



# 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 €

## 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 €)



# GOLDENER HERBST

## MENÜ

Kaltgepresstes Olivenöl | Kräuterquark | Butter | Brotkörbchen

\*

Geflämmter Ziegenfrischkäse  
mit Mirabellen Chutney und Salat

(ohne Menü 12,50 €)

\*

Cremesuppe vom Kürbis mit Curry und Ingwer  
und bestem Kürbiskernöl verfeinert

(ohne Menü 6,00 €)

\*

Tournedos vom Rinderfilet  
mit Kräuterbutter und Rosmarinkartoffeln

(ohne Menü 29,50 €)

oder

Zanderfilet auf der Haut gebraten

dazu Risotto mit frischen Herbstpilzen, Kirschtomaten & gehobelter Parmesan

(ohne Menü 24,50 €)

\*

Karamellierter Apfelpfannkuchen mit Vanilleeis

(ohne Menü 8,50 €)

\*

4-Gänge Menü mit Zander € 46,00 | mit Rind € 49,50

3-Gänge Menü (ohne Ziegenfrischkäse) mit Zander € 39,50 | mit Rind € 42,50

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

**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

**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-

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 €)



## Unsere Suppen

Tafelspitzbrühe mit Gemüsestreifen 5,50  
mit Kräuterflädle

14 | Beef consommé with herb pancakes

 Süsspchen von Cherry Tomaten 5,50  
ohne Sahne zubereitet | Crôutons  
8,14 | tomato soup without cream / with croutons

Fischsuppe mit Meeresfrüchte 8,50  
Forelles fish soup

 Cremesuppe vom Kürbis 6,00  
mit Curry und Ingwer  
und bestem Kürbiskernöl verfeinert  
8,14 | Cream Soup from Pumpkin with Curry and Ginger  
and best pumpkin seed oil refined

## Fleischlos

 Risotto

mit frischen Pfifferlinge, Cherry Tomaten und gehobelter Parmesan

Risotto Mushrooms, cherry tomatoes and sliced Parmesan

Vegetarisch 14,50

Vegetarian

 Spaghetti

mit frischen Pfifferlingen und gehobelter Parmesan

Vegetarisch 14,50

Vegetarian

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 €)



# 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

**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

## Zeit für Bodenständiges

**Werktags Mittagstisch** 9,80

Wie auf der Tafel am Eingang angegeben.

LUNCH. As indicated on the board at the entrance.

**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

## Schnitzel

vom Landschwein in Brotkrumen paniert mit unserem Kartoffelsalat dazu:

14,8 | Butter slices of pork tenderloin breadcrumbs

**Spätzle mit Bratensoße** 14,80

14,8 | Swabian noodles with gravy

**Käsespätzle mit Zwiebelschmälze** 17,80

14,8 | with swabian 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 €)



## Klassiker

### Schwabenteller vom Schweinelendchen 21,50

Pilzallerlei, Bergkäsespätzle, zweierlei Zwiebel und Gemüse vom Ulmer Markt

14,8 | pork tenderloin

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

### Chefs Zwiebelrostbraten 23,50

mit Spätzle & zweierlei Zwiebel und Gemüse vom Ulmer Markt

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

## #Fischer aus der Region

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

Trout from the stock, parsley potatoes and leaf salad

oder

### Ganze Forelle -schöne Müllerin- 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

### Wallerfilet „Donau“ 21,50

mit Meerrettichsoße, 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 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 €)



## Unsere Meeresfische

### 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 Ingwersöble,  
marktfischem Gemüse und Petersilienkartoffeln

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

## 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

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 €)