausage salad onion rings, pickled cucumber, radish, egg, roasted bread cubes

SCHWEIZER WURSTSALAT

€ 9,50

Zwiebelringe, Käsestreifen, Gewürzgurke, Radieschen, Ei, geröstete Brotwürfel

14,8,7 | Sausage salad onion rings, cheese strips, pickled cucumber, radish, egg, roasted bread cubes

dazu Portion Röstkartoffel + € 3,20



ZEIT FÜR BODENSTÄNDIGES

MITTAGSTISCH	€ 9,80
Wie auf der Tafel am Eingang angegeben. LUNCH. As indicated on the board at the entrance.	
NACKTE WURST	€ 9,40
2 Stück Bratwurst (ca.220 g) mit Kartoffelsalat und Bratenjus 14 a great skinless veal sausage that you will love! With potato salad and gravy	
TROLLINGER LEBER mit Röstkartoffeln	€ 11.50
14 Liver with roasted potatoes	
SCHWÄBISCHER GENUSS	€ 13,80
Maultasche, Käsespätzle und schwäbischer Kartoffelsalat 14,8 Swabian Ravioli, cheese Spätzle and Swabian potato salad	
GAISBURGER MARSCH	€ 14,50
mit Rindfleisch, Gemüse, Spätzle und Kartoffelschnitz 14 Beef consommé with beef, potatoes and schwabian noodles	

DIE ERSTEN PFIFFERLINGE

UNSERE „1626“ MAULTASCHEN NACH ORIGINAL REZEPT	€ 17,80
mit frischen Pfifferlingen in Kräuterrahmsoße 14,8 Swabian Ravioli with fresh chanterelle mushrooms with herb sauce	
MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET	€ 19.50
mit frischen Pfifferlingen a la crème dazu Serviettenknödel 14,8 Pork medallions with fresh chanterelle mushrooms a la crème to dumplings	
FILETSPITZEN	€ 21,80
von Rind, Schwein & Hähnchen mit frischen Pfifferlingen und Serviettenknödel 14,8 Fillet of beef, pork & chicken with fresh chanterelles and napkin dumplings	



FLEISCHGERICHTE

DIE ZWEI

Butterschnitzel vom Landschweinefilet in Brotkrumen paniert dazu:

14,8 | Butter slices of pork tenderloin breadcrumbs

Schwenkkartoffeln und Preiselbeeren € 15,80

Potatoes and cranberries

Spätzle mit Bratensoße € 15,80

14,8 | Swabian noodles with gravy

Käsespätzle mit Zwiebelschmälze € 17,80

14,8 | with schwabian cheese noodles

GOCKEL & SPATZEN € 17,80

Zarte Brust vom Hähnchen auf Käsespätzle mit Kartoffelsalat

14,8 | Chicken breast with cheese Spätzle noodles and potato salad

ULMER TÖPFLE € 18,50

mit saftigen Filetspitzen von Rind, Schwein & Hähnchen,

Gemüse vom Ulmer Markt, sautierten Pilzen & Spätzle

14,8 | Fillet tips from beef, pork and chicken with fresh mushrooms in cream sauce, with Swabian noodles and market fresh vegetables

ZART GESOTTENES OCHSENFLEISCH € 18,80

Röstkartoffeln & Meerrettichsauce

14,8 | Cooked beef with roasted potatoes & horseradish sauce

SCHWABENTELLER € 19,80

Schweinelendchen mit Rahmchampignons auf Käsespätzle mit

Zwiebelschmälze

14,8 | Tender pork loin with fresh mushrooms in cream sauce and cheese Spätzle noodles

CHEFS ZWIEBELROSTBRATEN € 23,50

vom Angus Rind mit Spätzle & zweierlei Zwiebel

14,8 | Angus beef sirloin with onions fried in lard, Spätzle noodles



UNSERE FORELLEN

Die Forelle klassisch im Ganzen

FORELLE AUS DEM ESSIGSUD POCHIERT	€ 19,80
<small>Trout from the stock with melted butter, parsley potatoes and leaf salad</small>	
FORELLE NACH MÜLLERIN ART GEBRATEN	€ 19,80
<small>Fried trout meunière with almond butter, parsley potatoes and leaf salad</small>	
FORELLE NACH ULMER ART GEBRATEN mit Mandelbutter	€ 20,80
<small>14,15 Fried Ulm-style trout with almond butter, parsley potatoes and leaf salad</small>	
FORELLE NACH BAYRISCHER ART GEBRATEN	€ 21,80
<small>mit Speck und Zwiebeln</small>	
<small>14,8 Trout Bavarian style with bacon and onions, parsley potatoes and leaf salad</small>	
Zu unseren Forellen servieren wir Ihnen geklärte Butter und unsere Petersilienkartoffeln sowie einen Blattsalat	

FORELLENMENÜ

Tatar von der Räucherforelle dazu kleiner Kartoffelrösti mit Sauerrahm und Forellenkaviar an Apfelkapern und Pfefferbeeren

Smoked trout tartar served with small fried grated potatoes, sour cream and trout caviar atop apple capers and pepper berries

*

Forelle Müllerin Art oder Blau im Sud pochiert oder Ulmer Art mit Mandelbutter nach Ihrer Wahl mit Petersilienkartoffel

Trout meunière of your choice / poached in stock /Ulm-style with almond butter

*

Warmer Zwetschgenröster mit Walnusseis

Warm stewed plums with walnut ice

*

Menüpreis:

3 Gänge

32.80



FISCHGERICHTE

- SPAGHETTI** € 16,50
mit geschwenkten Meeresfrüchten in italienischem Kräuter-Öl
14,8 | with pivoted seafood, Italian herb oil
- POT AU FEU** € 18,50
Würziger Französischer Fischeintopf mit Gemüse und Kartoffeln
Spicy French fish stew with vegetables and potatoes
- EIN SCHWABE AUF REISEN** € 19,50
Filetspitzen von Edelfischen, Meeresfrüchte mit Currysoße und Basmatireis
14,8 | Fish ragout with currysauce and basmati rice
- FISCHTÖPFLE DONAU** € 19,80
Edelfischragout und Meeresfrüchte, Ingwersoße und Petersilienkartoffeln
14,8 | Noble fish stew and seafood, Ginger Sauce, parsley potatoes
- ZANDERFILET AUF DER HAUT GEBRATEN** € 23,50
dazu Risotto mit frischen Pfifferlingen, Kirschtomaten & gehobelter Parmesan
14,8 | Pike-perch fillet to risotto with fresh chanterelle mushrooms, cherry tomatoes
- WALLERFILET DONAU** € 21,50
mit Meerrettichsoße, marktfrischem Gemüse und Petersilienkartoffeln
14,8 | Catfish fillet with horseradish sauce, market vegetables and parsley potatoes
- PREMIUM NORWERGER LACHSFILET** € 22,50
aus dem Kräuterdampf mit Petersilienkartoffeln und Gemüse vom Ulmer Markt
14,8 | Premium Norwegian salmon fillet from an herbal steam bath with parsley potatoes and vegetables
- CHEF`S TELLER** € 26,50
mit verschiedenen Edelfischen, Meeresfrüchte, provenzalischem Gemüse und Rosmarinkartoffeln
14,8 | Chef`s platter with various fish, seafood, Provencal vegetables and rosemary potatoes