



*Herzlich Willkommen  
beim  
Forellenhof Walgerfranz*

*ein erfrischender Einstieg*

Glas Prosecco Spumante Córmons	0,1	5,50
Glas Sekt mit Mangopüree oder Holundersirup	0,1	5,20
Glas Sekt mit Erdbeer-Limes	0,1	5,20
Aperol Sprizz	0,3	5,90
Limetto (Ingwer, Limette, Lemon, brauner Zucker)	0,3	5,50
Rosato: Ramazzotti rosato, Eis, Prosecco, Soda, Basilikum		6,00
Gingko (alkoholfrei): Limejuice, Ginger Ale, Eis, Soda, Himbeere		5,20
Hugo (Limejuice, Holunder, Sekt, Soda, Minze)		5,90

**Gin Tonic speciale** (auf Eis, mit Grapefruit, Rosmarin) 9,50

Gentleman's Tonic Water aus Franken

Wunderburg Gin von Schumm aus Bad Tölz

*Guten Appetit*



## *Kalte und warme Vorspeisen*

### **Kräftige Tafelspitzbrühe**

in der Terrine mit feinen Gemüsen, Nockerln und Rindfleisch 5,00

**Pfannkuchensuppe** 3,90

**Bratnockerlsuppe** mit feinen Gemüsen 4,00

### **Trio Crostini**

Baguette mit verschiedenen Aufstrichen (auf Wunsch nur vegetarisch) 5,70

Töpferl mit **Griebenschmalz** und Brotkorb 3,80

Töpferl mit **Räucherfischmousse** und Brotkorb 5,80

Schälchen mit **Oliven** 4,00



**Tagliatta vom Rind** mariniert in Knoblauchöl, kurz angegrillt  
mit Ruccola, Tomaten und frischem Parmesan 13,50

**Garnelen im Pfännchen** mit heißem Knoblauchöl und Chili  
dazu Baguette 10,50

### **Fischvorspeise mit Lachs und Forelle**

dazu Kartoffelrösti 12,50

**Gebratener Ziegenkäse** im Speckmantel  
mit Walnüssen auf kleinem Marktsalat in Honigvinaigrette  
mit Granatapfelkernen 11,80



**Schafskäse überbacken** mit Kräutern, geschmolzenen  
Tomaten, Oliven und frischem Paprika 6,80

**Maiskolben** vom Grill mit Kräuterpesto 3,90

**Feine Matjesfilets** natur mit Äpfeln und roten Zwiebeln  
Kräuter-Sauerrahm-Dip und Kartoffeln 11,50

### **Wacholdergeräuchertes Forellenfilet**

mit Meerrettichsahne, Baguette und Butter 11,80

*Für geteilte Vorspeisen erlauben wir uns 1,50 zu berechnen*

## *Vegetarisches und Salate*

**Gefüllte Pasta** in Nußbutter geschwenkt  
mit Tomatenwürfelchen, Ruccola und Kürbiskernen  
dazu frischer Parmesan und ein kleiner Salat 12,50

**Gegrillter Haloumikäse** auf Grillgemüse 10,50

### **Salat „Walgerfranz“**

frische Salate mit einem geräuchertem  
Forellenfilet, Apfelspalten und Kresse  
in Sauerrahmdressing 12,50

### **Salat "Gourmet"**

Salatvariation mit Riesengarnelen vom Grill  
und Avocados in Kräutervinaigrette 14,50

### **Bauernsalat**

Tomaten, Paprika, Gurken, Oliven, Zwiebeln und  
Schafskäse in Vinaigrette 13,50

### *Vegan*

**Rote-Bete-Salat** mit Walnüssen, Frühlingszwiebeln  
und Ruccola, angemacht mit Agavendicksaft, Aceto Balsamico und Rapsöl 8,50

**Apfel-Karotten-Salat** mit  
Zitrone, Nussöl und Petersilie 5,50

### **Zoodles (Zucchininudeln)**

mit Kokosmilch, Paprika, Chili und Curry 11,80

### **Nudeln mit Mais und Schalotten**

Petersilie, Knoblauch, Basilikum und Chili 11,50

### **Spaghetti mit Avocado und Kirschtomaten**

Oliven, roten Zwiebeln, Ruccola, Zitrone und Olivenöl 13,50

### **Gegrilltes Mittelmeergemüse mit frischen Kräutern**

Olivenöl und Kartoffelschnee 11,50

*Wir sind zertifizierter  
Partner der Kräuter-  
Erlebnisregion Tölzer Land.  
Wir nutzen für unsere  
Küche einheimische  
Kräuter und Wildkräuter,  
auch frisch und saisonal  
aus dem eigenem  
Kräutergarten.*



# ***Frisch aus unseren eigenen Teichen***

## *Forellen*

*Bitte beachten Sie, dass unsere Forellen fangfrisch zubereitet werden. Bei der blauen Forelle oder dem Saibling ist deshalb das Aufspringen des Fisches ein Zeichen von absoluter Frische !!!*



Forelle **blau** aus dem Gemüse-Wurzelsud 17,90

Forelle „**Müllerin**“ gebraten 17,90

*Hierzu servieren wir Petersilienkartoffeln, zerlassene Butter und einen bunten Salat mit unserem hauseigenem Sauerrahmdressing*

Forelle "**italienisch**" gebraten mit frischem Knoblauch, Kräuterbutter, frittiertem Ruccola, gebackenen Kartoffeln und Salat 18,00

Forelle "**Cleopatra**" gebraten mit Gambas, Kapern und Petersilie, dazu Petersilienkartoffeln und Chicoréesalat in Orangen-Joghurtdressing 19,00

**Thymianforelle** gebraten mit Zitrone und Thymian gefüllt, dazu Kräuterbutter, Kartoffeln und Grillgemüse 18,50

Forelle „**Don Forello**“  
mit Lauch- Käse-Lauchfüllung im Speckmantel  
gebraten , dazu Petersilienkartoffeln 17,90

**Kräuterforelle** gebraten mit Pesto,  
buntem Karottengemüse und Kräuterkartoffeln 17,90

Forelle "**Cayenne**" gebraten mit Cayennepfeffer,  
geschwenktem Estragon und Schalotten,  
dazu Folienkartoffel mit Sauerrahm 18,00

**Forelle in der Folie gedünstet mit Champignons**  
Staudensellerie und crème fraîche, dazu Reis 18,20

**Forellenfilet** gebraten **in der Mandelkruste**  
mit Petersilienkartoffeln und Blattspinat 18,50

### **Lunzer Forelle**

aus dem Ofen mit Knoblauch-Sauerrahm-Käsesauce, dazu geschmolzene Tomaten und Petersilienkartoffeln (deftig, ca. 25 min Wartezeit) 18,50

*Unsere Forellen, Saiblinge und Karpfen werden täglich frisch aus unseren eigenen Teichen gefangen, gespeist mit erstklassigem, frischem Quellwasser aus unserem Turtelbach.*



## *Saiblinge*

Elsässer **Saibling blau** aus dem Gemüse-Wurzelsud 18,50

Elsässer **Saibling** gebraten mit **frischen Kräutern** 18,50

Elsässer **Saibling** gebraten mit **Frühlingszwiebeln** 18,80

*(mit Petersilienkartoffeln, zerlassener Butter  
und Salat)*

**Saiblingsfilet** gebraten auf Kräuterschaum und Gemüsenudeln  
dazu Reis 19,00



## *Weitere Fischgerichte*

**Lachsforellenfilet gebraten** mit Wirsinggemüse,  
Rieslingschaum und Rosmarinkartoffeln 18,50

### **Warme Räucherforelle**

mit Sahnemeerrettich, Salat und Baguette 17,50

**Spaghettini mit Gambas** (ohne Schale)  
in leichter Hummersahnesauce mit Ruccola 17,50

**Zanderfilet gebraten im Kartoffelmantel** auf Lauchgemüse,  
dazu gebratene Champignons 19,50

**Doradenfilets vom Grill** mit Kräuterbutter, Pesto,  
mediterranem Grillgemüse und kleinen Rosmarinkartoffeln (ungeschält) 17,50

**Riesengarnelen vom Grill** mit Sc. provençale  
(Tomaten, Kräuter, Knoblauch), dazu Reis 19,50

**Mixed Grill von Edelfischen** mit Kräuterbutter,  
frischem Blattspinat und Petersilienkartoffeln 19,50

**Gebackenes Rotbarschfilet** mit Sc. Rémoulade  
und Kartoffelsalat 15,80



## *Unsere Klassiker*

**Original Wiener Schnitzel vom Kalb** schön rösch gebraten mit Butterschmalz, dazu Pommes frites, kalt gerührte Preiselbeeren und Salat 18,50

**Zwiebelrostbraten** von der argentinischen Anguslende mit Bratkartoffeln und Salat 18,50

**Rumpsteak von der argentinischen Anguslende** mit Kräuterbutter, Grillgemüse und Folienkartoffeln mit Sauerrahm 21,80

**Bayerisches Tellerfleisch** mit Meerrettichsauce, Gemüse und Kartoffeln 16,80



**Grillteller** mit Ajvar und frischen Zwiebeln, Maisgemüse und Folienkartoffel mit Sauerrahm 18,50

**Putenrahmgeschnetzelttes** mit Zuckerschoten und Champignons, dazu Reis 16,80

**Cordon bleu von der Pute** mit Saftschinken und Jachenauer BIO-Bergkäse, dazu Pommes frites und Salat 18,50

**Kalbsleber "Berliner Art"** mit Äpfeln, Zwiebeln und Kartoffelpüree 18,50

**Kalbsleber "sauer"** mit Zwiebeln und Kartoffelpüree 17,00



**Schweinefilet** rosa gebraten mit Champignonrahmsauce, Spätzle und Salat 18,80

*Gäste mit Nahrungsmittelunverträglichkeiten oder Allergien wenden sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.*

*Wir helfen Ihnen gerne und halten auch einen Allergieordner für Sie bereit.*

## *Himmlische Nachspeisen*

*Auszug aus unserer Dessertkarte*

**Apfelkücherl mit Vanilleeis 7,50**

**Panna Cotta mit Caramelsauce und frischen Beeren 6,00**

**Vanilleeis mit heißen Himbeeren 5,50**

**Apfelstrudel mit Vanillesauce 4,80**

**Bananeneis mit Eierlikör und Sahne 6,50**



**Jachenauer Bergkäse mit Brot und Butter 7,50**

**Griechischer Joghurt mit Honig und Nüssen 4,50**

**Hausgemachte rote Grütze mit flüssiger Sahne 4,80**

**Variation von drei fruchtigen Sorbets 6,00**

### **Vegane Eissorten**

Kugel 2,50

*Bitte verlangen Sie unsere Dessertkarte,  
hier finden Sie unsere aktuellen Nachtische  
und weitere Digestifs*

### EDELBRÄNDE und LIKÖRE aus BAYERN 2 cl

Wildkirsche	6,00	Holzfaß Obstler	3,80
Williamsbirne	5,00	Himbeergeist (Schauer)	4,00
Marille	5,90	Quitte	5,90
Holunder	5,90	Vogelbeere	5,80
Schlehe	6,00	Haselnussschnäpschen	4,80
Hirschkuss „Birndl“	3,50	Hirschkuss „Ingwerl“	3,50

„Hirschkuss“ Kräuterlikör im Bügelfläschchen, 4cl, 5,50

## ***Regionale Lieferanten***

Unsere Produkte beziehen wir überwiegend von regionalen Anbietern. Wir achten sehr auf Tierwohl, Nachhaltigkeit und Qualität, deshalb bevorzugen wir immer frische Produkte unserer Heimat.



### ***Nachstehend eine aktuelle Liste unserer Lieferanten***

Forellen, Lachsforellen, Saiblinge, Karpfen, Waller  
(saisonal aus eigenen Teichen)

Fleisch: Kalb und Rind BIO vom Zwickerhof, Ratzenwinkl (nach Verfügbarkeit)

Eier: Geflügelhof Bertenbauer, Dietramszell

Gemüse: Fa. Kell, Bad Tölz und BIOTOP, Lenggries

Spargel: Schrobenhausen und Abensberg

Kartoffeln: Kartoffelbauer Wiedmann, Pfaffenhofen

Lamm: Lammof, Thanning

Rind: Murnau-Werdenfelser-Rind

Käse: Tölzer Kaslad'n, Jachenauer Bergkäse

Milchprodukte: Berchtesgadener Land, Weihenstephan, Andechser (BIO)

Emmer, Einkorn, sonstige Getreide: Chiemgauer Korn

Honig: Eigenproduktion

Kuchen, veganes Eis: Konditorei Volkland, Bad Tölz

Brot: Bäckerei Wiedemann, Bad Tölz

Urige Hoibe; Mariensteiner Brauhaus

Dunkles, Leichte Weisse: Schlossbrauerei Kaltenberg

Weissbier: Frankziskaner

Wunderburg GIN von Schumm, Bad Tölz

Hirschkuss Liköre, Gaißbach

Brände: Schauer (Wackersberg/Bad Tölz), Stettner Bad Kolbermoor

Olivenöl: direkt aus einer kleinen BIO Manufaktur in Kalamata



## *Auszug aus unserer Getrankkarte*



### **Biere**

Löwenbräu Hell vom Fass/Alkoholfrei	0,5 l	3,90
Löwenbräu Pils vom Fass	0,3 l	3,40
Radler	0,5 l	3,90
Russen	0,5 l	4,10
Franziskaner Hefeweizen/Alkoholfrei	0,5 l	4,10
Kaltenberg Leichte Weisse	0,5 l	4,10
König Ludwig Dunkel vom Fass	0,5 l	4,10

**„Urige Hoibe“ für Freunde der bayerischen Bierkultur**  
(Mariensteiner Brauhaus)  
naturtrüb, regional, gut gekühlt im Steinkrug 0,5 l 4,10



### **Weine 0,2 l**

Grauburgunder (Baden) 6,50	Riesling (Pfalz) 6,50
Silvaner (Franken) 6,50	Grüner Veltliner (Wachau) 6,50
Bacchus, feinherb (Franken) 6,80	Mas Rabell (Spanien) 6,50
Franz Anton (Wachau) 7,00	
Schilcher rose (Steiermark) 6,80	
Zweigelt rot (Wachau) 6,50	Col di Sasso rot (Toscana) 7,00



### **Alkoholfreie Getränke**

Fl. Petrusquelle	0,25 l	3,00
Fl. Petrusquelle	0,7 l	5,20
Fl. Pellegrino	0,5 l	4,00
Tafelwasser	0,2 l	2,20
Tafelwasser	0,4 l	3,50
Coca Cola / Fanta / Zitronenlimonade	0,2 l	3,00
Spezi	0,4 l	3,90

### **Saftschorlen**

Apfel naturtrüb, Orange, Rhabarbernektar	0,4 l	3,90
Traube, Grapefruit, Johannisbeere, Holunder	0,4 l	4,00
Weinschorle (rose, weiss, rot)	0,4 l	5,50

*Gerne bringen wir Ihnen unsere  
ausführliche Wein- und Getrankkarte*