



# Willkommen!

Seit nunmehr fast 400 Jahren schreibt die „Forelle“ Geschichte in der Ulmer Gastronomie. Wir haben es uns zur Aufgabe und Leidenschaft gemacht, diese Tradition zu bewahren und fortzuführen.

*The "Forelle" has been making history in the Ulm gastronomy realm for almost 400 years.*

*We have made it our mission to preserve and continue this tradition.*

*Enjoy modern Swabian cuisine combined with the most delicious fish and meat specialities at the oldest restaurant in the Ulm "Fishermen's Quarter".*

## APERITIV EMPFEHLUNG

<b>Aperol Spritz</b> Der Klassiker aus Italien <sup>15</sup>	0,2 l	6,80 €
<b>Bodensee Secco</b> Fruchtig, frech & erfrischend-spritzig	0,1 l	5,90 €
<b>Hugo Prosecco</b> Holunderblütensirup, Minze auf Eis	0,2 l	6,20 €

### Menü des Monats

Süppchen von Cherry Tomaten  
ohne Sahne zubereitet | Crôutons  
&  
Zanderfilet auf der Haut gebraten  
mit Dijonsensauce, Mandel-Brokkoli und  
Salzkartoffeln  
oder  
Chefs Zwiebelrostbraten  
mit Spätzle & zweierlei Zwiebel und Ge-  
müse vom Ulmer Markt  
&  
Schokoküchlein mit flüssigem Kern  
und Vanilleeis

**Fisch-Menü: 36,00**

**Fleisch-Menü: 35,00**

### Forellenmenü

Tatar von der Räucherforelle  
dazu kleiner Kartoffelrösti mit Sauerrahm  
und Forellenkaviar an Apfelkapern und  
Pfefferbeeren  
&  
Forelle im Ganzen gebraten  
oder  
Forelle Blau im Sud pochiert  
nach Ihrer Wahl mit Petersilienkartoffel  
&  
Warmer Zwetschgenröster  
mit Wallnusseis

**Menüpreis: 33,50**

Gesetzliche Angabe: Allergene | 1 mit Farbstoff | 2 mit Konservierungsstoff | 3 mit Antioxidationsmittel | 4 mit Geschmackverstärkern | 5 mit Schwefeldioxid | 6 mit Schwärzungsmittel | 7 mit Phosphat | 8 mit Milcheiweiß | 9 koffeinhaltig | 10 chininhaltig | 11 mit Süßungsmittel | 12 mit Stabilisatoren | 13 gewachst | 14 Weizenmehl | 15 Nüsse  
Bitte haben Sie Verständnis, dass gewisse Umbestellungen berechnet werden müssen!

Für Hauptgerichte auf zwei Teller werden 2,50 € extra für Bestecke, Teller, Gedeck sowie Service verrechnet. Beilagen-Änderungen sind möglich (Aufpreis 1 €): Hausgemachte Spätzle, Salzkartoffeln, hausgemachter Kartoffelsalat, Röstkartoffeln, gemischter Salat, Blattsalat, Tagesbeilage, Basmatireis, Käsespätzle mit Röstzwiebeln (hier Aufpreis 2 €)



## Für Vorab oder Zwischendurch



### Geflämmter Ziegenfrischkäse 12,50

Mirabellen Chutney | Salat

Goat's cream cheese with mirabelle plum chutney and salad

### Minitintenfische vom Grill 12,50

Knoblauchöl | Rucola

Mini squid (baby calamari) grilled with garlic oil and arugula

### Tatar von der Räucherforelle 12,50

Kartoffelrösti | Sauerrahm | Forellenkaviar | Apfelkapern | Pfefferbeeren

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

### Unsere Vorspeisenvariation ab 2 Personen je Person 13,50

Eine Auswahl an Salaten und raffinierte Kleinigkeiten  
von unserem Küchenteam für Sie zusammengestellt

-Lassen Sie sich überraschen-

Our starter variation from 2 persons

A selection of salads and subtle details

put together by our kitchen team for you

-Let yourself be surprised-

## Suppen

### Tafelspitzbrühe mit Gemüsestreifen 5,50

mit Kräuterflädle oder Maultaschenstreifen

14 | Beef consommé with herb pancakes or Swabian ravioli



### Süppchen von Cherry Tomaten 5,50

ohne Sahne zubereitet | Crôutons

8,14 | tomato soup without cream / with croutons

### Unsere Fischsuppe mit Meeresfrüchte 8,50

Forelles fish soup

Gesetzliche Angabe: Allergene | 1 mit Farbstoff | 2 mit Konservierungsstoff | 3 mit Antioxidationsmittel | 4 mit Geschmackverstärkern | 5 mit Schwefeldioxid | 6 mit Schwärzungsmittel | 7 mit Phosphat | 8 mit Milcheiweiß | 9 koffeinhaltig | 10 chininhaltig | 11 mit Süßungsmittel | 12 mit Stabilisatoren | 13 gewachst | 14 Weizenmehl | 15 Nüsse  
**Bitte haben Sie Verständnis, dass gewisse Umbestellungen berechnet werden müssen!**

Für Hauptgerichte auf zwei Teller werden 2,50 € extra für Bestecke, Teller, Gedeck sowie Service verrechnet. Beilagen-Änderungen sind möglich (Aufpreis 1 €): Hausgemachte Spätzle, Salzkartoffeln, hausgemachter Kartoffelsalat, Röstkartoffeln, gemischter Salat, Blattsalat, Tagesbeilage, Basmatireis, Käsespätzle mit Röstzwiebeln (hier Aufpreis 2 €)



## Fleischlos

### Risotto

Pfifferlinge, Cherry Tomaten und gehobelter Parmesan

Risotto Mushrooms, cherry tomatoes and sliced Parmesan

Vegetarisch 12,50

Vegetarian

### Spaghetti

mit frischen Pfifferlingen und gehobelter Parmesan

Vegetarisch 12,50

Vegetarian

## FrISChe Pfifferlinge

### Kräuterrahmpfifferlinge 15,50 mit Serviettenknödel

Unsere „1626“ Maultaschen nach original Rezept 17,80  
mit frischen Pfifferlingen in Kräuterrahmsoße

14,8 | Schwabian Ravioli with fresh chanterelle mushrooms with herb sauce

### Medaillons vom Schweinefilet 21,80

mit frischen Pfifferlingen a la crème dazu unsere Serviettenknödel

14,8 | Pork medallions with fresh chanterelle mushrooms a la crème to dumplings

### Filetspitzen 20,80

von Rind, Schwein & Hähnchen mit frischen Pfifferlingen und Serviettenknödel

14,8 | Fillet of beef, pork & chicken with fresh chanterelles and napkin dumplings

Gesetzliche Angabe: Allergene | 1 mit Farbstoff | 2 mit Konservierungsstoff | 3 mit Antioxidationsmittel | 4 mit Geschmacksverstärkern | 5 mit Schwefeldioxid | 6 mit Schwärzungsmittel | 7 mit Phosphat | 8 mit Milcheiweiß | 9 koffeinhaltig | 10 chininhaltig | 11 mit Süßungsmittel | 12 mit Stabilisatoren | 13 gewachst | 14 Weizenmehl | 15 Nüsse  
**Bitte haben Sie Verständnis, dass gewisse Umbestellungen berechnet werden müssen!**

Für Hauptgerichte auf zwei Teller werden 2,50 € extra für Bestecke, Teller, Gedeck sowie Service verrechnet. Beilagen-Änderungen sind möglich (Aufpreis 1 €): Hausgemachte Spätzle, Salzkartoffeln, hausgemachter Kartoffelsalat, Röstkartoffeln, gemischter Salat, Blattsalat, Tagesbeilage, Basmatireis, Käsespätzle mit Röstzwiebeln (hier Aufpreis 2 €)



# Salatkärtle



## Vegetarischer Salat der Saison 11,50

Blattsalate | Cherry Tomaten | verschiedene Salatgemüse | Körner-Mix | gekochtes Ei  
gehobelter Parmesan | Hausdressing

Forelle's salad of the season

15 | Lettuces | Cherry tomatoes | different salad vegetables | Grains Mix | House Dressing

## Fischersalat 20,50

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

## Salatplatte Lumberjack 14,50

mit gebratenen Pfifferlinge, ausgelassener Speck und gekochtes Ei

Blattsalate | Cherry Tomaten | verschiedene Salatgemüse | Hausdressing

Lettuces | Cherry tomatoes | different salad vegetables | House Dressing

## 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,

## Schwäbischer Salat 14,50

Maultaschenstreifen gebraten mit Röstzwiebeln und

knackige Salate der Saison vom Ulmer Markt

Gesetzliche Angabe: Allergene | 1 mit Farbstoff | 2 mit Konservierungsstoff | 3 mit Antioxidationsmittel | 4 mit Geschmacksverstärkern | 5 mit Schwefeldioxid | 6 mit Schwärzungsmittel | 7 mit Phosphat | 8 mit Milcheiweiß | 9 koffeinhaltig | 10 chininhaltig | 11 mit Süßungsmittel | 12 mit Stabilisatoren | 13 gewachst | 14 Weizenmehl | 15 Nüsse  
**Bitte haben Sie Verständnis, dass gewisse Umbestellungen berechnet werden müssen!**

Für Hauptgerichte auf zwei Teller werden 2,50 € extra für Bestecke, Teller, Gedeck sowie Service verrechnet. Beilagen-Änderungen sind möglich (Aufpreis 1 €): Hausgemachte Spätzle, Salzkartoffeln, hausgemachter Kartoffelsalat, Röstkartoffeln, gemischter Salat, Blattsalat, Tagesbeilage, Basmatireis, Käsespätzle mit Röstzwiebeln (hier Aufpreis 2 €)



# Zeit für Bodenständiges

## Werktags Mittagstisch 9,80

Wie auf der Tafel am Eingang angegeben.

LUNCH. As indicated on the board at the entrance.

## Trollinger Leber 12,80

mit Röstkartoffeln

14 | Liver with roasted potatoes

## Gaisburger Marsch 14,50

Rindfleischwürfel, kräftige Rinderbrühe, Spätzle, Gemüse und Kartoffelschnitz

Beef cubes, beef broth, spaetzle, vegetables and potato wedges

## Gockel & Spatzen 17,80

Zarte Brust vom Hähnchen auf Käsespätzle mit Kartoffelsalat

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

## Die Zwei

Schnitzel vom Landschwein in Brotkrumen paniert mit unserem Kartoffelsalat dazu:

14,8 | Butter slices of pork tenderloin breadcrumbs

Schwenkkartoffeln und Preiselbeeren 14,80

Potatoes and cranberries

Spätzle mit Bratensoße 14,80

14,8 | Swabian noodles with gravy

Käsespätzle mit Zwiebelschmälze 17,80

14,8 | with schwabian cheese noodles

Gesetzliche Angabe: Allergene | 1 mit Farbstoff | 2 mit Konservierungsstoff | 3 mit Antioxidationsmittel | 4 mit Geschmackverstärkern | 5 mit Schwefeldioxid | 6 mit Schwärzungsmittel | 7 mit Phosphat | 8 mit Milcheiweiß | 9 koffeinhaltig | 10 chininhaltig | 11 mit Süßungsmittel | 12 mit Stabilisatoren | 13 gewachst | 14 Weizenmehl | 15 Nüsse  
**Bitte haben Sie Verständnis, dass gewisse Umbestellungen berechnet werden müssen!**

Für Hauptgerichte auf zwei Teller werden 2,50 € extra für Bestecke, Teller, Gedeck sowie Service verrechnet. Beilagen-Änderungen sind möglich (Aufpreis 1 €): Hausgemachte Spätzle, Salzkartoffeln, hausgemachter Kartoffelsalat, Röstkartoffeln, gemischter Salat, Blattsalat, Tagesbeilage, Basmatireis, Käsespätzle mit Röstzwiebeln (hier Aufpreis 2 €)



# Fleischgerichte

## Schwabenteller vom Schweinelendchen 21,50

pork tenderloin

oder/or

## Zwei Medaillons vom Milchkalbsfilet 32,50

Pilzallerlei, Bergkäsespätzle, zweierlei Zwiebel und Gemüse vom Ulmer Markt

14,8 | Mushrooms, cheese noodles, two kinds of onions and vegetables from the Ulmer

Two medaillons of milk fillet with fresh market

## Mild gesottenes Rindfleisch 18,50

aus dem Wurzelsud mit Meerrettichsoße, Röstkartoffeln und Gemüse vom Ulmer Markt

14,8 | Oxtail meat with horseradish sauce, roasted potatoes and vegetables

## Unser Ochs am Spieß 19,50

Zartes Ochsenfleisch am Spieß mit Speck, Zwiebeln, Gemüse und Stampfkartoffeln

14,8 | Tender ox meat on a skewer with bacon, onions, vegetables and mashed potatoes

## Fischerviertel Gebrutzelt 19,80

feine Filetspitzen von Rind, Schwein und Hähnchen an Champignonrahm mit rosa Pfeffer garniert, dazu Gemüse, sautierte Pilzen & Spätzle

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

## Chefs Zwiebelrostbraten 23,50

mit Spätzle & zweierlei Zwiebel und Gemüse vom Ulmer Markt

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

Gesetzliche Angabe: Allergene | 1 mit Farbstoff | 2 mit Konservierungsstoff | 3 mit Antioxidationsmittel | 4 mit Geschmacksverstärkern | 5 mit Schwefeldioxid | 6 mit Schwärzungsmittel | 7 mit Phosphat | 8 mit Milcheiweiß | 9 koffeinhaltig | 10 chininhaltig | 11 mit Süßungsmittel | 12 mit Stabilisatoren | 13 gewachst | 14 Weizenmehl | 15 Nüsse  
**Bitte haben Sie Verständnis, dass gewisse Umbestellungen berechnet werden müssen!**

Für Hauptgerichte auf zwei Teller werden 2,50 € extra für Bestecke, Teller, Gedeck sowie Service verrechnet. Beilagen-Änderungen sind möglich (Aufpreis 1 €): Hausgemachte Spätzle, Salzkartoffeln, hausgemachter Kartoffelsalat, Röstkartoffeln, gemischter Salat, Blattsalat, Tagesbeilage, Basmatireis, Käsespätzle mit Röstzwiebeln (hier Aufpreis 2 €)



## Fischempfehlung

### Ganze Forelle pochiert aus dem Gewürzsud 19,80

Trout from the stock, parsley potatoes and leaf salad

oder

### Ganze Forelle auf der Haut gebraten 19,80

Fried trout meunière, parsley potatoes and leaf salad

oder

### Zanderfilet auf der Haut gebraten 21,80

Zander fillet roasted on the skin

dazu servieren wir Ihnen Zitronenscheiben unsere Petersilienkartoffeln  
sowie einen Blattsalat

Served with lemon slices of parsley potatoes as well as a leaf salad

### Extrawünsche? Na klar

Extra wishes? sure, of course

Bestes kaltgepresstes Olivenöl + 1,50

Best cold-pressed olive oil

Geröstete Mandeln in geklärter Butter + 2,50

15,8 | Toasted almonds in clarified butter

Ausgelassener Speck & Zwiebelwürfel in geklärter Butter + 2,50

7,8 | Exuberant bacon & onion cubes in clarified butter

### Frisch paniertes Seelachsfilet 13,50

mit unserem Kartoffelsalat und Remouladensoße

14,8 | Fresh breaded salmon fillet with our potato salad and remoulade sauce

### Risotto Meeresfrüchte 16,50

mit Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan

14,8 | Risotto Seafood with cherry tomatoes and planed Parmesan

### Fischtöpfele 21,50

Ragout von Edelfischen & Meeresfrüchte mit leichtem IngwersöÙle,  
marktfrischem Gemüse und Petersilienkartoffeln

14,8 | Ragout of game fish with light ginger sauce, seasonal vegetables and parsley potatoes

### Wallerfilet „Donau“ 21,50

mit MeerrettichsoÙe, marktfrischem Gemüse und Petersilienkartoffeln

14,8 | Catfish fillet with horseradish sauce, market vegetables and parsley potatoes

Gesetzliche Angabe: Allergene | 1 mit Farbstoff | 2 mit Konservierungsstoff | 3 mit Antioxidationsmittel | 4 mit Geschmackverstärkern | 5 mit Schwefeldioxid | 6 mit Schwärzungsmittel | 7 mit Phosphat | 8 mit Milcheiweiß | 9 koffeinhaltig | 10 chininhaltig | 11 mit SüÙungsmittel | 12 mit Stabilisatoren | 13 gewachst | 14 Weizenmehl | 15 Nüsse  
Bitte haben Sie Verständnis, dass gewisse Umbestellungen berechnet werden müssen!

Für Hauptgerichte auf zwei Teller werden 2,50 € extra für Bestecke, Teller, Gedeck sowie Service verrechnet. Beilagen-Änderungen sind möglich (Aufpreis 1 €): Hausgemachte Spätzle, Salzkartoffeln, hausgemachter Kartoffelsalat, Röstkartoffeln, gemischter Salat, Blattsalat, Tagesbeilage, Basmatireis, Käsespätzle mit Röstzwiebeln (hier Aufpreis 2 €)



# Laktose - u. Glutenfrei:

## Pot au feu 18,50

Würziger französischer Fischeintopf mit Gemüse und Kartoffeln

Spicy French fish stew with vegetables and potatoes

## Premium Norweger 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 vegetable