

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 und Salate

„Kräuter und Räucherlachs...“

Wiesenkräuter Kresse-Schmand-Törtchen
mit hausgemachtem Räucherlachs
marinierter Spargel mit Kerbel-Tomaten-Vinaigrette
Schüttelsalat 14,80 €

„Rotschwanz Garnelen Vorspeise...“

Rotschwanz Garnelen
Roter Holunderblüten Chili Sud | Tomaten-Kerbel-Salat
Büffel-Mozzarella | Schüttelsalat 17,50 €

„Schweinebauch Vorspeise...“

20h Sousvide gegarter Schweinebauch
Knuspriges Schweine Popkorn | Kimchi-Spitzkrautsalat
Dashi Sud | eingelegtes Soja Eigelb | Brommbeeren 17,00 €

„Carpaccio vom Rind...“

Carpaccio vom Rinderfilet
mariniert mit Zitronen-Rapsöl | Zwetschgenwasser im Eichenfass gereift
schwarze Walnüsse | Apfelsalat | Parmesan 19,00 €

„Sommerliche Bowle...“

Sommerlicher Blattsalat | Erdbeer-Rosendressing
Tomate | Büffelmozzarella | Sommer Früchte
Sonnenblumenkerne | gebackene Champignons 17,50 €

„Tellersülze...“

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

„Salat Gaisentäle...“

Sommerliche-Blattsalate
Heublumen | Ziegenfrischkäse | gerösteter Buchweizen
hausgeräuchertes Ziegen-Rauchfleisch
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 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 €

„Sommerpilz-Suppe...“

Samtsuppe von Sommerpilzen mit Knödeleinlage

10,00 €

„Kräuter-Suppe...“

Wiesenkräuter-Kresse-Samtsuppe | Räucherlachs

10,00 €

Vegetarisch

„Zitrus-Grillgemüse...“

Zitrus-Yuzu-Grillgemüse
Schnittlauch-Vinaigrette | Rucola | Tomaten Cous-Cous
Crunchy Heublumen-Kartoffel

19,00 €



KOTTMANN'S SPEISE-KARTE

Essen ist ein Bedürfnis – Genießen ist eine Kunst

Kottmann's Rosen-Menü

„Kalbs-Tatar...“

Kalbs-Tatar
Rosenblüten-Zitrus-Creme-Fraiche
eingelegte süßsaure Rosen-Erdbeeren
Wachtelei | Schüttelsalat
Schnittlauch-Brot

„einfach lecker...“

Schweinefilet
mit Apfel-Speck-Rosenkruste überbacken
Rahmsoße | handgemachte Spätzle

„das Süße...“

Sommerlicher Dessertteller
dunkles und weißes Mousse von Schokolade
Erdbeer-Rosenblüten-Sorbet
Rosenblütenschaum

51,00 €

Ihnen fällt
die Wahl schwer?
Wir bieten Ihnen auf
Wunsch auch ein
Überraschungs-
Menü an.

Wein-Empfehlung – Weißwein aus der Remstalkellerei Weinstadt

2024er Chardonnay - trocken

Trockener, dabei ausgewogener, angenehm weicher,
schön jugendlich-frischer Chardonnay mit intensivem Duft.
Auf der Zunge weich und cremig mit einer zarten Frische.

Ausgeschenkt aus der 0,75-L-Flasche

1/8 l

4,70 €

1/4 l

8,90 €

KOTTMANN'S SPEISE-KARTE

Essen ist ein Bedürfnis – Genießen ist eine Kunst

Hauptgang

„Hirschrücken...“

gebratener Hirschrücken | an Schlehen-Rotweinsauce
Fichtenmoosbrösel | süß-saure Erdbeeren | Mosthefe-Dip
handgemachte Spätzle 35,50 €

„Zicklein von der Schwäbischen Alb...“

geschmortes vom Zicklein | Apfelmustsauce
Sommerliches Gemüse | Kartoffel-Dost-Plätzchen 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 €

„Ratsherrentopf...“

Schweinefilet
frische Champignons | Rahmsauce
handgemachte Spätzle | Blattsalat 26,50 €

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 | marinierte Erdbeeren
Rosenblüten-Süppchen

12,00 €

„Kirschenbuben wie Oma sie machte ...“

Kirschen in Wein Teig gebacken
serviert mit Vanillesahne und 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 €

„Eiskaffee...“

Erfrischender Eiskaffee | Vanilleeis
Schlagsahne | Mandelknusper

7,80 €

„Aus unserer Sorbetiere lecker hausgemacht...“

- Sauerampfer-Sorbet
- Erdbeer-Rosenblüten-Sorbet
- Rhabarber-Sorbet
- Joghurt-Wiesenblumen-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

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

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 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.