

Gaumenfreude

Das bietet die regionale Gastronomie

Göppingen, 13. Juli 2023

Mit schwäbischer Küche den Sommer genießen

Schwäbische Gastlichkeit und heimische Küche – dafür steht das Gasthaus Rommentaler Burgstüble in Schlat. *Von Inge Czernmel*

Es ist Sommer. Mitten im Grünen sitzt in der schwäbischen Gartenwirtschaft des Rommentaler Burgstübles eine gut gelaunte Gruppe Menschen an einem der Tische. Was sollen wir essen bei der Hitze? Die Karte hat neben vielen schwäbischen Klassikern, wie Rostbraten, Schnitzel und Maultaschen auch Sommerliches zu bieten. Etwa hausgemachte Teller-sulzen, Wurstsalat oder den beliebten Sommerteller mit Schnitzel, Salat und Melone.

Bald kommt die Beschilderung zur neuen Zufahrt.
Freimut Höhle, Inhaber



In der Gartenwirtschaft des Rommentaler Burgstübles von Manuela Jahn und Freimut Höhle (re.) lässt sich der Sommer kulinarisch genießen.

Foto: Inge Czernmel

Auch halbe Hähnchen erfreuen sich großer Beliebtheit. Davor oder danach einen Picco Riva Spritz und man fühlt sich fast wie im Urlaub. Leider ist auch das Rommentaler Burgstüble von Personal-mangel betroffen, so dass es ab sofort einen zweiten Ruhetag gibt: „Montags und donnerstags ist zu, da gibt's nix“, bedauert Freimut Höhle und hofft, einen weiteren Koch zu finden. Ans Aufgaben denken er und seine Part-

nerin Manuela Jahn jedoch nicht. „Wir machen weiter bis sich geeignete Nachfolger finden, die das Rommentaler Burgstüble als schwäbische Wirtschaft weiterführen“. Mit der neuen Anbindung an den Kreisel lässt sich das Rommentaler Burgstüble jetzt zur Freude des Wirtes auch prima erreichen, ohne dass man sich mühselig durch den ganzen Ort quälen muss.

„Die Beschilderung zur neuen Zufahrt kommt bald“, sagt Freimut Höhle, dessen Rommentaler Burgstüble sich mit seiner gemütlichen Gaststube, dem Nebenzimmer, dem Wintergarten und der Gartenwirtschaft auch bestens für Feiern, Seminare sowie Tagungen oder auch für sommerliche Grillfeste eignet. Das Gasthaus bietet zudem acht schöne Komfortzimmer

an. In der Küche werden aus Überzeugung hauptsächlich Rohstoffe und Produkte aus dem Ländle und der Region verwendet. Ausgesuchte Produzenten aus Österreich und Italien ergänzen das kulinarische Angebot. In den Gast-räumen sorgen immer wieder Ausstellungen mit Bildern von Künstlern aus der Region für ein wechselndes, geschmackvolles Ambiente.