

Sommermenü

SCHAUMSUPPE VON DER BRUNNENKRESSE
mit Croutons
- 5,50 € -

GEBRATENES LACHSFORELLEFILET MIT FRISCHEN PFIFFERLINGEN*
mit Salatteller & Honauer Rahmkartoffeln
- 23,50 € -

oder

MEDAILLONS VOM HEIMISCHEN LANDSCHWEIN
mit Rahmsoße | frische Pfifferlinge* | hausgemachte Spätzle
- 23,50 € -

Menüpreis

3 Gänge

Fisch 33,50 €

Fleisch 33,50 €

KÜHLES ERDBEERMOUSSE
MIT WEISSER SCHOKOLADENGANACHE ÜBERZOGEN
und frischen Beeren
- 7,00 € -

Liebe Gäste,

sind Sie **Allergiker** oder haben eine **Unverträglichkeit**?

Getreu unserer Philosophie verwenden wir in unserer Küche keinerlei Geschmacksverstärker. Auch unsere Soßen sind ausnahmslos mit Stärke gebunden und sind somit auch für Glutenunverträglichkeiten geeignet.

Bitte teilen Sie unserem Serviceteam Ihre Unverträglichkeit mit. Unser Küchenteam wird Ihr gewähltes Gericht soweit möglich, gerne nach Ihren Ansprüchen zubereiten.


Die genaue Auflistung aller Allergenen Inhaltsstoffen in den jeweiligen Gerichten finden Sie in unseren speziellen **Allergenen – Speisekarte**.





VORSPEISEN & SALATE

Gemischter Salat* 5,50 €

Hausgemachter schwäbischer Kartoffelsalat | von unserer Seniorchefin 3,80 €


 **Sommersalatschale**
Wassermelone | Avocado | Kirschtomate | Feta
mariniert mit altem Balsamico Essig 8,30 €

 **Dreielei von der Alb**
Luftgetrockneter Gächinger Albschinken mit Crissini
Karamelisiertes Ziegenfrischkäsetörtchen aus Ensmad mit Babyleafsalat
Tatar von der Honauer Räucherlachsforelle 9,90 €

 **Carpaccio vom schwäbischen Albrind**
Hauchdünne Filetscheiben vom schwäbischen Albrind
Münzdorfer Bergkäse | Rucola | Pinienkerne | 13 Jahre alter Balsamico* 13,90 €

Variation von der Honauer Räucherforelle
Honauer Räucherlachsforelle auf Alblinsensalat
Wacholdergeräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
Würzige Forellenterrine mit kleinem Salatbukett 10,80 €

SUPPEN


 **Schwäbische Flädlesuppe**
Rinderkraftbrühe | Kräuterflädle | Schnittlauch 4,60 €

 **Fruchtige Tomatenessenz**
mit Grießklöschen 6,50 €

Schaumsuppe von der Lachsforelle mit Curry* & Zitronengras*
Gebratenes Forellenfilet | Tomatenconcassé 6,80 €

VEGETARISCH – EINFACH MAL OHNE...

 **Perlgraupenrisotto mit gebackenem Ensmader Ziegenfeta**
Würziger Albkäse | Rucola | Gemüse 11,80 €

 **Schwäbische Kräuter- Kässpätzle mit Röstzwiebeln**
geriebener Bergkäse aus Münzdorf | Salatteller 11,30 €

VEGAN

Knusprig gebratene Gemüseknöpfe mit gegrilltem Sommergemüse 11,50 €

NACH LUST UND LAUNE DAZU

Frisches Marktgemüse 4,80 €

Gegrilltes Sommergemüse 4,80 €

Hausgemachte Spätzle 3,90 €

Pommes Frites 3,90 €

Bratkartoffeln (mit Speck & Zwiebeln) 4,50 €



HONAUER ECHAZTAL FORELLEN- UND SAIBLINGSFILET

Gebratenes Lachsforellenfilet nach Müllerin Art	kl. Portion	16,20 €
Hausgemachte Remouladensoße Honauer Rahmkartoffeln Salat		19,70 €
Paniertes Lachsforellenfilet	kl. Portion	16,20 €
Hausgemachte Remouladensoße Honauer Rahmkartoffeln Salat		19,70 €
Gebratenes Lachsforellenfilet mit Mandelbutter*	kl. Portion	16,90 €
Honauer Rahmkartoffeln Salat		20,50 €
Honauer Fischteller mit gebratenem Lachsforellenfilet & Saiblingsfilet		22,50 €
Gegrilltem Gemüse Bandnudeln Kräuterrahm		
Auf der Haut gebratenes Saiblingsfilet nach Müllerin Art	kl. Portion	18,40 €
Hausgemachte Kräuterbutter Marktgemüse Honauer Rahmkartoffeln		21,90 €
Salat „Fischerglück“		
Knackige Blattsalate der Saison Honauer Räucherforelle Forellensalat nach Matjes Art Gebratenes Saiblings- & Lachsforellenfilet		15,60 €

DIE HONAUER FORELLE KLASSISCH IM GANZEN

Forelle „Blau“ im Essigsud pochiert	17,40 €
Gebratene Forelle nach Müllerin Art	17,40 €
Gebratene Forelle nach Honauer Art Mandelbutter*	19,00 €
Gebratene Forelle nach Finkenwerder Art Speck'und Zwiebeln	19,30 €
Heiß- Wacholdergeräucherte Forelle Sahnemeerrettich	17,20 €

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

15,20 €

Wiener Schnitzel von der Kalbshüfte *

Preiselbeeren | Pellkartoffeln oder Pommes Frites* | Salat

20,00 €

60 Stunden bei 60°C geschmorter Braten

vom Hohensteiner Albbüffel

Sommergemüse | hausgemachte Spätzle

kl. Portion

18,50 €

21,50 €

Saftiger Zwiebelrostbraten vom heimischen Albrind

Hausgemachte Röstzwiebel | Spätzle | Salat

24,70 €

Rückenfilet vom Münsinger Lamm

Rotweinsauce | Gegrilltes Gemüse | Kräuterkräpfen

kl. Portion

22,50 €

26,50 €

Hausgemachte schwäbische Maultaschen mit Speck & Zwiebel

und original Kartoffelsalat von unserer Seniorchefin

12,30 €

HERZHAFTE VESPER AB 17.00 UHR

1 Wacholdergeräuchertes Forellenfilet

Schwäbischer Kartoffelsalat | Sahnemeerrettich

8,20 €

1 Paar Wacholdergeräuchertes Forellenfilet

Schwäbischer Kartoffelsalat | Sahnemeerrettich

11,90 €

Schwäbischer Wurstsalat

Schinken¹ - und Schwarzwurst | Zwiebeln | Essiggurken²

mit Brot

7,20 €

mit Bratkartoffeln

10,90 €

Straßburger Wurstsalat

Schinkenwurst¹ und Albkäs | Zwiebeln | Essiggurken²

mit Brot

7,80 €

mit Bratkartoffeln

11,50 €



Herzhaftes Vesperbrett

Luftgetrockneter Albschinken¹ | geräucherte Schinkenwurst | Essiggemüse

Geräuchertes Forellenfilet | Münzdorfer Brie & Vesperkäse

Sahnemeerrettich | Senf

12,90 €

- 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

12,90 €



Albkäseauswahl vom Altschulzenhof herzhaft garniert

9,50 €

Zu unseren Vespern servieren wir Ihnen eine Brotauswahl