

## Mittagskarte

### VORSPEISEN

---

Variation von der Rauchforelle mit Kohlrabi-Sesamsalat 018,90 €

Picandou mit Apfel-Rosmarin-Chutney und Walnuss Brioche 017,90 €

---

### SUPPE

Hausgemachte Maultaschensuppe 09,90 €

Kürbis-Kokos-Suppe mit geräucherter Garnele 011,90 €

**Vegane Alternative möglich** 010,90 €

Forelle's Fischsuppe 012,90 €

### BOWLS

---

Bowl (verschieden marinierte Salate, Kichererbsen, Linsen und Bulgur) mit

- Picandou 017,90€

- geschmorter Kürbis 017,90 €

- Rauchlachs 018,90 €

- Rind 019,90 €

---

## VEGAN/VEGETARISCH

Gefüllte Aubergine auf Tomatenjus und Bulgur 019,90 €

Zitronen Risotto mit geschmortem Kürbis 018,90 € **Vegan**

mit Picandou 022,90 €

mit Rotwildgarnelen 030,90 €

Käsespätzle mit Bergkäse und Zwiebeln 017,90 €

## KÜRBIS SPECIAL

---

Kürbisravioli 019,90 €

Wahlweise mit:

- Rinderfiletstreifen 028,90 €
- Pulpo 028,90 €
- mit Rotwildgarnelen 029,90 €

---

## HAUPTGERICHTE MITTAGS

### FISCH

Wolfsbarschfilet mit Togarashi-Soße , Pak Choi und Kartoffel-Sauté 030,90 €

Ikarimi Lachs mit Pulpo an Tomaten-Estragon-Jus und Lauch-Risotto 033,90 €

Forelle „Müllerin Art“ mit Petersilien-Zitronen Butter und Salzkartoffeln 030,90 €

Forelle "Blau" dazu zerlassene Butter und Salzkartoffeln 030,90 €

Forelle nach „Ulmer Art“ mit Mandelbutter und Salzkartoffeln 030,90 €

## **FLEISCH**

Kleines Roastbeef mit Bratkartoffeln 020,90€

Geschnetzeltes vom Rind in Pilzrahm und Spätzle 019,90 €

Hirschragout mit Preiselbeeren und Spätzle 025,90 €

Kalbstafelspitz mit Wurzelgemüse und Butterkartoffeln in Meerrettich Sauce 027,90 €

Schwäbischer Zwiebelrostbraten an Rotweinsauce mit hausgemachten Butter-Spätzle 034,90 €

Schweinelendchen nach „Hohenstaufener Art“ mit Sauce Hollandaise, Pilzen, Schinken und frischen Butter-Spätzle 027,90 €

Maultaschen mit Bratensauce an hausgemachtem Kartoffelsalat mit Speck und Zwiebeln 017,90 €

„Gaisburger Marsch“ Eintopf aus Kalbfleisch, Wurzelgemüse, Kartoffeln und Spätzle 019,90 €

## **DESSERT**

---

Pflaumen- Kokos- Brownie Vegan 010,90 €

Mousse au chocolate mit Mango-Chiliragout 011,90 €

„Unsere Apfelküchle“ 011,90 €

Creme Brûlée von der Tonkabohne mit Rotweibirne 012,90 €

Affogato 6,40€