Kottmann's Speise-Karte

Essen ist ein Bedürfnis – Genießen ist eine Kunst






Unsere Öffnungszeiten derzeit

Montag, Dienstag und Mittwoch Ruhetag

Donnerstag bis Samstag
geöffnet
11.30 bis 14.00 Uhr | 18.00 bis 22.00 Uhr

Sonn- und Feiertage durchgehend warme Küche
von 11.30 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	0,2l	8,50 €
„beschwipste Marille…"		
Marillen-Bowle mit Sekt aufgegossen eigenhändig geerntete Marillen aus der Wachau	0,1l	7,50 €
„Rosenblüten-Likör…"		
mit eigenem Birnen-Cider aufgegossen	0,1l	7,50 €
„Hausmarke-Sekt…"		
trocken (Schlosskellerei Affaltrach)	0,1l	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*	0,1l	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	0,2l 0,5l	3,90 € 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	0,2l	3,50 €
„Rosenblüten-Auszug…"		
mit Mineralwasser aufgegossen	0,2l	3,50 €
„Holunderblüten-Auszug…"		
mit Mineralwasser aufgegossen	0,2l	3,50 €
„Prisecco" – prickelnder Cocktail der Manufaktur Jörg Geiger, Schlat…"		
Frühlingsduft – Apfel | Erdbeeren | Holunderblüte	0,1l	6,50 €
Cuvée Nr. 7 – Hauszwetschge | Gelbmöstlerbirne | Zitronenverbene	0,1l	6,50 €
Rotfruchtig – Wiesenobst | Sauerkirschen | schwarze Johannisbeeren	0,1l	6,50 €

Kottmann's Speise-Karte

Essen ist ein Bedürfnis — Genießen ist eine Kunst

Vorspeise und Salate

„Schwaben Glück…“
Gebackene Schwarzwurst
Kartoffelsalat | Kürbis-Alblinsensalat
Apfelstreifen von Auguschd seinen Äpfeln | Feldsalat 16,00 €

„Feldsalat…“
marinierter Feldsalat
Walnuss-Orangen-Kürbiskernöl Dressing
geröstetem Buchweizen | Streifen von süß sauer eingelegtem Kürbis 18,00 €

„Salat Gaisentäle…“
winterlicher Blattsalat | Luiken-Apfel 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 7,90 €

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

Suppe

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

„einfach lecker…“
Kürbis-Samtsuppe mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen 10,00 €

Kottmann's Speise-Karte

Essen ist ein Bedürfnis — Genießen ist eine Kunst

Gans

„Hirschwirts Tradition's Gänsebraten…"
Ofenfrischer Gänsebraten mit Bratapfel und Orangensoße
Apfelrotkohl-Gemüse | überbackene Rahmkartoffeln
Kartoffelknödel, Quittenmus — 34,60 €

Wein-Empfehlung — der Rotwein zur Gans, aus dem Burgenland/Neusiedlersee
2025er blauer Zweigelt BIO
fruchtbetont, harmonisch
Weingut Vitikultur – Sepp Moser, Apetlon
1/8 l — 4,50 €
1/4 l — 8,00 €

Vegetarisch

„Geschmorter Kürbis…"
Ofen geschmorter Kürbis
Butter-Quarkknödel | Kokos-Buttermilch
Pfeffer-Karamell-Café-Schaum | Buchweizenstaub — 20,00 €

„Kürbis-Walnuss-Nudeln…"
Kürbis Streifen | Eiernudeln
karamellisierte Salz-Walnüsse | Curry-Vanille-Kernöl-Schmand
gepfefferte Strudelblätter — 18,10 €

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

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

„Zicklein von der Schwäbischen Alb…“
Geschmortes vom Zicklein
Apfelmostsoße | winterliches Gemüse
Kartoffel-Kräuter-Schupfnudeln — 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 — 35,60 €

„Schweinerücken …“
Schweinerücken
überbacken mit Apfel-Rauchschinken-Meerrettich-Kruste
Kartoffelgröstel | Blattsalat — 24,00 €

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

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

„Quarknocken…“
Quarknocken auf Zwetschgenröster
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
- 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 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
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.