

# Liebe Gäste,

Wir achten besonders auf die Qualität unserer Speisen.

Deshalb bereiten wir alles **frisch** und **ohne Einsatz künstlicher Zusatzstoffe** für Sie zu.

Die Herkunft unserer Produkte aus der Region ist uns ein Herzensanliegen.

Karpfen: hauseigene Gewässer;  
zusätzlich Fischzucht Meierhöfer, Korntham



Forellen: Hubert Höfer, Falkenberg

Lachs, Meeresfrüchte  
aus MSC zertifizierten Betrieben



Salat, Kartoffeln, Gemüse der Saison:  
Gemüsehof Grillmeier, Konnersreuth



Pilze aus den Wäldern um Falkenberg



# Fischkarte

## Vorspeisen

Italienische Edelfischsuppe (pikant)  
frische Muscheln | Fische | Gemüse  
dazu Weißbrot

klein 7,80 €  
groß 12,20 €

Frische Miesmuscheln

- in Knoblauch-Rahm mit Weißbrot
- pikant tomatisiert mit Weißbrot

9,80 €



# Hauptgerichte

Forelle blau  
Wurzelgemüse | Salzkartoffeln | Butter 16,80 €

Forelle gebraten „Müllerin Art“  
Salzkartoffeln | Salat 16,80 €

1/2 Karpfen blau aus dem Wurzelsud  
Salzkartoffeln | Wurzelgemüse | Butter 17,20 €

1/2 Karpfen gebacken  
selbstgemachter Kartoffelsalat | Salat 17,20 €

Karpfen kann in jeder Variante auch filetiert bestellt werden.

Zanderfilet auf der Haut gebraten,  
Kartoffel-Sellerie Püree, Herbstgemüse 18,50 €

Lachstranche gebraten  
Asiagemüse | Thaicurrysoße | Basmatireis 18,50 €



## Alternativ

Spaghetti mit Falkenberger Waldschwammerln in Rahm  
Kirschtomaten | Parmesan 11,80 €

Schnitzel „Wiener Art“  
selbstgemachter Kartoffelsalat | Salat 12,80 €

## Nachspeisen

Apfelstrudel  
1 Kugel Vanilleeis | Sahne 6,40 €

Reisdessert mit karamellisierten Äpfeln  
und einer Kugel Vanilleeis 6,40 €

