



# Willkommen in der Ulmer Forelle!

## Schön, Sie bei uns begrüßen zu dürfen!

Seit 1626 historisches Zunfthaus der **Ulmer** Fischer im Herzen des **Ulmer** Fischerviertels gelegen.  
Schwäbische Gastlichkeit und Handwerk mit Liebe & Leidenschaft.

### ~ Unsere Öffnungszeiten ~

Montag - Freitag 11:00 – 15:00 Uhr und ab 17.00 Uhr  
Samstag – Sonntag – Feiertage durchgehend geöffnet

### ~ Warme Küche ~

Täglich 11:30 bis 14:30 Uhr und 17.00Uhr bis 21.30 Uhr  
Samstag – Sonntag – Feiertage durchgehend warme Küche bis 21.00 Uhr

### ~ Mittagstisch ~

Montag - Freitag  
11:30 bis 14:30 Uhr (außer an Feiertagen) wechselnder Mittagstisch

## Aperitifs Empfehlung

**Aperitivo** 4,80

Aperol\*2 | Bitter Lemon\*3,12 |  
Ingwer | Minze

**Martini Sprizz** 4,80

Martini bianco | Prosecco | Mineralwas-  
ser | Limette | Minze

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 €)



# Menü

## -ZUR FORELLE -

### Tatar von der Räucherforelle

Kartoffelrösti | Sauerrahm | Forellenkaviar | Apfelkapern | Pfefferbeeren

Smoked trout tartar served with small fried grated potatoes, sour cream and trout caviar

13,50

\*\*\*

### Regenbogenforelle nach Müllerin Art gebraten 20,80

Zerlassene Butter | Petersilienkartoffeln | Blattsalat

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

oder

### Regenbogenforelle nach Ulmer Art gebraten 21,80

Mandelbutter | Petersilienkartoffeln | Blattsalat

14,15 | Fried Ulm-style trout with almond butter, parsley potatoes and leaf salad

oder

### Regenbogenforelle nach Bayerischer Art gebraten 21,80

Speck und Zwiebeln | Zerlassene Butter | Petersilienkartoffeln | Blattsalat

14,8 | Trout Bavarian style with bacon and onions, parsley potatoes and leaf salad

oder

### Regenbogenforelle nach provenzalischer Art gebraten 22,80

Zerlassene Butter | Rosmarinkartoffeln | provenzalisches Gemüse

14,8 | Provençal trout fried melted Butter | Rosemary potatoes | Provençal vegetables

\*\*\*

### Walnusseis

mit Sahne und lauwarmen Zwetschgenröster

7,50

3 GANG 36,90 Vorspeise, Forelle nach Wahl, Dessert

Forelle nach provenzalischer Art + € 1,--

---

SIE KÖNNEN AUCH A LA CARTE AUS UNSEREN MENÜS BESTELLEN

YOU CAN ALSO ORDER A LA CARTE FROM OUR MENUS

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 €)



# Menü

## Regionale Köstlichkeiten



### Geflämmter Ziegenfrischkäse

Mirabellen Chutney und Salat

Goat's cream cheese with mirabelle plum chutney and salad

12,50

\*\*\*

### Tafelspitzbouillon

mit Kräuterflädle und Gemüsesteifen

14 | Beef consommé with herb pancakes

5,50

\*\*\*

### Maultasche

mit Zwiebelschmälze, Bratensoße und Kartoffelsalat

Swabian canelloni with two onions and strong roast sauce our potato salad

14,50

\*\*\*

### 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

\*\*\*

### Schwäbische Apfelküchle

in Zimt-Zucker mit Vanilleeis

14,8 | Swabian apple fritters in cinnamon sugar with vanilla ice cream

8,80

3 GANG	29,90	Tafelspitzbouillon, Rindfleisch, Dessert
3 GANG	33,90	Ziegenfrischkäse, Rindfleisch, Dessert
3 GANG	33,90	Maultasche, Rindfleisch, Dessert
4 GANG	38,90	Ziegenfrischkäse, Tafelspitzbouillon, Rindfleisch, Dessert
4 GANG	38,90	Tafelspitzbouillon, Maultasche, Rindfleisch, Dessert
4 GANG	42,90	Ziegenfrischkäse, Maultasche, Rindfleisch, Dessert
5 GANG	46,90	Komplett

SIE KÖNNEN AUCH A LA CARTE AUS UNSEREN MENÜS BESTELLEN

YOU CAN ALSO ORDER A LA CARTE FROM OUR MENUS

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 €)



# Menü

## -FISCH ROYAL-

### Minitintenfische vom Grill

Knoblauchöl | Rucola

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

14,50

\*\*\*

### Unsere Fischsuppe

Forelles fish soup

8,50

\*\*\*

### Risotto Meeresfrüchte

mit Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan

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

18,50

\*\*\*

### Zanderfilet

auf der Haut gebraten dazu Mandelbrokkoli und Petersilienkartoffeln

Zander fillet roasted on the skin with almond broccoli and parsley potatoes

24,50

\*\*\*

### Dessert Allerlei

Ein Querschnitt durch unsere Zuckerküche

10,00

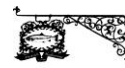
3 GANG	39,90	Fischsuppe, Zander, Dessert
3 GANG	44,90	Minitintenfische, Zander, Dessert
3 GANG	44,90	Risotto Meeresfrüchte, Zander, Dessert
4 GANG	49,90	Minitintenfische, Fischsuppe, Zander, Dessert
4 GANG	49,90	Fischsuppe, Risotto Meeresfrüchte, Zander, Dessert
4 GANG	55,90	Minitintenfische, Risotto Meeresfrüchte, Zander, Dessert
5 GANG	59,90	Komplett

SIE KÖNNEN AUCH A LA CARTE AUS UNSEREN MENÜS BESTELLEN

YOU CAN ALSO ORDER A LA CARTE FROM OUR MENUS

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

**UNSERE „1626“ MAULTASCHEN NACH ORIGINAL REZEPT € 18,80**

mit frischen Pfifferlingen in Kräuterrahmsoße

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

**MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET € 21.50**

mit frischen Pfifferlingen a la crème dazu Spätzle

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

## SALATKÄRTLE

### HÄHNCHEN SALAT - CLASSIC -

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

€ 14.50

### GRIECHISCHER HIRTENSALAT

Bunter Salat mit Gyrosstreifen, Hirtenkäse, Oliven und Zwiebeln

1,14,8 | Colorful salads with gyros, shepherds cheese, olives and onions

€ 14,50

### SCHLEMMERSALAT

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,

€ 21.50

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 €)



# Vorspeisenvariation

## The Wishing-Table

ab 2 Personen je Person 13,50

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-

## Unsere Suppen

### Maultasche in der Brühe 6,80

Maultaschenstreifen | Zwiebelschmälze

14 | Beef consommé with Swabian cannelloni



### Cherry Tomaten Suppe 5,80

ohne Sahne zubereitet | Crôutons

8,14 | tomato soup without cream / with croutons

## Fleischlose Gerichte

### RISOTTO

€ 15,50

mit frischen Pfifferlingen, Kirschtomaten & gehobelter Parmesan

8 | Risotto with fresh , cherry tomatoes & shaved parmesan

### SPAGHETTI

€ 15,50

mit frischen Pfifferlingen & gehobelter Parmesan

8,14 | Spaghetti with asparagus, egg yolk and shaved parmesan

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 €)



# Hauptgerichte

---

## Fisch

### Wallerfilet „Donau“ 24,50

mit Meerrettichsoße, marktfrischem Gemüse und Petersilienkartoffeln

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

### Fischtöpfele 23.50

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

### CHEF`S TELLER 27,50

mit verschiedenen Edelfischen, Meeresfrüchte, provenzalischem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Chef's platter with various game fish, seafood, Provençal vegetables and rosemary potatoes

## Laktose und Glutenfreie Fischgerichte:

### Pot au feu 21,50

Würziger französischer Fischeintopf mit Gemüse und Kartoffeln

Spicy French fish stew with vegetables and potatoes

### Premium Norweger Lachsfilet 24.50

aus dem Kräuterdampf mit Petersilienkartoffeln und Gemüse vom Ulmer Markt

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

## FISCHERSALAT

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

€ 21.50

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 €)



# Hauptgerichte

---

## Fleisch

### CHEFS ZWIEBELROSTBRATEN 24,50

vom Angus Rind mit Spätzle & zweierlei Zwiebel  
14,8 | Angus beef sirloin with onions fried in lard, Spätzle noodle

### Rumpsteak vom Black Angus Rind 25,50

mit hausgemachter Kräuterbutter, Pfefferrahmsauce und Röstkartoffeln  
14,8 | Rump steak of Black Angus beef with homemade herb butter, pepper cream sauce and roasted potatoes

### Schwabenteller vom Schweinelendchen 22,50

Pilzallerlei, Bergkäsespätzle, zweierlei Zwiebel und Gemüse vom Ulmer Markt  
14,8 | pork tenderloin, Mushrooms, cheese noodles, two kinds of onions and vegetables

### Ulmer Töpfele 19,80

mit Filetspitzen von Rind und Schwein und Hähnchen  
Gemüse vom Ulmer Markt, sautierte Pilze & Spätzle  
14,8 | Fillet tips from beef, pork and chicken with fresh mushrooms in cream sauce, with Swabian noodles and market fresh vegetables

### Kässbohrer Schnitzel 17,50

mit Hinterschinken und Käse gefüllt, frisch paniert  
dazu Spätzle und Kartoffelsalat  
14,8 | Freshly breaded schnitzel with Swabian noodles and our potato salad

### Gaisburger Marsch 17,50

Rindfleisch | Spätzle | Gemüse | Kartoffel  
14 | Beef cubes, beef broth, Swabian noodles, vegetables and potato

### Kalbsrahmschnitzel 24,80

vom Kalbsfilet mit Crème-Champignons und Spätzle  
14,8 | veal fillet with crème mushrooms and Swabian noodles

### Original Wiener Schnitzel 23,80

vom Kalbsfilet mit Preiselbeeren und Röstkartoffeln  
veal fillet with cranberries and roasted 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 €)