



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

~ Mittagstisch ~

Montag - Freitag

11:30 bis 14:30 Uhr (außer an Feiertagen) wechselnder Mittagstisch,
ab 3,80 €.

Aperitifs

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

Forelle aus dem Gewürzsud pochiert 19,80

Zerlassene Butter | Petersilienkartoffeln

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

oder

Forelle nach Müllerin Art gebraten 19,80

Zerlassene Butter | Petersilienkartoffeln

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

oder

Forelle nach Ulmer Art gebraten 19,80

Mandelbutter | Petersilienkartoffeln

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

oder

Forelle nach Bayrischer Art gebraten 19,80

Speck und Zwiebeln | Zerlassene Butter | Petersilienkartoffeln

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

oder

Forelle nach provenzalischer Art gebraten 21,80

Zerlassene Butter | Rosmarinkartoffeln | provenzalische Gemüse

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

Walnußeis

mit Sahne und lauwarmen Zwetschgenröster

7,50

3 GANG 35,90 Suppe, Forelle nach Wahl, Dessert

Forelle nach provenzalischer Art + € 2,--

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

Regional



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 Zwiebelschmelze, Bratensoße und Kartoffelsalat

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

Zwischengang 12,50 / A la carte als Hauptgang 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

Zwischengang 14,50 / A la carte als Hauptgang 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 €)



Frischer Schrobenhauser Spargel


VORSPEISE:

 **Spargel- Erdbeersalat 14,50**
Asparagus strawberry salad

SUPPE:

 **Cremige Spargelsuppe mit weißer Spargeleinlage 5,50**
Creamy asparagus soup with white asparagus liner

HAUPTGERICHT:

 **Portion frischer Spargel**
Klasse 1 (22+) Portionsgröße 300g ungeschält
mit kleinen Kartoffeln zerlassener Butter
oder auf Wunsch mit leichtem Sauerrahm
Portion of fresh asparagus German with small potatoes
vegetarisch 15,80

dazu schmeckt am besten...

mit hausgemachter Hollandaise + 3,00*
homemade hollandaise

mit Portion Kräuterflädle + 4,00*
herb pancake

mit gekochtem Hinterschinken + 4,50*
boiled ham

mit Serrano Schinken + 4,50*
raw ham

mit gemischtem Schinken + 5,50*
mixed ham

mit zwei Medaillons vom Schweinefilet+ 7,50*
medaillons of pork

mit Medaillons vom Lachsfilet + 9,80*
medaillons of salmon

mit Forelle nach Müllerin Art gebraten + 9,80*
trout meunière

(Die o.g. *Gerichte sind nur in Verbindung mit Spargel erhältlich)

Gerne stellen wir Spargelgerichte auch nach Ihren persönlichen Wünschen zusammen

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



Bärlauch Suppe 6,50

mit Sahne zubereitet | Crôutons

8,14 | Bärgarlic Soup / with croutons

Fleischlose Gerichte



Risotto 14,50

Cherry Tomaten | Pilze | Parmesan

Risotto, cherry tomatoes and sliced Parmesan



Spaghetti 13,80

Provenzalisches Gemüse | Parmesan

8,14 | Spaghetti | Provençal vegetables | 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“ 22,50

mit Meerrettichsoße, marktfrischem Gemüse und Petersilienkartoffeln

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

Fischtöpfele 21.50

Ragout von Edelfischen & Meeresfrüchte mit leichtem Ingwersöße,
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 19,50

Würziger französischer Fischeintopf mit Gemüse und Kartoffeln

Spicy French fish stew with vegetables and potatoes

Premium Norweger Lachsfilet 22.50

aus dem Kräuterdampf mit Petersilienkartoffeln und Gemüse vom Ulmer Markt

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

Salatplatte nach Art der schönen Fischerin 19,50

mit leckerem aus Fluss & Meer

with tasty from river & sea

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 23,50

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

Rumpsteak vom Black Angus Rind 24,50

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 21,50

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,
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

Maishähnchenbrust 19,50

auf provenzalischem Gemüse mit Rosmarinkartoffeln
Corn chicken breast provençal vegetables with rosemary potatoes

Kässbohrer Schnitzel 16,50

mit Hinterschinken und Käse gefüllt, frisch paniert
dazu Spätzle und Kartoffelsalat
Freshly breaded schnitzel with Spätzle and our potato salad

Gaisburger Marsch 14,50

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

Trollinger Leber 14,80

mit Röstkartoffeln dazu ein Apfeling gefüllt mit Preiselbeeren und Röstwiebeln
Trollinger liver with roasted potatoe

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 Röstwiebeln
(hier Aufpreis 2 €)