

# 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 €

### *„Rote-Bete-Carpaccio...“*

marinierte Rote-Bete Scheiben  
Zitrus-Rapsöl-Vinaigrette | Aprikosengel  
Schafskäse | Parmesan-Knusper

12,00 €

### *„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

7,80 €

je weitere Person

3,00 €

# KOTTMANN'S SPEISE-KARTE

Essen ist ein Bedürfnis — Genießen ist eine Kunst

## Suppe

*„der Klassiker...“*

Schwäbische Flädlesuppe | Grießklößchen

9,50 €

*„Schwäbische Tradition...“*

Schwäbische Hirnsuppe | Pfeisala | Schnittlauch

9,50 €

## Fisch und Vegetarisch

*„Zanderfilet...“*

Zander Filet in Zitronen-Pfeffer-Öl gedämpft  
Petersilien-Risotto | kremiges Filderspitzkraut  
leicht geräucherte Apfelspalten

29,80 €

*„Geschmorte Karotte...“*

Im Ofen geschmorte Karotte  
Butter-Quarkknödel | Buttermilch | Pfeffer-Karamell-Café Schaum  
gebeiztes Eigelb

19,80 €

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 €

### *„Kalbsbäckle...“*

Geschmortes Kalbsbäckle  
Zwetschgen-Rotweinsoße | Speckstaub  
Kartoffel-Butter-Püree | Wurzelgemüse „Kimchi Style“

31,00 €

### *„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 | 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 €

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 €

### „Vanille-Joghurt-Parfait...“

Vanille-Joghurt-Parfait  
dunkles Schokoladenmus | Aprikosen-Gel  
Rosenblüten-Himbeer-Sud

12,00 €

### „Quarknicken ...“

Quarknicken in Butterbrösel geschwenkt  
glasierte Äpfel von unseren Streuobstwiesen  
Vanilleeis

12,00 €

### „Walnusseis Sauerkirschen...“

mit warmen Gewürz-Sauerkirschen  
Sauerkirschlikör aus Kottmann's Brennerei

13,00 €

### „gemischtes Eis...“

3 Kugeln Eis | Sahne

8,50 €

### „Affogato...“

1 Kugel Vanilleeis | Espresso

6,50 €

### „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 €

### *Hirschwirt's Saure Kutteln*

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.