

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



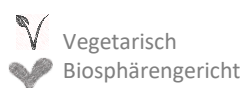
Getreu unserer Philosophie

„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 - Kornbauer Glück, Meidelstetten
<u>Brot und Backwaren:</u>	- Albkornbäckerei Marquardt, Engstingen
<u>Eier:</u>	- Rudi's Hühnerhof, Eglingen - Erdreich – Familie Schnitzler, Ohnstetten
<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 - Erdreich – Familie Schnitzler, Ohnstetten
<u>Gemüse:</u>	- Zondler Früchte, Reutlingen - Bauer Ruckwied, Mähringen - Erdreich – Familie Schnitzler, Ohnstetten
<u>Kartoffeln:</u>	- Dominik Diesch, Dürmentingen - Schäferhof, Eningen
<u>Käse:</u>	- Altschulzenhof, Familie Engst, Münzdorf - Familie Rauscher, Ödenwaldstetten
<u>Marmeladen und Müsli:</u>	- 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 "Gin goes Wild" Gin -78° Feinbrennerei Beck Tonic Water Wilde Berries Beeren Rosmarin	0,2 ltr. Glas	6,90 €
Glas "Lillet Wilde Berries" Lillet Wilde Berries Beeren	0,2 ltr. Glas	6,50 €
Prisecco „weißduftig“ Wiesenobst Holunderblüte Kräuter <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

Aus dem Biosphärengebiet Schwäbische Alb GRAUBURGUNER TROCKEN Qualitätswein, Brauner Jura Metzinger Hofsteige Der trocken ausgebaute „Grauburgunder“ hat eine lebendige Säurestruktur und ein Aroma von Zitrus und Birne. Der „Ruländer“ hingegen wird meist als üppiger edelsüßer Wein angeboten.	0,10 ltr. 0,20 ltr.	3,90 € 7,60 €
CHARDONNAY MIT PINOT BLANC TROCKEN Qualitätswein Privatkellerei: Storz Cleebronn Sie diesen Wein Glanzhelle Farbe, duftet nach Birne und Heu, am Gaumen Aromen wie Birne, Banane und Walnuß, sehr feine Aromatik und sehr harmonisch, ein unkompliziertes Trinkvergnügen, das Lust auf mehr macht	0,10 ltr. 0,20 ltr.	3,90 € 7,60 €
SAIGNÉE ROSE HALBTROCKEN Qualitätswein Weingut: Landerer – Baden 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. Nuancen von Rosenblüten und Salbei runden den Duftstrauß ab. Am Gaumen ist der Landerer Saignee Rosé trocken, lebendig und frisch, mit anregenden Aromen von Honig, Orange und Himbeere, dazu feine Kräutertöne. Der Rosé vom Kaiserstuhl besitzt eine große Harmonie, das Süße-Säure-Spiel macht einfach Spaß. Ein unkomplizierter Rosé für Momente, in denen man die Seele baumeln lässt.	0,10 ltr. 0,20 ltr.	3,90 € 7,60 €
AUFRICHTIG ROT TROCKEN Qualitätswein Weingut: Aufricht – Meersburg Die Cuvée präsentiert ihr verführerisches Bukett mit sinnlichen Anklängen von roten und schwarzen Früchten und wird abgerundet von erdigen Elementen wie Kräutern und Holz. Zarte Vanille Note.	0,10 ltr. 0,20 ltr.	4,50 € 8,20 €

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



Preise sind Inkl. gesetzlicher MwSt.

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

DAS HERBSTMENÜ







Crèmesuppe vom Hokkaidokürbis
mit Curry | Kokos | Ingwer
- 7,70 € -

Gebratenes Lachsforellenfilet unter der Meerrettichkruste
Rote Beete Gemüse und Honauer Rahmkartoffeln
- 26,00 € -

Hausgemachtes Apfelcrumble von Reutlinger Äpfeln
mit Lautertaler Vanilleeis
- 7,00 € -





Menüpreis 38,50 €

VORSPEISEN & SALATE



-  **Gemischter Salat** mit schwäbischem Kartoffelsalat, Rohkost & Blattsalat 7,20 €
-  **Hausgemachter schwäbischer Kartoffelsalat** | nach Oma Loes Art 4,20 €
-  **Herbstbowl (Vegan)**
Rote Beete – Birnensalat & mediterraner Alblinsensalat
mit Babyleaf Blattsalat | Crissini | heimischen Sprossen 11,80 €
-  **Ensmader Ziegenfrischkäsetörtchen leicht karamelisiert**
mit Apfel – Feigen* Chutney | alter Balsamicoessig* | Babyleaf Blattsalat 12,50 €
-  **Honauer Fisch - Vorspeisenvariation**
Räucherlachsforellenfilet & Wacholder geräuchertes Forellenfilet
Würzige Forellenterrine und Forellensalat nach Heringsart 13,20 €
-  **Carpaccio vom schwäbischen Albrind**
Hauchdünne Filetscheiben vom schwäbischen Albrind
Münzdorfer Bergkäse | Rucola | Pinienkerne* | 13 Jahre alter Balsamico* 15,50 €

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

SUPPEN

-  **Schwäbische Flädlesuppe**
Rinderkraftbrühe | Kräuterflädle | Schnittlauch 5,70 €
-  **Festtagssuppe von der Lachsforelle**
Forellenkraftbrühe | Forellenkloßchen | Forellentäschle | Wurzelgemüwestreifen 7,50 €
-  **Cremesuppe vom heimischen Hokkaidokürbis (Vegan)**
Curry | Kokos* | Ingwer 7,70 €
-  **Kartoffel - Lauchcremesuppe**
mit Lila Kartoffelchip 7,20 €

VEGETARISCH – EINFACH MAL OHNE...

-  **Hausgemachte Semmelknödel mit frischen Champignons aus Ehestetten**
in Kräuterrahmsoße | Salatteller 18,90 €
-  **Schwäbische Kräuter- Kässpätzle mit Röstzwiebeln**
geriebener Bergkäse aus Münzdorf | Salatteller 17,20 €

VEGAN

- Hausgemachte Falafelbowl mit Ohnastetter Kichererbsen**
mediterranes Gemüse | Reis* | Zuckerschoten* | heimische Sprossen 18,00 €
- Blumenkohl – Kürbis Curry mit Kokos* und wildem Brokkoli**
mit Mie Nudeln 18,00 €

NACH LUST UND LAUNE DAZU

- | | | | |
|-----------------------------|--------|------------------------------------|--------|
| Frisches Marktgemüse | 6,50 € | Hausgemachte Spätzle | 5,50 € |
| Pommes Frites* | 5,50 € | Hausgemachte Rahmkartoffeln | 5,50 € |

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

DIE KLASSIKER

LACHSFORELLEN- UND SAIBLINGSFILET

Gebratenes Lachsforellenfilet nach Müllerin Art	kl. Portion	21,50 €
Hausgemachte Remouladensoße Glasiertes Gemüse Honauer Rahmkartoffeln		24,50 €
Paniertes Lachsforellenfilet	kl. Portion	21,50 €
Hausgemachte Remouladensoße Glasiertes Gemüse Honauer Rahmkartoffeln		24,50 €
Gebratenes Lachsforellenfilet mit Mandelbutter*	kl. Portion	22,50 €
Glasiertes Gemüse Honauer Rahmkartoffeln		26,00 €
Auf der Haut gebratenes Saiblingsfilet nach Müllerin Art	kl. Portion	23,00 €
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	21,50 €
Gebratene Forelle nach Müllerin Art	21,50 €
Gebratene Forelle nach Honauer Art Mandelbutter*	23,50 €
Gebratene Forelle nach Finkenwerder Art Speck und Zwiebeln	23,80 €
Ganze gebratene Forelle mit Limetten – Cashew* Chimichurri	24,50 €
Heiß- Wacholdergeräucherte Forelle Sahnemeerrettich	21,50 €

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

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

VON DEN WIESEN DER REGION

Paniertes Schnitzel vom heimischen Landschwein

Pommes Frites* | Salat

19,00 €

Schweinemedallions mit frischen Rahmpilzen

Glasiertes Gemüse | Hausgemachte Spätzle

kl. Portion 22,50 €

26,00 €

Saftiger Zwiebelrostbraten vom heimischen Alb-Rind

Hausgemachte Röstzwiebeln | Spätzle | Salat

28,90 €

Mild geschmorter Braten vom Hohensteiner Alb-Büffel

mit Schmorsoße

Glasiertes Gemüse | hausgemachte Spätzle

kl. Portion 20,00 €

23,50 €

Salat leicht & Knusprig

Saftige Alb-Hähnchenbrust im Kornflakesmantel
Kräuter – Joghurtdip | Rohkost und Blattsalaten

18,90 €

Keulensteaks vom heimischen Alb-Reh mit Preiselbeersoße

Quitten – Wirsingrahm | gebackene Kräuterkrapfen

28,50 €

Saftiger Keulenbraten vom heimischen Wildschwein

Preiselbeersoße | glasiertes Gemüse | hausgemachte Spätzle

kl. Portion 21,50 €

24,50 €

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

HERZHAFTE VESPER AB 17.00 UHR

1 Wacholdergeräuchertes Forellenfilet

Schwäbischer Kartoffelsalat | Sahnemeerrettich 9,90 €

1 Paar Wacholdergeräuchertes Forellenfilet

Schwäbischer Kartoffelsalat | Sahnemeerrettich 14,50 €

Schwäbischer Wurstsalat

Schinken- und Schwarzwurst | Zwiebeln | Essiggurken mit Brot 10,00 €
mit Bratkartoffeln 14,50 €

Straßburger Wurstsalat

Schinkenwurst und Albkäs | Zwiebeln | Essiggurken mit Brot 10,50 €
mit Bratkartoffeln 15,00 €

Herzhaftes Vesperbrett

Luftgetrockneter Albschinken¹ | geräucherte Schinkenwurst | Essiggemüse
Geräuchertes Forellenfilet | Münzdorfer Brie & Vesperkäse
Sahnemeerrettich | Senf 15,70 €
- 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 15,70 €

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 PRODUKTLINEIE 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