Herzlich willkommen im Honauer Echaztal

am Fuße des Biosphärengebiets „Schwäbische Alb“

Forellenhof Rössle
HOTEL & RESTAURANT ★★★★

230 Jahre Gaststättentradition
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.**

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

Albbüffel:	- Metzgerei Failenschmid, Gächingen
Albchampignons:	- Geiselhart, Ehestetten
Alblamm:	- Schäfer Stotz, Münsingen
Alblinsen:	- Öko-Erzeugergemeinschaft „Alb-leisa“, Lauterach - Kornbauer Glück, Meidelstetten
Brot und Backwaren:	- Albkornbäckerei Marquardt, Engstingen
Eier:	- Rudi’s Hühnerhof, Eglingen - Erdreich – Familie Schnitzler, Ohnstetten
Eis	- Lautertal Eis, Familie Bachmann, Indelhausen
Fleisch und Wurstwaren:	- Metzgerei Failenschmid, Gächingen - Edeka Metzgerei, mit HZQ BW
Fisch:	- Sämtliche Fisch & Fischerzeugnisse aus eigener Zucht
Geflügel:	- Ab Jagdverkauf, Gammertingen - Erdreich – Familie Schnitzler, Ohnstetten
Gemüse:	- Zondler Früchte, Reutlingen - Bauer Ruckwied, Mähringen - Erdreich – Familie Schnitzler, Ohnstetten
Kartoffeln:	- Dominik Diesch, Dürmentingen - Schäferhof, Eningen
Käse:	- Altschulzenhof, Familie Engst, Münzdorf - Familie Rauscher, Ödenwaldstetten
Marmeladen und Müsli:	- Lichtensteinmühle, Honau - Hauseigene Produktion
Mehl / Getreide:	- Lichtensteinmühle, Honau
Milch u. Milchprodukte:	- Bauernhof Schmid, Bremelau
Nudeln:	- Albgold Teigwaren, Trochtelfingen
Wildschwein u. Reh:	- Staatl. Forstamt, verschiedene Jäger im Direktbezug
Ziegenkäse:	- 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 Biosphärengastgeber.
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

Vegetarisch
Biosphärengericht

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

Aperitif-Empfehlung

Glas "Sarti-Sprizz" Sarti Rosé | Prosecco | Limettenscheibe	0,2 ltr.Glas	7,50 €
Glas "Frühlingslillet" Lillet | Tonic Water | Maracujasaft | Soda | Erdbeersirup	0,2 ltr.Glas	6,90 €
Prisecco „Bio Cuvée Nr. 29" Birne | Apfel | Hagebutte *Alkoholfreier Secco von der Weinmanufaktur Jörg Geiger*	0,1 ltr. Glas	5,90 €

Weine im offenen Ausschank

aus der 0,75 ltr. Flasche

GRAUER BURGUNER TROCKEN — 0,10 ltr. 4,20 €
Qualitätswein — 0,20 ltr. 8,20 €
Weingut: Collegium Wirtemberg
Im Glas ein blasses Goldgelb. Reife Früchte wie Ananas, Apfel, Quitte dominieren und werden ergänzt durch Aromen von Mandel, Honig, Karamell und Butter. Ein schmelziger, cremiger, würziger und komplexer Wein. Eigentlich gar nicht so grau, denn er überzeugt mit den Farben seiner Sinne.

PINOT GRIGIO DOC (***) — 0,10 ltr. 4,30 €
Weinkellerei: Villa Vitas – Friaul — 0,20 ltr. 8,20 €
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.

CHARDONNAY TROCKEN — 0,10 ltr. 4,00 €
Qualitätswein — 0,20 ltr. 7,80 €
Remstalkellerei
Trockener, dabei ausgewogener, angenehm weicher, schön jugendlich-frischer Chardonnay mit intensivem Duft. Auf der Zunge weich und cremig mit einer zarten Frische.

SAUVIGNON BLANC TROCKEN (***) — 0,10 ltr. 4,30 €
Weingut: Pfannebecker- Rheinhessen — 0,20 ltr. 8,50 €
Mit seinen lebendigen, frischen Nuancen begeistert der Pfannebecker Sauvignon Blanc QbA trocken als leichter Weißwein, der direkt aus dem angesehenen deutschen Anbaugebiet Rheinhessen stammt. Die Kombination aus zitroniger Frische und dem exotischen Spirit von Maracuja macht den unverwechselbaren Geschmack aus. Am Gaumen entwickelt der Gutswein in BIO-Qualität Aromen von weißem Brot.

SPÄTBURGUNDER-ROSE TROCKEN — 0,10 ltr. 4,50 €
Qualitätswein — 0,20 ltr. 8,80 €
Schwarzwaldweingut: Andreas Männle
In der Farbe kräftig kupfergolden leuchtend, überzeugt dieser Rosé auch im Duftbild durch seine intensiven Fruchtkomponenten von Himbeeren, Erdbeeren und roten Kirschen. Am Gaumen präsentiert er sich elegant mit zartem Schmelz und einer nachverlangenden Fruchtsäure.

LEMBERGER TROCKEN — 0,10 ltr. 4,30 €
Qualitätswein — 0,20 ltr. 8,20 €
Weingut: Graf Neipperg - Schwaigern
Dieser Lemberger zeigt, dass der hohe Anspruch auch für Weine gilt, die als alltagstauglich zu bezeichnen sind. Ein Duft von Kirsche, Zimt und schwarzen Beeren, am Gaumen volle Frucht, kräftige Tannine und eine sehr gute Struktur mit langem, vollem Abgang. Köstlich!

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

Vegetarisch
Biosphärengericht

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

Frühlingserwachen

Bärlauchcremesuppe
mit hausgemachten Suppenschöberl
- 8,50 € -

Gegrilltes Saiblingsfilet mit Ofengemüse
wilder Brokkoli | hausgemachte Gnocchi | Sproßen
- 25,00 € -

Kleines Dreierlei
Lautertaler Vanilleeis | Creme Brûlée | Eingemachte Himbeeren
-8,30 € -

Menüpreis 37,00 €

Vorspeisen & Salate

Gemischter Salat mit schwäbischem Kartoffelsalat, Rohkost & Blattsalat* 7,90 €

Hausgemachter schwäbischer Kartoffelsalat | nach Oma Lores Art 4,60 €

Frühlingsbowl *(Vegan)*
hausgemachtes Antipasti Gemüse & mediterraner Alblinsensalat
mit Babyleafsalaten & Crissini 13,00 €

Honauer Fisch - Vorspeisenvariation
Räucherlachsforellenfilet & Wacholder geräuchertes Forellenfilet
würzige Forellenterrine und Forellensalat nach Heringsart 14,50 €

Carpaccio vom schwäbischen Albrind
Hauchdünne Filetscheiben vom schwäbischen Albrind
Münzdorfer Bergkäse | Rucola | Pinienkerne* | 13 Jahre alter Balsamico* 16,90 €

Frühlings Vorspeisenvariation - *Auch als Tischbuffet für mehrere Personen bestellbar.*
Räucherlachsforelle im Kräuterflädle | luftgetrockneter Albschinken | Alblinsensalat
Anti Pasti Gemüse | Carpaccio vom Albrind | Ensmader Ziegenfrischkäse | Salatgarnitur
pro Person 15,50 €

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

Suppen

Schwäbische Festtagssuppe
Rinderkraftbrühe | Maultäschle | Kräuterflädle | Gemüsestreifen 8,70 €

Bouillabaisse von der Honauer Lachsforelle
Kräftige Bouillabaisse | Zwiebel, Karotte, Fenchel | Lachsforelle 8,90 €

Alblinsencremesuppe *(Vegan)*
Curry | Kokos* | Ingwer 8,50 €

Vegetarisch – einfach mal ohne…

Hausgemachte Semmelknödel mit frischen Champignons aus Ehestetten
in Kräuterrahmsoße | Salatteller* 20,90€

Schwäbische Bärlauch- Kässpätzle mit Röstzwiebeln
geriebener Bergkäse aus Münzdorf | Salatteller* 18,90 €

Vegan

Hausgemachte Falafelbowl mit Ohnastetter Kichererbsen
Ofengemüse | Mie Nudeln | heimische Sprossen 19,90 €

Hausgemachte gebackene Albchampignontäschle im Kartoffelmantel
wilder Brokkoli | Ofengemüse Gemüse 19,90 €

Nach Lust und Laune dazu

Frisches Marktgemüse	7,00 €	**Hausgemachte Spätzle**	6,00 €
Pommes Frites*	6,00 €	**Hausgemachte Rahmkartoffeln**	6,00 €

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

Die klassiker

Lachsforellen- und Saiblingsfilet

Gebratenes Lachsforellenfilet nach Müllerin Art	kl. Portion	23,50 €
Hausgemachte Remouladensoße | Glasiertes Gemüse | Honauer Rahmkartoffeln		27,00 €
Paniertes Lachsforellenfilet	kl. Portion	23,50 €
Hausgemachte Remouladensoße | Glasiertes Gemüse | Honauer Rahmkartoffeln		27,00 €
Gebratenes Lachsforellenfilet mit Mandelbutter*	kl. Portion	25,20 €
Glasiertes Gemüse | Honauer Rahmkartoffeln		28,70€
Auf der Haut gebratenes Saiblingsfilet nach Müllerin Art	kl. Portion	25,70 €
Hausgemachte Kräuterbutter | Glasiertes Gemüse | Honauer Rahmkartoffeln		29,20 €
Salat „Fischerglück“		
Knackige Blattsalate der Saison | Variation von der Honauer Räucherforelle		
Forellensalat nach Matjes Art | gebratenes Lachsforellen- & Saiblingsfilet		20,90 €

Die Honauer Forelle klassisch im Ganzen

Forelle „Blau“ im Essigsud pochiert	23,90 €
Gebratene Forelle nach Müllerin Art	23,90 €
Gebratene Forelle nach Honauer Art | Mandelbutter*	26,00 €
Gebratene Forelle nach Finkenwerder Art | Speck und Zwiebeln	26,40 €
Ganze gebratene Forelle mit Limetten – Cashew* Chimichurri	27,20 €
Heiß- Wacholdergeräucherte Forelle | Sahnemeerrettich	23,90 €

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.

Vegetarisch
Biosphärengericht

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

Von den Wiesen der Region

Paniertes Schnitzel vom heimischen Landschwein
Pommes Frites* | Salat — 20,90 €

Saftige Albhähnchenbrust mit Kräuterjus
mediterranes Gemüse | wilder Brokkoli | hausgemachte Kräuterkrapfen — 24,50 €

Saftiger Zwiebelrostbraten vom heimischen Alb-Rind
Hausgemachte Röstzwiebeln | Spätzle | Salat — 31,90 €

Mild geschmorter Braten vom Hohensteiner Alb-Büffel
mit Schmorsoße — kl. Portion 22,40 €
Glasiertes Gemüse | hausgemachte Spätzle — 25,90 €

Rosa gebratene Keulensteaks vom Albreh
Kräuterjus | Lauchgemüse | gebackene Kräuterkrapfen — 31,50 €

Saftiges Gulasch vom heimischen Alb Reh — kl. Portion 22,00 €
Preiselbeersoße | hausgemachte Spätzle | Salatteller — 25,50 €

Hausgemachte Fleischmaultaschen mit Speck & Zwiebel geschmälzt
Bratensoße | schwäbischer Kartoffelsalat — 15,20 €

Hausgemachte Fleischmaultaschen in der Brühe
mit schwäbischem Kartoffelsalat — 15,20 €

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 11,20 €

1 Paar Wacholdergeräuchertes Forellenfilet
Schwäbischer Kartoffelsalat | Sahnemeerrettich 16,20 €

Schwäbischer Wurstsalat
Schinken - und Schwarzwurst | Zwiebeln | Essiggurken mit Brot 11,50 €
mit Bratkartoffeln 16,00 €

Straßburger Wurstsalat
Schinkenwurst und Albkäs | Zwiebeln | Essiggurken mit Brot 12,00 €
mit Bratkartoffeln 16,50 €

Herzhaftes Vesperbrett
Luftgetrockneter Albschinken[1] | geräucherte Schinkenwurst | Essiggemüse
Geräuchertes Forellenfilet | Münzdorfer Brie & Vesperkäse
Sahnemeerrettich | Senf 17,50 €
- 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 17,50 €

Albkäseauswahl vom Altschulzenhof herzhaft garniert 12,00 €

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

Vegetarisch
Biosphärengericht

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