

Herzlich
Willkommen
in der Wein-
laube vom
Forellenhof
Rössle



Lieber Weindorf-gast,

Getreu unserer Philosophie der Regionalität verwenden wir auch hier auf dem Weindorf nur die besten Produkte aus der Region, auf natürliche Weise zubereitet, von Hand gemacht.

Wir laden Sie ein, ein paar gesellige Stunden bei uns zu verbringen. Genießen Sie neben regionalen Spitzenweinen aus Baden und Württemberg, auch die Weindorfklassiker der letzten Jahre.

Wir wünschen Ihnen eine schöne, genussreiche Weindorfzeit.

Ihre Gastgeberfamilien Gumpfer & Stoll + Team

Unsere Öffnungszeiten von Dienstag bis Samstag:

Mittagstisch: 11.30 bis 17 Uhr

Abendkarte: 17 bis 23 Uhr

Reservierungen in der Weinlaube:

07129 9297 150

Vorspeisen

Gemischter Salatteller - vegan **8,2 €**

Knackige Blattsalate mit Hausdressing,
Kartoffelsalat, Alb-Linsensalat, Kirschtomaten

Honauer Räucherlachsforelle **11,7 €**

im Kräuterflädle

mit Senf-Dillsoße und Alb-Linsensalat

Schwäbische Vorspeisenvariation **15,5 €**

Honauer Räucherlachsforelle auf Alb-Linsensalat, luftgetrockneter Albschinken, Maultäschle und Kartoffelsalat

Honauer Echaztal - Forelle

Salatbowl „Lachsforelle“ **19,5 €**

Knusprig gebackene Würfel vom Lachsforellenfilet mit Blattsalat, gehobeltem Parmesan, Tomaten und Gurken

Gebratenes Lachsforellenfilet **23,5 €**

nach Müllerin Art mit hausgemachter Remoulade, Honauer Rahmkartoffeln und Blattsalat

Ganze gebratene Forelle **25 €**

nach Honauer Art

mit Mandelbutter und Honauer Rahmkartoffeln

Fleischgerichte

Geschmälzte Maultaschen **16,5 €**

mit Speck und Zwiebeln, Bratensoße
und Kartoffelsalat

Kräuter - Cordon bleu vom Schweinerücken **22 €**

mit Albkäse und Schinken gefüllt,
dazu Kräuterquark, Kartoffel- und Blattsalat

Vegan

Vegane Salatbowl **17 €**

Hausgemachte Falafeln mit Limettendip,
Blattsalat, Spicy Wurzelgemüse, Alb-Linsen,
Tomaten und Kräuterdip

Kindergerichte

Maultasche mit Soße **7 €**

und Kartoffelsalat

Wilde Kartoffeln mit Kräuterquark **7 €**

Knusprige Backfischwürfel **9,3 €**

Lachsforellenwürfel im Knuspermantel
mit hausgemachter Remoulade

Donnerstag 27.08.**Lachsforellenfilet unter der Kräuterkruste****16 €**

mit Ratatouille und La-Ratte-Kartoffeln

Saftiger Braten von der Alb-Pute**16 €**

mit Ehestetter Rahmchampignons, Spätzle und Blattsalat

Freitag 28.08.**Hausgemachte Spaghetti aus dem Parmesanlaib****17 €**

mit Trüffelvelouté und gebratenen Lachsforellenwürfeln

Hausgemachte Wildmaultäsche**15 €**

mit gebratenen Kräuter Champignons, Rahmsoße und Blattsalat

Samstag 29.08.**Gebratenes Forellenfilet nach Finkenwerder Art****15 €**

mit Speck und Zweibeln dazu Rahmkartoffeln

Gesottener Rindertafelspitz mit Meerrettichsoße**16 €**

mit Rote-Beete-Salat und Petersilienkartoffeln

*Tagesgerichte / nur solange der Vorrat reicht

Dienstag 01.09.

Piccata von der Lachsforelle 15 €
in Käse-Eihülle auf hausgemachten Tomatenspaghetti

Hausgemachte Wildfleischküchle mit Preiselbeeren 16 €
Bratensoße, hausgemachten Spätzle und Blattsalat

Mittwoch 02.09.

Paniertes Lachsforellenfilet mit Remoulade 15 €
und Kartoffel-Gurkensalat

Sahnegeschnetzeltes von der Alb-Putenbrust 16 €
mit Champignons, Bandnudeln und Blattsalat

Donnerstag 03.09.

Mediterrane Forellenmaultäsche 15 €
mit Ratatouillegemüse und geriebenem Parmesan

Paniertes Schweineschnitzel 16 €
mit wilden Kartoffeln und Blattsalat

Freitag 04.09.

Mild geräucherte Lachsforellenschnitte 15 €
mit Sahnemeerrettich und schwäbischem Kartoffelsalat

Gulasch vom Hayinger Hirschkalb 16 €
mit Preiselbeeren und hausgemachten Spätzle

Samstag 05.09.

Lachsforellenfilet im Bierteig gebacken 16 €
mit Tomatensoße und Rahmkartoffeln

Alb-Hähnchenbrust im Kornflakes Mantel 16 €
mit Kräuter-Quark und gemischten Herbstsalaten

*Tagesgerichte / nur solange der Vorrat reicht

Dienstag 08.09.

Lachsforellen-Steak mit Zitrone auf der Haut gebraten 16 €
mit gemischtem Salat und Kräuter-Quark

Saftiger Braten vom heimischen Alb-Reh 16 €
mit Preiselbeeren und hausgemachten Spätzle

Mittwoch 09.09.

Paniertes Lachsforellenfilet mit Remoulade 15 €
und Kartoffel-Gurkensalat

Gebratene Alb-Hähnchenbrust 16 €
an Tomaten-Mozzarellasalat und Blattsalat

Donnerstag 10.09.

Auf der Haut gebratenes Saiblingsfilet 16 €
mit wildem Brokkoli und Gemüsegnocchi

Saitenwürstle mit Gemüse-Alblinsen 14 €
und hausgemachten Spätzle

Freitag 11.09.

Salimbocca von der Lachsforelle 16 €
mit geschmolzenen Kirschtomaten und hausgemachten Nudeln

Mild geschmorter Braten vom Alb-Rind 16 €
mit Schmorsoße, Gemüse und Spätzle

Samstag 12.09.

Lachsforellenfilet im Kräuter-Knuspermantel 17 €
mit Frischkäsedip, gebratenen Pfifferlingen und Blattsalat

Schweinerückensteak unter der Kräuterkruste 16 €
mit gegrilltem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

*Tagesgerichte / nur solange der Vorrat reicht

Kaffee & Süßes

Mini Crème brûlée

Gebrannte Vanillecreme

4,7 €

Mini Crème brûlée mit einer Tasse Espresso

7 €

Erfrischende Limetten-Joghurtcreme mit Blaubeeren

6,5 €

2 Waffeln am Stiel mit Schokoladensoße

6,5 €

Tasse Seeberger Kaffee

3 €

Tasse Seeberger Espresso

2,8 €

Tasse Seeberger Cappuccino

4 €

Kaffee, süßes & mehr



Familien Gumpper & Stoll
Heerstraße 20
72805 Lichtenstein-Honau
07129 9297-0
forellenhof-roessle.de