

# 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 17.00 – 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, Genkingen, St. Johann, Gomadingen, Hohenstein-  
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 €

### Luftgetrockneter Gächinger Schinken mit hausgemachtem Antipasti

Tomatenbruchetta | Kräuterfrischkäse | Rucola

10,50 €

**Schwäbische Flädlesuppe** Rinderkraftbrühe | Kräuterflädle

4,50 €

**Cremesuppe von Ehestetter Champignons** mit Blätterteiggebäck

**NEU**

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 €

### Lachsforellenfilet im Bierteigmantel

Tomatensoße | Rahmkartoffeln

**NEU**

18,50 €

### 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

### Selbstgemachte Bandnudeln mit Parmesan - Trüffelcreme

mit geschmolzenen Kirschtomaten

**NEU**

11,50 €

### Hausgemachte Kräutergnocchi mit Hohensteiner Albzarella

Tomatensoße | Rucola

12,50 €

## VEGAN

### Hausgemachte Falafel Bowl

mit würzigem Cous Cous, mediterranem Gemüse | Kräutersoße

11,50 €

## VON DEN WIESEN DER REGION

### **Saltim Bocca von der Albhähnchenbrust**

Tomatenragout | hausgemachte Bandnudeln

NEU

16,50 €

### **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 €

### **Schulterbraten vom heimischen Hochland - Weiderind**

Schmorsoße | Wintergemüse | hausgemachte Spätzle

NEU

19,50 €

## DAS HEIMISCHE REH & WILDSCHWEIN IN BESTFORM

### **Ofenfrischer ALB -Rehbraten aus der Keule, mild geschmort**

mit Schmorsoße | Preiselbeeren | Rahmwirsing | Hausgemachte Spätzle

22,50 €

### **Kräuter Cordon Bleu vom ALB-Reh mit Münzdorfer Albkäse**

mit Rotweinsauce | Wintergemüse | hausgemachte Spätzle

NEU

22,00 €

### **Geschmortes Gulasch vom heimischen Wild**

Preiselbeeren | hausgemachte Spätzle

13,50 €

## ZEIT FÜR BODENSTÄNDIGES

### **Schwäbische Ablinsen mit Saitenwürstle**

und hausgemachte Spätzle

11,50 €

### **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

**Mokkacreme** mit eingemachtem Zwetschgenkompott & Karamel-Mandeln

6,50 €

**Pistazien - Mandelschnitte** mit feinem Apfel - Limettenmousse

7,00 €

**Portion Schokoladenmousse**

4,00 €

**Gebackene Apfelküchle mit Vanillesoße**

NEU

6,00 €

# TAGESGERICHTE

## KW 7 VOM 15. BIS 21. FEBRUAR

<b>Montag</b> 15. Februar	<b>Sahnegeschnetzeltes vom Albhähnchen</b> mit Ehestetter Champignons   Spätzle   Blattsalat   Tagesdessert	12,50 €
<b>Dienstag</b> 16. Februar	<b>Hausgemachte Wildmaultaschen mit Speck &amp; Zwiebeln</b> Kartoffelsalat   Tagesdessert	11,50 €
<b>Mittwoch</b> 17. Februar	<b>Paniertes Lachsforellenfilet mit Kartoffel - Gurkensalat</b> hausgemachter Remoulade   Tagesdessert	12,50 €
<b>Donnerstag</b> 18. Februar	<b>Kassler mit Sauerkraut &amp; Bratensoße</b> Schupfnudeln   Tagesdessert	11,50 €
<b>Freitag</b> 19. Februar	<b>Lachsforellenfilet im Kräuter - Knuspermantel</b> Frischkäsedip   Gemüse   Rahmkartoffeln   Tagesdessert	13,50 €
<b>Samstag</b> 20. Februar	<b>Mild geschmorte Rinderhäxle mit Spätburgundersoße</b> Rahmkohlrabigemüse   Spätzle   Tagesdessert	15,00 €
<b>Sonntag</b> 21. Februar	<b>Rustikale Roulade von der Lachsforelle im Speckmantel</b> Bratkartoffelsalat   Kräutersoße   Tagesdessert	15,50 €

## KW 8 VOM 22. BIS 28. FEBRUAR

<b>Montag</b> 22. Februar	<b>Mild geschmorte Schulter vom heimischen Alpbüffel</b> Schmorgemüse   Kräuterkrapfen   Tagesdessert	13,50 €
<b>Dienstag</b> 23. Februar	<b>Hausgemachte Wildfleischküchle mit Bratensoße</b> Kartoffelsalat   Spätzle   Tagesdessert	11,50 €
<b>Mittwoch</b> 24. Februar	<b>Lachsforellenfilet im Kräuter - Knuspermantel</b> Frischkäsedip   Wintergemüse   Rahmkartoffeln   Tagesdessert	14,50 €
<b>Donnerstag</b> 25. Februar	<b>Hausgemachte Maultaschen mit Speck &amp; Zwiebelschmälze</b> Kartoffelsalat   Tagesdessert	10,50 €
<b>Freitag</b> 26. Februar	<b>Saltim Bocca von der Lachsforelle</b> Salbei   Albschinken   Tomatensoße   Bandnudeln   Tagesdessert	14,50 €
<b>Samstag</b> 27. Februar	<b>Gulasch vom heimischen Weiderind mit Paprika</b> Hausgemachte Spätzle   Blattsalat   Tagesdessert	14,50 €
<b>Sonntag</b> 28. Februar	<b>Forellenfilet unter der Kartoffelkruste</b> Rote Beete   Meerrettich   Feldsalat   Tagesdessert	16,00 €

## **NACH LUST UND LAUNE DAZU**

<b>Frisches Marktgemüse</b>	4,50 €	<b>Hausgemachte Spätzle</b>	4,00 €
<b>Pommes Frites</b>	4,00 €	<b>Hausgemachte Rahmkartoffeln</b>	4,00 €

# FREU(N)DE MENÜ

UNSER HIGHLIGHT FÜR DEN BESONDEREN ANLASS

HOCHWERTIG IN GLASSCHÄLCHEN & WARMHALTEGERÄTEN

zur Abholung oder Lieferung

## VORSPEISEN VARIATION 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 Rotweinsauce,  
Röstgemüse und gebratener Polentaschnitte

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

## DESSERTVARIATION

Vanilletarte | Schokoladenmousse mit Beeren | Apfelcrumble

**Menüpreis pro Person 38,00 €**

Der Menüpreis beinhaltet alle aufgelisteten Komponenten.

AB 2  
PERSONEN  
TÄGLICH  
BUCHBAR

AUCH IM  
KLEINEN  
KREIS  
GENIEßEN

# DAS HEIMATMENÜ

DAS BESTE AUS DER REGION IN 4 GÄNGEN

HOCHWERTIG IN GLASSCHÄLCHEN & WARMHALTEGERÄTEN

zur Abholung oder Lieferung

## VORSPEISEN

Tatar von Albrinderfilet mit hausgemachtem Tomatenbaguette  
Rote Beete Chutney mit Ensmader Ziegenfrischkäse & Kresse

## SUPPE IM WARMHALTEGERÄT

Gelbe Curry - Alblinsenschaumsuppe mit Ingwer

## HAUPTGANG IM WARMHALTEGERÄT

Lachsforellenfilet unter der Kräuterkruste  
feinem Wintergemüse | Hausgemachte Parmesan Albrüffel - Bandnudeln

## DESSERTVARIATION

Gebackene Apfelküchle | Vanillesauce | Zwetschgenparfait

**Menüpreis pro Person 38,00 €**

Der Menüpreis beinhaltet alle aufgelisteten Komponenten.

NEU!!!  
AB 15. FEB.

AB 2  
PERSONEN  
TÄGLICH  
BUCHBAR

## 2 - GÄNGE WILD MENÜ

### DAS BESTE VOM HEIMISCHEN ALBREH

WIR UNTERSTÜTZEN UNSERE HEIMISCHEN JÄGER

#### KRAFTBRÜHE VOM ALBREH

mit Klößchen & kleinen Maultäschle

&

#### GANZER REHKEULENBRATEN - OFENFRISCH

mit Schmorsoße, Preiselbeeren, Rahmwirsing  
und hausgemachten Spätzle

FERTIG VORBEREITET IM WARMHALTEGERÄT

ZUR ABHOLUNG ODER LIEFERUNG

**Preis pro Rehkeule für 4 Personen 108,00 €**

jede weitere Person 25,00 €

Das Equipment dürfen Sie innerhalb von 2 Tagen zu uns zurückbringen

AB 4  
PERSONEN  
IM  
WARMHALTE-  
GERÄT



## DIE DINNERBOX FÜR 2

ALLES FIX FERTIG VORBEREITET FÜR ZUHAUSE

#### VORSPEISEN ANTIPASTIBUFFET

Hausgemachtes Antipasti | Tatar vom Rinderfilet | Honauer Räucherlachsforelle  
Schnittlauch - Schmand | Hausgemachtes Baguette

#### HAUPTGANG ZUM ERWÄRMEN ZUHAUSE

Mediterrane Röllchen vom Kalbrücken  
gefüllt mit Taleggiokäse & getrockneten Tomaten

Ratatouille Gemüse | Powerjus | Kräuterrisotto

#### DESSERT

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern zum Aufbacken

mit hausgemachter Johannisbeercreme und Vanillesoße

#### ZUM ANSTOSSEN

1 Flasche Spätburgunder Rosé vom Weingut Peter Briem ... ein Knaller!

**PREIS PRO BOX 89,00 € FÜR 2 PERSONEN**

GANZ EINFACH NACH UNSERER ANLEITUNG HERRICHTEN & ERWÄRMEN, ENTSPANNT GENIESSEN

NEU  
AB 19. FEB-  
JEDEN FREITAG,  
SAMSTAG  
& SONNTAG  
BUCHBAR

# DIE SONNTAG - BRUNCHBOX AB 2 PERSONEN

... HAT ES WIRKLICH IN SICH. WIR HABEN EUCH EINE BRUNCHBUFFET MIT ALLERLEI LECKEREIEN FÜR EIN ENTSPANNTEN SONNTAGSVORMITTAG VORBEREITET ...

## UND DAS IST DRIN...

1. Hausgemachtes Birchermüsli
2. Hausgemachtes Baguette & Körnerbrötchen (zum aufbacken Zuhause)
3. Honauer Räucherlachsforelle mit Senf -Dillsoße
4. Luftgetrockneter Gächinger Albschinken
5. Münzdorfer Bergkäse & Brie
6. Hausgemachter Kräuterfrischkäse
7. 2 Eier vom Rudi´s Hühnerhof + Speck (zum selbst braten)
8. Kräuterfrischkäse
9. Apfel - Feigenchutney
10. Eingemachtes Anti Pasti Gemüse
11. Frische Früchte
12. Hausgemachte Marmelade
13. Hausgemachter Apfel - Karotten - Ingwersmoothie
14. Piccolo Sekt
15. Waffelteig zu frisch aufbacken Zuhause
16. Vanilleeismix zum selber einfrieren
17. Eingemachte Himbeeren zum Vanilleeis

NEU!!!

GEMEINSAM  
GENIESSEN

PREIS PRO BRUNCHBOX 75,00 € FÜR ZWEI PERSONEN  
JEDE WEITERE PERSON € 32,50 €

ABHOLUNG IMMER SAMSTAGS AB 14.00 UHR BIS 19.00 UHR  
ODER LIEFERUNG ZWISCHEN CA. 15.00 - 16.30 UHR

WIR BITTEN UM RECHTZEITIGE VORBESTELLUNG BIS SPÄTESTEN SAMSTAG 10.00 UHR.

## NICHT VERGESSEN!

## ONLINE KOCHKURS

## AM 20. FEBRUAR

KOCHEN SIE GEMEINSAM MIT UNSEREN  
KÜCHENCHEFS ROLAND & MICHAEL BEI IHNEN ZUHAUSE  
ALLES UNTER ONLINE - ANLEITUNG LIVE PER WEBSTREAM

ALLE INFOS UNTER:

[WWW.FORELLENHOF-ROESSLE.DE](http://WWW.FORELLENHOF-ROESSLE.DE)



# 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 | Wildschweinbraten

**Täglich erhältlich in unserem Fischladen**

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