



# 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 - Sonntag 11:00 – 15:00 Uhr und ab 17.00 Uhr

### ~ Warme Küche ~

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

Sonntag warme Küche bis 21.00 Uhr

### ~ Mittagstisch ~

Montag - Freitag

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

---

## 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 €
<b>Kir Blackberry Secco</b> mit Cassislikör	0,2 l	6,20 €

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, Basmatireis, Käsespätzle mit Röstzwiebeln (hier Aufpreis 2 €)



# FORELLE



MENÜPREIS ab  
**€ 37,50**

## GEDECK

Brotkörbchen, kaltgepresstes Olivenöl, Kräuterquark, regionale Butter  
Breadbasket, extra virgin olive oil, herbal quark, regional butter



## TATAR VON DER RÄUCHERFORELLE 13,50

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

## HAUPTGERICHTEWAHL

### Regenbogenforelle aus dem Gewürzsud pochiert 20,80

Zerlassene Butter | Petersilienkartoffeln

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

oder

### Regenbogenforelle nach Müllerin Art gebraten 20,80

Zerlassene Butter | Petersilienkartoffeln

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

oder

### Regenbogenforelle nach Ulmer Art gebraten 21,80

Mandelbutter | Petersilienkartoffeln

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

oder

### Regenbogenforelle nach Bayrischer Art gebraten 21,80

Speck und Zwiebeln | Zerlassene Butter | Petersilienkartoffeln

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 | provenzalische Gemüse

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



## Walnusseis 7,50

mit Sahne und lauwarmen Zwetschgenröster

3 GANG 37,50 Suppe, Forelle nach Wahl, Dessert, Forelle provenzalische 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 €)



# REGIONAL KÖSTLICH

MENÜPREIS ab  
**€ 29,90**

## Menu

### GEDECK

Brotkörbchen, kaltgepresstes Olivenöl, Kräuterquark, regionale Butter  
Breadbasket, extra virgin olive oil, herbal quark, regional butter

~



**Geflämmter Ziegenfrischkäse 12,50**

Mirabellen Chutney und Salat

Goat's cream cheese with mirabelle plum chutney and salad

~

**Weideochsen Bouillon 5,50**

mit Kräuterflädle und Gemüsesteifen

14 | Beef consommé with herb pancakes

~

**Maultasche 14,50**

mit Zwiebelschmelze, Bratensoße und Kartoffelsalat

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

~

**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 Apfelkühle 8,80**

in Zimt-Zucker mit Vanilleeis

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

3 GANG	29,90	Weideochsen Bouillon, Rindfleisch, Dessert
3 GANG	33,90	Ziegenfrischkäse, Rindfleisch, Dessert
3 GANG	33,90	Maultasche, Rindfleisch, Dessert
4 GANG	38,90	Ziegenfrischkäse, Weideochsen Bouillon, Rindfleisch, Dessert
4 GANG	38,90	Weideochsen Bouillon, 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 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 €)



# FISCH ROYAL

MENÜPREIS ab  
**€ 39,90**

## Menu

### GEDECK

Brotkörbchen, kaltgepresstes Olivenöl, Kräuterquark, regionale Butter  
Breadbasket, extra virgin olive oil, herbal quark, regional butter

~

### Minitintenfische vom Grill 14,50 Knoblauchöl | Rucola

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

~

### Unsere Fischsuppe 8,50 Forelles fish soup

~

### Risotto Meeresfrüchte 18,50 mit Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan 14,8 | Risotto Seafood with cherry tomatoes and planed Parmesan

~

### Zanderfilet 24,50 auf der Haut gebraten dazu Mandelbrokkoli und Petersilienkartoffeln Zander fillet roasted on the skin with almond broccoli and parsley potatoes

~

### Dessert Allerlei 10,00 Ein Querschnitt durch unsere Zuckerküche

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 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 €)



# GOLDENER HERBST

MENÜPREIS ab  
**€ 39,90**

## Menü

### GEDECK

Brotkörbchen, kaltgepresstes Olivenöl, Kräuterquark, regionale Butter  
Breadbasket, extra virgin olive oil, herbal quark, regional butter

~

**CREMESUPPE VOM HOKAIDOKÜRBIS 8,50**  
mit asiatischen Aromen, Garnelenspieß, Kernöl, gerösteten Kernen  
8,14 | Cream soup of pumpkin

~

**Gebratene Herbstpilze mit Knoblauch, Olivenöl, Kräuter 12,50**  
Fried autumn mushrooms with garlic, olive oil, herbs

\*\*\*

### HAUPTGERICHTEWAHL

#### Hirschedelragout 22,50

in Sternanis-Rotweinsauce mit Spätzle und Williamsbirne gefüllt mit Preiselbeeren  
14,8 | Tender venison stew with filled red winepear, Swabian noodles  
oder

#### Lachsfiletspitzen 22,50

mit leichtem Ingwersößle mit Schwenkkartoffeln  
in Petersilienbutter & Herbstgemüse  
14,8 | Salmon Fillets with a light ginger sauce loaf with rolled potatoes in parsley butter & autumn vegetables

~

#### Karamellierter Apfelpfannkuchen mit Vanilleeis 11,00

14,8 | Caramelized apple pancake with vanilla ice cream

3 GANG	39,90	Kürbissuppe, Hauptgericht, Dessert
3 GANG	43,90	Herbstpilze, Hauptgericht, Dessert
4 GANG	49,90	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 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 €)



# VORSPEISENVARIATION

## 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-

# 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

Cherry Tomaten | Pilze | gehobelter Parmesan

Risotto, cherry tomatoes and sliced Parmesan



## Maisplätzchen 15,50

Provenzalisches Gemüse | gehobelter Parmesan

8,14 | Corn cookies | Provençal vegetables | Parmesan

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 €)



# 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

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 €)



# 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

## Lammfilet 27,50

mit provenzalischem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

14,8 | Lamb fillet 2with Provençal vegetables and rosemary potatoes

## Wiener Schnitzel vom Milchkalb 24,50

mit Preiselbeeren und Röstkartoffeln

Wiener schnitzel from the milk calf with cranberries and roasted potatoes

## Kässbohrer Schnitzel 17,50

mit Hinterschinken und Käse gefüllt, frisch paniert dazu Spätzle und Kartoffelsalat

14,8 | Freshly breaded schnitzel with Spätzle and our potato salad

## Gaisburger Marsch 17,50

Rindfleisch | Spätzle | Gemüse | Kartoffel

14 | Beef cubes, beef broth, spätzle, vegetables and potato

## Ulmer Töpfle 21,80

Gebrutzelt, feine Edelfleischstreifen an Champignonrahm

mit rosa Pfeffer garniert, Gemüse vom Markt und Spätzle

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

## Maishähnchenbrust 23,50

am Stück gebraten, Zwiebelstroh, Herbstgemüse und lackierte Honig-Maisplätzchen

14,8 | Corn chicken breast roasted on one piece, onion straw, glazed vegetables and Corn cookies

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 €)