Herzlich willkommen im Honauer Echaztal

am Fuße des Biosphärengebiets „Schwäbische Alb“

Forellenhof Rössle
HOTEL & RESTAURANT ★★★★

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

Vegetarisch
Biosphärengericht

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

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

Vegetarisch
Biosphärengericht

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

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	***Oma Lore***
Der Geschmack	***Legendär***
Das Rezept	***Streng geheim***

Vegetarisch
Biosphärengericht

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

Aperitif-Empfehlung

Glas Roseli Briem's Rose | Limette | Eis	**0,2 ltr. Glas**	**7,2 €**
Glas "Sarti-Sprizz" Sarti | Sekt | Mineralwasser	0,2 ltr.Glas	8,2 €
Glas „Lillet Ginger" Lillet | Tonic Water | Ginger Ale | Rosmarin	0,2 ltr.Glas	8,2 €
Apfelsecco Alkoholfreier Secco von der Brennerei List	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 Metzinger Hofsteige WG Metzingen-Neuhausen Sehr füllig und körperreich mit ausgeprägtem Aroma, geschmackvoll und mit zartem Schmelz	0,10 ltr. 0,20 ltr.	4,4 € 8,4 €
SAUVIGNON BLANC – EDITION „R" TROCKEN Remstalkellerei Weinstadt Dieser Sauvignon Blanc besticht durch angenehm fein dosierte Noten von Kiwi, Zitrus und Stachelbeere. Seine erfrischende Säure verleiht dem Wein Struktur und Trinkfluss.	0,1 ltr. 0,2 ltr.	4,4 € 8,5 €
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 €
SPÄTBURGUNDER-ROSÉ - trocken Schwarzwaldweingut Andreas Männle Fruchtig, elegant, frisch. In der Nase zeigen sich fruchtige Aromen von Erdbeeren und Himbeeren, die sich am Gaumen mit einer feinen Struktur fortsetzen. Ein unkomplizierter, dennoch ausdruckstarker Rosé, der puren Trinkgenuss bietet.	0,1 ltr. 0,2 ltr.	4,5 € 8,8 €
BLAUER ZWEIGELT EDITION „R" Qualitätswein Remstalkellerei - Weinstadt Kraftvoller Rotwein mit viel Frucht von roten Beeren wie Kirsche, Pflaume und Brombeere, mit anschmiegsamen, weichen Gerbstoffen. Das „R" steht für Remstal. Klar strukturiert von bester Qualität.	0,1 ltr. 0,2 ltr.	4,4 € 8,5 €

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

Vegetarisch
Biosphärengericht

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

Herbstmenü

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis
mit Curry | Cocos | Ingwer
- 9,3€ -

Lachsforellenfilet unter der Meerrettichkruste
mit Apfel – Lauchgemüse und Honauer Rahmkartoffeln
- 29,9 € -

Hausgemachtes Tannenhonigparfait
auf lauwarmen Rotweinzwetschgen & Nussstreuseln
- 9,5 € -

Menüpreis 43 €

Vorspeisen & Salate

Gemischter Salat
mit schwäbischem Kartoffelsalat, Rohkost & Blattsalat* 8,5 €

Hausgemachter schwäbischer Kartoffelsalat | nach Oma Lores Art 4,9 €

Herbst-Salatbowl- *vegan*
Rote Beete | Alblinsen | Hausgemachtes Anti Pasti | Crissini
heimische Blattsalate 12 €

Vorspeisenvariation
Kürbiscapucchino | Mini Zwiebelküchle | 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 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 Festtagssuppe
Rinderkraftbrühe vom Albrind | Kräuterflädle | Maultäschle | Klößle | Schnittlauch 8,5 €

Bouillabaisse von der Honauer Lachsforelle
Kräftige Bouillabaisse | Zwiebel, Karotte, Fenchel | Lachsforelle 9,8 €

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis - *vegan* 9,3 €
mit Curry | Cocos | Ingwer

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 Zucchini – Kartoffeltaler mit Guacamole
mit gegrilltem Gemüse und geschmolzenen Tomaten 21,5 €

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

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.

Vegetarisch
Biosphärengericht

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

Aus der Heimat

Paniertes Schnitzel vom heimischen Landschwein
Pommes Frites* | Salat — 22 €

Lendchen vom heimischen Landschwein
mit frischen Rahmchampignons — kl. Portion — 25,5 €
hausgemachte Spätzle | Salat — 28,5 €

Saftiger Zwiebelrostbraten vom heimischen Alb-Rind
Hausgemachte Röstzwiebeln | Spätzle | Salat — 34,5 €

Mild geschmorter Braten vom Hohensteiner Alb-Büffel
mit Schmorsoße — kl. Portion — 23,5 €
Glasiertes Gemüse | hausgemachte Spätzle — 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.

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 Albschinken[1] | 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,
lasst 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

Vegetarisch
Biosphärengericht

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