

# LAND FEIN GEKOCHT

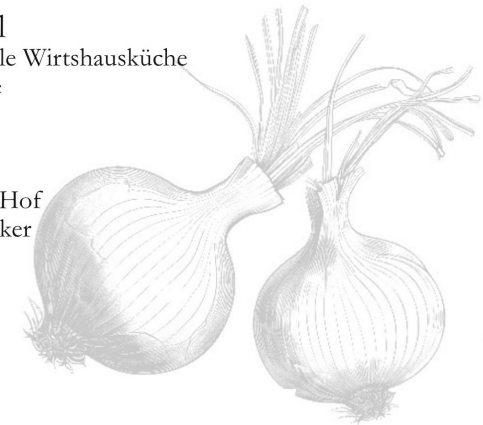


KLASSIKER  
MODERN  
INTERPRETIERT



# Inhalt

■	Vorwort: Unser Landgasthof – unsere Küche	8
■	Wo wir herkommen: Geschichte, Haus & Familie	16
■	Unsere Heimat im Topf: Was „regional & saisonal“ für uns bedeutet	25
■	Aus Feld, Wald und Garten	29
■	Gemüse vom Acker & aus dem Küchengarten	
■	Kartoffeln, Rüben & alte Sorten	
■	Wildkräuter, Beeren & Obstbäume	
■	Aus Stall, See und Bach	41
■	Rind, Schwein & Geflügel vom Hof nebenan	
■	Wild aus heimischen Wäldern	
■	Fisch aus regionalen Gewässern	
■	Brotzeit & Wirtshausklassiker neu gedacht	48
■	Brotzeiten mit Hausprodukten & feinen Details	
■	Suppen, Salate & kleine Gerichte	
■	Knödel, Spätzle & Schmankerl in moderner Form	55
■	Hauptgerichte – modern bayerisch	60
■	Braten, Schmorgerichte & Ofengerichte mit Twist	
■	Leichte Landküche: Gemüsegerichte & vegetarische Teller	
■	Fisch- und Geflügelgerichte aus der Region	
■	Aus der Pfanne & vom Grill	75
■	Schnitzel, Pfannengerichte & schnelle Wirtshausküche	
■	Grillideen für Biergarten & Terrasse	
■	Beilagen, Saucen & Würzbasics	
■	Süßes aus der Backstube	90
■	Kuchen, Blechkuchen & Obst vom Hof	
■	Desserts im Glas & moderne Klassiker	
■	Eis, Cremen & kleine Naschereien	
■	Menüs & Ideen für Gäste	108
■	Vier Jahreszeiten im Landgasthof	
■	Festtagsmenüs & Familienfeiern	
■	Biergarten- und Brotzeitideen	
■	Unsere Produzenten & Partnerhöfe – Adressen & Geschichten	120





**Regional und saisonal –  
das klingt nach Mode-  
worten. Für uns ist es der  
Herzschlag unserer  
Küche.**

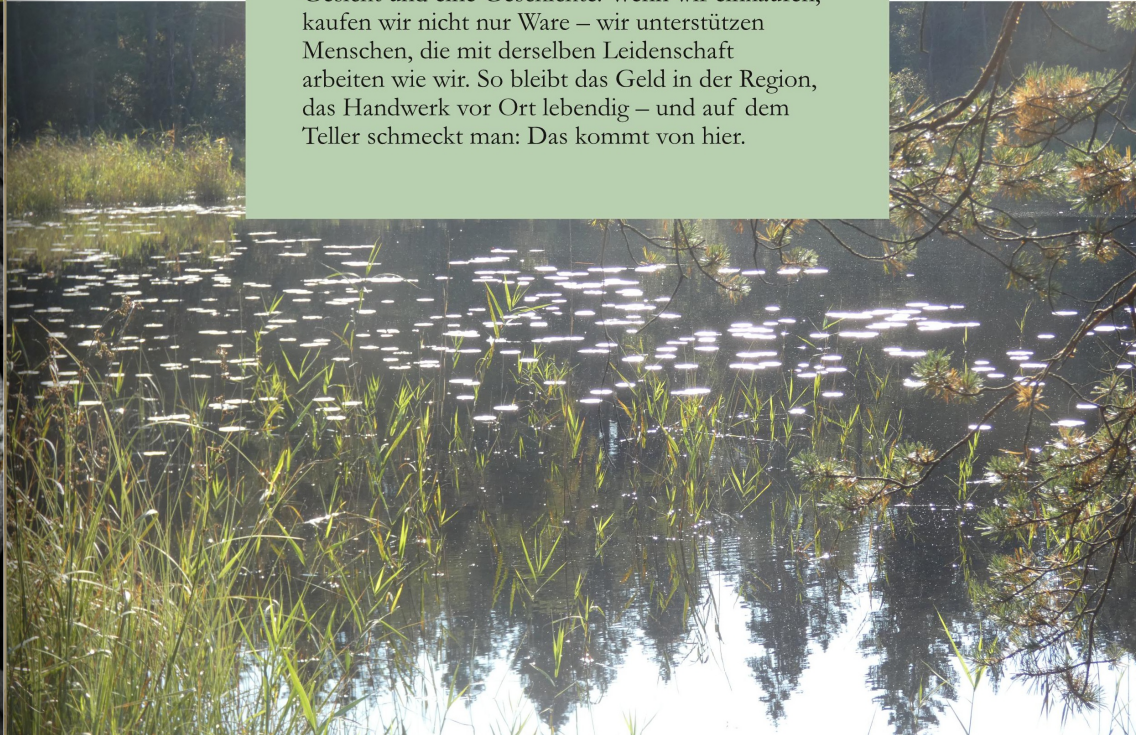


# REGIONAL

## Was „regional“ für uns wirklich bedeutet

Regional heißt für uns: Wir kochen mit dem, was unsere Heimat uns schenkt. Mit Kartoffeln vom Feld, an dem wir vorbeifahren, mit Eiern von Hühnern, deren Stall wir kennen, mit Fleisch von Tieren, die nicht anonym waren.

Jeder Hof, jede Gärtnerei, jede Käserei hat ein Gesicht und eine Geschichte. Wenn wir einkaufen, kaufen wir nicht nur Ware – wir unterstützen Menschen, die mit derselben Leidenschaft arbeiten wie wir. So bleibt das Geld in der Region, das Handwerk vor Ort lebendig – und auf dem Teller schmeckt man: Das kommt von hier.



# SAISONAL

## Wenn die Jahreszeiten den Speiseplan schreiben

Saisonal heißt: Wir kochen im Rhythmus der Natur. Im Frühling freuen wir uns auf den ersten Spargel und junges Grün. Im Sommer duftet es nach Tomaten, Kräutern und Beeren. Im Herbst füllen Kürbis, Pilze und Wurzelgemüse die Küche. Im Winter wärmen uns Kohl, Hülsenfrüchte und kräftige Schmorgerichte.

Gerichte verschwinden von der Karte – und kommen im nächsten Jahr wie alte Freunde zurück. Genau diese Vorfreude macht den Geschmack intensiver. Wenn etwas immer verfügbar ist, verliert es seine Magie. Wenn etwas nur eine kurze Zeit im Jahr da ist, genießen wir es bewusster.



## Warum wir uns genau dafür entschieden haben

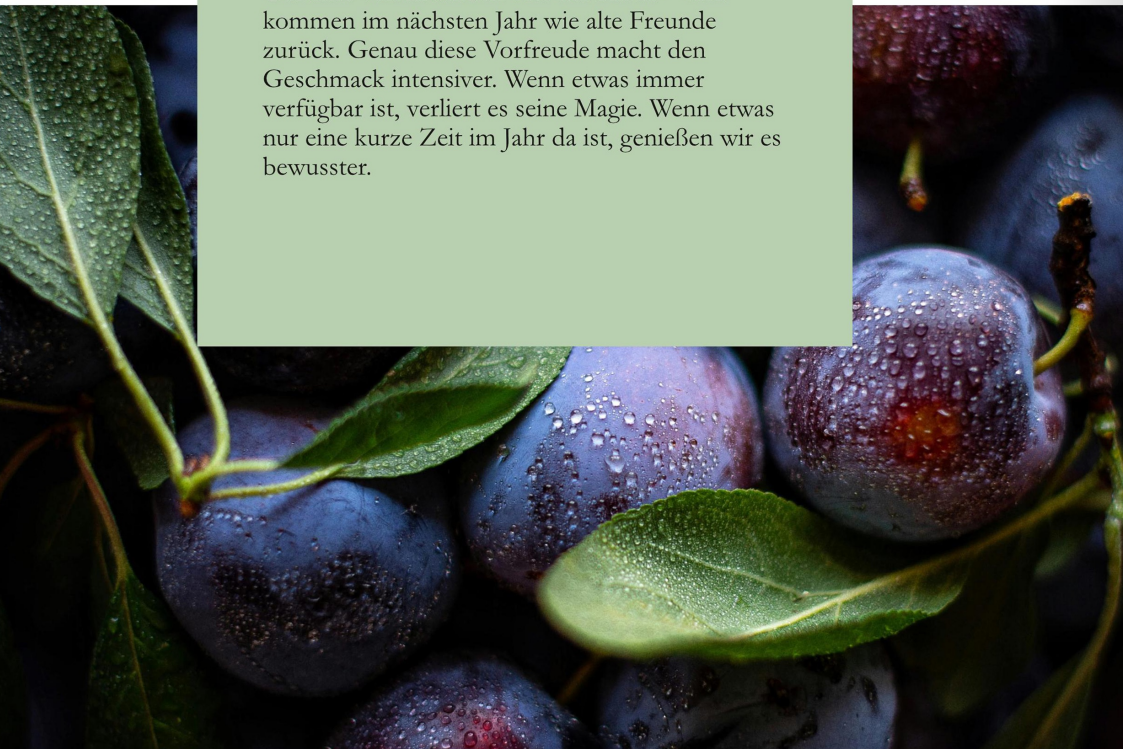
Wir kochen regional und saisonal, weil wir überzeugt sind:

Ehrliche Produkte brauchen keine Tricks. Wenn etwas frisch, reif und aus gutem Boden kommt, trägt es den Geschmack schon in sich.

Jede Jahreszeit hat ihre eigene Stimmung. Unsere Gerichte sollen sich nach Frühling, Sommer, Herbst oder Winter anfühlen – nicht nach Tiefkühlregal. Verantwortung kann gut schmecken. Weniger Transport, weniger Lagerung, weniger Verschwendung – und mehr Nähe zu den Menschen, die unsere Zutaten erzeugen.

Wenn wir also „regional und saisonal“ sagen, meinen wir nicht ein Schlagwort, sondern ein Versprechen:

Dieses Essen erzählt von hier, von jetzt – und von der Landschaft und den Menschen, die es möglich machen.





## Blätterteig-Tarte mit grünem Spargel

Für eine große Tarte

Teig:

250g Mehl (Type 405 oder 550)

250g eiskalte Butter (in kleinen Würfeln)

125ml eiskaltes Wasser

1 Prise Salz.

Belag:

500g grüner Spargel

150g Ziegenfrischkäse

100g Schmand oder Creme fraîche

Zitronenabrieb

Pfeffer

Honig (optional)

**Tipp:**

Träufle nach dem Backen ein wenig Honig über den warmen Ziegenfrischkäse – das kontrastiert perfekt mit dem würzigen Käse und dem Spargel

1. Mehl, Salz und die kalten Butterwürfel kurz mischen. Die Butter soll nicht schmelzen, sondern als Stückchen sichtbar bleiben.

Das kalte Wasser zugeben und nur so lange kneten, bis ein grober Teig entsteht. Tourieren (Das Geheimnis): Den Teig auf Mehl zu einem Rechteck ausrollen. Das obere Drittel zur Mitte klappen, dann das untere Drittel darüber (wie einen Brief). Um 90 Grad drehen und den Vorgang 2-3 Mal wiederholen.

2. Den Teig für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

3. Der Belag mit Ziegenfrischkäse Während der Teig ruht, bereiten wir das Finish vor.

4. Vorbereiten: Den Backofen auf 200°C vorheizen. Den Spargel am unteren Drittel schälen oder nur die holzigen Enden abschneiden.

5. Bestreichen: Den Teig ausrollen, den Rand leicht einritzen. Die Fläche innen mit Schmand bestreichen und mit Pfeffer sowie Zitronenabrieb würzen.

6. Belegen: Den Spargel darauf verteilen. Den Ziegenfrischkäse grob darüber bröseln.

7. Backen: Die Tarte für ca. 25 Minuten backen, bis der Teig goldbraun und knusprig ist.