

Forellenspezialitäten mit Fischen aus heimischen Gewässern:

(alle Preise ohne Beilage)

nach Müllerin Art gebraten:

28	<i>zwei Forellenfilets mit Sahnemeerrettich</i>	9,20 €
114	<i>ein Forellenfilet nach Müllerin Art gebraten mit Sahnemeerrettich</i>	5,90 €
29	<i>eine ganze Forelle mit Sahnemeerrettich</i>	8,20 €
67	<i>auf Wunsch mit Mandelsplittern plus</i>	2,00 €

in Weinsud gedünstet:

70	<i>zwei Forellenfilets mit Weinsud und Sahnemeerrettich</i>	9,20 €
71	<i>eine ganze Forelle mit Weinsud und Sahnemeerrettich</i>	8,20 €

aus dem Backofen:

82	<i>Fischertaschen: 2 Forellenfilets in Blätterteig gebacken mit Sahnemeerrettich und Kräuterbutter</i>	9,90 €
126	<i>eine Fischertasche: ein Forellenfilet in Blätterteig gebacken</i>	6,20 €

aus unserem Räucherofen:

38	<i>zwei geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich</i>	8,60 €
113	<i>ein geräuchertes Forellenfilet</i>	5,20 €
76	<i>eine ganze Forelle mit Sahnemeerrettich nach Gewicht je 100g</i>	2,50 €
39	<i>Jägerfilets: zwei Forellenfilets mit Champignonsoße</i>	9,90 €
399	<i>ein geräuchertes Forellenfilet in Champignonsoße</i>	6,50 €
40	<i>Kräuterfilets: zwei Forellenfilets mit Kräutersoße</i>	9,90 €
409	<i>ein geräuchertes Forellenfilet mit Kräutersoße</i>	6,50 €

Forelle

Wenn wir heute von der Forelle sprechen, wird meist die Regenbogenforelle /Oncorhynchus mykiss gemeint, obwohl ursprünglich die in Europa beheimatete Bachforelle / Salmo trutta fario (Fisch des Jahres 2013) gemeint war.

Die bei uns erhältliche Forelle ist die ursprünglich aus Nord-Amerika stammende Regenbogenforelle, die in ihrer Verbreitung inzwischen praktisch weltweit, sofern kalte und sauerstoffreiche Gewässer vorhanden sind, anzutreffen ist.

Die umgangssprachlich Lachsforelle genannte Forelle gehört auch zu den Regenbogenforellen und ist nur aufgrund ihrer Nahrungsaufnahme rotfleischig, was ihr den Namen Lachsforelle eingebracht hat.

Die unterschiedlichen Forellenarten, es gibt noch weitere, wie die Seeforelle und Meerforelle sowie unterschiedliche Zuchtformen, gehören ebenso wie die Saiblinge und Äschen zu den Salmoniden, also den lachsartigen Fischen.

Allergene: bitte beachten Sie, dass "nach Müllerin Art gebraten" die Verwendung von Weizenmehl bedeutet