

FISCH-FOND

Natur

Für die Zubereitung v. Fischsaucen,
Suppen & Fischgerichten
Hergestellt von Steinbutt und Seezungen-Gräten
mit Gemüse, Kräutern und Gewürzen

Ohne Salz – ohne Wein

Enthält: Fisch, Sellerie

4.50

KALBS-FOND

Natur

Zu Fleischgerichten als Begleitung
oder zu Weiterverarbeitung
für Fleischgerichte & Saucen.

Hergestellt v. Kalbsknochen, Gemüse,
Tomaten & Gewürzen

Enthält: Sellerie

4.50

WILD-FOND

Natur

Für die Zubereitung von Wildsaucen
Hergestellt aus Abschnitten und Knochen vom Reh
mit Rotwein, Gemüse, Wildgewürzen
(Ingo Holland Mischung) und Kräutern

Enthält: Sellerie

4.50

TOMATEN-KRAFTBRÜHE

~~als Grundlage für Vinaigrette, für mediterrane Gerichte,
für Saucen und zum Genießen als klare,
kalte oder warme Suppe.~~

~~Hergestellt aus Tomaten, Gemüse, Kräutern,
Fleischbrühe – geklärt mit magerem Rindfleisch
und Eiweiß. *Enthält: Sellerie*~~

~~5.00~~

FISCHSUPPE

~~Zutaten: Fischfond, Riesling, Noilly Prat
Pastis, Gemüse, Gewürze und Kräuter~~

~~Die Suppe erhitzen, mit etwas Olivenöl verfeinern,
frische Kräuter dazu.~~

~~Geme können Sie auch frische Fischfilets oder
Krustentiere in der Suppe garziehen~~

~~*Enthält: Krebstiere, Fisch, Sellerie, Karotten*~~

~~9.00~~

CURRY-ZITRONENGRAS-SUPPE

Aus Geflügelfond, mit Ananas und Äpfeln,
Zitronengras, Currypulver, Kokosmilch, Sahne.

Erhitzen, mit dem Zauberstab durchmischen,
kann mit Garnelen oder Jakobsmuscheln ergänzt
werden. *Enthält: Krebstiere, Fisch, Lactose, Sellerie*

8.50

GULASCHSUPPE

Rindfleisch aus der Wade, feingeschnittene Zwiebeln,
Gulaschgewürze bestehend aus Kümmel,
geriebener Zitronenschale, Knoblauch
und feinstem Rosenpaprika - abgelöscht mit Weißwein
und mit Tomatenmark angeröstet,
Kartoffelwürfelchen als Einlage.

Enthält: Sellerie

8.50

ROTWEINSAUCE

Hergestellt aus Kalbsknochen und -flachsen,
mit Gemüse und Tomatenpüree, Rotwein,
Kräutern, Gewürzen, Salz, Portwein, Schalotten

Enthält: Sellerie

170 ml – 10.00

CHAMPAGNER-FISCHSAUCE

Perfekt zu Meeres- und Flussfischen.
Unter ständigem Rühren erhitzen,
kalte Butterflocken zugeben,
geschlagene Sahne macht die Sauce schaumig

Enthält: Fisch, Lactose, Sellerie

170 ml - 9.50

KUTTELN TOSKANISCH

Eine Spezialität für Kenner:
Kutteln mit Tomaten, Weißwein und Gewürze
geschmort. Mit etwas Olivenöl verfeinern
und mit Parmesan bestreuen,
dazu Ciabatta oder geröstete Polenta.

Enthält: Sellerie

9.50

„UNSER SUGO ORIENTALE“

Wurde hergestellt aus Rind- & Kalbfleisch, Zwiebeln,
Kräutern, Tomaten, Rotwein und Kalbsfond & mit
orientalischen Gewürzen recht pikant abgeschmeckt.

Im Töpfchen erhitzen und mit Pasta, Reis
oder Cous Cous servieren.

Enthält: Sellerie

8.50

EINGEMACHTES KALBSFLEISCH

Fleischwürfel aus der Kalbsschulter,
mit Sahne, Kalbsfond, Weißwein und Gewürzen
- sanft gegart, traditionell gebunden.

Vorsichtig erwärmen

Enthält: Lactose, Sellerie

13.00

CURRY-HUHN

Ausgelöste Keule vom Huhn
gedünstet mit Äpfeln, Kokosmilch
und Madras-Curry / *Lactose-/Glutenfrei*
11.00

COQ AU RIESLING

Ausgelöste Keule vom Huhn
in einer Riesling-Sahnesauce
Dazu passen feine Nudle, Champignons und Erbsen.
Enthält: Lactose, Sellerie
11.00

LAMM-RAGOUT

Stücke von der Schulter vom Müritz-Lamm,
langsam geschmort, mit Thymian, Rosmarin
und etwas Knoblauch kräftig abgeschmeckt
Enthält: Gluten, Sellerie
14.00

BÖFFLAMOTT

Fleischwürfel vom Bugblatt, mit Rotwein,
Fleischfond, Aromaten und Gewürzen geschmort.
Vorsichtig erwärmen und nach Geschmack
mit einer kalten Butterflocke abrunden.
Enthält: Gluten, Sellerie
13.00

KALBSRAGOUT in Rahmsauce

Fleischwürfel aus der Kalbsschulter, mit Sahne,
Kalbsfond, Weißwein und Gewürzen sanft gegart,
traditionell gebunden. Vorsichtig erwärmen
Enthält: Gluten, Lactose, Sellerie
13.00

SCHWARZWÄLER REHRAGOUT

~~Beste Wildfleischstücke in feiner dunkler Wildsauce;
erwärmen und genießen.
-kühl lagern- *Enthält: Gluten, Sellerie*~~
13.00

*Inhalt 270 ml, falls nicht anders vermerkt
Kühl lagern*

*Die gegarte Fleischeinwaage ist bei den
Fleisch/Geflügelgerichten 130 g.*

*Je nach Saison ändert sich unser Angebot.
Fragen Sie an der Rezeption nach.*



Liebe Gäste der Talmühle,

sicher haben Sie nicht immer die Zeit
und Lust sich auf den Weg nach Sasbachwalden
in die Talmühle zu machen um ein schönes
Mittag- oder Abendessen in unserem Hause
zu genießen.

Für solche Tage, wenn die Zeit zu knapp ist
und vielleicht die Zutaten fehlen, haben wir
einige Gerichte vorbereitet, die Ihnen die Arbeit
erleichtern werden.

Die Gerichte in unseren Gläsern sind gekühlt
einige Wochen problemlos haltbar und bei Bedarf
schnell erwärmt.

Als Beilage etwas Pasta oder eine
Kartoffelzubereitung rundet die Mahlzeit ab.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit

Gutbert Fallert

Küchenchef Michael Maurer

HOTEL TALMÜHLE
RESTAURANT FALLERT
77887 SASBACHWALDEN

NEU IM PROGRAMM :

UNSER SAUERBRATEN

**Scheibe vom sanft geschmorten Rinderbugblatt
dunkle kräftige Sauce mit Rotweinessig
im Vacuumbeutel – unkompliziert zu erhitzen**

Enthält: Gluten, Sellerie

12.00

KALBSSCHMORBRATEN

mit Rahmsauce

im Vacuumbeutel – unkompliziert zu erhitzen

Enthält: Gluten, Lactose, Sellerie

12.00

HAUSGEMACHTE BUBESPITZLE

(Schupfnudle)

im Vacuumbeutel : enthält 30 Stück ca. 2-3 Portionen

Enthält: Gluten, Ei

7.00

UNSERE HANDGSCHABTE SPÄTZLE

im Vacuumbeutel : enthält 2 Portionen

Enthält: Gluten, Ei

7.00

SALAT VON ALB-LINSEN

350 g

4.50

ALBLINSEN-GEMÜSE

350 g

4.50

ZWEI SCHWEINEBÄCKLE

gepökelt, gekocht

kalt zu Linsensalat, warm zu Linsengemüse

8.00