

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

<u>Albbüffel:</u>	- Metzgerei Failenschmid, Gächingen
<u>Albchampaigns:</u>	- Geiselhart, Ehestetten
<u>Alblamm:</u>	- Schäfer Stotz, Münsingen
<u>Alblinsen:</u>	- Öko-Erzeugergemeinschaft „Alb-leisa“, Lauterach - Kornbauer Glück, Meidelstetten
<u>Brot und Backwaren:</u>	- Albkornbäckerei Marquardt, Engstingen
<u>Eier:</u>	- Rudi's Hühnerhof, Eglingen - Erdreich – Familie Schnitzler, Ohnstetten
<u>Eis</u>	- Lautertal Eis, Familie Bachmann, Indelhausen
<u>Fleisch und Wurstwaren:</u>	- Metzgerei Failenschmid, Gächingen - Edeka Metzgerei, mit HZQ BW
<u>Fisch:</u>	- Sämtliche Fisch & Fischerzeugnisse aus eigener Zucht
<u>Geflügel:</u>	- Ab Jagdverkauf, Gammertingen - Erdreich – Familie Schnitzler, Ohnstetten
<u>Gemüse:</u>	- Zondler Früchte, Reutlingen - Bauer Ruckwied, Mähringen - Erdreich – Familie Schnitzler, Ohnstetten
<u>Kartoffeln:</u>	- Dominik Diesch, Dürmentingen - Schäferhof, Eningen
<u>Käse:</u>	- Altschulzenhof, Familie Engst, Münzdorf - Familie Rauscher, Ödenwaldstetten
<u>Marmeladen und Müsli:</u>	- Lichtensteinmühle, Honau - Hauseigene Produktion
<u>Mehl / Getreide:</u>	- Lichtensteinmühle, Honau
<u>Milch u. Milchprodukte:</u>	- Bauernhof Schmid, Bremelau
<u>Nudeln:</u>	- Albgold Teigwaren, Trochtelfingen
<u>Wildschwein u. Reh:</u>	- Staatl. Forstamt, verschiedene Jäger im Direktbezug
<u>Ziegenkäse:</u>	- 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

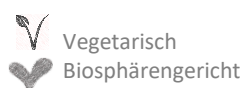
Oma Lore

Der Geschmack

Legendär

Das Rezept

Streng geheim



Preise sind Inkl. gesetzlicher MwSt.

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

APERITIF - EMPFEHLUNG

Glas "Sarti-Sprizz" Sarti Rosé Sekt Limettenscheibe	0,2 ltr.Glas	7,50 €
Glas "CHILLA Bitter" Chilla Bitter Sekt Bitter Lemon Soda Zitrone + Rosmarin	0,2 ltr.Glas	6,90 €
Apfelsecco (alkoholfrei) Alkoholfreier Secco von der Brennerei List	0,1 ltr. Glas	5,80 €

HAUSGEMACHTE LIMOS

Zitronen – Minze Limonade	0,30 ltr. Glas	6,50 €
Grapefruit Limonade mit Rosmarin	0,30 ltr. Glas	6,50 €

IM OFFENEN AUSSCHANK AUS DER 0,75LTR FLASCHE

GRAUBURGUNDER TROCKEN	0,10 ltr.	4,20 €
Qualitätswein,	0,20 ltr.	8,00 €
Weingut: Aufricht Meersburg trocken, spritzig, fruchtig, aromabetont, säurearm, mild		

CUVEE BLANC TROCKEN	0,10 ltr.	3,80 €
Qualitätswein	0,20 ltr.	7,60 €
Weingut: Collegium Württemberg Zartes Hellgelb im Glas und eine Blumenwiese in der Nase. Eine feinfruchtige Cuvée mit Aromen von Birne, Pfirsich, weiße Blüten, Apfel und etwas frisches Heu. Bei diesem Wein heißt es einfach: Vielfältigkeit pur.		

CHARDONNAY TROCKEN (***)	0,10 ltr.	4,20 €
Qualitätswein	0,20 ltr.	8,20 €
Weingut: Gerand Bertrand - Frankreich Das Auge wird von einer goldgrüne Robe mit silbergrauen Reflexen umspielt. Die Nase ist vollendet ausdrucksstark mit fruchtigen Noten von weißem Pfirsich, danach öffnen sich Aromen von Marzipan, Gebäck und Keksen.		

SAUVIGNON BLANC TROCKEN (***)	0,10 ltr.	4,30 €
Weingut: Pfannebecker- Rheinhessen	0,20 ltr.	8,50 €
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,		

SPÄTBURGUNDER-ROSE TROCKEN	0,10 ltr.	4,50 €
Qualitätswein	0,20 ltr.	8,80 €
Schwarzwaldweingut: Andreas Männle In der Farbe kräftig kupfergolden leuchtend, überzeugt dieser Rosé auch im Duftbild durch seine intensiven Fruchtkomponenten von Himbeeren, Erdbeeren und roten Kirschen.		

AUFRICHTIG ROT TROCKEN	0,10 ltr.	4,50 €
Qualitätswein	0,20 ltr.	8,50 €
Weingut: Aufricht – Meersburg Die Cuvée präsentiert ihr verführerisches Bukett mit sinnlichen Anklängen von roten und schwarzen Früchten und wird abgerundet von erdigen Elementen wie Kräutern und Holz. Zarte Vanille Note.		

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

SOMMERMENÜ

Sommersalatbowl

Heimische Blattsalate mit Hausdressing
Weinberg Pfirsich | Granatapfel | Sprossen | Crissini

- 9,90 € -

Honauer Lachsforellenfilet mit frischen Rahmpfifferlingen* und Honauer Rahmkartoffeln

- 29,90 € -







Crema Catalana „exotic“

mit Kokos, gegrillter Ananas & Zitronensorbet

- 9,50 € -




Menüpreis 44,00 €

VORSPEISEN & SALATE



-  **Gemischter Salat** mit schwäbischem Kartoffelsalat, Rohkost & Blattsalat* 8,20 €
-  **Hausgemachter schwäbischer Kartoffelsalat** | nach Oma Lores Art 4,70 €
-  **Salatbowl (Vegan)**
Heimische Blattsalate mit Hausdressing
Weinberg Pfirsiche | Granatapfel | Sprossen | Crissini 9,90 €
-  **Burrata* mit Strauchtomate**
Basilikumpesto | Pinienkerne | alter Balsamico | Rucola 13,50 €
-  **Honauer Fisch - Vorspeisenvariation**
Räucherlachsforellenfilet & Wacholder geräuchertes Forellenfilet
würzige Forellenterrine und Forellensalat nach Hering's Art 14,70 €
-  **Carpaccio vom schwäbischen Albrind**
Hauchdünne Filetscheiben vom schwäbischen Albrind
Münzdorfer Bergkäse | Rucola | Pinienkerne* | 13 Jahre alter Balsamico* 16,90 €

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir pro Umbestellung 2,00 € berechnen.

SUPPEN

-  **Schwäbische Flädlesuppe**
Rinderkraftbrühe vom Albrind | Kräuterflädle | Schnittlauch 7,50 €
- Festtagssuppe von der Lachsforelle**
Kräftige Lachsforellenkraftbrühe | Forellenkloßchen | Maultäschle | Gemüsestreifen 8,90 €
-  **Pfifferlingcremesuppe**
mit hausgemachten Suppenschöberl 8,50 €
-  **Exotische Tomatensuppe - vegan**
mit Mango & Kokos 8,50 €

VEGETARISCH – EINFACH MAL OHNE...

-  **Hausgemachte Semmelknödel mit frischen Rahmpfifferlingen***
in Kräuterrahmsoße | Salatteller* 22,90 €
-  **Schwäbische Kräuter- Kässpätzle mit Röstzwiebeln**
geriebener Bergkäse aus Münzdorf | Salatteller* 18,90 €
- Frische Trüffel – Spaghetti mit Parmesan und Sahnesoße** 20,50 €

VEGAN

- Gelbes Gemüse – Alblinsen Curry**
Mie Nudeln | grüner Spargel | Zuckerschoten 19,90 €

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir pro Umbestellung 2,00 € berechnen.

DIE KLASSIKER

LACHSFORELLEN- UND SAIBLINGSFILET

Gebratenes Lachsforellenfilet nach Müllerin Art	kl. Portion	23,90 €
Hausgemachte Remouladensoße Glasiertes Gemüse Honauer Rahmkartoffeln		27,40 €
Paniertes Lachsforellenfilet	kl. Portion	23,90 €
Hausgemachte Remouladensoße Glasiertes Gemüse Honauer Rahmkartoffeln		27,40 €
Gebratenes Lachsforellenfilet mit Mandelbutter*	kl. Portion	26,00 €
Glasiertes Gemüse Honauer Rahmkartoffeln		29,50 €
Auf der Haut gebratenes Saiblingsfilet nach Müllerin Art	kl. Portion	26,20 €
Hausgemachte Kräuterbutter Gegrilltes Gemüse Honauer Rahmkartoffeln		29,70 €
Salat „Fischerglück“		
Knackige Blattsalate der Saison Variation von der Honauer Räucherforelle Forellensalat nach Matjes Art gebratenes Lachsforellen- & Saiblingsfilet		21,30 €

DIE HONAUER FORELLE KLASSISCH IM GANZEN

Forelle „Blau“ im Essigsud pochiert	24,40 €
Gebratene Forelle nach Müllerin Art	24,40 €
Gebratene Forelle nach Honauer Art Mandelbutter*	26,50 €
Gebratene Forelle nach Finkenwerder Art Speck und Zwiebeln	26,90 €
Ganze gebratene Forelle mit Limetten – Cashew* Chimichurri	27,40 €
Heiß- Wacholdergeräucherte Forelle Sahnemeerrettich	24,40 €

ZU ALLEN GANZEN FORELLEN SERVIEREN WIR IHNEN GEKLÄRTE BUTTER
UND UNSERE ORIGINAL HONAUER RAHMKARTOFFELN

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir pro Umbestellung & filetieren 2,00 € berechnen.

VON DEN WIESEN DER REGION

Paniertes Schnitzel vom heimischen Landschwein

Pommes Frites* | Salat

21,50 €

Lendchen vom heimischen Landschwein mit frischen Rahmpfifferlingen*

hausgemachte Spätzle | Salat

28,50 €



Saftiger Zwiebelrostbraten vom heimischen Alb-Rind

Hausgemachte Röstzwiebeln | Spätzle | Salat

32,50 €



Mild geschmorter Braten vom Hohensteiner Alb-Büffel

mit Schmorsoße

Glasiertes Gemüse | hausgemachte Spätzle

kl. Portion

22,40 €

25,90 €



Hausgemachte Fleischmaultaschen mit Speck & Zwiebel geschmälzt

Bratensoße | schwäbischer Kartoffelsalat

15,50 €

Maultaschen & Lendchensalat

Heimischer Blatt- & Rohkostsalat mit schwäbischem Kartoffelsalat

gebratene Maultasche | Speck – Zwiebelschmälze | gebratenes Schweinelendchen

23,00 €

NACH LUST UND LAUNE DAZU

Frisches Marktgemüse 7,00 €

Hausgemachte Spätzle

6,00 €

Pommes Frites* 6,00 €

Hausgemachte Rahmkartoffeln

6,00 €

Portion Rahmpfifferlinge* 8,50 €

Mediterranes Grillgemüse

7,00 €

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir pro Umbestellung 2,00 € 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 11,20 €

1 Paar Wacholdergeräuchertes Forellenfilet

Schwäbischer Kartoffelsalat | Sahnemeerrettich 16,20 €

Schwäbischer Wurstsalat

Schinken- und Schwarzwurst | Zwiebeln | Essiggurken
mit Brot 11,90 €
mit Bratkartoffeln 16,90 €

Straßburger Wurstsalat

Schinkenwurst und Albkäs | Zwiebeln | Essiggurken
mit Brot 12,40 €
mit Bratkartoffeln 16,90 €

Herzhaftes Vesperbrett

Luftgetrockneter Albschinken¹ | geräucherte Schinkenwurst | Essiggemüse
Geräuchertes Forellenfilet | Münzdorfer Brie & Vesperkäse
Sahnemeerrettich | Senf 17,50 €
- 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 17,50 €

Albkäseauswahl vom Altschulzenhof herzhaft garniert

12,00 €

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

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 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