

# 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 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

# 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*



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 Prosecco Spumante "extra dry"</b>	0,1 ltr. Glas	6,80 €
<b>Glas „Rosé Secco“ trocken</b> von Weingut Alexander Laible	0,2 ltr. Glas	6,80 €
<b>Glas "Aperol Sprizz"</b> Aperol   Prosecco   Mineralwasser	0,2 ltr. Glas	8,2 €
<b>Glas „Winter-Lillet"</b> Lillet   Tonic Water   Apfel- u. Maracujasaft   Zimt	0,2 ltr. Glas	7,5 €
<b>PRISECCO „Winterbirnentraum“</b> Gelbmöstler   Nägelesbirne   Schweizer Wasserbirne Alkoholfreier Secco von der Manufaktur Jörg Geiger	0,1 ltr. Glas	5,9 €

## Hausgemachte Limos

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

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

<b>GRAUBURGUNDER TROCKEN</b>	0,10 ltr.	4,50 €
Hand in Hand	0,20 ltr.	8,60 €

Gemeinsames Weinprodukt: Meyer-Näkel & Klumpp – Baden

Die Beiden leben Ihre Leidenschaft für Wein auch in Weiß: der erfolgreiche Spätburgunder hat Zuwachs bekommen. Erstmals kreierten sie einen Grauburgunder von alten Reben. Ausgebaut mit langer Hefelagerung, die dem Wein einen herrlich cremigen Schmelz verleiht.

<b>WEISSBURGUNDER TROCKEN</b>	0,10 ltr.	4,4 €
Weingut: Alexander Laible	0,20 ltr.	8,4 €

Quitten umhüllt von Zitrus-Anklängen und Mirabellen, Pfirsich und gelbem Apfel. Schöner Körper, tolle Länge mit sehr viel Saft am Gaumen. Macht Lust auf mehr. .

<b>SAUVIGNON BLANC TROCKEN</b>	0,10 ltr.	4,2 €
Qualitätswein, fruchtig	0,20 ltr.	8,2 €

Remstallkellerei Weinstadt

Hoch eleganter Weißwein mit beeindruckenden Aromen von Stachelbeeren und Kiwi, im Geschmack ein exotisches Erlebnis von Litschi und Maracuja.

<b>BARON DE LEY ROSE TROCKEN (***)</b>	0,10 ltr.	4,4 €
Spanien	0,20 ltr.	8,2 €

Der Baron de Ley Rosé ist ein lebendiger Rosé und wird aus dem Fruchtfleisch der roten Tempranillotraube gewonnen. Feinfruchtig, elegant und zart präsentiert er sich mit dezenter Säure.

<b>MERLOT SELECTION TROCKEN (***)</b>	0,1 ltr.	4,5 €
Qualitätswein	0,2 ltr.	8,8 €

Weingut: Pfaffmann-Walsheim - Rheingau

Dichte Nase, recht tiefgründig, nach eingelegten schwarzen Kirschen, Backpflaumen, altem Gewürz und kräftigem Tabak. Dichter Saft, sehr kraftvoll, konzentrierte und teils eingemachte Sauerkirsche- und Cassisfrucht, würzige, dunkle Schokolade, gutes Tanningerüst mit gut eingebundenem Holz, hat Substanz und auch eine gewisse Tiefe.

## Unsere besondere Empfehlung - Exklusivabfüllung für den Forellenhof Rössle

### SÜDWESTSTERNE – CUVÉE ROT

Lemberger Cuvée trocken	0,1 ltr.	4,2 €
Weingut: Georg + Anja Merkle – Sachsenheim-Ochsenbach	0,2 ltr.	8,2 €

Die roten Trauben werden alle traditionell auf der Maische, sowohl in Edelstahltanks als auch in Holzgebinden vergoren. Dadurch, dass auf die in Württemberg meist übliche Kurzzeithocherhitzung verzichtet, bleiben alle wertvollen Inhaltsstoffe im Wein enthalten und müssen nicht nachträglich ersetzt werden.

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



Vegetarisch  
Biosphärengericht

Preise sind inkl. gesetzlicher MwSt.

(<sup>1</sup>) stammt nicht oder Saisonal bedingt nicht aus Baden – Württemberg

# Wintermenü

## **Heimischer Feldsalat**

mit Speck & Croutons

- 11,5€ -

---

## **Paella nach Forellenhof Art**

Reispfanne\* mit Honauer Saiblingsfilet, Garnelen\*  
mit Safran\*, Gemüse und Knoblauch

- 28,5 € -

---

## **Quitten – Walnussparfait mit Zimtzwetschgen**

und Walnusskrokant

- 9 € -

Menüpreis 43 €

## Vorspeisen & Salate



### **Gemischter Salat**

mit schwäbischem Kartoffelsalat, Rohkost & Blattsalat\*

8,5 €



**Hausgemachter schwäbischer Kartoffelsalat** | nach Oma Lores Art

4,9 €

### **Heimischer Feldsalat mit Hausdressing**

gerösteter Speck & Croutons

11,5 €

### **Wintervariation**

Luftgetrockneter Albschinken | Ziegenfrischkäse mit Rote Beete

Lachsforelle im Kräuterflädle & Feldsalat

16,5 €



### **Honauer Fisch - Vorspeisenvariation**

Räucherlachsforellenfilet & Wacholder geräuchertes Forellenfilet

würzige Forellenterrine und Forellensalat nach Hering´s Art

14,9 €



### **Carpaccio vom schwäbischen Alb-Rind**

Hauchdünne Filetscheiben vom schwäbischen Alb-Rind

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 Festtagsuppe**  
Rinderkraftbrühe vom Albrind | Kräuterflädle | Maultäschle | Klößle | Schnittlauch 8,5 €
- Lachsforellenschaumsuppe mit Kräutersahne**  
Lachsforelle und Wurzelgemüse 9 €
-  **Karotten - Ingwersuppe - vegan** 9,3 €  
mit Curry | Cocos | Ingwer

## Vegetarisch

-  **Hausgemachte Semmelknödel mit frischen Alb-Champignos**  
in Kräuterrahmsoupe | 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

<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

	<b>Paniertes Schnitzel vom heimischen Landschwein</b>		22 €
	Pommes Frites*   Salat		
	<b>Rückensteak vom Landschwein unter der Meerrettichkruste</b>		28,5 €
	Wirsing – Rahm   hausgemachte Kroketten		
	<b>Saftiger Zwiebelrostbraten vom heimischen Alb-Rind</b>		34,5 €
	Hausgemachte Röstzwiebeln   Spätzle   Salat		
	<b>Mild geschmorter Braten vom Hohensteiner Alb-Büffel</b>		23,5 €
	mit Schmorsoße	kl. Portion	27 €
	Glasiertes Gemüse   hausgemachte Spätzle		
	<b>Mild geschmortes Kalbshäxle mit Kräuterjus</b>		25 €
	Wirsing – Rahm   Hausgemachte Kroketten		
	<b>Hausgemachte Fleischmaultaschen mit Speck &amp; Zwiebel geschmälzt</b>		16,5 €
	Bratensoße   schwäbischer Kartoffelsalat		
	<b>Keulensteaks vom Alb – Reh mit Preiselbeersoße</b>		29,5 €
	mit gebratene Alb-Champignons   gebackene Kräuterkrapfen		
	<b>Gulasch vom Alb-Wildschwein</b>	kl. Portion	22 €
	mit Preiselbeeren   Semmelknödel   Salat		25,5 €

## Nach Lust und Laune dazu

<b>Frisches Marktgemüse</b>	7 €	<b>Hausgemachte Spätzle</b>	7 €
<b>Pommes Frites*</b>	6 €	<b>Hausgemachte Rahmkartoffeln</b>	6,5 €
<b>Portion Rahmchampignons</b>	7 €	<b>Mediterranes Grillgemüse</b>	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 70 | mail@forellerie.de