

Gaumenfreude

Das bietet die regionale Gastronomie

Sommerteller, Pico Riva Spritz und Nachtkerzen

Speisen mit Zutaten aus der Region, erfrischende Sommergetränke und eine Hausgarten mit Raritäten im Rommentaler Burgstüble. *Von Inge Czemmel*

Keinen Mittagstisch mehr und neuerdings donnerstags Ruhetag – im Rommentaler Burgstüble hat sich so einiges verändert in der letzten Zeit. Auch hier herrscht, wie vielerorts in der Gastronomie, „Personalnotstand“, so dass sich Freimut Hößle gezwungen sah, Maßnahmen zu ergreifen und die Öffnungszeiten zu reduzieren.

„Es tut uns sehr leid, dass wir derzeit keinen Mittagstisch mehr anbieten können“, bekennt Hößle, der natürlich

„Zum Glück haben die meisten unserer Gäste Verständnis für die Situation.“

Freimut Hößle zusätzlichen hofft, dass er bald einen Koch einstellen kann. „Dass wir aufhören, ist trotzdem ein Gerücht, das sich merkwürdigerweise seit Jahren hält“, macht er jedoch deutlich. „Wir machen weiter bis sich ein geeigneter Nachfolger findet und haben gerade erst investiert und für Wintergarten und Terrasse eine neue Bestuhlung angeschafft.“

Hier verweilt man gerne

Schick, modern und vor allem bequem, sind die neuen Sitzgelegenheiten, die zum längeren Verweilen einladen. Gleich geblieben ist die bodenständige, hausgemachte schwäbische Küche in der großer Wert auf Regionalität und saisonale Produkte gelegt wird. Salat, Gemüse und Kartoffeln bezieht er von Landwirten aus der Region, Säfte aus einer Schlater Fruchtsaftkellerei und die Schnäpse aus Schlater Brennereien. Suppen, Soßen, Spätzle, Maultaschen, die bekannt weithin bekannten Tellerulzen und sogar das Eis werden frisch selbst zuberei-



Manuela Jahn und Freimut Hößle freuen sich auf ihre Gäste, die ihnen seit Jahren die Treue halten und freilich auch über neue Gesichter. *Foto: Inge Czemmel*

tet. Und natürlich das fruchtig frische Sommergetränk „Picco Riva Spritz“, der als Sundowner oder Aperitif an heißen Tagen sehr beliebt und nur im Rommentaler Burgstüble zu bekommen ist. ~~Die Zusammensetzung ist und bleibt US/Leo-Chefismus.~~ Beliebt ist bei den Gästen auch der „Sommerteller“ mit Schnitzel, Salat und Melone. „Da freuen sich die Leute immer schon drauf“, verrät Manuela Jahn. Das Rommenta-

ler Burgstüble eignet sich mit seiner gemütlichen Gaststube, dem Nebenzimmer, dem Wintergarten und der Gartenwirtschaft auch bestens für Feiern, Seminare, Tagungen oder sommerliche Grillfeste. Bei Bedarf kann auch übernachtet werden. Das Gasthaus bietet acht schöne Komfortzimmer an.

Die Natur erleben

Momentan bekommen die Gäste neben erfrischenden

Getränken und leckerem Essen auch noch ein Naturschauspiel gratis serviert. Rund um die Terrasse wachsen jede Menge Nachtkerzen. „Das ist ein richtiges Schauspiel, wenn nach Einbruch der Dunkelheit die Knospen platzen, sich die Blüten entfalten und einen wunderbaren Duft verströmen“, schwärmt Hößle, in dessen „kleinem botanischen Hausgarten“ auch noch andere Raritäten zu bewundern sind.

RUFEN SIE AN
UND GEWINNEN SIE:

**2 Verzehrgutscheine
im Wert von je 20,- Euro
im Rommentaler Burgstüble**

Gewinnfrage:

Was befindet sich auf dem „Sommerteller“?

Lösungswort:

Gewinn-Hotline:

01379 379 5750*

(*pro Anruf 50 Cent aus dem deutschen Festnetz, Mobilfunk höher)

Teilnahmeschluss ist der 31. Juli 2022

Teilnahmeberechtigt sind Leser der NWZ Göppingen. Die Gewinner werden unter allen richtigen Anrufen ausgelost und schriftlich benachrichtigt sowie in der nächsten Ausgabe veröffentlicht. Mitarbeiter der NWZ und deren Angehörige können am Gewinnspiel nicht teilnehmen. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Wir nehmen den Schutz Ihrer Daten ernst. Bitte lesen Sie mehr dazu unter www.swp.de/privacy.

Gewinner des letzten Preisrätsels:

Helene Grassl (Eislingen) und Sonja Knöpfle (Göppingen)

Gewinn
Coupon

Blockhaus



Familie Weinhardt
Birkenhof · 73114 Schlät
Telefon 0 71 61 - 81 85 57
www.blockhaus-schlät.de

Do.–Sa. ab 17.00 Uhr geöffnet

So. ab 15.00 Uhr durchgehend warme Küche

Fr. 16.7.

„Rostbraten“ bitte anmelden

Mo. 25.7.–Mi. 17.8.

Geschlossen wegen Urlaub

So. 4.9.

„Frühstück“ – bitte anmelden

Hofladen auch während Urlaub offen:

Do. 16.00–18.00 Uhr, Fr. 15.00–18.00 Uhr

Rindfleisch nächster Termin, Do. 8.9.

JETZT ANZEIGE BUCHEN!

Buchen Sie hier Ihre Anzeige zu einem einmaligen Sonderpreis. Ihr Lokal wird mit Bild und Text redaktionell vorgestellt.

Erscheinungstermin: jeden 2. Donnerstag im Monat in der NWZ Göppingen. Rufen Sie uns an unter: Tel. (07161) 204-211, Fax (07161) 204-105