

# 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

### „Salat Gaisentäle...“

Winterlicher Blattsalat  
Luiken-Apfel Dressing | Ziegenfrischkäse  
hausgeräuchertes Ziegen-Rauchfleisch  
gerösteter Buchweizen  
eingemachte Wildfrüchte vom Hirsch-Garten

klein 17,20 € | groß 19,50 €

### „Schwaben Glück...“

gebackene Schwarzwurst  
Kartoffelsalat | Apfelstreifen von Auguschk seinen Äpfeln  
Walnuss-Orangen-Kürbiskernöl-Dressing | Ackersalat

16,00 €

### „Feldsalat...“

marinierter Feldsalat  
an Walnuss-Orangen-Kürbiskernöl Dressing  
gerösteter Buchweizen  
Streifen von süß sauer eingelegtem Kürbis

11,50 €

### „Beilagensalat...“

kleiner Beilagensalat von Rohkost- und Blattsalaten

7,90 €

### „Kottmann's Gedeck...“

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

7,80 €

3,00 €

## Suppe

### „der Klassiker...“

Schwäbische Flädlesuppe | Grießklößchen

9,50 €

### „Kürbis -Samtsuppe...“

Samtsuppe vom Hokaido Kürbis  
Kürbiskernöl | Kürbiskerne

10,00 €

# KOTTMANN'S SPEISE-KARTE

Essen ist ein Bedürfnis — Genießen ist eine Kunst

## Fisch und Vegetarisch

### „Zanderfilet...“

Zander Filet in Zitronen-Pfeffer-Öl gedämpft  
Kürbis-Risotto | leicht geräucherte Apfelspalten  
süß saurer Kürbis

29,80 €

### „Steinpilz Bandnudeln...“

getrübte Steinpilz Bandnudeln  
Parmesan Nussbutter-Cremefraiche  
pochiertes Landei

26,00 €

## Gans

### „Hirschwirts Tradition's Gänsebraten...“

Ofenfrischer Gänsebraten mit Bratapfel und Orangensoße  
Apfelrotkohl-Gemüse | überbackene Rahmkartoffeln  
Kartoffelknödel, Quittenmus

34,00 €

### Wein-Empfehlung — der Rotwein zur Gans, aus dem Burgenland/Neusiedlersee

2024er blauer Zweigelt BIO

fruchtbetont, harmonisch

Weingut Vitikultur – Sepp Moser, Apetlon

1/8 l

4,50 €

1/4 l

8,00 €

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 92 €

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...“

gebratener Hirschrücken | an Schlehen-Rotweinsauce  
Wiesenheuschand | Dörrbirnen | Quittencreme  
eingeweckte Berberitzen | handgemachte Spätzle 35,50 €

### „Zicklein von der Schwäbischen Alb...“

geschmortes vom Zicklein | Apfelmostsauce  
winterliches Gemüse | Kartoffel-Kräuter-Schupfnudeln 30,50 €

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

Rostbraten | Röstzwiebeln | 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 €

### „Kalbsbäckle ...“

Geschmortes Kalbsbäckle | an Zwetschgen-Rotweinsauce  
Speckstaub | Kartoffel-Butter-Püree  
Wurzelgemüse „Kimchi Style“ 31,00 €

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 €

### „Neujahrs-Stollen ...“

Geeistes Neujahr-Parfait

Schokoladenmus | mit warmen Gewürz-Sauerkirschen

12,00 €

### „Quarknocken ...“

Quarknocken in Butterbrösel geschwenkt

glasierte Äpfel von unseren Streuobstwiesen

Vanilleeis

12,00 €

### „Kürbis-Krokant Parfait ...“

Kürbis-Krokant-Parfait

Dunkles Schokoladenmus | Aprikosen-Gel

Karamell-Sud

12,00 €

### „Walnusseis Sauerkirschen...“

mit warmen Gewürz-Sauerkirschen

Sauerkirschlikör aus Kottmann's Brennerei

13,00 €

### „gemischtes Eis“

3 Kugeln Eis | Sahne

8,50 €

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

- Luiken Apfel-Sorbet
- Dürlitzen-Sorbet
- Quitten-Sorbet
- Schwarze Johannisbeeren-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 €

### *Maultaschen Bowl*

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  
BröselSchmelze | Kartoffelsalat

17,50 €

### *Schwäbische Maultaschen*

mit geschmälzten Zwiebeln in der Rinderbrühe  
oder angeröstet mit Ei dazu jeweils Kartoffelsalat

18,00 €

### *Bratwürste*

Ein Paar Bratwürste mit Bratensoße  
Kartoffelsalat | Blattsalat | Landbrot

16,80 €

- 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 Ditzgenbach  
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 Familie Zonka Gosbach

*Milch* Milchprodukte aus Baden Württemberg

Fortsetzung folgt.....

## *Ehrfurcht – Respekt – Liebe...*

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