

Ein herzliches Willkommen in der Forellenstube Reding

*Zu kochen, ist nicht nur die Kunst eine Ware zuzubereiten,
nein, es ist eine spirituelle Aufgabe,
gesunde Gerichte zu kreieren,
die Ihnen Genuss bereiten
und in der höchsten Form dienen.*

*Wir legen Wert auf frische, natürliche Lebensmittel
und bringen vieles, was die Natur uns bietet
für Sie auf den Tisch.*

*Nun wünschen wir Ihnen, einen angenehmen Aufenthalt,
fröhliche Stunden und guten Appetit.*

*Ihre Wirtsleute
und das Team der Forellenstube.*

Suppen

Knoblauchcremesuppe
mit Croutons

Rinderbrühe
mit Pfannkuchenstreifen

Leberspätzle
in Rinderbrühe

Fische

- Forelle -

Knoblauchforelle

außen knusprig, innen saftig,
dazu Petersilienkartoffeln
und gemischter Salat

Kräuterforelle, vom Grill

gefüllt mit Kräutern aus dem Hausgarten
dazu Butterkartoffeln
und Salat der Saison

Forelle blau, schonend gegart im Haussud
mit Salzkartoffeln, heißer Butter
und buntem Salat

Forelle Müllerin

knusprig in der Pfanne gebraten
mit Butterkartoffeln
und gemischtem Salat

Forelle mit butterigen Mandelblättchen

als Beilage servieren wir Petersilienkartoffeln
und bunten Marktsalat

- Zander -

Feines Zanderfilet, gebraten
an Knoblauchbutter
dazu Salzkartoffeln
und frisches Sommergemüse

Zartes Zanderfilet, in Butter gebraten
mit Mandelblättchen überzogen
als Beilage Petersilienkartoffeln
und feines Saisongemüse

Der Stolz des Hauses
Zanderfilet gedünstet
angerichtet auf Tagliatelle
dazu eine Meerrettichsahnesoße
und frischer Marktsalat

- Seehecht -

Seehechtfilet gegrillt mit Olivenöl
dazu Rosmarinkaroffeln
und mediterranes Röstgemüse

- Bachsaibling -

Bachsaibling trifft Veltliner
Filet vom Bachsaibling schonend gegart
mit Butterkartoffeln und glacierten Karotten
anbei eine Trauben-Veltlinersoße

Fleisch

Wiener Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende

mit Natursoße und Röstzwiebeln
als Beilage reichen wir Petersilienkartoffeln
und Salat in Hausdressing

Deftiger Schwabentopf

Schweinefilet gegrillt
angerichtet auf hausgemachten Eierspätzle
mit Sahnesoße und Käse überbacken
dazu Salat der Saison

Cordon bleu

in der Pfanne gebraten
mit Pommes frites, Preiselbeeren, Zitronenspalte
und bunten Salaten

Deftiger Grillteller

Schweinelende, Schweinefilet und Rinderlende

mit frischem Röstgemüse, Kräuterbutter
dazu Pommes frites

Schweineschnitzel Wiener Art
mit Pommes frites, Preiselbeeren,
Zitronenspalte und gemischtem Salat

Steak aus der Rinderlende
an würzigem Pfefferrahm,
mit Pommes frites
und bunten Salat

Kleine Gerichte

Camembert gebacken
auf Toast dazu Preiselbeeren
und Salat

Currywurst
mit hausgemachter Soße,
Pommes frites und Salatgarnitur

Fish and Chips
Kleines Edelfischfilet
gebacken dazu Pommes frites,
Remoulade und Zitrone

Kleines Schnitzel
gebacken dazu Pommes frites,
Ketchup und Preiselbeeren

Desserts

Zwei Marillenknödel

an Zimt und Zucker mit Vanilleeis
und Schlagsahne

Zwei Pfannkuchen

mit hausgemachter Marmelade gefüllt

Palatschinken, gefüllt mit Vanilleeis
angerichtet auf einem Schoko – Eierlikörspiegel,
serviert mit Sahne

Zwei Kugeln Vanilleeis

gebettet auf heißen Himbeeren
mit Sahnehäubchen