

Herzlich Willkommen!

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

2000 bis 2023 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 23 JAHREN

Spezialitätenkarte mit den besten Gerichten der letzten 23 Jahre

Schwäbische Gastlichkeit und Handwerk mit Liebe & Leidenschaft

Schön, Sie bei uns begrüßen zu dürfen!

~ Unsere Öffnungszeiten ~

Montag bis Freitag

17:00 Uhr bis 23:00 Uhr

Samstag & Sonntag

12:00 Uhr bis 15:00 Uhr & 17:00 Uhr bis 23:00 Uhr

~ Küchenzeiten ~

Montag bis Freitag

17:00 Uhr bis 21:00 Uhr

Samstag & Sonntag

12:00 Uhr bis 14:30 Uhr & 17:00 Uhr bis 21:00 Uhr



APERITIV:

VORSPEISEN

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 14.50

6 pieces of gamberetti with garlic oil

TINTENFISCH VORSPEISE

Minitintenfische vom Grill mit Knoblauchöl und Rucola 17.90

Mini squid (calamari) grilled with garlic oil and arugula

RÄUCHERFORELLE VORSPEISE 5,

Tatar von der Räucherforelle dazu kleiner Kartoffelrösti 13.90

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

GEFLÄMMTER ZIEGENFRISCHKÄSE

mit Mirabellen Chutney und Salat 13,50

Goat's cream cheese with mirabelle plum chutney and salad

The Wishing-Table

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-

Aperol Spritz Delux
Der Klassiker aus Italien

0,2 l 6,80 €



Bodensee Secco
Fruchtig, frisch & erfrischend-spritzig

0,1 l 5,50 €

Hugo Secco
Holunderblütensirup, Minze auf Eis

0,2 l 6,80 €

Kir Blackberry
0,2 l 6,80 €
Prosecco mit Cassislikör

Campari
Orange oder Soda

0,2 l 5,80 €

Portwein
5 cl 4,80 €

-Alle Vorspeisen werden mit unserem Hausbrot und Menage serviert-

SUPPEN

KRÄUTERFLÄDLE ^{14,15}

in der Tafelspitzbouillon mit Gemüsestreifen 6.50
Beef consommé with herb pancakes

FORELLES FISCHSUPPE

Forelles fish soup 12,50

CHERRY TOMATENSUPPE ohne Sahne zubereitet 7,50

Cherry tomato soup without cream



PASTA & FLEISCHLOS

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 19,80
with pivoted seafood, Italian herb oil

mit frischen Pilzen in Kräutersoße ^{14,15} 17,50
with fresh chanterelles in herb sauce

MAISPLÄTZCHEN

mit provenzalischem Gemüse und Grana Padano ^{14,15} 17,50
CORN COOKIES with Provençal vegetables and Grana Padano



FORELLEN

Die Forelle klassisch im Ganzen
CHEF'S SIGNATURE DISH SEIT 23 JAHREN

FORELLE AUS DEM GEWÜRZSUD POCHIERT

mit zerlassener Butter, Petersilienkartoffeln und Blattsalat 23,80
Trout from the stock with melted butter, parsley potatoes and leaf salad

FORELLE NACH MÜLLERIN ART GEBRATEN ¹⁴

mit zerlassener Butter, Petersilienkartoffeln und Blattsalat 23,80
Fried trout meunière with almond butter, parsley potatoes and leaf salad

FORELLE NACH ULMER ART GEBRATEN ^{14,15}

mit Mandelbutter, Petersilienkartoffeln und Blattsalat 24,80
Fried Ulm-style trout with almond butter, parsley potatoes and leaf salad

FORELLE NACH BAYRISCHER ART GEBRATEN ^{14,8}

mit Speck und Zwiebeln mit zerlassener Butter,
Petersilienkartoffeln und Blattsalat 25,50
Trout Bavarian style with bacon and onions, parsley potatoes and leaf salad

FORELLE NACH PROVENZALISCHER ART GEBRATEN ^{14,15}

mit Provenzalischem Gemüse und Rosmarinkartoffeln 25,50
Trout with Provençal vegetables and rosemary potatoes



FORELLENMENÜ

UNSERE WEINEMPFEHLUNG:

Auggener Schäf
Gutedel trocken, WG Auggen,
Deutschland
zarter Wein, wenig Säure, ideal zu
Fisch, Spargel und leichten Gerichten
0,125l 0,25l 0,5l
4,50 6,80 13,40

Menü

*

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 Walnusseis
Warm stewed plums with walnut ice

*

Menüpreis:
3 Gänge
39.90

TAGESEMPFEHLUNG IHRER WAHL

100 % Frischfisch

CHEF'S SIGNATURE DISH SEIT 23 JAHREN

EDELFISCHTÖPFLE¹⁴

Ragout von Edelfischen mit leichtem Ingwersößle,
Meeresfrüchte

marktfischem Gemüse und Petersilienkartoffeln 25.80

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

WALLERFILET -DONAU- ¹⁴

mit Meerrettichsoße, Gemüse vom Ulmer Markt
und Petersilienkartoffeln 24.80

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 26.80

Zander fillet with Italian herb oil, parsley potatoes
almond broccoli

PREMIUM NORWERGER LACHSFILET

aus dem Kräuterdampf mit Petersilienkartoffeln
und Gemüse vom Ulmer Markt 26.80

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

CHEF'S SIGNATURE DISH SEIT 23 JAHREN

POT AU FEU

Würziger französischer Fischeintopf

mit Gemüse und Kartoffeln 25.50

Spicy French fish stew with vegetables and potatoes

CHEF'S SIGNATURE DISH SEIT 23 JAHREN

CHEFS TELLER ¹⁴

mit verschiedenen Edelfischen auf provenzalischem Gemüse
und Rosmarinkartoffeln 29.80

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



HEIMAT 100% SCHWABEN

BERGKÄSESPÄTZLE 14,8



Unsere Spätzle, geriebener Bergkäse und Emmentaler, Röst- & Schmorzwiebeln und ein Blattsalat 15,50

Cheese noodles, mountain cheese, simmering onion and green salad

METZGERTURM EINTOPF 14

Zarte Ochsenfleischwürfel mit frischem Gemüse, Spätzle und Kartoffelschnitz 18.50

with beef, potatoes and house-made schwabian noodles

ROSTBRATENS PITZEN "STROGANOFF" 14

mit Pfeffersoße, Gemüse und Spätzle 24,50

ROAST TIPS "STROGANOFF" 14 with pepper sauce, vegetables and schwabian noodles

SCHWABENTELLER 14,8

Zarte Lendchen vom Landschwein mit frischen Champignons à la crème, Gemüse vom Ulmer Markt auf Käsespätzle 24.50

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 & Rostbratenspitzen mit Pilzen a la creme, Gemüse & Spätzle 23,80

tips from beef and pork with fresh mushroom in cream sauce, with Swabian noodles and market fresh vegetables

CHEF'S ZWIEBELROSTBRATEN 14,8

vom Angus Rind mit zweierlei Zwiebeln, 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

OCHSENFLEISCH vom Bürgermeisterstück 14,8

mit Meerrettichsoße, marktfrischem Gemüse und Röstkartoffeln 22.50

Ox meat cooked with horseradish sauce, vegetables fresh from the market and roasted potatoes

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALB frisch paniert dazu:

14,8 | Original Wiener schnitzel of veal in breadcrumbs fried to

Röstkartoffeln und Preiselbeeren € 25,80

Roast potatoes