

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 "Sarti-Sprizz" Sarti Sekt Mineralwasser	0,2 ltr. Glas	8,2 €
Glas „Limoncello Sprizz“ Limoncello Sekt Mineralwasser	0,2 ltr. Glas	8,2 €
PRISECCO „Frühlingsduft“ Erdbeere Holunderblüte Waldmeister Alkoholfreier Secco von der Manufaktur Jörg Geiger	0,1 ltr. Glas	5,9 €

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 Bioweingut: Helde – Sasbach-Jechtingen Eine spannende Duftkomposition von Nüssen und Blütenhonig, gepaart mit milder Säure und feinem Schmelz. Ein echter Klassiker mit Reifepotential, wie er schöner nicht sein kann. Die bekannteste Traube des Kaiserstuhls ist auf Mineralischen, leichten Lössboden gewachsen. Nach langer Reife auf der natürlichen Weinhefe erlebte der Jungwein seine zweite Gärung, den biolog. Säureabbau.	0,10 ltr. 0,20 ltr.	4,5 € 8,6 €
SOUVIGNIER GRIS – ZUKUNFTSWEIN - TROCKEN Weingut: Peter Briem - Wasenweiler Ein Wein für bessere Zeiten: gehaltvoll, wegweisend, zukunftsorientiert und besonders geschmackvoll. Er wurde aus widerstandsfähigen Zukunftsreben gekeltert, die bis zu 80 % weniger Pflanzenschutzmittel und beim Anbau weniger Wasser benötigen. CO2-Bilanz ist vorbildlich. Das Beste aber ist, der vollmundige Geschmack mit intensiver Fruchtnote.	0,10 ltr. 0,20 ltr.	4 € 8,2 €
BLANC DE NOIR - FEINHERB Schlosskellerei Affaltrach Der Rote mit dem weißen Teint. Die Farbe sitzt in den Traubenschalen, das Fruchtfleisch ist weiß. Die Trauben werden direkt Gepresst und dann vergoren. Ein wahrer Gaumenschmeichler mit Aromen von gelben Früchten, wie Pfirsich und Zitrus.	0,1 ltr. 0,2 ltr.	4 € 8 €
SAUVIGNON BLANC TROCKEN (***) 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.	4,3 € 8,5 €
MUSKATTROLLINGER-ROSÉ Jungspund – Cuvée Rosé, feinherb Schloss Affaltrach Everybody's Darling - eine wunderbar aromatische Rebsorte, die einen beim Probieren dorthin entführt, wo es duftet und blüht. Auf eine Blumenwiese in den Alpen, an einen Markplatz, auf dem es nach Muskat und Minze duftet. Und, und, und... Eine württembergische Rarität!	0,1 ltr. 0,2 ltr.	3,8 € 7,6 €
MERLOT SELECTION TROCKEN (***) Qualitätswein 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.	0,1 ltr. 0,2 ltr.	4,5 € 8,8 €

Unsere besondere Empfehlung - Exklusivabfüllung für den Forellenhof Rössle

SÜDWESTSTERNE – CUVEE 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

Biosphärengericht

Preise sind inkl. gesetzlicher MwSt.

(¹) stammt nicht oder Saisonal bedingt nicht aus Baden – Württemberg

Sommermenü

Honauer Räucherlachsforelle im Kräuterflädlemantel
mit Senf – Dillsoße & Alblinsensalat
- 12 € -

Saftige Albhähnchenbrust
mit gegrilltem Gemüse | Wildem Brokkoli | Kräuterkrapfen
- 26,5 € -

Hausgemachte Ricotta-Krapfen
mit Rhabarber Kompott und Stracciatellaeis
- 9,5 € -


Menüpreis 43 €

Vorspeisen & Salate



-  **Gemischter Salat**
mit schwäbischem Kartoffelsalat, Rohkost & Blattsalat* 8,5 €
-  **Hausgemachter schwäbischer Kartoffelsalat** | nach Oma Lores Art 4,9 €
-  **Sommerbowl - vegan**
Alblinsensalat | Hausgemachtes Anti Pasti | Crissini
heimischen Blattsalaten 12 €
- Vorspeisenvariation**
Hausgemachtes Anti Pasti | Lachsforelle im Flädle | luftgetrockneter Albschinken
Mini Quiche & Blattsalate 18,5 €
-  **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 | Klößle | Schnittlauch 8,5 €
- Bouillabaisse von der Honauer Lachsforelle**
Kräftige Bouillabaisse | Zwiebel, Karotte, Fenchel | Lachsforelle 9,8 €
-  **Albchampignon Kräuter - Cremesuppe**
mit hausgemachten Suppenschöberl 8,5 €

Vegetarisch

-  **Hausgemachte Semmelknödel mit frischen Alb-Champignos**
in Kräuterrahmsouße | Salatteller* 21,5 €
-  **Schwäbische Kräuter- Kässpätzle mit Röstzwiebeln**
geriebener Bergkäse aus Münzdorf | Salatteller* 19,5 €
- Hausgemachte Bandnudeln mit frischen Pfifferlingen**
mit Kräuterrahmsouße 22,5 €

Vegan

- Hausgemachte Albchampignon – Tomatentäschle im Kartoffelmantel**
mit mediterranem Gemüse und wildem Brokkoli 21,5 €

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 €

Salat Leicht & Knusprig

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

22,5 €

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 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 70 | mail@forellerie.de