

Weihnachtsmenü

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

GEBRATENES LACHSFORELLENFILET & SAIBLINGSFILET
AUF ROTE BEETE GEMÜSE
mit Meerrettichsoße & Honauer Rahmkartoffeln
- 24,50 € -

oder

60 STUNDEN BEI 60°C GESCHMORTE RINDERSCHULTER
Schmorsoße | Wintergemüse | hausgemachte Spätzle
- 23,00 € -

LAUWARMER SCHOKOLADENKUCHEN
mit Rum – Krokanteis & eingemachten Zwetschgen
8,90 €

Menüpreis

3 Gänge

Fisch 35,50 €

Fleisch 35,00 €

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* 5,70 €


Hausgemachter schwäbischer Kartoffelsalat | von unserer Seniorchefin 3,80 €


 **Wintersalatschale**
Heimischer Feldsalat | mariniert Apfelspalten | Cashew Nüsse* | Croutons
Ziegenfrischkäse aus Ensmad 9,50 €

 **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 Räucherlachsforelle 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 €

VEGETARISCH – EINFACH MAL OHNE...

 **Hausgemachte Semmelknödel**
mit Ehestetter Champignons in Kräuterrahmsoße 12,50 €

 **Gebratene Steinpilze mit frischen Kräutern**
Breiten Bandnudeln | geschmolzene Kirschtomaten 15,90 €

HONAUER ECHAZTAL FORELLEN- UND SAIBLINGSFILET



Gebratenes Lachsforellenfilet nach Müllerin Art	kl. Portion	17,40 €
Hausgemachte Remouladensoße Honauer Rahmkartoffeln Salat		20,90 €
Paniertes Lachsforellenfilet	kl. Portion	17,40 €
Hausgemachte Remouladensoße Honauer Rahmkartoffeln Salat		20,90 €
Gebratenes Lachsforellenfilet mit Mandelbutter*	kl. Portion	18,40 €
Honauer Rahmkartoffeln Salat		21,90 €
Honauer Fischteller mit gebratenem Lachsforellenfilet & Saiblingsfilet		
Rote Beete Gemüse Meerrettichschaum Honauer Rahmkartoffeln		23,50 €
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	19,00 €
Gebratene Forelle nach Müllerin Art	19,00 €
Gebratene Forelle nach Honauer Art Mandelbutter*	20,50 €
Gebratene Forelle nach Finkenwerder Art Speck'und Zwiebeln	20,80 €
Heiß- Wacholdergeräucherte Forelle Sahnemeerrettich	19,20 €

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 Schweinefilet mit frischen Albchampignons in Kräuterrahm Hausgemachte Spätzle Salat	kl. Portion	20,00 € 23,50 €
60 Stunden bei 60°C geschmorter Rinderschulter Schmorsoße Wintergemüse hausgemachte Spätzle	kl. Portion	20,00 € 23,00 €
 Saftiger Zwiebelrostbraten vom heimischen Albrind Hausgemachte Röstzwiebel Spätzle Salat		25,70 €
Gulasch vom heimischen Reh & Wildschwein mit Preiselbeersoße Hausgemachte Spätzle Salat	kl. Portion	17,00 € 20,00 €
Rosa gebratene Keulensteaks vom heimischen Reh mit Kräftiger Wildsoße, Herbstgemüse und hausgemachten Spätzle	kl. Portion	22,00 € 25,50 €
 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 Rahmchampignon	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