

# Speisekarte

# Herzlich Willkommen!

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

2000 bis 2022 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 22 JAHREN

## Spezialitätenkarte mit den besten Gerichten der letzten 22 Jahre

Schwäbische Gastlichkeit und Handwerk mit Liebe & Leidenschaft

## Schön, Sie bei uns begrüßen zu dürfen!

### ~ Unsere Öffnungszeiten Biergarten & innen ~

Mo. bis Fr.: ab 17.00 Uhr, Sa. & So.:

11:30 Uhr bis 15:00 Uhr & 17:00 Uhr bis 23:00 Uhr

### ~ Küchenzeiten ~

Mo. bis Fr. 17.00 bis 21.00 Uhr, Sa. & So.:

11:30 Uhr bis 14:30 Uhr & 17:00 Uhr bis 21:00 Uhr

# UNSERE Drinks



APERITIV:

## Aperol Spritz Deluxe

Der Klassiker aus Italien  
0,2 l 6,80 €

## Bodensee Secco

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



## Hugo Secco

Holunderblütensirup, Minze auf Eis  
0,2 l 6,80 €

## Campari

Orange oder Soda  
0,2 l 5,80 €



*Alkoholfreier*

## Ribisel Angel

Schwarzer Ribiselnektar, Limettensirup, Tonic Water auf Eis  
0,2 l 4,20 €

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, Käsespätzle mit Röstzwiebeln (hier Aufpreis 2 €)

# VORSPEISEN

## GAMBERETTI VORSPEISE

6 Stück Gamberetti mit Knoblauchöl  
6 pieces of gamberetti with garlic oil

13.50

## TINTENFISCH VORSPEISE

Minitintenfische vom Grill mit Knoblauchöl und Rucola  
Mini squid (calamari) grilled with garlic oil and arugula

15.90

## RÄUCHERFORELLE VORSPEISE 5,

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

13.90



## GEFLÄMMTER ZIEGENFRISCHKÄSE VORSPEISE 5,

mit Mirabellen Chutney und kleiner Salat

13,50

Goat's cream cheese with mirabelle plum chutney and salad

## The Wishing-Table VORSPEISE 5,

ab 2 Personen

je Person 15,50

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-

# SALATE

## GRÜNZEUG

gemischte Blattsalate, Hausdressing

5,20

## ULMER SALAT ALS VORSPEISE

gemischte Salate, Blattsalate, Hausdressing

6.50

# SUPPEN

## KRÄUTERFLÄDLE 14,15

Rinderbouillon, Gemüsestreifen, Flädle und Gartengrün  
Beef consommé with herb pancakes

6.80

## MAULTASCHENSUPPE 14,15,7

Rinderbouillon, Gartengrün und Schmorzwiebeln  
Cannelloni strips with simmering onions

7,50

## KÜRBISCREMESUPPE 14,15

Ingwer, Aprikose und Curry

7,80

## FORELLES FISCHSUPPE

Forelles Fish Soap

9,50



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, Käsespätzle mit Röstzwiebeln (hier Aufpreis 2 €)

# SPEISEN



## SPAGHETTI

Spaghetti mit frischen Herbstpilzen, Gemüsestreifen und gehobelter Parmesan<sup>14,15</sup> 17,50  
Spaghetti with autumn mushrooms, shaved parmesan, and a salad



## VEGANE MAISPLÄTZCHEN

mit provenzalischem Gemüse und ein Salat <sup>14,15</sup> 17,50  
CORN COOKIES with Provençal vegetables and a salad



## FORELLES CHEES SPÄTZLE 2 .0 <sup>14,8</sup>

Unsere Spätzle frisch zubereitet mit geraspeltem Bergkäse, Emmentaler & Soße Velouté, dazu Duo von Zwiebeln (Röstzwiebel, Schmorzwiebel) und ein Blattsalat 14,80

Cheese noodles, Our spaetzle freshly prepared with grated mountain cheese, Emmental & Velouté sauce, plus a trio of onions (roasted onions, braised onions & chili onion chutney and a leaf salad

## Fisch

### EDLER TAUCHGANG<sup>14</sup>

Ragout von Edelfischen & Meeresfrüchte im Töpfle serviert mit leichtem IngwersöÙe, Gemüse und Petersilienkartoffeln 26.80  
Ragout of game fish with light ginger sauce, seasonal vegetables and parsley potatoes

### POT AU FEU

Würziger französischer Fischeintopf mit Gemüse und Kartoffeln 25.50  
Spicy French Fish stew with vegetables and Potatoes

### CHEF'S SIGNATURE DISH <sup>14</sup>

Edelfische & Meeresfrüchte auf provenzalischem Gemüse und Rosmarinkartoffeln 32.80  
Chef's platter with various game fish atop Provençal vegetables and Rosemary potato

# FORELLEN AUS UMLIEGENDEN GEWÄSSERN

## 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

36.80



### FORELLE AUS DEM GEWÜRZSUD POCHIERT

mit zerlassener Butter, Petersilienkartoffeln und Blattsalate

23,50

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

### FORELLE NACH MÜLLERIN ART GEBRATEN <sup>14</sup>

mit zerlassener Butter, Petersilienkartoffeln und Blattsalate

23,50

Fried trout meunière with melted butter, parsley potatoes and leaf salad

### FORELLE NACH ULMER ART GEBRATEN <sup>14,15</sup>

mit Mandelbutter, Petersilienkartoffeln und Blattsalate

24,50

Fried Ulm-style trout with almond butter, parsley potatoes and leaf salad

### FORELLE NACH BAYRISCHER ART GEBRATEN <sup>14,8</sup>

mit Speck und Zwiebeln mit zerlassener Butter, Petersilienkartoffeln und Blattsalate 24,80

Trout Bavarian style with bacon and onions, parsley potatoes and leaf salad

### FORELLE NACH PROVENZALISCHER ART GEBRATEN <sup>14,15</sup>

mit Provenzalischem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

24,80

Trout with Provençal vegetables and rmary potatoes

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, Käsespätzle mit Röstzwiebeln (hier Aufpreis 2 €)

# H E I M A T / Regionale Küche

**CHEFS TEIGTASCHEN** Herrgottsbscheiserle mit Hackfleisch/Spinatfüllung 14  
• Kartoffel-Gurken-Salat, Jus, Röst- & Schmorzwiebel 15,50  
Original Swabian Cannelloni (Maultaschen) Potato cucumber salad, jus, roasted onion

**SCHWÄBISCHER MARSCH** 14  
Zarte Ochsenfleischwürfel im Wurzelsud, Gemüse, Spätzle und Kartoffelschnitz 19.50  
with beef, potatoes and house-made schwabian noodles

**SCHWABENTELLER** 14,8  
Zarte Lendchen vom Landschwein mit frischen Champignons à la crème,  
Gemüse vom Ulmer Markt auf Käsespätzle 23.50  
Tender pork loin with fresh mushrooms in herbal cream sauce, vegetables from the market in Ulm and cheese Spätzle noodles

**ULMER TÖPFLE** 14,8  
Filetspitzen & Roastbratenspitzen mit Pilzen a la Creme, Gemüse & Spätzle 21.80  
tips from beef and pork with fresh mushroom in cream sauce, with Swabian noodles and market fresh vegetables

**CHEF'S ZWIEBELROSTBRATEN** 14,8  
Rinderrückensteak mit dazu Duo von Zwiebeln (Röstzwiebel, Schmorzwiebel), Käsespätzle  
und Gemüse vom Ulmer Markt 29.50  
Angus beef sirloin with onions fried in lard, Spätzle noodles and vegetables from the market in Ulm

**SIEDFLEISCH KULT vom Bürgermeisterstück aus dem Wurzelsud** 14,8  
mit Meerrettichsoße, marktfrischem Gemüse und Röstkartoffeln 22.50  
Ox meat cooked with horseradish sauce, vegetables fresh from the market and roasted potatoes

