

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 | Kräutertjus | hausgemachte Spätzle
- 25,00 € -

oder

GEBRATENES LACHSFORELLENFILET
UNTER DER MEERRETTICHKRUSTE
auf Rote Beete Gemüse mit Honauer Rahmkartoffeln
- 22,00 € -

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




Menüpreis

3 Gänge



Reh 37,60 €

Forelle 35,00 €

VORSPEISEN & SALATE

| | | |
|--|---|---------|
| | Gemischter Salat* | 5,50 € |
| | Hausgemachter schwäbischer Kartoffelsalat von unserer Seniorchefin | 3,80 € |
|  | Portion heimischer Feldsalat mit Croutons | 7,20 € |
|  | Karamellisierter Ziegenfrischkäse aus Ensmad Apfel - Feigenchutney Babyleaf Salate Cashew Nüsse | 9,20 € |
|  | Carpaccio vom schwäbischen Albrind Hauchdünne Filetscheiben vom schwäbischen Albrind Münzdorfer Bergkäse Rucola Pinienkerne 13 Jahre alter Balsamico* | 13,80 € |
| | Variation von der Honauer Räucherforelle Räucherlachsforelle im Kräuterflädle auf Ablinsensalat Wacholdergeräuchertes Forellenfilet auf Rote Beete mit Sahnemeerrettich Würzige Forellenterrine mit kleinem Salatbukett | 10,80 € |

SUPPEN

| | | |
|---|---|--------|
|  | Schwäbische Flädlesuppe Rinderkraftbrühe Kräuterflädle Schnittlauch | 4,50 € |
|  | Schaumsuppe von Ehestetter Champignons | 5,20 € |
| | Forellenkraftbrühe mit Streifen von der Lachsforelle Wurzelgemüse Tomatenconcassé | 6,90 € |

VEGETARISCH – EINFACH MAL OHNE...

 **Perlgraupenrisotto mit gebackenem Ensmader Ziegenfeta**
Würziger Albkäse | Rucola | Gemüse 12,00 €

 **Hausgemachte Semmelknödeln mit Ehestetter Champignons**
in Kräuterrahmsoße 11,50 €

NACH LUST UND LAUNE DAZU

Frisches Gemüse 4,50 €

Hausgemachte Spätzle 3,80 €

Pommes Frites 3,80 €

HONAUER ECHAZTAL FORELLEN- UND SAIBLINGSFILET

| | | |
|---|-------------|--------------------|
| Gebratenes Lachsforellenfilet nach Müllerin Art Hausgemachte Remouladensoße Honauer Rahmkartoffeln Salat | kl. Portion | 16,80 € 20,20 € |
| Paniertes Lachsforellenfilet Hausgemachte Remouladensoße Honauer Rahmkartoffeln Salat | kl. Portion | 16,80 € 20,20 € |
| Gebratenes Lachsforellenfilet mit Mandelbutter* Honauer Rahmkartoffeln Salat | kl. Portion | 17,50 € 21,00 € |
| Gebratenes Lachsforellenfilet unter der Meerrettichkruste Rote Beete Gemüse Honauer Rahmkartoffeln | kl. Portion | 18,50 € 22,00 € |
| Auf der Haut gebratenes Saiblingsfilet nach Müllerin Art Hausgemachte Kräuterbutter Marktgemüse Honauer Rahmkartoffeln | kl. Portion | 19,00 € 22,50 € |
| Salat „Fischerglück“ Knackige Blattsalate der Saison Honauer Räucherforelle Forellensalat nach Matjes Art Gebratenes Saiblings- & Lachsforellenfilet | | 15,90 € |

DIE HONAUER FORELLE KLASSISCH IM GANZEN

| | |
|---|---------|
| Forelle „Blau“ im Essigsud pochiert | 18,00 € |
| Gebratene Forelle nach Müllerin Art | 18,00 € |
| Gebratene Forelle nach Honauer Art Mandelbutter* | 19,50 € |
| Gebratene Forelle nach Finkenwerder Art Speck und Zwiebeln | 19,80 € |
| Heiß- Wacholdergeräucherte Forelle Sahnemeerrettich | 17,80 € |

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

15,80 €

60 Stunden bei 60°C gegarter Braten

vom Hohensteiner Albbüffel

Wintergemüse | hausgemachte Spätzle

kl. Portion 19,00 €

22,00 €

Saftiger Zwiebelrostbraten vom heimischen Albrind

Hausgemachte Röstzwiebel | Spätzle | Salat

25,50 €

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken *

Preiselbeeren | Pellkartoffeln oder Pommes Frites* | Salat

20,50 €

Keulensteaks vom heimischen Reh

Wintergemüse | Kräuterjus | Preiselbeeren

Hausgemachte Spätzle

kl. Portion 21,50 €

25,00 €

Gulasch vom Hayinger Hirschkalb

mit Ehestetter Champignons in Kräuterrahm,

Semmelknödeln & Salat

19,50 €

Hausgemachte schwäbische Maultaschen

mit original Kartoffelsalat von unserer Seniorchefin

In Ei gebacken

oder **Geschmälzt mit Speck & Zwiebeln**

12,90 €

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 Vespern servieren wir Ihnen eine Brotauswahl