

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



Vegetarisch
Biosphärengericht

Preise sind Inkl. gesetzlicher MwSt.

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

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
<u>Alblinsenschwein:</u>	- Metzgerei Failenschmid, Gächingen
<u>Brot und Backwaren:</u>	- Albkornbäckerei Marquardt, Engstingen
<u>Eier:</u>	- Rudi's Hühnerhof, Eglingen
<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
<u>Gemüse:</u>	- Zondler Früchte, Reutlingen - Bauer Ruckwied, Mähringen
<u>Hochlandrinder</u>	- Ehesbach Ranch, Unterhausen
<u>Kartoffeln:</u>	- Dominik Diesch, Dürmentingen - Schäferhof, Eningen
<u>Käse:</u>	- Altschulzenhof, Familie Engst, Münzdorf - Familie Rauscher, Ödenwaldstetten
<u>Marmeladen und Müsli:</u>	- Alfred Faller, Schönau - 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



APERITIF - EMPFEHLUNG

Glas "Frühlings-Gin" Gin Maracujasaft Grenadine Zitronensaft Mineralwasser	0,2 ltr. Glas	5,80 €
„Whisky-Ale“ Whisky Ginger Ale Limettensirup	0,1 ltr. Glas	4,90 €
Priseco „BIO-ROSE“ Apfel Rose Minze <i>Alkoholfreier Secco von der Weinmanufaktur Jörg Geiger</i>	0,1 ltr. Glas	5,50 €

WEINE IM OFFENEN AUSSCHANK AUS DER 0,75 LTR. FLASCHE

GRAUBURGUNDER TROCKEN	0,10 ltr.	3,80 €
Qualitätswein	0,20 ltr.	7,40 €

Weingut: Collegium Württemberg

Intensives Gelb. Feine Frucht nuances von Quitte, reifem Apfel und Ananas in der Nase, die abgerundet werden durch den Duft von Mandeln, Haselnüssen, Honig, Karamell und Butter. Am Gaumen offenbart sich ein Mosaik aus Honig, Karamell, Haselnüssen und Butter sowie Apfel, Quitte und Ananas. Der Wein hat Länge und ist cremig, würzig und komplex.

BLANC DE NOIR	0,10 ltr.	3,70 €
Trollinger-Weiss gekeltert	0,20 ltr.	7,40 €

Schlosskellerei Affaltrach

Ein schicker Gaumenschmeichler. Saftig mit dezenter Säure.

LEMBERGER TROCKEN	0,10 ltr.	3,70 €
Qualitätswein	0,20 ltr.	7,40 €

Winzer vom Weinsberger Tal

eine Spezialität der Weinregion Württemberg ist der Lemberger. Ein Wein mit milder Säure, der eine elegante und zugleich gehaltvolle Struktur besitzt. Schöne Dichte und Tiefe, im großen Holzfass gelagert.

Ein besonderes Glas Rotwein

CUVEE RESERVE TROCKEN	0,10 ltr.	6,80 €
Qualitätswein, Collegium Württemberg	0,20 ltr.	13,20 €

Weingärtner Rotenberg & Uhlbach

Dunkles, glänzendes Rot. Der Wein duftet nach Cassis, Brombeeren, Schokolade, Paprika, Gewürzen, Pfeffer und Vanille ergänzt von einer feinen Holznote. Am Gaumen finden sich feine Tannin untermalt von einer schönen Vanillenote. Er hat einen fülligen und komplexen Charakter mit schöner Dichte, langer Struktur und Aromen von Cassis, Kirsche, Gewürzen, Schokolade und Pfeffer.

Unsere Empfehlung zum Dessert

GELBER MUSKATELLER

Weingut: Aufricht – Baden	0,10 ltr.	4,00 €
Fruchtig und Aromabetont		



Preise sind inkl. gesetzlicher MwSt.

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

DAS FRÜHLINGSMENÜ

Cremesuppe vom heimischen Bärlauch

- 6,50 € -

Gebratenes Lachsforellenfilet

auf Paprika - Pilz - Sauté mit würzigem Speckschaum
und La Ratte Kartoffeln

- 24,50 € -

Buttermilchcreme mit Rhabarber - Erdbeerkompott

Nusspesto | Lautertaler Mangosorbet

- 8,50 € -

Menüpreis 36,50 €

VORSPEISEN & SALATE

-  **Gemischter Salat** mit schwäbischem Kartoffelsalat, Rohkost & Blattsalat 6,70 €
-  **Hausgemachter schwäbischer Kartoffelsalat** | nach Oma Lores Art 4,00 €
-  **Hausgemachte Champignon - Empanada auf schwäbische Art** / Vegan mit würzigem Chutney aus Mango | Avocado | Kirschtomaten | Paprika 11,50 €
-  **Leichter Frühlingsalat** mit Hausdressing | Nüssen | Kirschtomaten | Croutons 9,80 €
-  **Carpaccio vom schwäbischen Albrind**
Hauchdünne Filetscheiben vom schwäbischen Albrind
Münzdorfer Bergkäse | Rucola | Pinienkerne* | 13 Jahre alter Balsamico* 15,00 €
- Variation von der Honauer Räucherforelle**
Honauer Räucherlachsforelle auf Alblinsensalat
Wacholder geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
Würzige Forellenterrine mit kleinem Salatbukett 12,80 €

SUPPEN

-  **Schwäbische Festtagssuppe**
Rinderkraftbrühe | Kräuterflädle | Maultäschle | Klößchen | Schnittlauch 6,50 €
- Bouillabaisse von der Honauer Lachsforelle**
Kräftige Bouillabaisse | Zwiebel, Paprika, Fenchel | Lachsforelle | Baguette 7,70 €
-  **Cremesuppe vom badischen Stangenspargel**
mit kleiner Spargelquiche 7,50 €

TAGESGERICHTE

Dienstag 29. März	Hausgemachte Kräutergnocchi mit feinem Gemüse Kräuterrahmsauce Tagesdessert	15,50 €
Mittwoch 30. März	Lachsforellenfilet paniert auf Kartoffel - Gurkensalat hausgemachte Remoulade Tagesdessert	16,50 €
Donnerstag 31. März	Rinderfiletgeschnezeltes in Champignonrahmsauce hausgemachte Spätzle Tagesdessert	18,50 €
Freitag 1. April	Lachsforellenfilet im Bierteig gebacken Tomatensauce Petersilienkartoffeln Tagesdessert	18,50 €
Samstag 2. April	Saftige Albhähnchenbrust mit Rahmsauce feinem Gemüse Bandnudeln Tagesdessert	17,50 €
Sonntag 3. April	Auf der Haut gebratenes Forellenfilet nach Finkenwerder Art Speck & Zwiebel Rahmkartoffeln Tagesdessert	18,50 €
Montag 4. April	Gulasch vom heimischen Wild mit Preiselbeeren hausgemachte Spätzle Tagesdessert	15,50 €
Dienstag 5. April	Kartoffelrösti mit Scheiben von der Räucherlachsforelle Kräuter-Knoblauchdip Tagesdessert	16,50 €
Mittwoch 6. April	Forellenragout mit Kräuterrahmsauce Gemüse Bandnudeln Tagesdessert	15,50 €
Donnerstag 7. April	Kalbsrahmgeschnezeltes mit Ehestetter Champignons hausgemachte Spätzle Tagesdessert	18,50 €
Freitag 8. April	Fischnudelteller Lachsforellenstreifen gegrilltes Gemüse Bandnudeln Tagesdessert	17,50 €
Samstag 9. April	Mild geschmorter Braten vom Weiderind Karotten - Kohlrabigemüse Hausgemachte Spätzle Tagesdessert	18,50 €
Sonntag 10. April	Lachsforellenfilet im Kräuterknuspermantel mit Frischkäsedip Frühlingsgemüse Rahmkartoffeln Tagesdessert	19,50 €



ZEIT FÜR FRISCHEN SPARGEL

- 
Portion frischer Badischer Stangenspargel
 mit hausgemachter Sauce Hollandaise und Kräuterflädle oder Pellkartoffeln 24,50 €
- Honauer Frühlingsforelle**
 Portion badischer Stangenspargel mit gebratenem Lachsforellenfilet
 mit hausgemachter Sauce Hollandaise und Kräuterflädle oder Pellkartoffeln 32,50 €
- Spargel trifft Kalbsrücken***
 Portion badischer Stangenspargel mit Wiener Schnitzel aus der Kalbshüfte
 mit hausgemachter Sauce Hollandaise und Kräuterflädle oder Pellkartoffeln 34,50 €

VEGETARISCH – EINFACH MAL OHNE...

- 
Schwäbische Bärlauch- Kässpätzle mit Röstzwiebeln
 geriebener Bergkäse aus Münzdorf | Salatteller 16,00 €
- 
Hausgemachte Semmelknödel mit Ehestetter Champignons
 in Kräuterrahmsoße | Salatteller 17,50€

VEGAN

- Gelbes Curry**
 vom Blumenkohl, Karotte, Sellerie & Zuckerschoten
 mit frischen Sprossen und Mie Nudeln 16,00 €
- Badischer Stangenspargel mit geschmolzenen Kirschtomaten**
 und geschmorten La Ratte Kartoffeln 24,50 €

NACH LUST UND LAUNE DAZU

- | | | | |
|-----------------------------|--------|------------------------------------|--------|
| Frisches Marktgemüse | 6,00 € | Hausgemachte Spätzle | 4,75 € |
| Pommes Frites | 4,75 € | Hausgemachte Rahmkartoffeln | 4,75 € |



DIE KLASSIKER

LACHSFORELLEN- UND SAIBLINGSFILET

Gebratenes Lachsforellenfilet nach Müllerin Art	kl. Portion	18,50 €
Hausgemachte Remouladensoße Glasiertes Gemüse Honauer Rahmkartoffeln		22,00 €
Paniertes Lachsforellenfilet	kl. Portion	18,50 €
Hausgemachte Remouladensoße Glasiertes Gemüse Honauer Rahmkartoffeln		22,00 €
Gebratenes Lachsforellenfilet mit Mandelbutter*	kl. Portion	20,00 €
Glasiertes Gemüse Honauer Rahmkartoffeln		23,50 €
Auf der Haut gebratenes Saiblingsfilet nach Müllerin Art	kl. Portion	21,00 €
Hausgemachte Kräuterbutter Marktgemüse Honauer Rahmkartoffeln		24,50 €
Salat „Fischerglück“		
Knackige Blattsalate der Saison Variation von der Honauer Räucherforelle Forellensalat nach Matjes Art gebratenes Saiblings- & Lachsforellenfilet		17,70 €

DIE HONAUER FORELLE KLASSISCH IM GANZEN

Forelle „Blau“ im Essigsud pochiert	19,20 €
Gebratene Forelle nach Müllerin Art	19,20 €
Gebratene Forelle nach Honauer Art Mandelbutter*	20,90 €
Gebratene Forelle nach Finkenwerder Art Speck und Zwiebeln	21,30 €
Heiß- Wacholdergeräucherte Forelle Sahnemeerrettich	19,50 €

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



VON DEN WIESEN DER REGION

Paniertes Schnitzel vom heimischen Landschwein

Hausgemachte Spätzle oder Pommes Frites* | Salat

17,50 €

Lendchen vom heimischen Landschwein

Ehestetter Champignons in Kräuterrahm | hausgemachte Spätzle | Salat

kl. Portion

20,50 €

24,00 €

Saftiger Zwiebelrostbraten vom heimischen Albrind

Hausgemachte Röstzwiebeln | Spätzle | Salat

28,00 €

60 Stunden bei 60 °C mild geschmorter Braten vom Albbüffel

Schmorsoße | Glasiertes Gemüse | hausgemachte Spätzle

22,50 €

Siedfleisch vom heimischen Ochsen

Meerrettichsoße | Rote Beetesalat | Bratkartoffeln

19,50 €

Saftige Lammsteaks aus der Keule vom Münsinger Alblamm

mit Spargel – Kirschtomatenragout | Hausgemachte Kräuterkrapfen

31,00 €

DAS HEIMISCHE WILD IN BESTFORM

Wildschweinbraten aus der Keule – mild geschmort

Wildsoße | Ehestetter Rahmchampignons | hausgemachte Semmelknödel

23,50 €

HERZHAFTE VESPER AB 17.00 UHR

1 Wacholdergeräuchertes Forellenfilet

Schwäbischer Kartoffelsalat | Sahnemeerrettich 9,50 €

1 Paar Wacholdergeräuchertes Forellenfilet

Schwäbischer Kartoffelsalat | Sahnemeerrettich 14,00 €

Hausgemachtes Bratforellenfilet sauer eingelegt

mit Essiggemüse | herzhaft garniert 11,50 €

Schwäbischer Wurstsalat

Schinken- und Schwarzwurst | Zwiebeln | Essiggurken
mit Brot 9,00 €
mit Bratkartoffeln 13,50 €

Straßburger Wurstsalat

Schinkenwurst und Albkäs | Zwiebeln | Essiggurken
mit Brot 9,50 €
mit Bratkartoffeln 14,00 €

Herzhaftes Vesperbrett

Luftgetrockneter Albschinken¹ | geräucherte Schinkenwurst | Essiggemüse
Geräuchertes Forellenfilet | Münzdorfer Brie & Vesperkäse
Sahnemeerrettich | Senf 14,50 €
- 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 14,50 €

Albkäseauswahl vom Altschulzenhof herzhaft garniert 10,50 €

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 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 7 0 | MAIL@FORELLERIE.DE



Preise sind inkl. gesetzlicher MwSt.

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