

Herbstmenü

CREMESUPPE VOM HOKKAIDO KÜRBIS
mit Curry* & Ingwer
- 6,50 € -

GEBRATENES LACHSFORELLEFILET MIT FRISCHEN RAHPILZEN
(PIFFERLINGE, SAILLINGE, CHAMPIGNONS)
mit Salatteller & Honauer Rahmkartoffeln
- 22,50 € -

oder

MEDAILLONS VOM HEIMISCHEN LANDSCHWEIN
mit frischen Rahmpilzen | Salatteller | hausgemachte Spätzle
- 22,50 € -

Menüpreis

3 Gänge

Fisch 33,50 €

Fleisch 33,50 €

QUITTEN – WALNUSSPARFAIT
mit Schokoladenmousse
- 7,50 € -

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 € |
|  | Herbstsalatschale
Heimische Babyleafblattsalat Cashew Nüsse* Ziegenfrischkäse aus Ensmad
mariniert Apfelspalten | 8,90 € |
|  | Luftgetrockneter Gächinger Albschinken auf mediterranem Alblinsensalat
Babyleafsalat und Crissini | 10,50 € |
|  | 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 € |
|  | Cremesuppe vom Hokkaido Kürbis
mit Curry* & Ingwer gerösteten Kernen | 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 geschmolzen Kirschtomaten 11,50 €

NACH LUST UND LAUNE DAZU

Frisches Marktgemüse 4,80 €

Frische Rahmpilze 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 €
Gebratenes Lachsforellenfilet mit frischen Rahmpilzen	kl. Portion	19,00 €
Honauer Rahmkartoffeln Salat		22,50 €
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 €
Medaillons vom heimischen Landschwein mit frischen Rahmpilzen Salatteller hausgemachte Spätzle	kl. Portion	19,00 € 22,50 €
 60 Stunden bei 60°C geschmorter Braten vom Hohensteiner Albbüffel Herbstgemüse hausgemachte Spätzle	kl. Portion	18,50 € 21,50 €
 Saftiger Zwiebelrostbraten vom heimischen Albrind Hausgemachte Röstzwiebel Spätzle Salat		24,70 €
Gulasch vom heimischen Reh mit Preiselbeersauce Hausgemachte Spätzle Salat	kl. Portion	16,00 € 19,00 €
Salat „Leicht & Knusprig“ Knackige Blattsalate der Saison Albhähnchenbrust im Cornflakesmantel Kräutersoße		14,00 €
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 Schinken ¹ - und Schwarzwurst Zwiebeln Essiggurken ²	mit Brot mit Bratkartoffeln	7,20 € 10,90 €
Straßburger Wurstsalat Schinkenwurst ¹ und Albkäs Zwiebeln Essiggurken ²	mit Brot mit Bratkartoffeln	7,80 € 11,50 €
 Herzhaftes Vesperbrett Luftgetrockneter Albschinken ¹ geräucherte Schinkenwurst Essiggemüse Geräuchertes Forellenfilet Münzdorfer Brie & Vesperkäse Sahnemeerrettich Senf <i>- Auf Wunsch auch gerne für mehrere Personen als rustikale Vesperplatte -</i>		12,90 €
 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