

APERITIFVERGNÜGEN

Wintersekt <i>Hausgemachter Wintersirup aufgegossen mit Hausmarke Sekt</i>	0,1l	4,50 €
Prisecco Bio-Rosé Apfel / Rose / Minze <i>Alkoholfreier Secco von der Weinmanufaktur Jörg Geiger</i>	0,1l	4,80 €
Carinchen (alkoholfrei) <i>(Johannisbeersaft, Mandelsirup & Bitter Lemon)</i>	0,1l	4,80 €
Pernod	4cl	4,50 €

Wintermenü

HONAUER SAIBLINGSFILET AUF GEBRATENEN PILZEN
mit Feldsalat
- 9,50 € -

ROSA GEBRATENE KEULENSTEAKS VOM HEIMISCHEN REH
Wintergemüse | Kräuterjus | hausgemachte Spätzle
- 24,00 € -

oder

GEBRATENES LACHSFORELLENFILET
UNTER DER MEERRETTICHKRUSTE
auf Rote Beete Gemüse mit Honauer Rahmkartoffeln
- 21,00 € -

GEBACKENE ÄPFELKÜCHLE
in Zimt & Zucker gewendet
mit Lautertaler Vanilleeis
- 7,20 € -




Menüpreis

3 Gänge



Reh 36,60 €

Forelle 34,00 €





VORSPEISEN & SALATE

	Gemischter Salat*	5,50 €
	Hausgemachter schwäbischer Kartoffelsalat von unserer Seniorchefin	3,80 €
	Portion heimischer Feldsalat mit Croutons	7,20 €
	Karamellisierte Ziegenfrischkäse aus Ensmad Apfel - Feigenchutney Babyleaf Salate Cashew Nüsse	8,90 €
	Carpaccio vom schwäbischen Albrind Hauchdünne Filetscheiben vom schwäbischen Albrind Münzdorfer Bergkäse Rucola Pinienkerne 13 Jahre alter Balsamico*	13,50 €
	Variation von der Honauer Räucherforelle Räucherlachsforelle im Kräuterflädle auf Alblinsensalat Wacholdergeräuchertes Forellenfilet auf Rote Beete mit Sahnemeerrettich Würzige Forellenterrine mit kleinem Salatbukett	10,50 €

SUPPEN

	Schwäbische Flädlesuppe Rinderkraftbrühe Kräuterflädle Schnittlauch	4,50 €
	Schaumsuppe von Ehestetter Champignons	5,00 €
	Forellenkraftbrühe mit Streifen von der Lachsforelle Wurzelgemüse Tomatenconcassé	6,80 €

VEGETARISCH – EINFACH MAL OHNE...

	Perlgraupenrisotto mit gebackenem Ensmader Ziegenfeta Würziger Albkäse Rucola Gemüse	11,50 €
	Hausgemachte Semmelknödeln mit Ehestetter Champignons in Kräuterrahmsauce	10,50 €
 	Schwäbische Kräuter- Kässpätzle mit Röstzwiebeln geriebener Bergkäse aus Münzdorf Salatteller	10,80 €

NACH LUST UND LAUNE DAZU

Frisches Gemüse	4,50 €
Hausgemachte Spätzle	3,80 €
Pommes Frites	3,80 €
Bratkartoffeln (mit Speck & Zwiebeln)	4,50 €

HONAUER ECHAZTAL FORELLEN- UND SAIBLINGSFILET

Gebratenes Lachsforellenfilet nach Müllerin Art Hausgemachte Remouladensoße Honauer Rahmkartoffeln Salat	kl. Portion	15,80 € 19,20 €
Paniertes Lachsforellenfilet Hausgemachte Remouladensoße Honauer Rahmkartoffeln Salat	kl. Portion	15,80 € 19,20 €
Gebratenes Lachsforellenfilet mit Mandelbutter* Honauer Rahmkartoffeln Salat	kl. Portion	16,50 € 20,00 €
Gebratenes Lachsforellenfilet unter der Meerrettichkruste Rote Beete Gemüse Honauer Rahmkartoffeln	kl. Portion	17,50 € 21,00 €
Auf der Haut gebratenes Saiblingsfilet nach Müllerin Art Hausgemachte Kräuterbutter Marktgemüse Honauer Rahmkartoffeln	kl. Portion	18,00 € 21,50 €
Salat „Fischerglück“ Knackige Blattsalate der Saison Honauer Räucherforelle Forellensalat nach Matjes Art Gebratenes Saiblings- & Lachsforellenfilet		15,30 €

DIE HONAUER FORELLE KLASSISCH IM GANZEN

Forelle „Blau“ im Essigsud pochiert	17,00 €
Gebratene Forelle nach Müllerin Art	17,00 €
Gebratene Forelle nach Honauer Art Mandelbutter*	18,50 €
Gebratene Forelle nach Finkenwerder Art Speck und Zwiebeln	18,80 €
Heiß- Wacholdergeräucherte Forelle Sahnemeerrettich	18,80 €

ZU ALLEN GANZEN FORELLEN SERVIEREN WIR IHNEN GEKLÄRTE BUTTER
UND UNSERE ORIGINAL HONAUER RAHMKARTOFFELN

VON DEN WIESEN DER REGION

Paniertes Schnitzel vom heimischen Landschwein

Hausgemachte Spätzle oder Pommes Frites* | Salat

14,80 €

60 Stunden bei 60°C gegarter Braten

vom Hohensteiner Albbüffel

Wintergemüse | hausgemachte Spätzle

kl. Portion 18,00 €

21,00 €

Saftiger Zwiebelrostbraten vom heimischen Albrind

Hausgemachte Röstzwiebel | Spätzle | Salat

24,50 €

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken *

Preiselbeeren | Pellkartoffeln oder Pommes Frites* | Salat

19,50 €

Rosa gebratener Rücken vom Münsinger Alblamm unter der Kräuterkruste

Wintergemüse | Kräuterjus | Hausgemachte Kartoffel - Krapfen

kl. Portion 23,50 €

27,50 €

Keulensteaks vom heimischen Reh

Wintergemüse | Kräuterjus | Preiselbeeren

Hausgemachte Spätzle

kl. Portion 20,50 €

24,00 €

HERZHAFTE VESPER AB 17.00 UHR

1 Wacholdergeräuchertes Forellenfilet

Schwäbischer Kartoffelsalat | Sahnemeerrettich

7,90 €

1 Paar Wacholdergeräuchertes Forellenfilet

Schwäbischer Kartoffelsalat | Sahnemeerrettich

11,50 €

Schwäbischer Wurstsalat

Schinken¹- und Schwarzwurst | Zwiebeln | Essiggurken²

mit Brot

6,90 €

mit Bratkartoffeln

10,60 €

Straßburger Wurstsalat

Schinkenwurst¹ und Albkäs | Zwiebeln | Essiggurken²

mit Brot

7,50 €

mit Bratkartoffeln

11,20 €



Herzhaftes Vesperbrett

Luftgetrockneter Albschinken¹ | geräucherte Schinkenwurst | Essiggemüse

Geräuchertes Forellenfilet | Münzdorfer Brie & Vesperkäse

Sahnemeerrettich | Senf

12,50 €

- Auf Wunsch auch gerne für mehrere Personen als rustikale Vesperplatte -



Honauer Fischervesper

Geräuchertes Forellenfilet | Scheiben von der Räucherlachsforelle

Forellenterrine | Forellensalat nach Matjesart | passende Soßen

herzhaft garniert

12,00 €



Albkäseauswahl vom Altschulzenhof herzhaft garniert

9,50 €

Zu unseren Vespers servieren wir Ihnen eine Brotauswahl



Vegetarisch
Biosphärengericht

Preise sind Inkl. gesetzlicher MwSt.

(*) stammt nicht oder Saisonal bedingt nicht aus Baden – Württemberg