

KOTTMANN'S SPEISE-KARTE

Essen ist ein Bedürfnis — Genießen ist eine Kunst



Wir freuen uns
Sie begrüßen
zu dürfen!

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

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 Auguschkd 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...“

geträufelte Steinpilz Bandnudeln
Parmesan Nussbutter-Cremefraiche
pochiertes Landei

26,00 €

Gans

„Hirschwirts Tradition's Gänsebraten...“

Ofenfrischer Gänsebraten mit Bratapfel und Orangensoße
Apfelsrotkohl-Gemüse | überbackene Rahmkartoffeln
Kartoffelknödel, Quiittenmus

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-Rotweinsoße
Wiesenheusand | Dörrbirnen | Quittencreme
eingeweckte Berberitzen | handgemachte Spätzle

35,50 €

„Zicklein von der Schwäbischen Alb...“

geschmortes vom Zicklein | Apfelm mostsoße
winterliches Gemüse | Kartoffel-Kräuter-Schupfnudeln

30,50 €

„Schwäbischer Rostbraten von der deutschen Färse...“

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-Rotweinsoße
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 €

„Quarknicken ...“

Quarknicken 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
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
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 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 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.