

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:	- Hausgemacht vom Forellenhof
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

Glas Prosecco Spumante "extra dry"	0,1 ltr. Glas	6,80 €
Glas "Aperol Sprizz" Aperol Prosecco Mineralwasser	0,2 ltr. Glas	8,2 €
Glas „Sarti-Sprizz“ Sarti Sekt Mineralwasser Limette	0,2 ltr. Glas	8,2 €
Apfelsecco Alkoholfreier Secco von der Brennerei List	0,1 ltr. Glas	5,8 €

Hausgemachte Limos

Grapefruit - 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	0,1 ltr.	4,5 €
Remstalkellerei - Weinstadt	0,2 ltr.	8,6 €
Jugendlich frischer, angenehm trockener Grauer Burgunder, ausgebaut im norditalienischem Stil. Die zartfruchtigen, von einer lebendigen Säure begleiteten Aromen erinnern an Pfirsich, Aprikose und grünem Apfel.		

WEISSBURGUNDER TROCKEN	0,1 ltr.	4,4 €
Weingut: Alexander Laible	0,2 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. .		

CHARDONNAY MIT PINOT BLANC TROCKEN	0,1 ltr.	4,2 €
Privatkellerei Storz - Cleeborn	0,2 ltr.	8,2 €
Eleganter und harmonischer Weißwein, fruchtig, süffig, unkompliziert, säurearm und sehr weich, passt perfekt zu Fischgerichten		

SAUVIGNON BLANC TROCKEN	0,1 ltr.	4,2 €
Qualitätswein, fruchtig	0,2 ltr.	8,2 €
Remstalkellerei Weinstadt		
Hoch eleganter Weißwein mit beeindruckenden Aromen von Stachelbeeren und Kiwi, Im Geschmack ein exotisches Erlebnis von Litschi und Maracuja.		

SCALABRONE ROSE TROCKEN (***)	0,1 ltr.	5,2 €
Weingut: Marchesi Antinori – Toscana	0,2 ltr.	9,9 €
Remstalkellerei Weinstadt		
Tenute Belvedere, Bogheri Rosato DOC. Genießen Sie diesen herrlichen, trockenen Roséwein, der aus einem der bekanntesten Weingüter stammt.		

MERLOT SELECTION TROCKEN (***)	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 Edelstahl tanks 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 Anbaugebiet Baden oder Württemberg



Vegetarisch
Biosphärenrestaurant

Preise sind inkl. gesetzlicher MwSt.

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

Frühlingsmenü

Strauchtomate mit Mozzarella

Basilikumpesto | alter Balsamicoessig | Blattsalat
- 12 € -

„Honauer Frühlings-Forelle





Gebratenes Lachsforellenfilet mit frischem Stangenspargel,
hausgemachter Sauce Hollandaise & Pellkartoffeln
- 37 € -

Hausgemachte Ricotta-Krapfen

mit Rhabarber Kompott und Stracciatellaeis
- 9,5 € -


Menüpreis 49 €

Vorspeisen & Salate


-  **Gemischter Salat**
mit schwäbischem Kartoffelsalat, Rohkost & Blattsalat* 8,5 €
-  **Hausgemachter schwäbischer Kartoffelsalat** | nach Oma Lores Art 4,9 €
- Spargelvariation**
Spargelmousse mit Spargel im Tempurateig gebacken
mit luftgetrockneter Albschinken und Frühlingssalat 17,5 €
-  **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.



Suppen

-  **Schwäbische Festtagssuppe**
Rinderkraftbrühe vom Albrind | Kräuterflädle | Maultäschle | Klöße | Schnittlauch 8,5 €
- Lachsforellenschaumsuppe mit Kräutersahne**
Lachsforelle und Wurzelgemüse 9 €
- Cremesuppe vom badischen Spargel**
mit Spargeleinlage und hausgemachten Suppenschöberln 9 €

Frischer Badischer Stangenspargel

-  **Portion frischer Badischer Stangenspargel**
mit hausgemachter Sauce Hollandaise mit Pellkartoffeln mit Kräuterflädle 27 €
29,5 €
- Honauer Frühlings-Forelle**
Gebratenes Lachsforellenfilet mit frischem Stangenspargel hausgemachter Sauce Hollandaise mit Pellkartoffeln mit Kräuterflädle 37 €
38,5 €
- Spargel trifft Wiener Schnitzel**
Wiener Schnitzel aus der Kalbshüfte mit frischem Stangenspargel hausgemachter Sauce Hollandaise mit Pellkartoffeln mit Kräuterflädle 37 €
38,5 €

Vegetarisch

-  **Hausgemachte Semmelknödel mit frischen Alb-Champignos**
in Kräuterrahmsoße | Salatteller* 21,5 €
-  **Schwäbische Kräuter- Kässpätzle mit Röstzwiebeln**
geriebener Bergkäse aus Münzdorf | Salatteller* 19,5 €

Vegan

- Hausgemachte Albchampignon – Tomatentäschle im Kartoffelmantel**
mit mediterranem Gemüse und wildem Brokkoli 21,5 €
- Hausgemachte Bärlauch Spaghetti**
mit Spargel und geschmolzenen Kirschtomaten & Tempuraspargel 21 €
- Badischer Stangenspargel mit geschmolzenen Kirschtomaten**
und Pellkartoffeln 28 €

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 €
 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 €
 Saftiges Steak von der Alb-Putenbrust unter der Kräuterkruste mit Bärlauchspaghetti Spargel - Kirschtomatenragout		26 €
Wiener Schnitzel aus der Kalbshüfte Pommes Frites* Preiselbeeren Salat		29 €
 Hausgemachte Fleischmaultaschen mit Speck & Zwiebel geschmälzt Bratensoße schwäbischer Kartoffelsalat		16,5 €
 Keulensteaks vom Alb – Reh mit Preiselbeersoße mit gebratene Alb-Champignons gebackene Kräuterkrapfen		29,5 €

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 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 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 70 | mail@forellerie.de