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.

HEIMAT
INNOVATIV
REGIONAL
STREUOBSTPARADIES
CHARMANT
HIRSCHWIRT

Kottmann's Speise-Karte

Essen ist ein Bedürfnis — Genießen ist eine Kunst

Beginnen Sie mit einem köstlichen Aperitif

„Kottmann's Apero-pomm-bitter…"		
mit Birnen-Cider, spritziges Mineralwasser und Zitronensprudel		
Orangen-Scheiben, Zitronenverbene	0,2 l	8,50 €
„beschwipste Marille…"		
Marillen-Bowle mit Sekt aufgegossen		
eigenhändig geerntete Marillen aus der Wachau	0,1 l	7,50 €
„Rosenblüten-Likör…"		
mit eigenem Birnen-Cider aufgegossen	0,1 l	7,50 €
„Hausmarke-Sekt…"		
trocken (Schlosskellerei Affaltrach)	0,1 l	7,00 €
„aromatische Frucht- und Blüten–Liköre aus Kottmann's Destille"		
kombiniert mit Sekt oder eigenem Most-Cider, aufgegossen		
wahlweise von: Sauerkirschen, Zwetschgen, Marillen (Aprikose), Brombeeren, schwarze Johannisbeeren, Quitte, Dürlitze (Kornelkirsche), Mispeln, Rhabarber-Erdbeere, Rosenblüten, Löwenzahnblüten, Holunderblüte	0,1 l	7,00 €
„Kottmann's Wiesenobst-Most…"		
hausgemachter schwäbischer Most- Cider der Ernte 2022		
aus Streuobst vom Gaisentäle und unseren eigenen Streuobstwiesen		
Birnen-Most oder Apfel-Most (Obst-Sorte wechselnd)		
durchgegoren, perlend erfrischend, spritzig frisch, hell und klar		
mit Kohlensäure angereichert	0,2 l	3,90 €
	0,5 l	6,00 €
Sie erhalten den Most-Cider auch in der 0,75-L-Flasche zum Mitnehmen		8,00 €

Alkoholfrei

„Auszug von roten Johannisbeeren…"		
kalt gerührter Auszug, Beeren aus eigenem Garten, mit Mineralwasser	0,2 l	3,50 €
„Rosenblüten-Auszug…"		
mit Mineralwasser aufgegossen	0,2 l	3,50 €
„Holunderblüten-Auszug…"		
mit Mineralwasser aufgegossen	0,2 l	3,50 €
„Prisecco" – prickelnder Cocktail der Manufaktur Jörg Geiger, Schlat…"		
Frühlingsduft – Apfel | Erdbeeren | Holunderblüte	0,1 l	6,50 €
Cuvée Nr. 7 – Hauszwetschge | Gelbmöstlerbirne | Zitronenverbene	0,1 l	6,50 €
Rotfruchtig – Wiesenobst | Sauerkirschen | schwarze Johannisbeeren	0,1 l	6,50 €

Kottmann's Speise-Karte

Essen ist ein Bedürfnis — Genießen ist eine Kunst

Vorspeise und Salate

„Crunchy Schwarzwurst…"
Gebackene Schwarzwurst
marinierter Alblinsen-Streuobstapfel-Salat | Wiesenkräuter
Apfeldressing | Hüttenkäsecreme — 16,00 €

„Carpaccio vom Weiderind Biohof Kohn Wittingen…"
Carpaccio vom Weide-Rinderfilet
mariniert mit Zitronen-Rapsöl
Zwetschgenwasser im Eichenfass gereift
schwarze Walnüsse | Apfelsalat | Parmesan — 18,00 €

„Salat Gaisentäle…"
herbstliche Blattsalate | Heublumen | Luikenapfel Dressing
Ziegenfrischkäse | gerösteter Buchweizen
hausgeräuchertes Ziegen-Rauchfleisch
eingemachte Wildfrüchte vom Hirsch-Garten
klein 16,00 € | groß 18,00 €

„Beilagensalat…"
kleiner Beilagensalat von Rohkost- und Blattsalaten — 7,50 €

„Kottmann's Gedeck…"
Landbrot | Apfelzwiebelschmalz | Kräuter-Quark
Wiesenheu-Salz | Heuöl | hausgeräucherter Speck — 7,80 €
je weitere Person — 3,00 €

Suppe

„der Klassiker…"
Schwäbische Flädlesuppe | Grießklößchen | Backerbsen — 9,50 €

„der Herbst…"
Waldpilz-Samtsuppe mit Brezelknödelwürfel — 10,00 €

„einfach lecker…"
Kürbis-Samtsuppe mit Steirischem Kernöl und Kürbiskernen — 10,00 €

Kottmann's Speise-Karte

Essen ist ein Bedürfnis — Genießen ist eine Kunst

Fisch und Vegetarisch

„Zander…“
Zanderfilet in Zitronen gedämpft
mit einer Kräuter-Parmesankruste
Süßkartoffel-Cous-Cous | Rosmarin-Butter-Äpfel
Beurre-blanc — 31,00 €

„Geschmorter Kürbis…“
Ofen geschmorter Kürbis
Butter-Quarkknödel | Buttermilch
Pfeffer-Karamell-Café-Schaum | gebeiztes Eigelb — 20,00 €

„Waldpilz-Nudeln…“
Sautierte Waldpilze
Kräuterrahmsoße | confierte Honig-Thymian Kirschtomaten
Bandnudeln — 18,00 €

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

Wein-Empfehlung — Weißwein aus der Remstalkellerei Weinstadt

2025er Grüner Veltliner Federspiel – trocken
Spitz a.d Donau Niederösterreich Weingut Schneeweis
Am Gaumen ist der Wein elegant und saftig, mit festen Kernobstaromen, Limette und feiner Würze, die nassen Stein und weißen Pfeffer vermittelt.

Ausgeschenkt aus der 0,75-L-Flasche	1/8 l	4,70 €
	1/4 l	8,90 €

2024er Chardonnay – trocken
Remstalkellerei Weinstadt/Beutelsbach
Trockener, dabei ausgewogener, angenehm weicher, schön jugendlich-frischer Chardonnay mit intensivem Duft.
Auf der Zunge weich und cremig mit einer zarten Frische.
Remstalkellerei Weinstadt.

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

„Rehschäufele…“
geschmortes Rehschäufele in Wacholderrahmsoße
Preiselbeer-Apfel | Mandel-Broccoli
handgemachte Spätzle — 29,00 €

„Hirschrücken…“
gebratener Hirschrücken
Schlehen Rotweinsoße | Fichtenmoosbrösel
eingelegte Dürlitzen | geräucherte Apfelcreme
handgemachte Spätzle — 35,50 €

„Zicklein von der Schwäbischen Alb…“
Geschmortes vom Zicklein
Apfelmostsoße | Herbst-Gemüse
Kartoffel-Dost-Plätzchen — 30,50 €

„Wiener Schnitzel vom Kalb…“
Wiener Schnitzel vom Kalb
in Butterschmalz gebraten | Wildpreiselbeeren
schwäbischer Kartoffel-Gurkensalat
Blattsalat — 27,00 €

„Schwäbischer Rostbraten von der deutschen Färse…“
Rostbraten
Schmelz-Zwiebeln | Röstzwiebeln | Bratensoße
Schwäbische Maultasche | handgemachte Spätzle — 35,00 €

„Ratsherrentopf…“
Schweinefilet
frische Champignons | Rahmsoße
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

„Streuobst-Luiken-Apfel-Pfannküchle…“
Hausgemachte Pfannküchle
Apfel-Kompott* | Apfel-Sorbet* | gebrannte Mandeln 10,50 €

„Zwetschgen-Knödel…“
Zwetschgen-Knödel
von Zwetschgen aus dem Hirschgarten im Quarkteig
gebräunte süße Brösel und Vanille-Eis
(20 Min. Zubereitungszeit) 12,00 €

„Walnusseis Sauerkirschen…“
Walnusseis mit warmen Gewürz-Sauerkirschen
Sauerkirschlikör aus Kottmann's Brennerei 12,00 €

„gemischtes Eis…“
Schokoladeneis | Vanilleeis | Erdbeereis | Sahne 8,00 €

„Kottmann's Dessertteller …“
Leckere Variation aus der Süßspeisenküche 14,00 €

*(Äpfel je nach Sortenreife) fragen Sie uns welche Sorte

„Aus unserer Sorbetiere lecker hausgemacht…“

- Dürlitzen -Sorbet
- Joghurt Wiesenblumen-Sorbet
- Wiesenobst.Apfel-Sorbet

je Kugel 7,00 €

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 — 14,50 €

herbstlicher Blattsalat
Kräuter Dressing | Kartoffelsalat | Gurkensalat | Röstzwiebeln
gebratene Maultasche
klein 13,50 € | groß 16,00 €

Schwäbisches Bauernvesper
dazu ein feines Kottmann Destillat | Landbrot — 16,80 €

Hirschwirt's Saure Kutteln
Saure Kutteln
Apfelbrand | Röstkartoffeln — 17,50 €

Hirschwirt's Schinkenspätzle
Spätzle | Schinken | Albkäse | Kartoffelsalat — 17,50 €

Hirschwirt's Käsespätzle
mit Greyerzer Käse | geschmälzte Zwiebeln
Bröselschmelze | Kartoffelsalat — 16,50 €

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 — 16,00 €

- 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 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.