Kottmann's Speise-Karte

Essen ist ein Bedürfnis — Genießen ist eine Kunst

Unsere Öffnungszeiten derzeit

Montag, Dienstag und Mittwoch Ruhetag

Donnerstag bis Samstag
geöffnet
11.00 bis 14.00 Uhr | 18.00 bis 22.00 Uhr

Sonn- und Feiertage durchgehend warme Küche
von 11.00 bis 20.00 Uhr

Wir freuen uns Sie begrüßen zu dürfen!

Liebe Gäste,
soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich.
Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergiker-Karte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Allergenen Zutaten.
Trotz sorgfältiger Kochkunst ist eine Kreuzkontamination mit Allergenen nicht auszuschließen. Wir übernehmen dafür keine Haftung.

HEIMAT
INNOVATIV
REGIONAL
STREUOBSTPARADIES
CHARMANT
HIRSCHWIRT

Kottmann's Speise-Karte

Essen ist ein Bedürfnis — Genießen ist eine Kunst

Vorspeise

„erfrischend anders…“
gebratene Rotschwanz Garnele
Holunderblüten-Chili-Sud | Kirschtomaten
Cashewkerne | Büffel Mozzarella | Schüttelsalat — 18,00 €

„hausgeräucherter Lachs…“
2x hausgeräucherter Lachs
Bohnapfel Salat | Fingerlimonen | Hüttenkäse
Schnittlauch-Sauerrahm | frische Bachbrunnenkresse — 17,00 €

„Salat Gaisentäle…“
Winter-Blattsalat | Heublumen
Ziegenfrischkäse | hausgeräuchertes Ziegen-Rauchfleisch
gerösteter Buchweizen | eingemachte Wildfrüchte
vom Hirsch-Garten — klein 16,00 € | groß 18,00 €

„Beilagensalat…“
kleiner Beilagensalat von Rohkost- und Blattsalaten — 7,80 €

„Kottmann's Gedeck…“
Landbrot | Apfelzwiebelschmalz | Gänse-Rillette | Kräuter-Quark
Wiesenheu Salz | Heuöl | hausgeräucherter Speck — 7,50 €

Suppe

„der Klassiker…“
Schwäbische Flädlesuppe | Grießklößchen — 8,00 €

„Waldpilz Suppe…“
Waldpilz-Samtsuppe | kleiner Brezelknödel — 12,00 €

„Kürbissuppe…“
Suppe vom Hokaido Kürbis | Kürbiskernöl | geröstete Kürbiskerne — 12,00 €

„Schwäbische Tradition…“
Schwäbische Hirnsuppe | Pfeisala | Schnittlauch — 12,00 €

Kottmann's Speise-Karte

Essen ist ein Bedürfnis — Genießen ist eine Kunst

Fisch

„Zanderfilet…"
confiertes Limonen-Pfeffer-Zanderfilet | Frische Bachbrunnenkresse
cremiges Wacholder-Spitzkraut Nudeln
Meerrettich | Luikenäpfel 29,00 €

Vegetarisch

„Steinpilz…"
getrüffelte Steinpilz Ravioli | Schwarzer Trüffel
Parmesan Nussbutter-Cremefraiche
Pochiertes Landei 25,00 €

„Blumenkohl mal 3 …"
Dreierlei Blumenkohl
Püree – gedämpft – gebacken
Heuöl | geröstete Mandelmilch | Piemonteser Haselnüsse
Bröselschmelze | gebeiztes Eigelb | Wildkräuter 18,00 €

Wein-Empfehlung aus dem Burgenland/Neusiedlersee

2020er blauer Zweigelt BIO
trocken , 12,5 %Vol.
fruchtbetont, harmonisch
Weingut Sepp Moser, Apetlon 1/8 l 4,20 €
1/4 l 7,90 €

Ihnen fällt die Wahl schwer…?
Dann lassen Sie sich verführen
von einem

Überraschung's Menü

von Andreas Kottmann und seinem Team

wahlweise
3 Gänge 56 € | 4 Gänge 76 € | 5 Gänge 89 €
gerne auch mit Getränkebegleitung

Innovativ
und im Zeittrend
Regionalbewusst
und weltoffen
wahlweise

Kottmann's Speise-Karte

Essen ist ein Bedürfnis — Genießen ist eine Kunst

Hauptgang

„Hirschrücken…“
Hirschrücken | Schlehen-Rotwein-Soße
Fichtenmoosbrösel | geräucherte Apfelcreme | eingeweckte Ebereschen
handgemachte Spätz 34,00 €

„Rehschäufele…“
geschmortes Rehschäufele in Wacholderrahmsoße
Preiselbeer-Apfel | Mandel-Broccoli
handgemachte Spätzle 29,00 €

„Kalbsbäckle…“
Geschmorte Kalbsbäckle
Thymian Zwetschgen Soße
Kartoffel-Butter-Püree | Bohnen „ Kimchi Style“ 31,00 €

„Zicklein von der Alb…“
geschmortes vom Zicklein | Apfelmostsoße |
Winter-Gemüse | Kräuter-Schupfnudeln 28,50 €

„Schwäbischer Rostbraten von der deutschen Färse…“
Rostbraten | 2erlei Schmelz-Zwiebeln | Bratensoße
Schwäbische Maultasche | handgemachte Spätzle 31,00 €

„Wiener Schnitzel vom Kalb…“
Wiener Schnitzel vom Kalb in Butterschmalz gebraten
Wildpreiselbeeren | Schwäbischer Kartoffel-Gurkensalat | Blattsalat 26,00 €

Für die Bestellung von kleineren Gerichten berechnen wir 1,50 € weniger.
Für Umbestellungen berechnen wir 2,00 € mehr.

Kottmann's Speise-Karte

Essen ist ein Bedürfnis — Genießen ist eine Kunst

Süßspeisen

„Kottmann's Dessertteller ...“
von ällem ebbes
Innovatives und Leckeres aus Kottmanǹ s Patisserie 15,00 €

„Apfelküchle...“
Gebackene Apfelküchle | Zimtzucker
Apfelcreme | Vanilleeis 12,00 €

„Walnusseis Sauerkirschen...“
mit warmen Gewürz-Sauerkirschen
Sauerkirschlikör aus Kottmann's Brennerei 12,00 €

„Honig-Mohn...“
Honig Mohn Parfait | weißes Schokoladenmus
Rumtopf Brombeeren | Buttermilchschaum 12,50 €

„gemischtes Eis“
Schokoladeneis | Vanilleeis | Erdbeereis | Sahne 8,00 €

„Aus unserer Sorbetiere lecker hausgemacht...“

- Dürlitzen-Sorbet
- Luikenapfel-Sorbet
- Löwenzahn-Sorbet
- Aronia-Sorbet je Kugel 7,50 €

Das Sorbet wird auf Wunsch mit Sekt oder Wiesenobst-Most übergossen.

Kottmann's Speise-Karte

Essen ist ein Bedürfnis — Genießen ist eine Kunst

Vesper

Schwäbischer Wurstsalat oder Elsässer Wurstsalat
Schwäbischer Wurstsalat: Schinkenwurst mit Schwarzwurst
oder Elsässer Wurstsalat: Schinkenwurst mit Käse
dazu Essig-Öl-Marinade | Salatgarnitur | Landbrot — 15,20 €

gemischte Blattsalate
Hirschwirt's Hausdressing | Kartoffelsalat
Gurkensalat | Röstzwiebeln
gebratene Maultasche — klein 14,80 € | groß 16,90 €

Schwäbisches Bauernvesper
„des isch a Feschtessa"
dazu ein feines Kottmann Destillat | Landbrot — 17,10 €

Hirschwirt's Saure Kutteln
Apfelbrand | dazu Röstkartoffeln — 17,70 €
als Vorspeise ohne Röstkartoffeln — 12,00 €

Hirschwirt's Schinkenspätzle
Spätzle | Schinken | Albkäse | Kartoffelsalat — 18,50 €

Hirschwirt's Käsespätzle
mit Greyerzer Käse | geschmälzte Zwiebeln | Bröselschmelze
Kartoffelsalat — 17,50 €

Schwäbische Maultaschen
mit geschmälzten Zwiebeln in der Rinderbrühe
oder angeröstet mit Ei dazu jeweils Kartoffelsalat — 18,00 €

Liebe Gäste,

soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergiker-Karte Auskunft, über die in den Speisen enthaltenen Allergenen Zutaten. Trotz sorgfältiger Kochkunst ist eine Kreuzkontamination mit Allergenen nicht auszuschließen. Wir übernehmen dafür keine Haftung.

- Änderungen vorbehalten -

Innovation trifft Tradition

Essen ist ein Bedürfnis — Genießen ist eine Kunst

kleiner Exkurs unserer Lebensmittel

Gemüse Familie Abt Gemüsehof aus Sielmingen von den Fildern
sowie von der Markthalle Bucher Deggingen

Eier vom Geflügelhof Geywitz Scharenstetten

Kartoffeln vom Kartoffelhof Rieß aus Lauffen am Neckar

Kräuter sind von unseren Streuobstwiesen und Heidewiesen
sowie Hirschwirts Garten

Fisch Gosbacher Quellwasser Martin Vulic Bad Ditzenbach
Deutsche See Fischmanufaktur

Wild von Jägern der umliegenden Gemeinden
Wildmanufaktur Gosbach

Brot Bäckerei Kalik | Bäckerei Bopp

Ziegen Weidegemeinschaft Gaisentäle | Familie Leichtle Ehingen-Dächingen

Wildbeeren ausschließlich von unserer Natur | Radius 20 km um den Hirsch

Fleisch Staufenfleisch
Bioland-Hof Kohn Wittingen Geislingen Steige

Mehl und Getreide Obere Mühle Fam Zonka Gosbach

Milch Milchprodukte aus Baden Württemberg

Fortsetzung folgt…….

Ehrfurcht — Respekt — Liebe…

…gegenüber unserer Natur — der Schwäbischen Alb — unserem Planeten.
Ein Team… eine Reise.