

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

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

<b>Glas „Martini-Berry“</b> Martini bianco   Wilde Berry   Eis   Zitrone + Rosmarin	0,2 ltr. Glas	6,50 €
<b>Glas “Sarti-Sprizz“</b> Sarti Rosé   Sekt   Limettenscheibe	0,2 ltr. Glas	7,50 €
<b>Prisecco „Cuvée Nr. 23 (alkoholfrei)“</b> Rhabarber   Apfel   Blüten <i>Alkoholfreier Secco von der Manufaktur Jörg Geiger</i>	0,1 ltr. Glas	5,90 €

# HAUSGEMACHTE LIMOS

<b>Zwetschgen – Thymian Limonade</b>	0,30 ltr. Glas	6,50 €
<b>Birnen – Ingwer Limonade</b>	0,30 ltr. Glas	6,50 €

# IM OFFENEN AUSSCHANK AUS DER 0,75LTR FLASCHE

<b>GRAUBURGUNDER TROCKEN</b> Qualitätswein Weingut: Aufricht – Meersburg In der Nase dominiert gelber Apfel und vollreife Mirabelle. Am Gaumen finden wir neben etwas Akazie hauptsächlich Aromen von Aprikose und Honigmelone. Anhaltende Länge und Saftigkeit. Ein agiler Typ!	0,10 ltr. 0,20 ltr.	4,30 € 8,20 €
---	------------------------	------------------

<b>WEISSWEINCUVEE TROCKEN</b> Qualitätswein - Südweststerne-Exklusivabfüllung Weingut: Wolfgang Klopfer - Weinstadt Ein feinfruchtiges Cuvée mit Aromen von Aprikose, Apfel und Birne.	0,10 ltr. 0,20 ltr.	3,90 € 7,80 €
---	------------------------	------------------

<b>CHARDONNAY MIT PINOT BLANC TROCKEN</b> Qualitätswein Privatkellerei: Storz Cleebrohn Sie diesen <b>Wein</b> Glanzhelle Farbe, duftet nach <b>Birne</b> und Heu, am Gaumen Aromen wie <b>Birne</b> , Banane und Walnuß, sehr feine Aromatik und sehr harmonisch, ein unkompliziertes Trinkvergnügen, das Lust auf mehr macht	0,10 ltr. 0,20 ltr.	4,00 € 7,80 €
---	------------------------	------------------

<b>SAUVIGNON BLANC TROCKEN (***)</b> 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,	0,10 ltr. 0,20 ltr.	4,30 € 8,50 €
--	------------------------	------------------

<b>CHIARETTO ROSÉ trocken (***)</b> Qualitätswein Weingut: Bardolino Ein unbeschwerter, sommerlicher Rosé-Genuss, begleitet von feinen Fruchtaromen. Gekeltet mit den gleichen Reben vom berühmten Bardolino!	0,10 ltr. 0,20 ltr.	3,90 € 7,60 €
--	------------------------	------------------

<b>MERLOT TROCKEN (***)</b> Sacchetto Veneto IGT Weingut: Cantine Sacchetto Im Glas präsentiert sich der italienische Wein in einem dunklen Rubinrot. Beim Verzehr ist er fruchtig und schmelzig, sein Geschmack trocken, dicht und harmonisch. Charakteristisch für die Rebsorte Merlot sind Fruchtaromen, die an dunkle Früchte wie Kirschen, schwarzen Johannisbeeren erinnern, sowie zarte Nuancen von Gewürzen.	0,10 ltr. 0,20 ltr.	4,20 € 8,20 €
---	------------------------	------------------

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



Preise sind Inkl. gesetzlicher MwSt.

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

# HERBSTMENÜ

*Herbstvorspeisenvariation*  
Zwiebelküchle | Kürbiscapuccino | Feldsalat  
- 13,50 € -

---






*Honauer Lachsforellenfilet unter der Meerrettichkruste*  
Rote Beete – Apfelmüse | Honauer Rahmkartoffeln  
- 28,50 € -

---

*Hausgemachtes Apfelcrumble*  
mit Lautertaler Vanilleeis  
- 8,00 € -



Menüpreis 43,00 €

## VORSPEISEN & SALATE




-  **Gemischter Salat** mit schwäbischem Kartoffelsalat, Rohkost & Blattsalat\* 8,20 €
-  **Hausgemachter schwäbischer Kartoffelsalat** | nach Oma Loes Art 4,70 €
- Feldsalat**  
mit gebratenem Speck und Kracherle 11,50 €  
(Vegan ohne Speck möglich)
-  **Rote Beete Carpaccio**  
Ensamder Ziegenfrischkäse | Kürbisquiche | Feldsalat 14,50 €
-  **Honauer Fisch - Vorspeisenvariation**  
Räucherlachsforellenfilet & Wacholder geräuchertes Forellenfilet  
würzige Forellenterrine und Forellensalat nach Hering's Art 14,70 €
-  **Carpaccio vom schwäbischen Albrind**  
Hauchdünne Filetscheiben vom schwäbischen Albrind  
Münzdorfer Bergkäse | Rucola | Pinienkerne\* | 13 Jahre alter Balsamico\* 16,90 €

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

## SUPPEN

-  **Schwäbische Festtagssuppe**  
Rinderkraftbrühe vom Albrind | Kräuterflädle | Maultäschle | Klößle | Schnittlauch 8,50 €
- Bouillabaisse von der Honauer Lachsforelle**  
Kräftige Bouillabaisse | Zwiebel, Karotte, Fenchel | Lachsforelle 9,80 €
-  **Cremesuppe vom Hokkaidokürbis - vegan**  
mit Curry | Cocos | Ingwer 9,30 €
- Kraftbrühe vom Albhähnchen**  
mit Pilzen & Wurzelgemüse 8,50 €

## VEGETARISCH – EINFACH MAL OHNE...

-  **Hausgemachte Semmelknödel mit frischen Champignons aus Ehestetten**  
in Kräuterrahmsoße | Salatteller\* 20,90€
-  **Schwäbische Kräuter- Kässpätzle mit Röstzwiebeln**  
geriebener Bergkäse aus Münzdorf | Salatteller\* 18,90 €
-  **Hausgemachte Gnocchi mit gebratenen Steinpilzen in Kräuterrahm** 21,50 €

## VEGAN

- Hausgemachte Alblinsen – Gemüsebratlinge**  
mit mediterranem Gemüse und Tomatensoße 19,90 €
- Hausgemachte Albchampignon – Tomatentäschle im Kartoffelmantel**  
mit mediterranem Gemüse und wildem Brokkoli 20,90 €

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

# DIE KLASSIKER

## LACHSFORELLEN- UND SAIBLINGSFILET

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


## DIE HONAUER FORELLE KLASSISCH IM GANZEN

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

<b>Paniertes Schnitzel vom heimischen Landschwein</b> Pommes Frites*   Salat		21,50 €
<b>Lendchen vom heimischen Landschwein mit frischen Rahmchampignons aus Ehestetten</b> hausgemachte Spätzle   Salat		28,50 €
<b>Kräuter Cordon Bleu vom heimischen Landschwein</b> mit Münzdorfer Vesperkäse und gekochtem Albschinken gefüllt mit Gemüse und Pommes Frites*		24,00 €
<b>Saftige Brust von der Ohnastetter Maispoularde</b> mit Kräuterjus , Lauch - Rahmgemüse & Maccaire Kartoffeln		25,50 €
 <b>Saftiger Zwiebelrostbraten vom heimischen Alb-Rind</b> Hausgemachte Röstzwiebeln   Spätzle   Salat		33,50 €
 <b>Sauerbraten vom Trochtelfinger Hochland Weiderind mit Sauerbratensoße</b>	kl. Portion	22,40 €
Glasiertes Gemüse   hausgemachte Spätzle		25,90 €
 <b>Hausgemachte Fleischmaultaschen mit Speck &amp; Zwiebel geschmälzt</b> Bratensoße   schwäbischer Kartoffelsalat		15,90 €
 <b>Gulasch vom heimischen Alb-Reh mit Preiselbeersoße</b> mit hausgemachten Spätzle   Salat	kl. Portion	20,50 €
		24,50 €
 <b>Rosa gebratene Keule vom Alb-Reh mit Kräuterjus</b> Lauch - Rahmgemüse   hausgemachten Maccaire Kartoffeln		29,50 €

## NACH LUST UND LAUNE DAZU

<b>Frisches Marktgemüse</b>	7,00 €	<b>Hausgemachte Spätzle</b>	6,00 €
<b>Pommes Frites*</b>	6,00 €	<b>Hausgemachte Rahmkartoffeln</b>	6,00 €
<b>Portion Rahmchampignons</b>	7,00 €	<b>Mediterranes Grillgemüse</b>	7,00 €

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 Albschinken<sup>1</sup> | 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**

SONNTAGSÖFFNUNGSZEITEN IN DEN WINTERMONATEN  
**11.00 – 17.00 UHR (NOVEMBER BIS ENDE MÄRZ)**

**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, lässt 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