

Außerhauskarte 2021

**Bestellbar Samstag- und Sonntagabend sowie Sonntagmittag.
Für abends bitte bis spätestens 17 Uhr und mittags bis 11 Uhr vorbestellen.**

Vorspeise:

Forellencremesuppe mit Rauchforelleneinlage	½ Liter	6,50 Euro
	1 Liter	12,90 Euro

Hauptgerichte:

1. Forelle "Müllerin Art" – unser Klassiker knusprig gebratene Forelle	9,20 Euro
4. Forelle "Gärtnerin Art" in gebutterter Folie gedünstete mit Petersilie gefüllte Forelle	9,20 Euro
5. Gebratene Forellenfilets mit frischen Champignons und Käse-Kräutersauce	12,20 Euro
6. Mandelforelle gebratene Forelle mit gerösteten Mandelblättchen	10,20 Euro
7. Räucherforelle "heiß" aus dem Ofen, frisch für Sie geräuchert	9,90 Euro
8. Norwegisches Lachsfilet mit Champignons und Käse-Kräutersauce	12,20 Euro
12. Fischplatte "Gourmet" – Variation von gebratenem Forellen-, Lachs- und Kabeljaufilet mit gerösteten Mandelblättchen, Kräutersauce	12,70 Euro
28. Schnitzel "Jäger Art" mit gebratenen Champignons und Pfefferrahmsauce	10,20 Euro
31. Medaillons vom Schweinefilet mit gebratenen Champignons und Pfefferrahmsauce	11,20 Euro
33. Argentinisches Rumpsteak (300g) mit Kräuterbutter, Pfefferrahmsauce	16,50 Euro

Kinderteller

22. "Schweinchen Dick" - Kleines Schweineschnitzel	4,20 Euro
23. "Kapitän Blaubär" - Vier Fischstäbchen vom Seelachsfilet	4,00 Euro
24. "Donald Duck" – Kleines Schnitzel vom Hähnchenbrustfilet	4,20 Euro

Beilagenauswahl:

Pommes, Kroketten, Bratkartoffeln mit Speck, Salzkartoffeln, Reis	je 2,80 Euro
Gemischter Salat mit Blattsalat, Möhren, Gurken und hausgemachtem Joghurtdressing	3,80 Euro