

HERZLICH WILLKOMMEN  
IM HONAUER ECHAZTAL  
am Fuße des Biosphärengebiets „Schwäbische Alb“



230 Jahre Gaststätten - Tradition  
9 Generationen Familienerfahrung  
140 Jahre Forellenzucht

Wir freuen uns auf Sie  
jederzeit & von ganzem Herzen

**Willkommen bei Familie**

*Gumpper & Stoll*

*Getreu unserer Philosophie*

*„Kompromisslose Natürlichkeit – handgemacht | unverfälscht | ehrlich“  
kochen wir alle unsere Speisen selbst und verwenden dabei keinerlei Pulver, Convenience,  
Geschmacksverstärker oder andere Fertigmischungen. Wir wissen zu 100% was in unseren  
Produkten steckt. Unsere Lebensmittel stammen aus der Region, zum größten Teil von  
Erzeugern direkt von der Schwäbischen Alb.*

**Genießen Sie ein Stück Schwäbische Heimat.**

# REGIONALE LIEFERANTEN

<b><u>Albbüffel:</u></b>	- Metzgerei Failenschmid, Gächingen
<b><u>Albchampignons:</u></b>	- Geiselhart, Ehestetten
<b><u>Alblamm:</u></b>	- Schäfer Stotz, Münsingen
<b><u>Alblinsen:</u></b>	- Öko-Erzeugergemeinschaft „Alb-leisa“, Lauterach
<b><u>Alblinsenschwein:</u></b>	- Metzgerei Failenschmid, Gächingen
<b><u>Brot und Backwaren:</u></b>	- Albkornbäckerei Marquardt, Engstingen
<b><u>Eier:</u></b>	- Rudi's Hühnerhof, Eglingen
<b><u>Fleisch und Wurstwaren:</u></b>	- Metzgerei Failenschmid, Gächingen - Edeka Metzgerei, mit HZQ BW
<b><u>Fisch:</u></b>	- Sämtliche Fisch & Fischerzeugnisse aus der eigenen Zucht
<b><u>Geflügel:</u></b>	- Ab Jagdverkauf, Gammertingen
<b><u>Gemüse:</u></b>	- Zondler Früchte, Reutlingen - Seibold Obst und Gemüse, Reutlingen
<b><u>Kartoffeln:</u></b>	- Josef Diesch, Dürmentingen
<b><u>Käse:</u></b>	- Altschulzenhof, Fam. Engst, Münzdorf - Familie Rauscher, Ödenwaldstetten
<b><u>Marmeladen und Müsli:</u></b>	- Alfred Faller, Schönau
<b><u>Mehl / Getreide:</u></b>	- Lichtensteinmühle, Honau
<b><u>Milch u. Milchprodukte:</u></b>	- Bauernhof Schmid, Bremelau
<b><u>Nudeln:</u></b>	- Albgold Teigwaren, Trochtelfingen
<b><u>Wildschwein u. Reh:</u></b>	- Staatl. Forstamt, verschiedene Jäger im Direktbezug
<b><u>Ziegenkäse:</u></b>	- Ensmader Bio - Ziegenhof, Langenenslingen

Deklaration der Zusatzstoffe laut gesetzlicher Verordnung

- (1) Nitritpökelsalz
- (2) Konservierungsstoff Benzoesäure
- (3) mit Süßstoff - Saccharin
- (4) mit Phosphat

## Baden-Württemberg | Die Region



Über 90% der Lebensmittel die wir in unsere Küche verwenden stammen aus Baden – Württemberg.

**Hierfür sind wir mit 3 Löwen ausgezeichnet.**


Alle unsere Gerichte auf der Speisekarte sind „Schmeck den Süden“ Gerichte. Produkte die nicht aus BW stammen sind mit einem \* versehen.

## Schwäbische Alb | Die Heimat

Seit 2012 sind wir Biosphäregastgeber.

Wir sind stolz auf unsere Heimat und begeistert von unseren heimischen Produkten aus dem Biosphärengebiet Schwäbische Alb. Egal ob Alblinsen, Alblamm, Albbüffel, Albchampignons, Lautertaler Käse, Gächinger Schinken und vieles mehr. Auf unserer Speisekarte finden Sie viele Gerichte, die ausschließlich mit Lebensmittel aus dem Biosphärengebiet hergestellt werden.

Diese sind mit dem Biosphären-Herz markiert.

 Ein "Hochgenuss auf schwäbisch"



## Honauer Echaztal-Forellen | Die Eigenen



Fangfrischer Genuss aus unserer eigenen Forellenzucht.

Täglich frische Forellen | Saiblinge | Lachsforellen als Ganzes, als Filet, frisch oder geräuchert.

Genießen Sie unsere Fischspezialitäten in unserem Restaurant und zu Hause. Unser Fischverkauf hat täglich von 8- 20 Uhr für Sie geöffnet.

## Honauer Rahmkartoffeln | Das Original

Traditionell servieren wir seit Jahrzehnten die original Honauer Rahmkartoffeln zu unseren Forellen.

Jährlich beziehen wir hierfür im Herbst rund 30 Tonnen erntefrische Kartoffeln direkt vom Bauern. Diese werden auch heute noch traditionell in unserem Kartoffelkeller gelagert.

Die wichtigste Schälerin

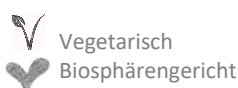
Oma Lore

Der Geschmack

Legendär

Das Rezept

Streng geheim



Preise sind inkl. gesetzlicher MwSt.

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

## APERITIFEMPFEHLUNG

<b>Glas „Lea“</b> Sekt mit geeisten Beeren und Erdbeersirup <i>Ein herrlicher Trinkgenuss bei tollem Wetter!</i>	0,2 ltr.Glas	5,00 €
<b>Lillet Spritz</b> Lillet, Holundersirup, Soda, Gurkenscheibe	0,2 ltr.Glas	5,50 €
<b>Priseco „BIO-Rose“</b> Apfel   Rose   Minze <i>Alkoholfreier Secco von der Weinmanufaktur Jörg Geiger</i>	0,1 ltr.	5,20 €

## WEINE IM OFFENEN AUSSCHANK AUS DER 0,75 LTR.- FLASCHE

<b>GRAUBURGUNDER TROCKEN</b> Hand in Hand Gemeinsames Weinprodukt: Meyer-Näkel & Klumpp – Baden Die Beiden leben ihre Leidenschaft für Wein auch in Weiß: der erfolgreiche Spätburgunder hat Zuwachs bekommen. Erstmals kreierten sie einen Grauburgunder von alten Reben. Ausgebaut mit langer Hefelagerung, die dem Wein einen herrlich cremigen Schmelz verleiht. Ein kräftiger und harmonischer Burgunder, der einfach Spaß macht.	0,10 ltr. 0,20 ltr.	3,70 € 7,20 €
<b>LEMBERGER BLANC DE NOIR</b> Qualitätswein, halbtrocken Winzer vom Weinsberger Tal Vielschichtig, frische Aromatik, mit Duft nach grünen Äpfeln und Ananas	0,10 ltr. 0,20 ltr.	3,50 € 6,80 €
<b>ROSÉ TROCKEN</b> Qualitätswein, Collegium Württemberg Weingärtner Rotenberg & Uhlbach Dieser wunderschöne Rosé eignet sich ausgezeichnet für alle Gerichte, wie Salate und Fisch.	0,10 ltr. 0,20 ltr.	3,70 € 7,20 €
<b>LEMBERGER TROCKEN</b> Qualitätswein – im Holzfass gereift Weingut: Collegium Württemberg Vollmundig, elegant und bodenständig, dicht mit Cassis, Pflaume, Vanille und dunklem Kakao	0,10 ltr. 0,20 ltr.	4,00 € 7,80 €

Weitere Weine & Getränke entnehmen Sie unserer Getränkekarte



Preise sind inkl. gesetzlicher MwSt.  
(\*) stammt nicht oder Saisonal bedingt nicht aus Baden – Württemberg

## SPÄTSOMMERMENÜ

*Knackige Blattsalate mit firschen Pfifferlingen*  
Frühlingszwiebel | Walnüsse | Albzarella

---

*Auf der Haut gebratenes Lachsforellensteak*  
Lauch - Tomatengemüse | Rahmkartoffeln

---

*Hausgemachte Apfelcrumble von eigenen Äpfeln*  
mit Lautertaler Vanilleeis

Menüpreis 31,00 €





## TAGESGERICHTE

Unsere täglich wechselnden Tagesgerichte  
entnehmen Sie unserem Wochenkärtle



## TIPP

Alle Gerichte sind auch als Take away Gerichte erhältlich.




## VORSPEISEN & SALATE

- Gemischter Salat\*** 5,90 €
- Hausgemachter schwäbischer Kartoffelsalat** | von unserer Seniorchefin 3,90 €
-  **Knackige Blattsalate mit frischen Pfifferlingen**  
Frühlingszwiebel | Walnüsse | Hohensteiner Albzarella 11,50 €
-  **Ensmader Ziegenfrischkäse**  
Heimischer Blattsalate | marinierte Kirschtomaten | Cashew Nüsse\* |  
Ziegenfrischkäse aus Ensmad 9,50 €
-  **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 11,50 €
-  **Salat von Alblinsen & Dinkelspätzle**  
Geräuchertes Forellenfilet | Meerrettich 9,50 €

## SUPPEN

-  **Schwäbische Flädlesuppe**  
Rinderkraftbrühe | Kräuterflädle | Schnittlauch 4,60 €
- Schaumsuppe von Forelle | Apfel | Curry**  
mit gebratenen Lachsforellenstreifen 6,90 €
-  **Pfifferlingscremesuppe mit frischen Kräutern** 5,90 €

## VEGETARISCH – EINFACH MAL OHNE...

-  **Schwäbische Kräuter- Kässpätzle mit Röstzwiebeln**  
geriebener Bergkäse aus Münzdorf | Salatteller 12,50 €
-  **Hausgemachte Kräutergnocchi mit Hohensteiner Albzarella**  
würziger Tomatensoße | Rucola | Alter Balsamico 13,50 €
-  **Perlgraupenrisotto mit gegrilltem Gemüse**  
und Ensmader Ziegenfeta 12,50 €

## VEGAN

- Spicy Gemüse -Mie Nudelbowl | Vegan**  
Mie Nudeln | Spicy Wurzelgemüse | Sprossen | Curry Cashew Nüsse | Zitronengras\* 13,50 €

# HONAUER ECHAZTAL FORELLEN- UND SAIBLINGSFILET

**Gebratenes Lachsforellenfilet nach Müllerin Art** kl. Portion 16,40 €  
 Hausgemachte Remouladensoße | Honauer Rahmkartoffeln | Salat 19,90 €

**Paniertes Lachsforellenfilet** kl. Portion 16,40 €  
 Hausgemachte Remouladensoße | Honauer Rahmkartoffeln | Salat 19,90 €

**Gebratenes Lachsforellenfilet mit Mandelbutter\*** kl. Portion 17,40 €  
 Honauer Rahmkartoffeln | Salat 20,90 €

**Auf der Haut gebratenes Saiblingsfilet nach Müllerin Art** kl. Portion 19,00 €  
 Hausgemachte Kräuterbutter | Marktgemüse | Honauer Rahmkartoffeln 22,50 €

**Salat „Fischerglück“**  
 Knackige Blattsalate der Saison | Honauer Räucherforelle  
 Forellensalat nach Matjes Art | Gebratenes Saiblings- & Lachsforellenfilet 15,60 €



**Auf der der Haut gebratenes Lachsforellensteak**  
 Lauch – Tomatengemüse | Honauer Rahmkartoffeln 19,90 €

**Gebratenes Lachsforellenfilet mit frischen Pfifferlingen in Kräuterrahm**  
 Honauer Rahmkartoffeln | Blattsalat 23,50 €

## 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<sup>1</sup>und Zwiebeln** 19,80 €

**Heiß- Wacholdergeräucherte Forelle | Sahnemeerrettich** 18,20 €

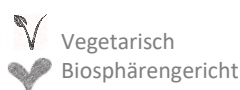
ZU ALLEN GANZEN FORELLEN SERVIEREN WIR IHNEN GEKLÄRTE BUTTER  
 UND UNSERE ORIGINAL HONAUER RAHMKARTOFFELN

## NACH LUST UND LAUNE DAZU

**Frisches Marktgemüse** 4,50 € **Hausgemachte Spätzle** 4,00 €

**Gegrilltes Sommergemüse** 4,50 € **Pommes Frites** 4,00 €

**Frische Pfifferlinge** 8,00 € **Hausgemachte Rahmkartoffeln** 4,00 €





Preise sind inkl. gesetzlicher MwSt.

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

## VON DEN WIESEN DER REGION

<b>Paniertes Schnitzel vom heimischen Landschwein</b>		
Hausgemachte Spätzle oder Pommes Frites*   Salat		15,50 €
<b>Lendchen vom heimischen Landschwein</b>	kl. Portion	18,00 €
frische Rahmpfifferlinge   hausgemachten Spätzle   Salat		22,50 €
 <b>Saftiger Zwiebelrostbraten vom heimischen Albrind</b>		
Hausgemachte Röstzwiebel   Spätzle   Salat		26,00 €
 <b>Sauerbraten vom Unterhausener Hochland - Weiderind mit Schmorsoße</b>	kl. Portion	19,00 €
Marktgemüse   Spätzle		22,00 €
<b>Mild geschmorter Keulenbraten vom heimischen Wildschwein</b>	kl. Portion	16,00 €
Schmorsoße   Lauch – Tomatengemüse   Spätzle		19,50 €
 <b>Salat Echt Wild</b>		
Steaks vom heimischen Albreh mit frischen gebratenen Pfifferlingen* Wildkräutersalate vom Keltenhof   Zwiebelchutney   Kirschtomaten		20,50 €
<b>Hausgemachte schwäbische Maultaschen mit Speck &amp; Zwiebel geschmälzt</b>		
und original Kartoffelsalat von unserer Seniorchefin		11,90 €

## HERZHAFTE VESPER AB 17.00 UHR

<b>1 Wacholdergeräuchertes Forellenfilet</b>		
Schwäbischer Kartoffelsalat   Sahnemeerrettich		8,50 €
<b>Schwäbischer Wurstsalat</b>		
Schinken <sup>1</sup> - und Schwarzwurst   Zwiebeln   Essiggurken <sup>2</sup>	mit Brot	7,50 €
	mit Bratkartoffeln	12,00 €
<b>Straßburger Wurstsalat</b>		
Schinkenwurst <sup>1</sup> und Albkäs   Zwiebeln   Essiggurken <sup>2</sup>	mit Brot	8,00 €
	mit Bratkartoffeln	12,50 €
 <b>Herzhaftes Vesperbrett</b>		
Luftgetrockneter Albschinken <sup>1</sup>   geräucherte Schinkenwurst   Essiggemüse Geräuchertes Forellenfilet   Münzdorfer Brie & Vesperkäse Sahnemeerrettich   Senf		13,50 €
<i>- Auf Wunsch auch gerne für mehrere Personen als rustikale Vesperplatte -</i>		
 <b>Honauer Fischervesper</b>		
Geräuchertes Forellenfilet   Scheiben von der Räucherlachsforelle Forellenterrine   Forellensalat nach Matjesart   passende Soßen herzhaft garniert		13,50 €



## KAFFEE & KAFFEEDESSERTS

<b>Tasse Seeberger Kaffee Creme</b>	2,40 €	<b>Tasse Seeberger Espresso</b>	2,40 €
<b>Milchkaffee</b>	2,70 €	<b>Cappuccino</b>	3,20 €
<b>Latte Macchiato</b>	3,20 €		

**Hausgemachter Kuchen** Stück 3,00 €  
von unserer Konditormeisterin Katrin (Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter, nach der Auswahl)

**Gerührter Eiskaffee** Lautertaler Vanilleeis | Sahne 4,50 €

**Espresso'N ICE** Tasse Seeberger Espresso mit Lautertaler Vanilleeis 4,00 €

**Espresso'N Mini Crème Brûlée** Kleine gebrannte Vanillecreme | Espresso 5,50 €

## DESSERTLUST

**Mini Crème Brûlée** (gebrannte Vanillecreme) 3,50€

### Mini Bananensplit

1 Kugel Vanilleeis | Schokoladensoße | Bananenscheiben | Mandelsplitter 4,00 €

### Kleines Dreierlei

Lautertaler Vanilleeis | Mini Creme Brûlée | marinerte Erdbeeren 6,90 €

### Lauwarmes Apfelcrumble mit Nussstreußeln

und Lautertaler Vanilleeis 7,50 €

### Ab in den Herbst

Birnen – Frischkäsetarte mit karamelierten Walnüssen und Quittenparfait 8,50 €

### Das Dreierlei vom heimischen Apfel

Apfel – Buttermilchmousse mit glasierten Apfelspalten und erfrischendes Apfelsorbet 8,00 €

## EISSPEZIALITÄTEN AUS DEM LAUTERTAL

### Eissorten:

**Vanille | Schokolade | Walnuss | Joghurt - Himbeere | Joghurt – Holunder  
Mango – Passionsfruchtsorbet | Limetten - Minzсорbet**

### Superkugel Lautertaler Cremeeis

- mit Mangostücken & gebackenen Schokostreußeln
- mit Eierlikör und Haselnusskrokant
- mit warmer Schokoladensoße 4,30€ jede weitere Kugel 2,20

**3 Kugeln Lautertaler Cremeeis** mit Sahne 5,20€

Sorten nach Wahl

**Eis & Heiß – Der Klassiker** 3 Kugeln Vanilleeis | heißen Himbeeren | Sahne 6,60€



Vegetarisch  
Biosphärengericht

Preise sind inkl. gesetzlicher MwSt.  
(\*) stammt nicht oder Saisonal bedingt nicht aus Baden – Württemberg

## 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**.

## Sie sind mit Abstand unser Lieblingskunde!

### Bitte beachten Sie:

Es gilt Maskenpflicht für unsere Gäste innerhalb der Laufwege, am Tisch selbst ist keine Maskenpflicht.

Sollten Sie Symptome eines Atemwegsinfekts oder erhöhte Temperatur aufweisen, oder aber mit einer SARS-CoV-2 infizierten Person in Kontakt stehen oder standen in den letzten 14 Tagen, dürfen Sie unser Laden/Restaurant nicht betreten.

Im Restaurant/Garten nehmen wir zur Nachverfolgung eine Platzierung der Tische vor und nehmen Ihre Daten auf, diese werden anschließend für 4 Wochen gespeichert.

Bitte halten Sie die Abstandsregel von 1,5 m ein und folgen Sie unseren gekennzeichneten Laufwegen.

Dies sind für Sie die Wichtigsten Informationen. Alle anderen Empfehlungen und Anordnungen der Behörden unterstützen wir uneingeschränkt, garantieren Ihnen nach wie vor einen hohen hygienischen Standard und haben zu Ihrem Schutz unsere Gegebenheiten angepasst.

### Öffnungszeiten Restaurant, Hotel, Forellenverkauf

**Montag bis Samstag:** von 8.00 -23.00 Uhr  
Warme Küche: 11.30 – 20.45 Uhr durchgehend  
20.45 – 21.15 Uhr (kleine Karte)

---

**Sonn- und Feiertage:** von 8.00 – 21.30 Uhr  
Warme Küche: 11.30 – 19.30 Uhr durchgehend