

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

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:	- Gilb Früchte, Albstadt - Bauer Ruckwied, Mähringen - Erdreich – Familie Schnitzler, Ohnstetten - Sprouts Microgreens - Eningen
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**

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

Unser Herbsthighlight

Glas „SECCO“ trocken 0,2 ltr. Glas 7,5 €
von der Remstallkellerei - Weinstadt
Secco | Eis | Pfirsich | Minze

Glas „Sarti-Sprizz“ 0,2 ltr. Glas 8,2 €
Sarti Rosé | Sekt | Limettenscheibe

Glas „Limoncello Sprizz“ 0,2 ltr. Glas 7,6 €
Limoncello | Sekt | Soda | Zitrone

PRISECCO „weissduftig“ 0,1 ltr. Glas 5,9 €
Wiesenobst | Holunderblüte | Kräuter
Alkoholfreier Secco von der Manufaktur Jörg Geiger

Hausgemachte Limos

Zwetschgen-Thymian - Limonade 0,3 ltr. Glas 6,8 €

Zitrone - Minze Limonade 0,3 ltr. Glas 6,8 €

Im offenen Ausschank aus der 0,75ltr Flasche

GRAUBURGUNDER TROCKEN 0,10 ltr. 4,4 €
Weingut: Alexander Laible 0,20 ltr. 8,6 €
Der Grauburgunder **von Alexander Laible wurde im Edelstahltank ausgebaut. Er zeigt eine sehr schöne Nase mit Aromen von Birnen, Apfel, Melone, ein Hauch von Orangenzesten, Mandeln und Akazienblüten. Am Gaumen füllig, feinwürzige Frucht, feiner Schmelz, finessenreich, elegant, schönes Spiel und sehr lange anhaltend.

PINOT GRIGIO DOC TROCKEN (*)** 0,1 ltr. 5,2 €
MONGRIS 0,2 ltr. 9,8 €
Weingut: Marco Felluga-Friaul
Der Marco Felluga Mongris Pinot Grigio hat ein blumiges Bouquet von Akazien und Ginster, mit Anklängen von Äpfeln. Ihn zeichnet ebenso seine Eleganz und Vollmundigkeit aus.

SAUVIGNON BLANC TROCKEN (*)** 0,10 ltr. 4,3 €
Weingut: Pfannebecker- Rheinhessen 0,20 ltr. 8,5 €
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,

LEMBERGER-ROSE HALBTROCKEN 0,10 ltr. 3,6 €
Winzer vom Weinsberger Tal 0,20 ltr. 7 €
Feine Gerbstoffnote, Quittenduft, Erdbeeraroma im Gaumen, mit süßem Finish.

ROTWEINCUVÉE NOIR 0,1 ltr. 4,5 €
Aufrichts - Speisemeister 0,2 ltr. 8,5 €
Weingut: Aufricht – Meersburg
Rotweincuvée aus Pinot Noir holzfassgelagert, Cabernet Mitos. Mediteraner Cuvée-Wein für jeden Anlass.
Dezente Bordeaux-Stilistik. Kleine dunkle Beeren, Cassis, Johannisbeere.

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

Herbstmenü

Heimischer Feldsalat mit Hausdressing

gerösteter Speck & Croutons
- 11,5 € -

Lachsforellenfilet unter der Meerrettichkruste

mit Rote Beete Gemüse & Rahmkartoffeln
- 28,5 € -

Lauwarmes Apfelfrumble von heimischen Äpfeln

und Lautertaler Vanilleeis
- 9 € -

Menüpreis 43 €

Vorspeisen & Salate



Gemischter Salat

mit schwäbischem Kartoffelsalat, Rohkost & Blattsalat*

8,5 €



Hausgemachter schwäbischer Kartoffelsalat | nach Oma Lores Art

4,9 €

Vorspeisenvariation

Kürbiscapuccino | Mini Zwiebelkuchle | Lachsforelle im Flädle & Blattsalate

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.



Vegetarisch
Biosphärengericht

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

Suppen

-  **Schwäbische Festtagssuppe**
Rinderkraftbrühe vom Albrind | Kräuterflädle | Maultäschle | Klößle | Schnittlauch 8,5 €
- Bouillabaisse von der Honauer Lachsforelle**
Kräftige Bouillabaisse | Zwiebel, Karotte, Fenchel | Lachsforelle 9,8 €
- Kraftbrühe vom Alb-Hähnchen**
mit Gemüsestreifen | Champignons | Sproßen 8,5 €
-  **Cremesuppe vom Hokkaidokürbis - vegan**
mit Curry | Cocos | Ingwer 9,3 €

Vegetarisch

-  **Hausgemachte Semmelknödel mit frischen Alb-Champignons**
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 €
- Perlgraupenrisotto mit Rucolapesto**
und gebratenen Alb - Champignons 21 €

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

Honauer Lachsforellen- und Saiblingsfilet

Gebratenes Lachsforellenfilet nach Müllerin Art	kl. Portion	25 €
Hausgemachte Remouladensoße Glasiertes Gemüse Honauer Rahmkartoffeln		28,5 €
Paniertes Lachsforellenfilet	kl. Portion	25 €
Hausgemachte Remouladensoße Glasiertes Gemüse Honauer Rahmkartoffeln		28,5 €
Gebratenes Lachsforellenfilet mit Mandelbutter*	kl. Portion	27,3 €
Glasiertes Gemüse Honauer Rahmkartoffeln		30,8 €
Auf der Haut gebratenes Saiblingsfilet nach Müllerin Art	kl. Portion	27,5 €
Hausgemachte Kräuterbutter Gegrilltes Gemüse Honauer Rahmkartoffeln		31 €
Salat „Fischerglück“		
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

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

kl. Portion 25,5 €

28,5 €

Wiener Schnitzel aus der Kalbshüfte

Pommes Frites* | Preiselbeeren | Salat

29 €



Saftiger Zwiebelrostbraten vom heimischen Alb-Rind

Hausgemachte Röstzwiebeln | Spätzle | Salat

34,5 €

Mild geschmorter Braten vom Hohensteiner Alb-Büffel



mit Schmorsoße
Glasiertes Gemüse | hausgemachte Spätzle

kl. Portion 23,5 €

27 €



Hausgemachte Fleischmaultaschen mit Speck & Zwiebel geschmälzt

Bratensoße | schwäbischer Kartoffelsalat

17 €

Salat Leicht & Knusprig

Saftige Alb – Hähnchenbrust im Cornflakes Mantel
mit Kräuter-Quark, Rohkost- und Blattsalaten

22,5 €



Keulensteaks vom Alb – Reh mit Preiselbeersoße

mit Birnen – Lauchgemüse und gebackene Kräuterkrapfen

29,5 €



Gulasch vom Hayinger Hirschkalb

mit Preiselbeeren, Hausgemachten Spätzle | Salat

kl. Portion 22,5 €

25,5 €

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.



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

11,5 €

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 Albschinken¹ | 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