

# 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 | Kirschtomaten  
Avocado | Büffel-Mozzarella | Schüttelsalat 18,00 €

### „Salat Gaisentäle...“

Frühjahrs-Blattsalat | Streuobst- Wiesenkräuter | Ziegenfrischkäse  
hausgeräuchertes Ziegen-Rauchfleisch | gerösteter Buchweizen  
eingemachte Wildfrüchte vom Hirsch-Garten klein 17,20 € | groß 19,50 €

### „Spargel-Räucherlachs...“

Grüner und weißer Spargel  
mariniert mit Zitrus Sesam Vinaigrette | Wasabi | getrocknete Tomaten  
hausgemachter Räucherlachs | Brunnenkresse 16,00 €

### „Beilagensalat...“

kleiner Beilagensalat von Rohkost- und Blattsalaten 7,90 €

### „Kottmann's Gedeck...“

Landbrot | Apfelzwiebelschmalz | Gartenkräuter-Quark  
Wiesenheu Salz | Heuöl | hausgeräucherter Speck 7,80 €

## Suppe

### „der Klassiker...“

Schwäbische Flädlesuppe | Grießklößchen 9,50 €

### „Frühlings-Gefühle...“

Kresse-Samtsuppe | Räucherlachs 10,00 €

### „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 und Vegetarisch

### „Zanderfilet...“

in Limetten Öl gegartes Zanderstück | frische Bachbrunnenkresse  
Spargel-Butter-Cous-Cous | Hummer-Schaumsoße

30,50 €

### „Dinkel-Risotto...“

Dinkeln Korn Risotto mit frischen Morcheln  
Topinambur-Dörrbirnen Strudel  
Nuss Butter-Schaum | eingelegte Elsbeeren

19,00 €

## Wein-Empfehlung – Weißwein aus der Wachau / Niederösterreich

2023er Neuburger – „S“

Neuburger - eine immer selten werdende Rebsorte der Wachau  
trocken , 14 %Vol.

Weingut Schneeweis, Spitz a. d. Donau

1/8 l

4,70 €

1/4 l

9,20 €

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

### „Kalbsbäckle...“

Geschmorte Kalbsbäckle  
Thymian-Zwetschgen-Soße  
Kartoffel-Butter-Püree | Meerrettich Wurzelgemüse 31,00 €

### „Zicklein von der Alb...“

geschmortes vom Zicklein | Apfelmustsoße | Frühjahrs-Gemüse  
Kartoffel-Kräuter-Plätzchen 30,50 €

### „Schwäbischer Rostbraten von der deutschen Färse...“

Rostbraten | Röstzwiebeln | Bratensoße  
Schwäbische Maultasche | handgemachte Spätzle 35,00 €

### „Hirschrücken...“

Hirschrücken im Haselnuss-Strudelteig-Crunch  
Schlehen-Rotweinsauce  
Fichtenmoosbrösel | Zwiebel-Marmelade  
handgemachte Spätzle 35,50 €

### „Gosbacher Töpfle...“

Schweinefilet Medaillons | Champignon Rahmsauce  
handgemachte Spätzle | Kartoffelsalat 26,50 €

### „Spargel Kalbsschnitzel ...“

Spargel im Kräuterflädle gerollt  
paniertes Kalbsschnitzel | Estragon-Hollandaise  
neue Petersilien Kartoffeln in der Schale 32,00 €

### „Wiener Schnitzel vom Kalb...“

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

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

15,00 €

### „Streuobst Apfelstrudel ...“

Haselnuss-Apfelstrudel

Vanillesoße | Vanilleeis

12,00 €

### „Apfelküchle ...“

Gebackene Apfelküchle | Zimtzucker

Apfelcreme | Vanilleeis

12,00 €

### „Walnusseis Sauerkirschen...“

mit warmen Gewürz-Sauerkirschen

Sauerkirschlikör aus Kottmann's Brennerei

13,00 €

### „gemischtes Eis“

3 Kugeln Eis | Sahne

8,00 €

### „Aus unserer Sorbetiere lecker hausgemacht...“

- Streuobstapfel-Sorbet
- Löwenzahnblüten-Sorbet
- Rhabarber-Sorbet

je Kugel 7,50 €

Das Sorbet wird auf Wunsch mit Sekt oder Wiesenobst Most-Cider 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 €

### *gemischte Blattsalate*

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

### *Schwäbisches Bauernvesper*

dazu ein feines Kottmann Destillat | Landbrot 17,10 €

### *Saure Kutteln*

Hirschwirt's Saure Kutteln  
Apfelbrand | 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  
Brösel schmelze | Kartoffelsalat 17,50 €

### *Schwäbische Maultaschen*

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

- Änderungen vorbehalten -

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.