

SPEISEKARTE

GERICHTE ZUM MITNEHMEN

TÄGLICH VON 11 - 19 UHR

ZUR ABHOLUNG
ODER
EINFACH BEQUEM LIEFERN LASSEN

DIREKT
ONLINE
ODER
TELEFONISCH
BESTELLEN

Auslieferung von Mittagessen

erfolgt zwischen 12.00 – 13.00 Uhr (abhängig vom Gebiet) Bestellannahme bis 10 Uhr

Auslieferung von Abendessen

erfolgt zwischen 17.30 – 18.30 Uhr (abhängig vom Gebiet) Bestellannahme bis 16 Uhr

Liefergebiet:

- in Honau kostenlos -

- nach Unterhausen, Holzelfingen, Engstingen, Kohlstetten -
5,00 € Liefergebühr, ab 30,00 € Warenwert frei Haus

- nach Pfullingen, Eningen, Reutlingen (Kernstadt), Genkingen, St. Johann, Gomadingen-
10,00 € Liefergebühr, ab 50,00 € Warenwert frei Haus

- Weiteres auf Anfrage -

VORSPEISEN & SUPPEN

Gemischter Salatteller

mit Rohkostsalaten | Kartoffelsalat | Blattsalat

5,50 €

Heimischer Feldsalat mit Croutons und Hausdressing

5,50 €

Ensmader Ziegenfrischkäse

Heimische Blattsalate | marinierte Kirschtomaten | Cashew Nüsse* |

Ziegenfrischkäse aus Ensmad

9,00 €

Vitello Tonato von der Kalbshüfte

hausgemachte Thunfischsoße | Kapernäpfel | Kirschtomaten | Rucola

10,50 €

Schwäbische Flädlesuppe Rinderkraftbrühe | Kräuterflädle

4,50 €

Maronencremesuppe mit Klößchen

5,00 €

HONAUER ECHAZTAL FORELLE

Salat „Fischerglück“

Honauer Räucherfische | gebratenes Lachsforellenfilet

Knackige Blattsalate mit Hausdressing | verschiedene Dips

15,30 €

Gebratenes Lachsforellenfilet nach Müllerin Art

Hausgemachte Remouladensoße | Wintergemüse | Honauer Rahmkartoffeln

19,00 €

Paniertes Lachsforellenfilet

Hausgemachte Remouladensoße | Wintergemüse | Honauer Rahmkartoffeln

19,00 €

Gebratenes Lachsforellenfilet mit Mandelbutter

Wintergemüse | Honauer Rahmkartoffeln

20,50 €

Piccata von Lachsforellenfilet

Lachsforellenfilet im Käse - Ei Hülle | Tomatengemüse | Bandnudeln

19,50 €

Gebratene Forelle nach Honauer Art mit Mandelbutter

und Honauer Rahmkartoffeln

19,20 €

Gebratene Forelle nach Finkenwerder Art mit Speck & Zwiebeln

und Honauer Rahmkartoffeln

19,50 €

Heißgeräucherte Forelle mit Sahnemeerrettich

und Honauer Rahmkartoffeln

18,50 €

VEGETARISCH

Hausgemachte Semmelknödel

mit Ehestetterchampignons in Kräuterrahmsoße

11,50 €

Hausgemachte Kräutergnocchi mit Hohensteiner Albzarella

Tomatensoße | Rucola

12,50 €

VEGAN

Perlgraupenrisotto mit Kokos - Currygemüse

11,50 €

VON DEN WIESEN DER REGION

Schweinelendchen unter der Kräuterkruste

Ehestetter Champignons | Wintergemüse | hausgemachte Spätzle 21,00 €

Paniertes Schweineschnitzel mit Bratensoße

und hausgemachten Spätzle oder Pommes Frites 13,50 €

Saftiges Wiener Schnitzel von der Kalbshüfte

Preiselbeeren | Pellkartoffeln oder Spätzle oder Pommes Frites 18,50 €

Zwiebelrostbraten vom heimischen Albrind

Bratensoße | Röstzwiebel | hausgemachte Spätzle 22,50 €

Sauerbraten vom heimischen Hochland - Weiderind

Schmorsoße | Wintergemüse | hausgemachte Spätzle 19,50 €

DAS HEIMISCHE REH & WILDSCHWEIN IN BESTFORM

Ofenfrischer ALB -Rehbraten aus der Keule, mild geschmort

mit Schmorsoße | Preiselbeeren | Wintergemüse | Kartoffelaltern 24,50 €

Gebratene Steaks vom heimischen Albreh

mit Schmorsoße | Rahmwirsing | gebackene Kräuterkrapfen 24,50 €

Geschmortes Gulasch vom heimischen Albreh

Preiselbeeren | hausgemachte Spätzle 13,50 €

BROTZEIT

Schwäbischer Wurstsalat

Schinken- und Schwarzwurst | Zwiebeln | Essiggurken mit Bratkartoffeln 11,00 €

Straßburger Wurstsalat

Schinkenwurst und Albkäs | Zwiebeln | Essiggurken mit Bratkartoffeln 11,50 €

Herzhaftes Vesperbrett

Luftgetrockneter Albschinken | Schinkenwurst | Essiggemüse | Brot
Geräuchertes Forellenfilet | Münzdorfer Brie & Vesperkäse | Sahnemeerrettich | Senf 13,00 €

KINDERGERICHTE

Kinderschnitzel mit Bratensoße und hausgemachte Spätzle 8,50 €

Kinderfisch – Paniertes Lachsforellenfilet mit Remoulade und Rahmkartoffeln 8,50 €

Knusprige Forellennuggets mit Remoulade und Pommes Frites 7,00 €

DESSERTS

Hausgemachter Cheesecake mit Knusperboden und eingemachten Beeren 6,50 €

Baumkuchenschnitte mit Himbeer - Schokolade und feinem Nougatmousse 7,00 €

Portion Schokoladenmousse 4,00 €

TAGESGERICHTE

KW 1 VOM 4. BIS 10. JANUAR

Montag 4. Januar	Braten vom Hohensteiner Albbüffel mit Marktgemüse hausgemachte Spätzle Tagesdessert	14,50 €
Dienstag 5. Januar	Hausgemachte Semmelknödeln mit Ehestetter Champignons Kräuterrahmsoße Tagesdessert	12,00 €
Mittwoch 6. Januar	Lachsforellenfilet unter der Meerrettichkruste Rote Bete Gemüse Rahmkartoffeln Tagesdessert	15,50 €
Donnerstag 7. Januar	Sahnegeschnitzeltes vom heimischen Landschwein Ehestetter Champignons Rahmsoße hausgemachte Spätzle Tagesdessert	14,50 €
Freitag 8. Januar	Lachsforellenfilet auf der Haut gebraten Zucchini - Paprikagemüse Linguini Tagesdessert	15,50 €
Samstag 9. Januar	Gesottene Ochsenbrust mit Meerrettichsoße Rote Bete Salat Bratkartoffeln Tagesdessert	14,50 €
Sonntag 10. Januar	Paniertes Lachsforellenfilet mit Kartoffel - Gurkensalat hausgemachter Remoulade Tagesdessert	15,50 €

KW 2 VOM 11. BIS 17. JANUAR

Montag 11. Januar	Mild geschmorte Schulter vom heimischen Rind Schmorgemüse Kräuterkrapfen Tagesdessert	14,50 €
Dienstag 12. Januar	Kartoffelgröstl mit Tafelspitzwürfeln Spiegelei Gemüse Tagesdessert	12,00 €
Mittwoch 13. Januar	Lachsforellenfilet im Bierteig gebacken Tomatensoße Pellkartoffeln Blattsalat Tagesdessert	15,50 €
Donnerstag 14. Januar	Kalbsleber nach Berliner Art mit Apfel & Röstzwiebeln Kartoffelpüree Tagesdessert	13,50 €
Freitag 15. Januar	Saltim Bocca von der Lachsforelle Salbei Albschinken Tomatensoße Bandnudeln Tagesdessert	15,50 €
Samstag 16. Januar	Rouladen vom heimischen Weiderind Senfsoße Karottengemüse hausgemachte Spätzle Tagesdessert	16,00 €
Sonntag 17. Januar	Auf der Haut gebratenes Forellenfilet Parmesan - Kräuterrisotto Kirschtomaten Tagesdessert	14,50 €

NACH LUST UND LAUNE DAZU

Frisches Marktgemüse	4,50 €	Hausgemachte Spätzle	4,00 €
Pommes Frites	4,00 €	Hausgemachte Rahmkartoffeln	4,00 €

FREU(N)DE MENÜ

UNSER HIGHLIGHT FÜR DEN BESONDEREN ANLASS

HOCHWERTIG IN GLASSCHÄLCHEN & WARMHALTEGERÄTEN

zur Abholung oder Lieferung

VORSPEISENVARIAATION IM GLÄSCHEN

Rosa gebratenes Roastbeef vom Albrind mit Apfel - Meerrettich & Kresse
Hausgemachtes Anti Pasti Grillgemüse
Lachsforellencarpaccio mit Limettencreme
Röstbrot mit Griebenschmalz

HAUPTGANGBUFFET IM WARMHALTEGERÄT

Geschmorte Rinderbäckle mit Rotweinsöße,
Röstgemüse und gebratener Polentaschnitte

Honauer Saiblingsfilet auf der Haut gebraten
mit Tomaten - Lauchgemüse und Honauer Rahmkartoffeln

DESSERTVARIAATION

Vanilletarte | Schokoladenmousse mit Beeren | Apfelcrumble

Menüpreis pro Person 38,00 €

Der Menüpreis beinhaltet alle aufgelisteten Komponenten.
Das Equipment dürfen Sie innerhalb von 2 Tagen zu uns zurückbringen

AB 2
PERSONEN
TÄGLICH
BUCHBAR

AUCH IM
KLEINEN
KREIS
GENIESSEN

OFENFRISCHER REHBRATEN VOM HEIMISCHEN ALB-REH

WIR UNTERSTÜTZEN UNSERE HEIMISCHEN JÄGER
UND DIE REGIONALE WERTSCHÖPFUNGSKETTE

GANZE REHKEULE, MILD GESCHMORT FÜR CA. 5-6 PERSONEN

mit Schmorsoße, Preiselbeeren,
Apfelrotkraut und gebratenen Kartoffelhaltern
dazu heimischer Feldsalat mit Walnüssen

FERTIG AUSGELÖST IN WARMHALTEGERÄTEN
ZUR ABHOLUNG ODER LIEFERUNG

Preis pro Rehkeule 120,00 €

(für ca. 5-6 Personen)

Das Equipment dürfen Sie innerhalb von 2 Tagen zu uns zurückbringen

FÜR 5-6
PERSONEN
IM
WARMHALTE-
GERÄT



UNSERE **FOODBOXEN**

ALLES FIX FERTIG VORBEREITET FÜR ZUHAUSE

DIE **FONDUEBOX** FÜR 4 PERSONEN

... HAT ES WIRKLICH IN SICH. WIR HABEN EUCH EIN FONDUE MIT 4 SORTEN FLEISCH VORBEREITET, INKLUSIVE BESTEM RINDERFOND UND ALLEM WAS ZU EINEM FONDUE DAZU GEHÖRT. 6 VERSCHIEDENE SAUCEN & DIPS UND UND UND.

GEMEINSAM
GENIESSEN

TÄGLICH
BUCHBAR

UND DAS IST DRIN...

1. Rinderfiletspitzen / 250g
2. Albhähnchenbrustfilet / 250g
3. Filet vom heimischen Landschwein / 250g
4. Kalbsfiletspitzen / 250g
5. Hausgemachte Cocktailsauce
6. Hausgemachte BBQ Soße
7. Aioli
8. Kräuterfrischkäse
9. Apfel - Feigenchutney
10. Currydip
11. Rinderfond / 1,5l
12. Gegarte La Ratte Kartoffeln mit Schale / 500g
13. Eingelegtes Essiggemüse
14. Marquart´s Rustikalbaguette
15. Confierte Kirschtomaten
15. Haugemachter Eierlikör / 200 ml
16. Flasche „Aufricht´s“ Aufrichtig weiß cuvéé / 0,7ltr.
17. Schokokuchen für 4
18. Karamelsoße

PREIS PRO FONDUEBOX 168,00 €
AUSREICHEND FÜR MIND. 4 PERSONEN

ZUR ABOLUNG ODER LIEFERUNG - ZUHAUSE GENIESSEN
(FONDUEGERÄT NICHT ENTHALTEN)

SO
GEHTS

- ✓ BOX AUSWÄHLEN, ONLINE ODER TELEFONISCH BESTELLEN
(MINDESTENS 1 TAG IM VORAUS)
- ✓ BOX ABHOLEN ODER LIEFERN LASSEN
- ✓ AUSPACKEN - NACH ANLEITUNG ZUBEREITEN - GEMEINSAM GENIESSEN
- ✓ ALLE SPEISEN SIND FÜR SIE KOMPLETT VORBEREITET & ABGESCHMECKT

JUNGS, JETZT SCHON AN
VALENTINSTAG DENKEN!

WIR HABEN DA ETWAS FÜR EUCH ...

DIE VALENTINSBOX
ALLES FÜR EUER CANDLE LIGHT DINNER ZUHAUSE

VORSPEISEN ANTIPASTIBUFFET

Hausgemachtes Grillgemüse | Büffelmozzarella | Confierte Kirschtomaten
Honauer Räucherlachsforelle | Gegrillte Garnelen | Pesto | Mini Paprika
Hausgebackenes Focaccia

HAUPTGANG ZUM ERWÄRMEN ZUHAUSE

Sous Vide gegartes Rinderfilet mit hausgemachten Parmesannudeln
Kirschtomaten | Jus | Kräuter

DESSERT

Himbeer - Schokoladenherz für 2
mit Mango & Ananas

ZUM ANSTOSSEN

1 Flasche Weißburgunder Sekt vom Collegium Wirttemberg

PREIS PRO BOX 95,00 € FÜR 2 PERSONEN

BUCHBAR FÜR DEN 12., 13. UND 14. FEBRUAR ZUR ABHOLUNG
ODER BEQUEM NACH HAUSE LIEFERN LASSEN

GANZ EINFACH NACH UNSERER ANLEITUNG HERRICHTEN & ERWÄRMEN,
ENTSPANNT DEN ABEND GENIESSEN

**CANDLE
LIGHT
DINNER**

HONAUER RÄUCHERFISCHVARIATION

ALS VORSPEISENPLATTE ODER ALS VESPERPLATTE FERTIG VORBEREITET ZUR ABHOLUNG

Unsere Räucherfischvariation Zuhause genießen



Als Vorspeisenplatte

Geräuchertes Forellenfilet
Honauer Räucherlachsforelle & Forellenterrine
mit Sahnemeerrettich | Senf - Dillsoße | Kräutersoße

7,00 € pro Person als Vorspeisenplatte

buchbar ab 4 Personen

Als Vesperplatte zum Hauptgang

Geräuchertes Forellenfilet | Honauer Räucherlachsforelle
Forellenterrine | Forellensalat
mit Sahnemeerrettich | Senf - Dillsoße | Kräutersoße

12,00 € pro Person als Hauptgang

buchbar ab 4 Personen

**FANGFRISCHE FORELLEN, SAIBLINGE & LACHSFORELLEN,
SOWIE UNSERE RÄUCHERFISCHSPEZIALITÄTEN ERHALTEN SIE AUCH
TÄGLICH FRISCH IN UNSEREM FISCHLADEN!**

TÄGLICH GEÖFFNET VON 9 - 19 UHR

FRISCHES WILDFLEISCH

VOM HEIMISCHEN REH & WILDSCHWEIN

WIR HABEN UNSER SORTIMENT IN UNSEREM FISCHLADEN ERWEITERT UND UNTERSTÜTZEN
UNSERE HEIMISCHEN JÄGER

Ganze Fleischteile vom heimischen Wild aus eigener Zerlegung

Ganzer Rehrücken | Rehfilet | Rehkeule im Netz | Rehsteaks
Wildgulasch | Wildschweinfilet | Wildschweinbraten

Täglich erhältlich in unserem Fischladen

Gerne können Sie bei uns auch größere Teilstücke für Ihr Festessen
zur eigenen Zubereitung vorbestellen!