

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

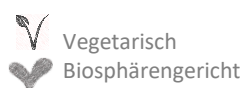
Oma Lore

Der Geschmack

Legendär

Das Rezept

Streng geheim



Preise sind Inkl. gesetzlicher MwSt.

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

APERITIF - EMPFEHLUNG

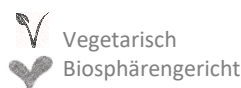
Glas "Sarti-Sprizz" Sarti Rosé Prosecco Limettenscheibe	0,2 ltr.Glas	7,50 €
Glas "Frühlingslillet" Lillet Tonic Water Maracujasaft Soda Erdbeersirup	0,2 ltr.Glas	6,90 €
Prisecco „Bio Cuvée Nr. 29“ Birne Apfel Hagebutte <i>Alkoholfreier Secco von der Weinmanufaktur Jörg Geiger</i>	0,1 ltr. Glas	5,90 €

WEINE IM OFFENEN AUSSCHANK

AUS DER 0,75 LTR. FLASCHE

GRAUER BURGUNER TROCKEN Qualitätswein 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.	0,10 ltr. 0,20 ltr.	4,20 € 8,20 €
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.	4,30 € 8,20 €
CHARDONNAY TROCKEN Qualitätswein Remstalkellerei Trockener, dabei ausgewogener, angenehm weicher, schön jugendlich-frischer Chardonnay mit intensivem Duft. Auf der Zunge weich und cremig mit einer zarten Frische.	0,10 ltr. 0,20 ltr.	4,00 € 7,80 €
SAUVIGNON BLANC TROCKEN (***) Weingut: Pfannebecker- Rheinhessen 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.	0,10 ltr. 0,20 ltr.	4,30 € 8,50 €
SPÄTBURGUNDER-ROSE TROCKEN Qualitätswein 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.	0,10 ltr. 0,20 ltr.	4,50 € 8,80 €
LEMBERGER TROCKEN Qualitätswein 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!	0,10 ltr. 0,20 ltr.	4,30 € 8,20 €

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



Preise sind inkl. gesetzlicher MwSt.

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

FRÜHLINGSERWACHEN







Spargelcremesuppe
mit hausgemachten Suppenschöberl
- 8,50 € -

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

Kleines Dreierlei
Lautertaler Vanilleeis | Creme Brûlée | Frische Erdbeeren
- 8,30 € -



Menüpreis 37,00 €

VORSPEISEN & SALATE



-  **Gemischter Salat** mit schwäbischem Kartoffelsalat, Rohkost & Blattsalat* 8,20 €
-  **Hausgemachter schwäbischer Kartoffelsalat** | nach Oma Lores Art 4,70 €
-  **Frühlingsbowl (Vegan)**
hausgemachtes Antipasti Gemüse & mediterraner Spargelsalat
mit Babyleafsalaten & Crissini 13,00 €
-  **Honauer Fisch - Vorspeisenvariation**
Räucherlachsforellenfilet & Wacholder geräuchertes Forellenfilet
würzige Forellenterrine und Forellensalat nach Heringsart 14,70 €
-  **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.

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 €

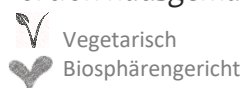
VEGAN

- Hausgemachte Falafelbowl mit Ohnastetter Kichererbsen**
Ofengemüse | Mie Nudeln | heimische Sprossen 19,90 €
- Hausgemachte gebackene Albchampignontäschle im Kartoffelmantel**
wilder Brokkoli | Ofengemüse Gemüse 19,90 €

FRISCHER BADISCHER STANGENSPPARGEL

-  **Portion frischer Badischer Stangenspargel**
mit hausgemachter Sauce Hollandaise und Pellkartoffeln 28,50 €
- Honauer Frühlings-Saibling**
Auf der Haut gebratenes Saiblingsfilet mit frischem Stangenspargel
hausgemachter Sauce Hollandaise und Pellkartoffeln 39,50 €
- Spargel trifft Lendchen**
2 gebratene Lendchen vom heimischen Landschwein mit frischem Stangenspargel
hausgemachter Sauce Hollandaise und Pellkartoffeln 39,50 €
- Spargel trifft Wiener Schnitzel**
Wiener Schnitzel aus der Kalbshüfte mit frischem Stangenspargel
hausgemachter Sauce Hollandaise und Pellkartoffeln 39,90 €

Portion hausgemachte Kräuterflädle statt Pellkartoffel +2,00 €



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	23,90 €
Hausgemachte Remouladensoße Glasiertes Gemüse Honauer Rahmkartoffeln		27,40 €
Paniertes Lachsforellenfilet	kl. Portion	23,90 €
Hausgemachte Remouladensoße Glasiertes Gemüse Honauer Rahmkartoffeln		27,40 €
Gebratenes Lachsforellenfilet mit Mandelbutter*	kl. Portion	26,00 €
Glasiertes Gemüse Honauer Rahmkartoffeln		29,50 €
Auf der Haut gebratenes Saiblingsfilet nach Müllerin Art	kl. Portion	26,20 €
Hausgemachte Kräuterbutter Glasiertes Gemüse Honauer Rahmkartoffeln		29,70 €
Salat „Fischerglück“		
Knackige Blattsalate der Saison Variation von der Honauer Räucherforelle Forellensalat nach Matjes Art gebratenes Lachsforellen- & Saiblingsfilet		21,30 €

DIE HONAUER FORELLE KLASSISCH IM GANZEN

Forelle „Blau“ im Essigsud pochiert	24,40 €
Gebratene Forelle nach Müllerin Art	24,40 €
Gebratene Forelle nach Honauer Art Mandelbutter*	26,50 €
Gebratene Forelle nach Finkenwerder Art Speck und Zwiebeln	26,90 €
Ganze gebratene Forelle mit Limetten – Cashew* Chimichurri	27,40 €
Heiß- Wacholdergeräucherte Forelle Sahnemeerrettich	24,40 €

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

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

VON DEN WIESEN DER REGION

Paniertes Schnitzel vom heimischen Landschwein

Pommes Frites* | Salat

21,50 €

Saftige Maispouardenbrust aus Ohnstetten mit Kräuterjus

mediterranes Gemüse | wilder Brokkoli | hausgemachte Kräuterkrapfen

25,50 €

Saftiger Zwiebelrostbraten vom heimischen Alb-Rind

Hausgemachte Röstzwiebeln | Spätzle | Salat

32,50 €

Mild geschmorter Braten vom Hohensteiner Alb-Büffel

mit Schmorsoße

Glasiertes Gemüse | hausgemachte Spätzle

kl. Portion

22,40 €

25,90 €

Rosa gebratene Keulensteaks vom Albreh

Kräuterjus | Lauchgemüse | gebackene Kräuterkrapfen

31,50 €

Hausgemachte Fleischmaultaschen mit Speck & Zwiebel geschmälzt

Bratensoße | schwäbischer Kartoffelsalat

15,50 €

Hausgemachte Fleischmaultaschen in der Brühe

mit schwäbischem Kartoffelsalat

15,50 €

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.

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 11,90 €
mit Bratkartoffeln 16,90 €

Straßburger Wurstsalat

Schinkenwurst und Albkäs | Zwiebeln | Essiggurken
mit Brot 12,40 €
mit Bratkartoffeln 16,90 €

Herzhaftes Vesperbrett

Luftgetrockneter Albschinken¹ | 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 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