

Herzlich Willkommen!

Seit nunmehr fast 400 Jahren (1626) schreibt die „Forelle“ Geschichte in der Ulmer Gastronomie.

2000 bis 2020 unter Familie Stutzmiller in der Forelle

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".

CHEF'S SIGNATURE DISH SEIT 20 JAHREN

Spezialitätenkarte mit den besten Gerichten der letzten 20 Jahre

Schwäbische Gastlichkeit und Handwerk mit Liebe & Leidenschaft

Schön, Sie bei uns begrüßen zu dürfen!

~ Unsere Öffnungszeiten im Winter ~

Montag - Samstag 11:00 – 15:00 Uhr und ab 17.00 Uhr - sonntags nach Vereinbarung-

~ Küchenzeiten ~

Täglich 11:30 bis 14:30 Uhr und 17.00Uhr bis 21.30 Uhr

~ Mittagstisch ~

Montag - Freitag

11:30 bis 14:30 Uhr (außer an Feiertagen) wechselnder Mittagstisch und Mittagsmenüs

VORSPEISEN

APERITIV:

ULMER SALAT ALS VORSPEISE

Krautsalat mit Kümmel, Gurken, Kirschtomaten, Karotten-Orangensalat, grüne Blattsalate, Forelles Hausdressing mit altem Balsamico **6,50**

Ulmer Side Salad our typical, regional selection

GAMBERETTI VORSPEISE

6 Stück Gamberetti mit Knoblauchöl **12.50**

6 pieces of gamberetti with garlic oil

FELDSALAT VORSPEISE 5,

mit gebratenem Bauchspeck und gerösteten Brotwürfeln **8,50**

Corn Salad with fried bacon and croutons

TINTENFISCH VORSPEISE

Minitintenfische vom Grill mit Knoblauchöl und Rucola **13.50**

Mini squid (calamari) grilled with garlic oil and arugula

RÄUCHERFORELLE VORSPEISE 5,

Tatar von der Räucherforelle dazu kleiner Kartoffelrösti mit Sauerrahm und Forellenkaviar an Apfelkapern und Pfefferbeeren **13.50**

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

VERRÜCKTER VORSPEISENTELLER

Feldsalat mit Serrano Schinken, Gourmet 8, Ziegenkäsetörtchen mit Honig glaciert und Garnelen im Kartoffelmantel, Feigensenf **13.80**

Corn salad with bacon, lamb's lettuce tart with honey and shrimp in potato, fig mustard

GEFLÄMMTER ZIEGENFRISCHKÄSE

mit Mirabellen Chutney und Salat **12,50**

Goat's cream cheese with mirabelle plum chutney and salad

The Wishing-Table

ab 2 Personen **je Person 14,50**

Eine Auswahl an 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-



Aperol Spritz
Der Klassiker aus Italien
0,2 l **6,20 €**

Bodenseesecco
Fruchtig, frech & erfrischend-spritzig
0,1 l **5,50 €**

Hugo Prosecco
Holunderblütensirup, Minze auf Eis
0,2 l **6,20 €**

Hugo des Monats:
mit Honig-Rosen-Likör
0,2 l **6,20 €**
Ein Hochgenuss zu jeder Gelegenheit

Kir Blackberry
0,2 l **6,20 €**
Prosecco mit Cassislikör

Campari
Orange oder Soda
0,2 l **5,50 €**

Apple Dream
0,2 l **4,50 €**
Apfelsaft mit Cassislikör

Portwein
5 cl **4,50 €**

Martini
5 cl **4,50 €**
bianco, rosso or extra dry

SUPPEN

| | |
|--|------|
| KRÄUTERFLÄDLE 14,15 | |
| in der Tafelspitzbouillon mit Gemüsestreifen | 5,50 |
| Beef consommé with herb pancakes | |
| MAULTASCHENSUPPE | 5,80 |
| mit Schmorzwiebeln | |
| Canneloni strips with simmering onions | |
| FORELLES FISCHSUPPE | 8,50 |
| Forelles fish soup | |
| CHERRY TOMATENSUPPE ohne Sahne zubereitet | 5,50 |
| Cherry tomato soup without cream | |



PASTA & RISOTTO

Gerne vorneweg oder zwischendrin

SPAGHETTI

| | | |
|--|-------|--|
| mit Tomatensugo, Kirschtomaten, italienisches Kräuter-Öl 14,15 | 12,50 | |
| with tomato, cherry tomatoes, Italian herb oil | | |
| mit geschwenkten Meeresfrüchten in italienischem Kräuter-Öl | 18,50 | |
| with pivoted seafood, Italian herb oil | | |
| mit frischen Winterpilzen in Kräutersoße und 14,15 | 16,50 | |
| with fresh winter mushrooms | | |

RISOTTO

| | | |
|--|-------|--|
| mit geschwenkten Meeresfrüchten in italienischem Kräuter-Öl und | 18,50 | |
| with pivoted seafood, Italian herb oil | | |
| mit frischen Winterpilzen in Kräutersoße 14,15 | 16,50 | |
| with fresh chanterelles in herb sauce | | |

20 Jahre Familie Stutzmiller in der Forelle

Zur
Forelle

FORELLEN

Die Forelle klassisch im Ganzen
CHEF'S SIGNATURE DISH SEIT 20 JAHREN

| | |
|---|-------|
| FORELLE AUS DEM GEWÜRZSUD POCHIERT mit zerlassener Butter, Petersilienkartoffeln und Blattsalat Trout from the stock with melted butter, parsley potatoes and leaf salad | 20,50 |
| FORELLE NACH MÜLLERIN ART GEBRATEN 14 mit zerlassener Butter, Petersilienkartoffeln und Blattsalat Fried trout meunière with almond butter, parsley potatoes and leaf salad | 20,50 |
| FORELLE NACH ULMER ART GEBRATEN 14,15 mit Mandelbutter, Petersilienkartoffeln und Blattsalat Fried Ulm-style trout with almond butter, parsley potatoes and leaf salad | 21,00 |
| FORELLE NACH BAYRISCHER ART GEBRATEN 14,8 mit Speck und Zwiebeln mit zerlassener Butter, Petersilienkartoffeln und Blattsalat Trout Bavarian style with bacon and onions, parsley potatoes and leaf salad | 21,50 |
| FORELLE NACH PROVENÇALISCHER ART GEBRATEN 14,15 mit Provenzalischem Gemüse und Rosmarinkartoffeln Trout with Provençal vegetables and rosemary potatoes | 22,50 |



FORELLENMENÜ

UNSERE WEINEMPFEHLUNG:

Auggener Schäf
Gutedel trocken, WG Auggen,
Württemberg, Deutschland
zarter Wein, wenig Säure, ideal zu
Fisch, Spargel und leichten Gerichten
0,125l 0,25l 0,5l
3,80 6,50 12,80

Apfel-Gänseschmalz | Kräuterquark | Butter
| Brotkörbchen 14,8
Apple Goose Fat | herbal quark | butter | bread basket

*

Tatar von der Räucherforelle 14,8,7
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 14,15
nach Ihrer Wahl mit Petersilienkartoffel
Trout meunière of your choice / poached in stock /
Ulm-style with almond butter

*

Warmer Zwetschgenröster mit Wallußeis
Warm stewed plums with walnut ice

*

Menüpreis:
3 Gänge
36.--

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 €)

20 Jahre Familie Stutzmiller in der Forelle

Zur
Forelle

TAGESEMPFEHLUNG IHRER WAHL

100 % Frischfisch

CHEF'S SIGNATURE DISH SEIT 20 JAHREN

EDELFISCHTÖPFLE¹⁴

Ragout von Edelfischen mit leichtem Ingwersößle,
Meeresfrüchte

marktfischem Gemüse und Petersilienkartoffeln

21.80

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

KÖHLERFILET

frisch paniert mit Kartoffel-Gurken-Salat
und Remouladensoße

13,50

WALLERFILET -DONAU- ¹⁴

mit Meerrettichsoße, Gemüse vom Ulmer Markt
und Petersilienkartoffeln

23.50

Danube catfish with horseradish foam, vegetables from the market in Ulm
and parsley potatoes

ZANDERFILET AUF DER HAUT GEBRATEN ^{14,15}

mit Petersilienkartoffeln

italienisches Kräuter-Öl und Mandel-Brokkoli

24.50

Zander fillet with Italian herb oil, parsley potatoes
almond broccoli

Laktose und Glutenfreie Fischgerichte:

PREMIUM NORWERGER LACHSFILET

aus dem Kräuterdampf mit Petersilienkartoffeln
und Gemüse vom Ulmer Markt

23.50

Premium Norwegian salmon fillet from an herbal steam bath
with parsley potatoes and vegetables from the market in Ulm

CHEF'S SIGNATURE DISH SEIT 20 JAHREN

POT AU FEU

Würziger Französischer Fischeintopf

mit Gemüse und Kartoffeln

22.50

Spicy French fish stew with vegetables and potatoes



CHEF'S SIGNATURE DISH SEIT 20 JAHREN

CHEFS TELLER ¹⁴

mit verschiedenen Edelfischen auf
provenzalischem Gemüse
und Rosmarinkartoffeln

27.50

Chef's platter with various game fish atop
provençal vegetables and
Rosemary potato

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 €)

UNSERE KÄSESPÄTZLE 14,8



Spätzle, Bergkäse, Röstzwiebel und Schmorzwiebel
und ein Ulmer Salat

13,80

Cheese noodles, mountain cheese, roasted onion and simmering onion
and an Ulm salad

DER WELIGE WIENER

Bauernkalbsschnitzel paniert dazu:

breaded veal loin in breadcrumbs from with

- Röstkartoffel und Preiselbeeren 22,80
- Spätzle mit Bratensoße 14 22,80
- Käsespätzle mit Schmorzwiebeln 14,8 24,80

CHEF'S SIGNATURE DISH SEIT 20 JAHREN

SAURE LEBER

mit Balsamicojus, Röstkartoffeln und ein Blattsalat

14,50

Liver with balsamic jus, roast potatoes and a leaf salad

ORIGINAL BAUERNVESPER

NACKTE WURST

mit Kartoffel-Gurken-Salat

12,80

Sausage with potato-cucumber salad

METZGERTURM EINTOPF 14

Zarte Ochsenfleischwürfel mit frischem Gemüse,
Spätzle und Kartoffelschnitz

14.80

with beef, potatoes and house-made schwabian noodles

CHEF'S SIGNATURE DISH SEIT 20 JAHREN

UNSERE FLEISCHMAULTASCHEN mit Spinat 14

- Kartoffel-Gurken-Salat, Jus, Röstzwiebel 12,50
- mit Ei und ein Ulmer Salat 13.50

Original Swabian Canelloni (Maultaschen)

- Potato cucumber salad, jus, roasted onion
- with eggs and an Ulm salad

SCHWABENTELLER 14,8

Zarte Lendchen vom Landschwein
mit frischen Champignons à la crème,
Gemüse vom Ulmer Markt auf Käsespätzle

22.50

Tender pork loin with fresh mushrooms in herbal cream sauce,
vegetables from the market in Ulm and cheese Spätzle noodles

CHEF'S SIGNATURE DISH SEIT 20 JAHREN

CHEF'S ZWIEBELROSTBRATEN 14,8

vom Angus Rinderrücken mit zweierlei Zwiebeln,
Spätzle und Gemüse vom Ulmer Markt

24.50

Angus beef sirloin with onions fried in lard, Spätzle noodles
and vegetables from the market in Ulm

CHEF'S SIGNATURE DISH SEIT 20 JAHREN

**OCHSENFLEISCH vom
Bürgermeisterstück**

mit Meerrettichsoße, marktfrischem
Gemüse und Röstkartoffeln

20.80

SCHWÄBISCHES ALLERLEI:

14,8

Kleiner Rostbraten, Lendchen,
Maultasche, Eierspätzle und
Gemüse vom Ulmer Markt

29,50

Small roast beef, medallion, ravioli, Spätzle
noodles and vegetables from the market in
Ulm

CHEF'S SIGNATURE DISH SEIT 20 JAHREN

ULMER TÖPFLE 14,8

mit saftigen Filetspitzen von Rind
und Schwein

Gemüse vom Ulmer Markt,
sautierten Pilzen & Spätzle

21,50

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

Steak des Monats:

RUMPSTEAK

5 Wochen gereift

vom Black Angus Rind 27,50

mit hausgemachter Kräuterbutter,
Pfefferrahmsauce und

Röstkartoffeln

14,8 | Rump steak of Black Angus beef with
homemade herb butter, pepper cream
sauce and roasted potatoes