

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.

H EIMAT
I NNOVATIV
R EGIONAL
S TREUOBSTPARADIES
C HARMANT
H IRSCHWIRT

KOTTMANN'S SPEISE-KARTE

Essen ist ein Bedürfnis – Genießen ist eine Kunst

Vorspeise

„erfrischend anders...“

gebratene Rotschwanz Garnele
Holunderblüten-Chili-Sud | Löwenzahnblüten-Gel
Pinienkerne | Büffel Mozzarella | Schüttelsalat 16,00 €

„Salat Gaisentäle...“

Wiesenkräuter-Frühlings-Blattsalat
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 | Kräuter-Quark
Wiesenheu Salz | Heuöl | hausgeräucherter Speck 7,50 €

Suppe

„der Klassiker...“

Schwäbische Flädlesuppe | Grießklößchen 9,00 €

„Spargelsuppe...“

Samtsuppe von weißem Spargel mit Spargeleinlage 10,00 €

„Schwäbische Tradition...“

Schwäbische Hirnsuppe | Pfeisala | Schnittlauch 10,00 €

KOTTMANN'S SPEISE-KARTE

Essen ist ein Bedürfnis – Genießen ist eine Kunst

Fisch

„Zanderfilet...“

confiertes Limonen-Pfeffer-Zanderfilet | Wiesenkräuter
cremig-es Wacholder-Spitzkraut-Nudeln
Meerrettich | Streuobstapfel

31,50 €

Vegetarisch

„Steinpilz...“

getrüffel-te Steinpilz Ravioli | Steinpilze
Pochiertes Landei | Parmesan Nussbutter-Cremefraiche
Strudel-teig-Buchweizen Cracker

25,00 €

„Spargelnudeln...“

Spargel-Avocado-Rahmnudeln mit jungem Pecorino-Käse
Rucola | karamellisiertem Strudelgebäck | confierte Kirschtomaten

20,00 €

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
eingeweckter süß-saurer Rhabarber | handgemachte Spätzle 34,00 €

„Sauerbratenstück vom Rinderbugblatt...“

Geschmortes Rinderbugblatt
Sauerbraten-Portwein-Pfeffersoße
Wurzelgemüwestreifen | Meerrettich | Wiesenkräuter-Chimichurri
Semmelknödel-Schnitte 28,50 €

„Zicklein von der Alb...“

geschmortes vom Zicklein | Apfelmostsoße
Frühlings-Gemüse | Kräuter-Schupfnudeln 29,50 €

„Schwäbischer Rostbraten von der deutschen Färse...“

Rostbraten | Zerlei Schmelz-Zwiebeln
Bratensoße | Schwäbische Maultasche
dazu handgemachte Spätzle 34,50 €

„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 ...“

Leckere Variation aus der Süßspeisenküche

14,00 €

„Apfelküchle...“

Gebackene Apfelküchle | Zimtzucker

Apfelcreme | Vanilleeis

12,00 €

„Walnusseis Sauerkirschen...“

mit warmen Gewürz-Sauerkirschen

Sauerkirschlikör aus Kottmann's Brennerei

12,00 €

„Schokoladen-Mus ...“

Mus von dunkler und weißer Schokolade

mit Fruchtsoßen und Früchten garniert

10,00 €

„gemischtes Eis“

Schokoladeneis | Vanilleeis | Erdbeereis | Sahne

8,00 €

„Aus unserer Sorbetiere lecker hausgemacht...“

- Ziegenkäse-Sauerampfer-Sorbet
- Streuobstapfel-Sorbet
- Löwenzahnblüten-Sorbet
- Rhabarber-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 €

Maultaschen Bowl

gebratene Maultasche
gemischte Blattsalate | Hirschwirt's Hausdressing
Kartoffelsalat | Gurkensalat | Röstzwiebeln

klein 14,80 € | groß 16,90 €

Schwäbisches Bauernvesper

„des isch a Feschnessa“
dazu ein feines Kottmann Destillat | Landbrot

17,10 €

Hirschwirt's Saure Kutteln

Apfelbrand | dazu Röstkartoffeln
als Vorspeise ohne Röstkartoffeln

17,70 €

12,00 €

Hirschwirt's Schinkenspätzle

Spätzle | Schinken | Albkäse | Kartoffelsalat

18,50 €

Hirschwirt's Käsespätzle

mit Greyerzer Käse | geschmälzte Zwiebeln | Brösel-schmelze
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.

INNOVATION TRIFFT TRADITION

Essen ist ein Bedürfnis – Genießen ist eine Kunst



kleiner Exkurs unserer Lebensmittel

Gemüse Familie Abt Gemüsehof aus Sielmingen von den Fildern (seit über 70 Jahren)
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 | Bäckerei Bänzner

Ziegen Weidgemeinschaft 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.