

# 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 Gumper & 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

# REGIONALE LIEFERANTEN

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

Honauer  
Echaztal  
Forelle 

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  
Der Geschmack  
Das Rezept

**Oma Lore**  
**Legendär**  
**Streng geheim**



## Aperitif-Empfehlung

<b>Glas „Lillet Sprizz“</b> Lillet   Sekt   Mineralwasser   Eis   Gurke	0,2 ltr. Glas	7,2 €
<b>Glas „Sarti-Sprizz“</b> Sarti Rosé   Sekt   Limettenscheibe	0,2 ltr. Glas	8,2 €
<b>Glas „CHILLA Bitter“</b> Chilla Bitter   Sekt   Bitter Lemon   Soda   Zitrone   Rosmarin	0,2 ltr. Glas	7,9 €
<b>Apfelsecco</b> Alkoholfreier Secco von der Brennerei List	0,1 ltr. Glas	5,9 €
<b>INFINITEA -ROOIBOS</b> Schonend entalkoholisierter Chardonnay mit dem natürlichen Aroma von Rooibos-Tee versetzt. Es entsteht ein ganz neuer Trinkgenuss.	0,1 ltr. Glas	5,9 €

## Hausgemachte Limos

<b>Rhabarber Limonade</b>	0,3 ltr. Glas	6,8 €
<b>Zitrone - Minze Limonade</b>	0,3 ltr. Glas	6,8 €

## Im offenen Ausschank aus der 0,75ltr Flasche

<b>GRAUBURGUNDER TROCKEN</b> Weingut: Aufricht -Meersburg In der Nase dominiert gelber Apfel und vollreife Mirabellen. Am Gaumen finden wir neben Akazie hauptsächlich Aromen von Aprikose und Honigmelone. Anhaltende Länge und Saftigkeit. Ein agiler Typ!	0,1 ltr. 0,2 ltr.	4,3 € 8,2 €
<b>WEISSWEINCUVÉE TROCKEN</b> aus Riesling, Muskateller und Sauvignon Blanc Exklusivabfüllung für den Forellenhof Rössle Weingut: Wolfgang Klopfer - Weinstadt Ein feinfruchtiges Cuvée aus Riesling, Muskateller und Sauvignon Blanc mit Aromen von Aprikose, Apfel und Birne.	0,1 ltr. 0,2 ltr.	3,9 € 7,8 €
<b>CHARDONNAY „HEAVEN“ TROCKEN</b> Qualitätswein Weingut: Alexander Laible – Durbach Mit etwas Luft kommt dann gelber Apfel, Tonkabohne und blonder Tabak. Feine Würze vom Holz, aber perfekt eingebunden. Am Gaumen mit ordentlich Druck, salziger Mineralität, reifer Quitte, Pfirsich und wieder gelber Apfel. Lang und durchdringend, auf saftiger, fleischiger Frucht und feinen Säuren laufend. Das Holz rahmt alles perfekt ein, hinterlässt eine ultrazarte Gerbstoffstruktur	0,1 ltr. 0,2 ltr.	5,0 € 9,2 €
<b>GRÜNER VELTLINER TROCKEN</b> (***) Weingut: Bründlmayr -Österreich Der grüne Veltliner wächst terrassenförmig nach oben auf den Hügeln von Langenlois. Leichter Weisswein mit hohem Reifenniveau, zarte Frucht mit weißem Pfeffer.	0,1 ltr. 0,2 ltr.	4,4 € 8,5 €
<b>ROSE TROCKEN **</b> Qualitätswein Weingut: Alexander Laible - Durbach In der Farbe leuchtendes Himbeerrot. In der Nase Vielschichtigkeit von Wildkirsich und Walderdbeeren bis hin zu schwarzen Johannisbeeren. Am Gaumen saftig und zupackend. Ein toller Gaumenschmeichler.	0,1 ltr. 0,2 ltr.	4,3 € 8,4 €
<b>AUFRICHTIG ROT TROCKEN</b> Qualitätswein Weingut: Aufricht – Meersburg  Das Cuvée präsentiert ihr verführerisches Bukett mit sinnlichen Anklagen von roten und schwarzen Früchten und wird abgerundet von erdigen Elementen wie Kräutern und Holz. Zarte Vanillie-Note. (***) stammt nicht aus dem Anbaugebiet Baden oder Württemberg	0,1 ltr. 0,2 ltr.	4,5 € 8,5 €

# Frühlingsgerwachen

## **Cremesuppe vom badischen Spargel**

mit hausgemachten Suppenschöberl

- 9 € -

## **Auf der Haut gegrilltes Saiblingsfilet**

Mit Spargel -Tomatengemüse und Bandnudeln

- 28,5 € -





## **Rhabarber – Limettencreme**

mit Rhabarberragout & Lautertaler Vanilleeis

-9,5 € -




Menüpreis 41 €

## Vorspeisen & Salate




-  **Gemischter Salat**  
mit schwäbischem Kartoffelsalat, Rohkost & Blattsalat\* 8,5 €
-  **Hausgemachter schwäbischer Kartoffelsalat** | nach Oma Lores Art 4,9 €
-  **Frühlingsbowl - vegan**  
mediterraner Spagelsalat mit haugemachtem Antopasti  
heimischen Blattsalaten & Crissini 13,5 €
- Spargelvariation**  
Mediterraner Spargelsalat | Spargelquiche | Spargelmousse | Blattsalat  
und luftgetrockneter Albschinken 18,5 €
-  **Honauer Fisch - Vorspeisenvariation**  
Räucherlachsforellenfilet & Wacholder geräuchertes Forellenfilet  
würzige Forellenterrine und Forellensalat nach Hering´s Art 14,9 €
-  **Carpaccio vom schwäbischen Albrind**  
Hauchdünne Filetscheiben vom schwäbischen Albrind  
Münzdorfer Bergkäse | Rucola | Pinienkerne\* | 13 Jahre alter Balsamico\* 17,3 €

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

## Suppen

-  **Schwäbische Festtagsuppe**  
Rinderkraftbrühe vom Albrind | Kräuterflädle | Maultäschle | Klößle | Schnittlauch 8,5 €
- Bouillabaisse von der Honauer Lachsforelle**  
Kräftige Bouillabaisse | Zwiebel, Karotte, Fenchel | Lachsforelle 9,8 €
-  **Cremesuppe vom badischen Spargel**  
mit hausgemachten Suppenschöberl 9 €
-  **Karotten – Ingwerschaumsuppe - vegan** 8,5 €

## Vegetarisch

-  **Hausgemachte Semmelknödel mit frischen Champignons aus Ehestetten**  
in Kräuterrahmsoße | Salatteller\* 21,5 €
-  **Schwäbische Kräuter- Kässpätzle mit Röstzwiebeln**  
geriebener Bergkäse aus Münzdorf | Salatteller\* 19,5 €
-  **Hausgemachte Gnocchi mit Tomatensoße**  
Rucola | Mozzarella | alter Balsamicoessig 20,5 €

## Vegan

- Hausgemachte Albchampignon – Tomatentäschle im Kartoffelmantel**  
mit mediterranem Gemüse und wildem Brokkoli 21,5 €
- Portion frischer Badischer Stangenspargel**  
mit geschmolzenen Kräutertomaten und Pellkartoffeln 29,5 €

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

# Honauer Lachsforellen- und Saiblingsfilet

<b>Gebratenes Lachsforellenfilet nach Müllerin Art</b>	kl. Portion	25 €
Hausgemachte Remouladensoße   Glasiertes Gemüse   Honauer Rahmkartoffeln		28,5 €
<b>Paniertes Lachsforellenfilet</b>	kl. Portion	25 €
Hausgemachte Remouladensoße   Glasiertes Gemüse   Honauer Rahmkartoffeln		28,5 €
<b>Gebratenes Lachsforellenfilet mit Mandelbutter*</b>	kl. Portion	27,3 €
Glasiertes Gemüse   Honauer Rahmkartoffeln		30,8 €
<b>Auf der Haut gebratenes Saiblingsfilet nach Müllerin Art</b>	kl. Portion	27,5 €
Hausgemachte Kräuterbutter   Gegrilltes Gemüse   Honauer Rahmkartoffeln		31 €
<b>Salat „Fischerglück“</b>		
Knackige Blattsalate der Saison   Variation von der Honauer Räucherforelle Forellensalat nach Matjes Art   gebratenes Lachsforellen- & Saiblingsfilet		22,5 €

## Die Honauer Echaztal Forelle | klassisch im Ganzen

<b>Forelle „Blau“ im Essigsud pochiert</b>	25 €
<b>Gebratene Forelle nach Müllerin Art</b>	25 €
<b>Gebratene Forelle nach Honauer Art   Mandelbutter*</b>	27 €
<b>Gebratene Forelle nach Finkenwerder Art   Speck und Zwiebeln</b>	27,5 €
<b>Ganze gebratene Forelle mit Limetten – Cashew* Chimichurri</b>	28 €
<b>Heiß- Wacholdergeräucherte Forelle   Sahnemeerrettich</b>	25 €

Zu allen ganzen Forellen servieren wir Ihnen geklärte Butter  
und unsere original Honauer Rahmkartoffeln

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

## Aus der Heimat

### **Paniertes Schnitzel vom heimischen Landschwein**

Pommes Frites\* | Salat

22 €

### **Lendchen vom heimischen Landschwein**

mit frischen Rahmchampignons aus Ehestetten  
hausgemachte Spätzle | Salat

kl. Portion

24,5 €

28,5 €

### **Saftige Brust vom Ohnastetter Alb-Hähnchen**

mit Tomaten Spargel Gemüse & Bandnudeln

27,5 €

### **Wiener Schnitzel aus der Kalbshüfte**

Pommes Frites\* | Preiselbeeren | Salat

27 €

### **Saftiger Zwiebelrostbraten vom heimischen Alb-Rind**

Hausgemachte Röstzwiebeln | Spätzle | Salat

33,5 €

### **Mild geschmorter Braten vom Hohensteiner Alb-Büffel**

 mit Schmorsoße

Glasiertes Gemüse | hausgemachte Spätzle

kl. Portion

23 €

26,5 €

### **Hausgemachte Fleischmaultaschen mit Speck & Zwiebel geschmälzt**

Bratensoße | schwäbischer Kartoffelsalat

16,5 €

## Nach Lust und Laune dazu

**Frisches Marktgemüse** 7 €

**Hausgemachte Spätzle** 7 €

**Pommes Frites\*** 6 €

**Hausgemachte Rahmkartoffeln** 6,5 €

**Portion Rahmchampignons** 7 €

**Mediterranes Grillgemüse** 7 €

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



# Herzhafte Vesper ab 17.00 Uhr

## **1 Wacholdergeräuchertes Forellenfilet**

Schwäbischer Kartoffelsalat | Sahnemeerrettich

11,5 €

## **1 Paar Wacholdergeräuchertes Forellenfilet**

Schwäbischer Kartoffelsalat | Sahnemeerrettich

16,5 €

## **Schwäbischer Wurstsalat**

Schinken - und Schwarzwurst | Zwiebeln | Essiggurken

mit Brot

12,5 €

mit Bratkartoffeln

17,5 €

## **Straßburger Wurstsalat**

Schinkenwurst und Albkäs | Zwiebeln | Essiggurken

mit Brot

13 €

mit Bratkartoffeln

18 €

## **Herzhaftes Vesperbrett**

Luftgetrockneter Albschinken<sup>1</sup> | geräucherte Schinkenwurst | Essiggemüse

Geräuchertes Forellenfilet | Münzdorfer Brie & Vesperkäse

Sahnemeerrettich | Senf

17,5 €

- 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

17,5 €

## **Albkäseauswahl vom Altschulzenhof herzhaft garniert**

12 €

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 Gumpfer & 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