

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



230 Jahre Gaststättentradition
9 Generationen Familienerfahrung
140 Jahre Forellenzucht

Wir freuen uns auf Sie - jederzeit & von ganzem Herzen
Willkommen bei Familie Gumpfer & 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.**

Öffnungszeiten Restaurant & Hotel

Montag bis Samstag: von 7.00 -23.00 Uhr
Warme Küche: 11.30 – 21.15 Uhr durchgehend

Sonn- und Feiertage: von 7.00 – 21.30 Uhr
Warme Küche: 11.30 – 19.30 Uhr durchgehend



Vegetarisch
Biosphärengericht

Preise sind Inkl. gesetzlicher MwSt.

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

REGIONALE LIEFERANTEN

<u>Albbüffel:</u>	- Metzgerei Failenschmid, Gächingen
<u>Albchampaigns:</u>	- Geiselhart, Ehestetten
<u>Alblamm:</u>	- Schäfer Stotz, Münsingen
<u>Alblinsen:</u>	- Öko-Erzeugergemeinschaft „Alb-leisa“, Lauterach
<u>Alblinsenschwein:</u>	- Metzgerei Failenschmid, Gächingen
<u>Brot und Backwaren:</u>	- Albkornbäckerei Marquardt, Engstingen
<u>Eier:</u>	- Rudi's Hühnerhof, Eglingen
<u>Eis</u>	- Lautertal Eis, Familie Bachmann, Indelhausen
<u>Fleisch und Wurstwaren:</u>	- Metzgerei Failenschmid, Gächingen - Edeka Metzgerei, mit HZQ BW
<u>Fisch:</u>	- Sämtliche Fisch & Fischerzeugnisse aus eigener Zucht
<u>Geflügel:</u>	- Ab Jagdverkauf, Gammertingen
<u>Gemüse:</u>	- Zondler Früchte, Reutlingen - Bauer Ruckwied, Mähringen
<u>Hochlandrinder</u>	- Ehesbach Ranch, Unterhausen
<u>Kartoffeln:</u>	- Dominik Diesch, Dürmentingen - Schäferhof, Eningen
<u>Käse:</u>	- Altschulzenhof, Familie Engst, Münzdorf - Familie Rauscher, Ödenwaldstetten
<u>Marmeladen und Müsli:</u>	- Alfred Faller, Schönau - Lichtensteinmühle, Honau - Hauseigene Produktion
<u>Mehl / Getreide:</u>	- Lichtensteinmühle, Honau
<u>Milch u. Milchprodukte:</u>	- Bauernhof Schmid, Bremelau
<u>Nudeln:</u>	- Albgold Teigwaren, Trochtelfingen
<u>Wildschwein u. Reh:</u>	- Staatl. Forstamt, verschiedene Jäger im Direktbezug
<u>Ziegenkäse:</u>	- 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. Unsere Forellerie hat täglich von 9- 19 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



Aperitif-Empfehlung

Glas "Lillet Sprizz" Lillet Holunderblütensirup Mineralwasser Gurkenscheibe	0,2 ltr. Glas	6,50 €
Glas Roséli Briems Rosé Limette Eis	0,2 ltr. Glas	6,50 €
Prisecco „Bio-Rose“ Apfel Rose Minze <i>Alkoholfreier Secco von der Weinmanufaktur Jörg Geiger</i>	0,1 ltr. Glas	5,80 €

Weine im offenen Ausschank aus der 0,75 ltr. Flasche

GRAUBURGUNDER TROCKEN Qualitätswein, Weingut: Martin Waßmer Grauer Burgunder QbA trocken von Martin Waßmer aus Baden - Deutschland - Feine Nase mit Apfelfrucht und Noten von Haselnuss. Klar und saftig; hat Kraft, Dichte und gewisse Power; die Struktur bleibt dabei elegant und fein; belebend frisch mit Zug; gute Balance, ziemlich trocken wirkend; herbe, kräuterige Note mit Mineralität am Gaumen, lang.	0,10 ltr. 0,20 ltr.	3,90 € 7,60 €
HÖHENPUNKTE 325 N.N. TROCKEN Weissweincuvée aus Weissburgunder und Chardonnay Collegium Wirtemberg Zartes Gelb mit grünen Reflexen, Aromen von Apfel, Quitte, Birne und Litchi, Honig und ein Hauch von Mandel in der Nase.	0,10 ltr. 0,20 ltr.	3,80 € 7,60 €
PINOT GRIGIO DOC (***) Weinkellerei: Villa Vitas – Friaul strohgelb mit eleganten kupfrigen Reflexen. Das Bouquet ist durch einen frisch und leicht mineralischen Hintergrund charakterisiert. Am Gaumen zeigt er eine große Struktur und Geschmacksfülle.	0,10 ltr. 0,20 ltr.	4,20 € 8,00 €
SAIGNEE ROSÉ trocken (***) Qualitätswein Weingut: Landerer Ein herrlich unbeschwerter Rosé aus Baden: Der Landerer Saignee Rosé ist eine Kreation aus Spätburgunder, der Rebsorte, die am Kaiserstuhl außergewöhnliche Qualitäten zeigt, Cabernet Sauvignon und Merlot. Das Bouquet ist faszinierend vielschichtig und fruchtig-blumig: Noten von Himbeeren, Erdbeere und Cassis, dazu Orange.	0,10 ltr. 0,20 ltr.	3,90 € 7,60 €
LEMBERGER TROCKEN Schwaigener Weingut: Graf Neipperg – Württ. Dichtes Purpur, in der Nähe mit Aromen von Heidelbeeren, Waldbeeren und Brombeergelee. Am Gaumen mit mittlerer Komplexität, frisch strukturiert, angenehme Tanninstruktur mit guter Länge.	0,10 ltr. 0,20 ltr.	4,30 € 8,00 €

(***) stammt nicht aus dem Anbaugebiet Baden oder Württemberg

Das Forellenmenü






Schaumsuppe von Forelle, Curry & Ingwer
mit gebackenem Lachsforellentäschle
- 8,00 € -

Paniertes Forellenfiletstreifen auf Champignon - Tomatenragout
mit Frischkäsedip & Petersilienkartoffeln
- 24,00 € -

Vanille - Tonkabohnenparfait
mit Himbeeren & Schokoladenmousse
- 8,50 € -




Menüpreis 36,90 €

Vorspeisen & Salate



-  **Gemischter Salat** mit schwäbischem Kartoffelsalat, Rohkost & Blattsalat 7,20 €
-  **Hausgemachter schwäbischer Kartoffelsalat** | nach Oma Loes Art 4,00 €
- Heimischer Feldsalat** | Hausdressing, Speck, Kracherle (Vegan möglich) 9,50 €
-  **Frühlingsbowl**
Babyleafsate | geschmolzene Kirschtomaten | Büffelmozzarella | Foccacia 11,50 €
-  **Honauer Fisch - Vorspeisenvariation**
Räucherlachsforellenfilet & Wacholder geräuchertes Forellenfilet
Würzige Forellenterrine und Forellensalat nach Heringsart 12,90 €
-  **Carpaccio vom schwäbischen Albrind**
Hauchdünne Filetscheiben vom schwäbischen Albrind
Münzdorfer Bergkäse | Rucola | Pinienkerne* | 13 Jahre alter Balsamico* 15,00 €

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir pro Umbestellung 2,00 € berechnen.

Suppen

-  **Schwäbische Festtagssuppe**
Rinderkraftbrühe | Maultäschle | Klößchen | Kräuterflädle | Schnittlauch 6,80 €
-  **Cremsuppe von Karotte & Ingwer (Vegan)**
Curry & Kokos 7,50 €
-  **Cremsuppe von Ehestetter Champignons**
mit Frischkäsemaultäschle 7,50 €

Vegetarisch – einfach mal ohne...

-  **Hausgemachte Semmelknödel mit Ehestetter Champignons**
in Kräuterrahmsoße | Salatteller 17,90€
-  **Schwäbische Kräuter- Kässpätzle mit Röstzwiebeln**
geriebener Bergkäse aus Münzdorf | Salatteller 16,90 €

Vegan

- Albinsen – Gemüsebratling mit mediterranem Gemüse**
Mediterranes Gemüse | heimische Sprossen 17,90 €
- Gemüse – Perlgraupenrisotto**
mit geschmolzenen Kirschtomaten & gebackenem Kartoffeltäschle 18,50 €

Nach Lust und Laune dazu

- | | | | |
|-----------------------------|--------|------------------------------------|--------|
| Frisches Marktgemüse | 6,00 € | Hausgemachte Spätzle | 5,00 € |
| Pommes Frites | 5,00 € | Hausgemachte Rahmkartoffeln | 5,00 € |

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir pro Umbestellung 2,00 € berechnen.

Tagesgerichte

Montag	Hausgemachte Rindsrouladen mit Senfsoße Apfelrotkaut hausgemachte Spätzle Tagesdessert	18,50 €
Dienstag	Hausgemachte Kräutergnocchi mit Tomtansoße Mozzarella Rucola Tagesdessert	15,50 €
Mittwoch	Lachsforellenfilet paniert auf Kartoffel - Gurkensalat hausgemachte Remoulade Tagesdessert	16,50 €
Donnerstag	Hausgemachte Fleischküchle mit Kartoffelpüree Bratensoße kleiner Salatteller Tagesdessert	14,50 €
Freitag	Albhähnchenbrust im Kornfalke Mantel mit Kräuterdip Gemischte Salate Tagesdessert	15,50 €
Samstag	Mild geschmortes Rindsgulasch mit Paprika hausgemachte Spätzle Tagesdessert	18,50 €

Die klassiker

Lachsforellen- und Saiblingsfilet

Gebratenes Lachsforellenfilet nach Müllerin Art	kl. Portion	21,00 €
Hausgemachte Remouladensoße Glasiertes Gemüse Honauer Rahmkartoffeln		24,00 €
Paniertes Lachsforellenfilet	kl. Portion	21,00 €
Hausgemachte Remouladensoße Glasiertes Gemüse Honauer Rahmkartoffeln		24,00 €
Gebratenes Lachsforellenfilet mit Mandelbutter*	kl. Portion	21,50 €
Glasiertes Gemüse Honauer Rahmkartoffeln		25,50 €
Auf der Haut gebratenes Saiblingsfilet nach Müllerin Art	kl. Portion	22,50 €
Hausgemachte Kräuterbutter Glasiertes Gemüse Honauer Rahmkartoffeln		26,50 €
Salat „Fischerglück“		
Knackige Blattsalate der Saison Variation von der Honauer Räucherforelle Forellensalat nach Matjes Art gebratenes Lachsforellen- & Saiblingsfilet		19,00 €

Die Honauer Forelle klassisch im Ganzen

Forelle „Blau“ im Essigsud pochiert	21,00 €
Gebratene Forelle nach Müllerin Art	21,00 €
Gebratene Forelle nach Honauer Art Mandelbutter*	23,00 €
Gebratene Forelle nach Finkenwerder Art Speck und Zwiebeln	23,30 €
Ganze gebratene Forelle mit Limetten – Cashew Chimichurri	24,00 €
Heiß- Wacholdergeräucherte Forelle Sahnemeerrettich	21,50 €

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

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir pro Umbestellung 2,00 € berechnen.

Von den Wiesen der Region

Paniertes Schnitzel vom heimischen Landschwein

Hausgemachte Spätzle oder Pommes Frites* | Salat

18,50 €

Schweinemedallions unter der Kräuterkruste

Glasiertes Gemüse | Hausgemachte Spätzle

Kleine Portion 20,00 €

23,00 €



Saftiger Zwiebelrostbraten vom heimischen Alb-Rind

Hausgemachte Röstzwiebeln | Spätzle | Salat

28,50 €

Wiener Schnitzel aus der Kalbshüfte

Preiselbeeren | Petersilienkartoffeln | Salat

23,50 €



Mild geschmorter Braten vom Hohensteiner Alb-Büffel mit Schmorsoße

Glasiertes Gemüse | hausgemachte Spätzle

22,50 €



Rosa gebratene Keule vom heimischen Alb-Reh

Preiselbeeren | Frühlingsgemüse | gebackene Kräuterkrapfen

27,50 €

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir pro Umbestellung 2,00 € berechnen.



Vegetarisch
Biosphärengericht

Preise sind Inkl. gesetzlicher MwSt.

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

Herzhafte Vesper ab 17.00 Uhr

1 Wacholdergeräuchertes Forellenfilet

Schwäbischer Kartoffelsalat | Sahnemeerrettich 9,50 €

1 Paar Wacholdergeräuchertes Forellenfilet

Schwäbischer Kartoffelsalat | Sahnemeerrettich 14,00 €

Schwäbischer Wurstsalat

Schinken- und Schwarzwurst | Zwiebeln | Essiggurken mit Brot 9,50 €
mit Bratkartoffeln 14,00 €

Straßburger Wurstsalat

Schinkenwurst und Albkäs | Zwiebeln | Essiggurken mit Brot 10,00 €
mit Bratkartoffeln 14,50 €

Herzhaftes Vesperbrett

Luftgetrockneter Albschinken¹ | geräucherte Schinkenwurst | Essiggemüse
Geräuchertes Forellenfilet | Münzdorfer Brie & Vesperkäse
Sahnemeerrettich | Senf 15,20 €
- Auf Wunsch auch gerne für mehrere Personen als rustikale Vesperplatte -

Honauer Fischervesper

Geräuchertes Forellenfilet | Scheiben von der Räucherlachsforelle
Forellenterrine | Forellensalat nach Matjes Art | passende Soßen
herzhaft garniert 15,20 €

Albkäseauswahl vom Altschulzenhof herzhaft garniert 10,50 €

Zu unseren Vespern servieren wir Ihnen eine Brotauswahl

Information zu Unverträglichkeiten

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**.

FRISCHES VON HIER

Forellerie

FORELLENHOF



WIR HABEN GEÖFFNET!

TÄGLICH 09:00 – 19:00 UHR

EIN HERZLICHES WILLKOMMEN IN UNSERER FORELLERIE!

EIN SO SCHÖNER ORT IST ENTSTANDEN FÜR ALL UNSERE PRODUKTE RUND UM DIE ECHAZTAL FORELLE, UNSERE FORELLENHOF PRODUKTLINIE UND ALL DEN SCHÖNEN ERZEUGNISSEN AUS DER REGION.

DIE SCHWÄBISCHE ALB UND UMGEBUNG HAT SO VIEL ZU BIETEN, LASST UNS GEMEINSAM DAS KULINARISCHE ERBE ERHALTEN. ALL DIE KLEINEN HÖFEN, KLEINBAUERN, KLEINBETRIEBE, MANUFAKTUREN HABEN EINE GESCHICHTE & STEHEN TÄGLICH MIT HANDARBEIT, NACHHALTIGKEIT & ARTGERECHT TIERHALTUNG FÜR IHRE PRODUKTE EIN. REGIONALITÄT & QUALITÄT, STATT MASSENPRODUKTION MIT LIEBE ZUR NATUR UND ZUR HEIMAT.

KOMMT VORBEI UND NEHMT EUCH EIN STÜCK HEIMAT MIT NACH HAUSE!

IHRE FAMILIEN GUMPPER & STOLL
MIT DEM GESAMTEN TEAM

TIPP: GERNE KÖNNEN SIE IHREN EINKAUF
BEI UNS GEKÜHLT LAGERN BIS SIE NACH HAUSE GEHEN.



FORELLERIE | HEERSTRASSE 17 | 72805 LICHTENSTEIN
07129 9297 7 0 | MAIL@FORELLERIE.DE