

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

„Sommerliche Bowl...“

Sommerlicher Blattsalat | Erdbeer-Rosen-Dressing
Tomate | Büffelmozzarella | Gartenkresse | Sonnenblumenkerne
Orange | gebratene Pfifferlinge

klein 15,00 € | groß 17,50 €

„Salat Gaisentäle...“

Sommerlicher-Blattsalat | Kräuter-Dressing
Ziegenfrischkäse | hausgeräuchertes Ziegen-Rauchfleisch
gerösteter Buchweizen | eingemachte Wildfrüchte
vom Hirsch-Garten

klein 17,20 € | groß 19,50 €

„Beilagensalat...“

kleiner Beilagensalat von Rohkost- und Blattsalaten

7,90 €

„Kottmann's Gedeck...“

Landbrot | Apfelzwiebelschmalz | Kräuter-Quark
Wiesenheu Salz | Heuöl | hausgeräucherter Speck
je weitere Person

7,80 €

3,00 €

Suppe

„der Klassiker...“

Schwäbische Flädlesuppe | Grießklößchen | Backerbse

10,00 €

„Pfifferlings Samtsuppe...“

Samtsuppe von Pfifferlingen
mit Gemüsestreifen und Semmelknödelwürfel

10,00 €

„Wiesenkräuter-Samtsuppe...“

Wiesenkräuter Samtsuppe | hausgeräucherter Lachs

12,00 €

KOTTMANN'S SPEISE-KARTE

Essen ist ein Bedürfnis – Genießen ist eine Kunst

Fisch und vegetarisch

„Blätterteig Fischpfanne...“

Blätterteig-Fisch-Pfanne | Edelfische und Krustentiere
mit Gemüse-Ei-Royal gebacken | Krustentiersoße | Safran Zwiebel
(Zubereitungszeit 25 Minuten)

33,50 €

Pfifferlinge

„Pfifferlings Nudeln...“

Pfifferlings-Rahmnudeln | mit Parmesanflocken
Ruccola | Kirschtomaten | Pinienkerne |
karamellisiertem Strudelgebäck | Avocado

20,00 €

„Pfifferlinge in Kräuterrahm...“

Sautierte Pfifferlinge | in Kräuter-Rahmsoße
dazu Semmelknödel

21,00 €

„Pfifferlings-Trüffel-Risotto...“

Pfifferlings-Trüffel-Risotto | n Heuöl gebratene Maispouarden Brust
marinierte Essig-Marillen | salzige Pfeffer-Creme Fraiche

26,50 €

KOTTMANN'S SPEISE-KARTE

Essen ist ein Bedürfnis – Genießen ist eine Kunst

Hauptgang

„Hirschrücken...“

Hirschrücken | Schlehen-Rotweinsauce | Fichtenmoosbrösel
Mai-Wipfel | geräucherte Apfelcreme
eingeweckter Süß saurer Rhabarber | handgemachte Spätzle 35,50 €

„Zicklein von der Weidegemeinschaft Goibatäle...“

geschmortes vom Zicklein | Apfelmustsauce | Sommerliches Gemüse
Kräuter-Schupfnudeln 30,50 €

„Schwäbischer Rostbraten von der deutschen Färse...“

Rostbraten | Schmelz-Zwiebeln | Bratensoße
Schwäbische Maultasche | handgemachte Spätzle 35,00 €

„Wiener Schnitzel vom Kalb...“

Wiener Schnitzel vom Kalb in Butterschmalz gebraten
Wildpreiselbeeren | Schwäbischer Kartoffel-Gurkensalat | Blattsalat 27,00 €

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

Überraschung's Menü

von Andreas Kottmann und seinem Team

wahlweise

3 Gänge 50 € | 4 Gänge 60 € | 5 Gänge 80 €
gerne auch mit Getränkebegleitung

Innovativ
und im Zeittrend
Regionalbewusst
und weltoffen
wahlweise

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

„Marillen Knödel ...“

Frische Marillen in Quarkteig
gebräunte Butterbrösel | dazu Vanille-Eis und Vanillesoße
(Zubereitungszeit 20 Minuten)

13,00 €

„gebackene Kirschbuben ...“

„wie Oma sie machte“
Kirschen in Weinteig ausgebacken
dazu Vanille-Eis und Vanillesoße

13,00 €

„Walnusseis Sauerkirschen...“

mit warmen Gewürz-Sauerkirschen
Sauerkirschlikör aus Kottmann's Brennerei

13,00 €

„Rosen Erdbeeren...“

marinierte Zitronenmelisse Erdbeeren
weiße Schokolade | Lemon-Curt
Erdbeer-Rosenblüten-Sorbet

13,00 €

„gemischtes Eis“

Schokoladeneis | Vanilleeis | Erdbeereis | Sahne

8,50 €

„Eiskaffee“

erfrischender Eiskaffee mit Vanilleeis und Sahne
Vanillesalzflocken

6,50 €

„Aus unserer Sorbetiere lecker hausgemacht...“

- Zitronenmelisse Joghurt-Sorbet
- Löwenzahnblüten-Sorbet
- Rhabarber-Sorbet
- Erdbeer-Rosenblüten-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
Hirschwirt's Hausdressing | Salatgarnitur | Landbrot 15,20 €

Maultaschen Bowl

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

Schwäbisches Bauernvesper

„des isch a Feschtessa“
dazu ein feines Kottmann Destillat | Landbrot 17,10 €

Tellersülze

Kottmann's Tellersülze aus Schweinsknöchle Fleisch
frischer Meerrettich
dazu Bratkartoffeln 16,00 €
dazu Brot 12,00 €

Hirschwirt's Schinkenspätzle

Spätzle | Schinken | Albkäse | Kartoffelsalat 18,50 €

Hirschwirt's Käsespätzle

mit Albkäse vom Rössleswirt Hofkäserei Eric Goll Westerheim
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
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.