



APERITIV EMPFEHLUNG

Aperol Spritz Der Klassiker aus Italien ¹⁵	0,2 l	6,80 €
Bodensee Secco Fruchtig, frech & erfrischend-spritzig	0,1 l	5,90 €
Hugo Prosecco Holunderblütensirup, Minze auf Eis	0,2 l	6,20 €
TOCCO ROSSO Prosecco mit Campari, Holunder, und Minzblatt	0,2 l	6,20 €

GOLDENER HERBST

MENÜ

Kaltgepresstes Olivenöl | Kräuterquark | Butter | Brotkörbchen

*

Lachsrouladen-Röllchen mit gezupftem Feldsalat und gerösteten
Landbrotwürfeln

(ohne Menü 10,40 €)

*

Cremesuppe vom Hokaidokürbis mit Curry und Ingwer

(ohne Menü 5,00 €)

*

TOURNEDOS VOM RINDERFILET

mit Rahmsteinpilzen und Rosmarinkartoffeln

(ohne Menü 26,50 €)

oder

ZANDERFILET AUF DER HAUT GEBRATEN

dazu Risotto mit frischen Herbstpilzen, Kirschtomaten & gehobelter Parmesan

(ohne Menü 23,50 €)

*

Karamellierter Apfelfannkuchen mit Vanilleeis

(ohne Menü 8,50 €)

*

4-Gänge Menü mit Zander € 46,00 | mit Rind € 48,00

3-Gänge Menü (ohne Lachs) mit Zander € 38,50 | mit Rind € 49,50



VORSPEISEN

- ULMER SALAT** € 5,80
Krautsalat mit Kümmel, Gurken, Kirschtomaten, Karotten Orangensalat, grüne Blattsalate & Forelles Hausdressing mit altem Balsamico
Ulmer Side Salad our typical, regional selection
- GEZUPFTER FELDSALAT** € 6,90
mit gerösteten Landbrotwürfeln Salad with croutons
dazu Lachsrouladen-Röllchen + € 3,50 7 | with salmon rolls
- TINTENFISCH VORSPEISE** € 11,50
Minitintenfischstreifen vom Grill mit Knoblauchöl und Rucola
Mini squid (calamari) grilled with garlic oil and arugula
- RÄUCHERFORELLE VORSPEISE** € 12,90
Tatar von der Räucherforelle dazu kleiner Kartoffelrösti mit Sauerrahm und Forellenkaviar an Apfelkapern & Pfefferbeeren
Smoked trout tartar served with small fried grated potatoes, sour cream and trout caviar atop apple capers and pepper berries
- VERRÜCKTER VORSPEISENTELLER** € 14,50
Feldsalat mit Serrano Schinken, Gourmet Ziegenkäsetörtchen mit Honig glaciert und Garnelen im Kartoffelmantel, Feigensenf
Corn salad with bacon, lamb's lettuce tart with honey and shrimp in potato, fig mustard
- CARPACCIO VOM RINDERFILET** € 16,50
mit gebratenen Steinpilzen, Rucola und gehobelter Parmesan
8 | Carpaccio of beef fillet with fried mushrooms, Arugula and grated Parmesan cheese
- KAVIAR**
- Siberian Malossol Kaviar** - Dose 10 g - € 29,00
Festes Korn, schwarz bis dunkelbraun in der Farbe, mit intensivem feincremigem Geschmack
solid grain, black to dark brown in colour, with an intense taste
- Ossetra Malossol Kaviar** - Dose 10 g – € 35,00
Festes großes, glänzendes Korn, nussiger Geschmack
Solid large, glossy grain, nutty taste
- Unser Kaviar wird mit Sauerrahm, Toast, gekochtem Bauernhof Ei und wie bei Kaviar üblich in der original Dose mit Kunststofflöffel serviert.
Caviar is served with sour cream, toast and boiled farm egg.
- UNSERE EMPFEHLUNG ZUR VORSPEISE:**
- Hausmarke Champagner Veuve Pellier Brut 0,1 l € 8,50
Ein Ausnahme-Champagner durch die Kombination aus optimaler Lagerung und komplexer Note, verschieden Fruchtaromen, ein Champagner für Kenner



SUPPEN

KRÄUTERFLÄDLE in der Tafelspitzbrühe mit Gemüsestreifen <small>14 Beef consommé with herb pancakes</small>	€ 5,50
RINDERBRÜHE mit Maultaschenstreifen und Zwiebelschmälze <small>14 Beef consommé with swabian ravioli and onion fritters</small>	€ 5,80
FORELLES FISCHSUPPE <small>Forelles fish soup</small>	€ 8,50
CREMESUPPE VOM HOKAIDOKÜRBIS mit Curry und Ingwer <small>8,14 Cream soup of pumpkin</small>	€ 5,00
und Garnelen <small>and shrimp</small>	3 Stück + € 2,50

FLEISCHLOSE GERICHTE

RISOTTO mit frischen Herbstpilzen, Kirschtomaten & gehobelter Parmesan <small>8 Risotto with fresh autumn mushrooms, cherry tomatoes & grated Parmesan cheese</small>	€ 15,50
FRISCHE HERBSTPILZE in Kräuterrahmsoße mit Serviettenknödel <small>14,8 Fresh fresh autumn mushrooms in a herb sauce with dumplings</small>	€ 16,80



UNSERE KLASSIKER

- SCHWÄBISCHER GENUSS** € 14,50
Maultasche, Käsespätzle und schwäbischer Kartoffelsalat
14,8 | Swabian Ravioli, cheese Spätzle and Swabian potato salad
- RAHMSCHNITZEL** € 19,80
vom Kalb mit Cremechampignons und Spätzle
14,8 | Cream Escalope of veal with cream of mushrooms and Spätzle
- ULMER TÖPFLE** € 19,50
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
- HIRSCHEDELRAGOUT -HUBERTUS-** € 19,50
mit gefüllter Rotweinbirne, Serviettenknödel & zweierlei Saucen
14,8 | Tender venison stew with filled red winepear, Swabian noodles und two kinds of sauces
- 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
- ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALB** in Brotkrumen paniert dazu:
14,8 | Original Wiener schnitzel of veal in bread crumbs fried to
- Röstkartoffeln € 17,80
Roast potatoes
 - Spätzle mit Bratensoße € 18,80
14,8 | Swabian noodles with gravy
 - Käsespätzle mit Zwiebelschmälze € 19,80
14,8 | with schwabian cheese noodles



BESONDERE EMPFEHLUNGEN

KALBS GEBRUTZELTES

€ 19,50

Kalbfiletspitzen an Champignonrahm mit rosa Pfeffer garniert und Spätzle

14,8 | fine veal fillet slices in mushroom cream topped with pink pepper and Spätzle

STROGANOFF

€ 21,50

Filetspitzen vom Rinderfilet, grüne Pfeffersoße mit Gemüsestreifen und Risolleé-Kartoffeln

14,8 | Filet tips of beef, green pepper sauce with vegetable slices and Risolleé potatoes

SALTIMBOCCA

€ 24,50

vom Kalb mit Salbei und rohem Schinken, Risotto mit frischen Herbstpilzen, Kirschtomaten & gehobelter Parmesan

14,8 | veal with Sage and raw ham, risotto with fresh autumn mushrooms, cherry tomatoes & grated Parmesan cheese

MEDAILLONS VOM KALBSFILET

€ 28,00

mit Basilikumsoße dazu Spätzle und marktfrisches Gemüse

14,8 | Medallion of veal fillet with basil sauce Spätzle and market-fresh vegetables

TOURNEDOS VOM RINDERFILET

€ 26,50

mit Rahmsteinpilzen und Rosmarinkartoffeln und marktfrisches Gemüse

14,8 | Tournedos of beef with cream of porcini mushrooms and rosemary potatoes and market vegetables

FORELLES GOURMET ALLERLEI

€ 29,50

-Ein Querschnitt durch die schwäbische Küche-

Medallions vom Kalbsfilet, Kleiner Rostbraten, Maultasche, Champignons à la Crème, Bratensoße und Spätzle

14,8 | -A cross-section of the Swabian kitchen

Medallions of veal fillet, small pot roast, dumplings, mushrooms à la crème, gravy and dumplings



UNSERE FORELLEN

Die Forelle klassisch im Ganzen

FORELLE AUS DEM ESSIGSUD POCHIERT	€ 19,80
Trout from the stock with melted butter, parsley potatoes and leaf salad	
FORELLE NACH MÜLLERIN ART GEBRATEN	€ 19,80
Fried trout meunière with almond butter, parsley potatoes and leaf salad	
FORELLE NACH ULMER ART GEBRATEN mit Mandelbutter	€ 20,80
14,15 Fried Ulm-style trout with almond butter, parsley potatoes and leaf salad	

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



FISCHEMPFEHLUNG

ZANDERFILET AUF DER HAUT GEBRATEN € 24,50

dazu Risotto mit frischen Herbstpilzen, Kirschtomaten & gehobelter Parmesan

14,8 | Pike-perch fillet to risotto with fresh autumn 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

CHEF`S TELLER € 26,50

mit verschiedenen Edelfischen, Meeresfrüchte, Blattspinat und Rosmarinkartoffeln

14,8 | Chef's platter with various fish, seafood, spinach and rosemary potatoes

LAKTOSE - & GLUTEN FREI:

POT AU FEU € 18,50

Würziger Französischer Fischeintopf mit Gemüse und Kartoffeln

Spicy French fish stew with vegetables and potatoes

FORELLE AUS DEM ESSIGSUD POCHIERT /OHNE BUTTER € 19,80

Trout from the stock with melted butter, parsley potatoes and leaf salad

PREMIUM NORWERGER LACHSFILET € 22.50

aus dem Kräuterdampf mit Petersilienkartoffeln und Gemüse vom Ulmer Markt

Premium Norwegian salmon fillet from an herbal steam bath with parsley potatoes and vegetables