



SPEISEKARTE

Holzkohle, Handwerk und Gastfreundschaft aus erster Hand.
Regional, saisonal und über offenem Feuer.

GRILLRESTAURANT IM HÖLLTAL · SCHWÄBISCH GMÜND

Hauptgänge **direkt aus der Glut**

Jedes Stück Fleisch kommt aus der Region, wird 24 – 48 Stunden gesalzen und erst auf Ihren Platz hin angefeuert. Garzeiten zwischen 30 und 90 Minuten — planen Sie einen langen Abend.

Dry-Aged Rib-Eye · 45 Tage **46€**

Rind aus Bartholomä, auf Buchenscheit gegrillt. Serviert mit geräucherter Knochenmark-Butter, eingelegten Wacholderzwiebeln und unserem Hausbrot vom offenen Feuer.

CA. 320 G · GARZEIT 35 MIN · MEDIUM RARE
EMPFOHLEN

Schweinekronen im Heurauch **34€**

Vom Strohschwein aus dem Remstal. Acht Stunden im geschlossenen Rauch, Glasur aus Schwarzbier und Tannenhonig. Dazu eingelegter Rotkohl und ein Klecks geräucherter Apfelmus.

FÜR 1 · GARZEIT 8 H VORLAUF

Lammhaxe in der Glut **38€** vergraben

Sechs Stunden in Asche und heißer Kohle gegart, bis sie vom Knochen fällt. Serviert mit Kichererbsen-Püree, fermentiertem Knoblauch und Minzöl.

CA. 450 G · NUR FR · SA

Forelle aus dem Kaltental **28€**

Ganze Forelle, mit Tannenspitzen gefüllt und über offener Flamme gegrillt. Dazu eine Beurre Blanc mit Sauerampfer und Holzofenkartoffel.

FANGFRISCH · GARZEIT 20 MIN

Beilagen & Vegetarisches

Für viele Gäste sind die Beilagen der eigentliche Grund, wiederzukommen. Alles gegrillt, geschmort oder geräuchert — nie nur Deko.

Geflammtter Spitzkohl 14 €

Halbiert, direkt in die Glut, bis die äußeren Blätter schwarz sind. Darin: braune Butter, geröstete Haselnüsse, Comté.

Ofenkartoffel im Heu 9 €

90 Minuten im Heu vergraben. Quark mit wildem Knoblauch und geräuchertem Paprikaöl.

Rote Bete, vom Buchenholz 12 €

Fünf Stunden in Salzkruste im Rauchofen. Ziegenfrischkäse, Walnuss, Schwarzbier-Reduktion.

Pilze aus dem Schurwald 16 €

Was die Woche bringt — Steinpilz, Parasol, Totentrompete. In Butter und Kräutern auf Roggenbrot.

Desserts für nach der Glut

Nach der Glut beginnt der süße Teil des Abends. Regional, saisonal und mit derselben Sorgfalt zubereitet wie alles, was zuvor über dem Feuer lag.

Gebrannte Birne, Tannen-Eis 11 €

Williams-Christ aus dem Remstal, karamellisiert über der letzten Glut. Tannenspitzen-Eis, Bourbon-Sirup.

Schwarzwald „im Glas“ 10 €

Sauerkirschen im Kirschwasser, dunkle Schokoladen-Ganache, Holunderblüten-Sahne. Kein Biskuit, keine Ausrede.

Käse aus der Region 14 €

Drei handverlesene Stücke vom Affineur Kaltenbach. Dazu Apfel-Senf und warmes Walnussbrot.

Weine, Bier & Feuerwasser

Unsere Karte ist klein, persönlich, überwiegend aus Württemberg und Baden. Wenn Sie etwas Bestimmtes suchen, fragen Sie — wir haben oft etwas im Keller, das nicht auf der Karte steht.

OFFENE WEINE

Lemberger trocken,
Remstal 8,50 €

Trollinger rosé,
Hohenlohe 7,50 €

Riesling
halbtrocken,
Kaiserstuhl 8,00 €

Weißburgunder,
Markgräflerland 7,80 €

BIERE VOM FASS

Rauchbier
Schlenkerla 5,20 €

Kellerpils Rogg
Aalen 4,50 €

Hefeweizen
naturtrüb 4,50 €

DESTILLATE

Williams-Brand,
Hausbrennerei 6,00 €

Wacholder,
Schwäbische Alb 5,50 €

Whisky, Slyrs
Fassstärke 9,00 €

