

Herbstmenü

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

GEBRATENES LACHSFORELLEFILET MIT FRISCHEN RAHPILZEN
(PIFFERLINGE, SAITLINGE, CHAMPIGNONS)
mit Salatteller & Honauer Rahmkartoffeln
- 23,50 € -

oder

MEDAILLONS VOM HEIMISCHEN LANDSCHWEIN
mit frischen Rahmpilzen | Salatteller | hausgemachte Spätzle
- 23,50 € -

QUITTEN – WALNUSSPARFAIT
mit Schokoladenmousse
- 7,50 € -

Menüpreis

3 Gänge

Fisch 34,50 €

Fleisch 34,50 €

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* 5,70 €


Hausgemachter schwäbischer Kartoffelsalat | von unserer Seniorchefin 3,80 €


 **Herbstsalatschale**
Heimische Babyleafblattsalat | Cashew Nüsse* | Ziegenfrischkäse aus Ensmad |
mariniert Apfelspalten 8,90 €

 **Carpaccio vom schwäbischen Albrind**
Hauchdünne Filetscheiben vom schwäbischen Albrind
Münzdorfer Bergkäse | Rucola | Pinienkerne | 13 Jahre alter Balsamico* 14,30 €

Variation von der Honauer Räucherforelle
Honauer Räucherlachsforelel auf Alblinsensalat
Wacholdergeräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
Würzige Forellenterrine mit kleinem Salatbukett 11,20 €

SUPPEN

 **Schwäbische Flädlesuppe**
Rinderkraftbrühe | Kräuterflädle | Schnittlauch 4,70 €

 **Cremesuppe vom Hokkaido Kürbis**
mit Curry* & Ingwer | gerösteten Kernen 6,50 €

Schaumsuppe von der Lachsforelle mit Curry* & Zitronengras*
Gebratenes Forellenfilet | Tomatenconcassé 6,90 €

VEGETARISCH – EINFACH MAL OHNE...

 **Perlgraupenrisotto mit gebackenem Ensmader Ziegenfeta**
Würziger Albkäse | Rucola | Gemüse 12,80 €

VEGAN

Knusprig gebratene Gemüseknöpfe mit geschmolzen Kirschtomaten 12,50 €

HONAUER ECHAZTAL FORELLEN- UND SAIBLINGSFILET




Gebratenes Lachsforellenfilet nach Müllerin Art	kl. Portion	17,20 €
Hausgemachte Remouladensoße Honauer Rahmkartoffeln Salat		20,70 €
Paniertes Lachsforellenfilet	kl. Portion	17,20 €
Hausgemachte Remouladensoße Honauer Rahmkartoffeln Salat		20,70 €
Gebratenes Lachsforellenfilet mit Mandelbutter*	kl. Portion	17,90 €
Honauer Rahmkartoffeln Salat		21,50 €
Gebratenes Lachsforellenfilet mit frischen Rahmpilzen	kl. Portion	19,00 €
Honauer Rahmkartoffeln Salat		22,50 €
Auf der Haut gebratenes Saiblingsfilet nach Müllerin Art	kl. Portion	19,40 €
Hausgemachte Kräuterbutter Marktgemüse Honauer Rahmkartoffeln		22,90 €
Salat „Fischerglück“		
Knackige Blattsalate der Saison Honauer Räucherforelle Forellensalat nach Matjes Art Gebratenes Saiblings- & Lachsforellenfilet		16,30 €

DIE HONAUER FORELLE KLASSISCH IM GANZEN

Forelle „Blau“ im Essigsud pochiert	18,40 €
Gebratene Forelle nach Müllerin Art	18,40 €
Gebratene Forelle nach Honauer Art Mandelbutter*	20,00 €
Gebratene Forelle nach Finkenwerder Art Speck'und Zwiebeln	20,30 €
Heiß- Wacholdergeräucherte Forelle Sahnemeerrettich	18,20 €

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

VON DEN WIESEN DER REGION

Paniertes Schnitzel vom heimischen Landschwein Hausgemachte Spätzle oder Pommes Frites* Salat		15,80 €
Medaillons vom heimischen Landschwein mit frischen Rahmpilzen Salatteller hausgemachte Spätzle	kl. Portion	20,00 € 23,50 €
 60 Stunden bei 60°C geschmorter Braten vom Hohensteiner Albbüffel Frühlingsgemüse hausgemachte Spätzle	kl. Portion	19,50 € 22,50 €
 Saftiger Zwiebelrostbraten vom heimischen Albrind Hausgemachte Röstzwiebel Spätzle Salat		25,70 €
Gulasch vom heimischen Reh mit Preiselbeersöße Hausgemachte Spätzle Salat	kl. Portion	16,50 € 20,00 €
Salat „Leicht & Knusprig“ Knackige Blattsalate der Saison Albhähnchenbrust im Cornflakesmantel Kräutersoße		15,00 €
 Hausgemachte schwäbische Maultaschen mit Speck & Zwiebel und original Kartoffelsalat von unserer Seniorchefin		13,30 €

NACH LUST UND LAUNE DAZU

Frisches Marktgemüse	4,80 €
Portion frische Rahmpilze	4,80 €
Hausgemachte Spätzle	3,90 €
Pommes Frites	3,90 €

HERZHAFTE VESPER AB 17.00 UHR

1 Wacholdergeräuchertes Forellenfilet

Schwäbischer Kartoffelsalat | Sahnemeerrettich

8,50 €

1 Paar Wacholdergeräuchertes Forellenfilet

Schwäbischer Kartoffelsalat | Sahnemeerrettich

12,50 €

Schwäbischer Wurstsalat

Schinken¹- und Schwarzwurst | Zwiebeln | Essiggurken²

mit Brot

7,40 €

mit Bratkartoffeln

11,10 €

Straßburger Wurstsalat

Schinkenwurst¹ und Albkäs | Zwiebeln | Essiggurken²

mit Brot

8,00 €

mit Bratkartoffeln

11,70 €



Herzhaftes Vesperbrett

Luftgetrockneter Albschinken¹ | geräucherte Schinkenwurst | Essiggemüse

Geräuchertes Forellenfilet | Münzdorfer Brie & Vesperkäse

Sahnemeerrettich | Senf

13,50 €

- 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

13,50 €



Albkäseauswahl vom Altschulzenhof herzhaft garniert

9,90 €

Zu unseren Vespers servieren wir Ihnen eine Brotauswahl



Vegetarisch
Biosphärengericht

Preise sind Inkl. gesetzlicher MwSt.

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