

# *Kulinarisches* **Kartoffelfest**

## **Flair-Hotel Vier Jahreszeiten in Bad Urach Familie Frank**

**Folienkartoffel** aus dem Biosphärengebiet  
mit Kräuterdip  
mit Kräuterdip, Speck und Zwiebeln

**Gebeizte Ermstal-Lachsforelle** mit  
kleinem Kartoffelrösti und Salatbouquet

**Zwei Maultaschen** mit Zwiebelschmälze  
und Kartoffelsalat

**Uracher Kartoffellasagne** mit Hackfleisch,  
Kartoffeln und Lautertaler Käse überbacken

**Lieferanten:**

Kartoffeln – Marc Wörz aus Hohenstein – Oberstetten

Lachsforelle – Ermstalfischerei aus Seeburg

Käse – Altschulzenhof Münzdorf



— Partner —

Biosphärengebiet  
Schwäbische Alb



# *Kulinarisches* **Kartoffelfest**

## **Hotel Graf Eberhard in Bad Urach Familie Schmid**

**Biosphärenwurst** vom Grill mit Brötchen und Senf  
**Biosphärenwurst** vom Grill mit **Käsespätzle**  
in cremiger Kartoffel-Albkäse-Rahmsoße und Pilzen aus  
Ehestetten

**Original Ablinsen** mit Käsespätzle, leicht gepökelte  
Schweinebäckle und Mini-Saitenwürstle

### **Vegetarisch:**

Käsespätzle in cremiger Kartoffel-Albkäserahmsoße  
und Pilzen aus Ehestetten

### **Kartoffel-Gemüselasagne**

mit Hohensteiner Albkäse überbacken

#### **Lieferanten:**

Landmetzgerei Schmutz – Biosphärenwurst (Kräuterrote)  
Bäckerei Beck, Frank Geiselhart, Biolandhof Bleiche  
Rauscher Hohensteiner Hofkäserei



— **Partner** —

Biosphärengebiet  
Schwäbische Alb



# *Kulinarisches* **Kartoffelfest**

## **Landgasthof Hirsch im Grünen in Mehrstetten Familie Mandel**

Kartoffel-Leberkäse im Dinkelweckle  
mit Frischkäsedip

Gebratene Kartoffel- und Kürbisspalten  
aus der Riesenpfanne  
mit Koriander-Frischkäsedip

Gulasch vom Weiderind, in BergBier geschmort  
mit Kartoffel- und Kürbisspalten aus der Riesenpfanne

Albreh-Gulasch im feinen Rotwein-Preiselbeersößle  
mit Kartoffel-Gemüseknödel

### Lieferanten:

- Weiderind
- Albreh
- Leberkäse
- Kartoffeln
- Schmauders Hof / Mehrstetten
- Mehrstetter und Münsinger Jagd
- Schmauders Hof / Mehrstetten
- Lamparter / Magolsheim



— Partner —

Biosphärengebiet  
Schwäbische Alb



# *Kulinarisches* **Kartoffelfest**

## **Hotel Speidel's BrauManufaktur in Ödenwaldstetten Familie Speidel**

### **Speidel's Krustenbraten vom Schwäbischen Landschwein**

mit Kartoffelsalat und Albkornbrot  
mit Gemüsekartoffeln

**Speidel's Kartoffelchips** frisch vor Ort gebraten  
mit Sauerrahmdip  
mit gebeizter Lachsforelle und Sauerrahmdip

### **Alblinsenschweinküchle**

mit Kartoffelsalat  
mit Gemüsekartoffeln

### **Kartoffelburger**

- mit fetzigem Krustenbraten, Krautsalat  
und Kartoffel-Senf-Dip
- mit Alblinsenschweinküchle, Blattsalat, Tomate,  
Gurke, gerösteten Zwiebeln und Kartoffel-Chili-Dip

#### **Lieferanten:**

- Alblinsenschwein, Abschnitten
- Krustenbraten
- Kartoffeln
- Lachsforelle
- Champignons
- Albkornbrot
- Alb Metzgerei Failenschmid
- Thomas Kurz HQZ BW
- Marc Wörz aus Hohenstein – Oberstetten
- Forellenhof Rössle
- Frank Geiselhart Ehestetten
- Albkorn Bäckerei Glocker, Gomadingen



— **Partner** —

Biosphärengebiet  
Schwäbische Alb



# *Kulinarisches* **Kartoffelfest**

## **Hotel Gasthof Herrmann in Münsingen Familie Autenrieth**

Lammsteak vom Stotz-Lamm im Wildkräutermantel  
mit Grillgemüse und Kartoffelgratin

Kasslerhals vom Schwäbischen Landschwein  
auf Sauerkraut mit Kartoffelgratin

Kartoffelfladen mit Kassler, gegrilltem Gemüse  
und Sauerrahmdip

Vegetarisch

Gebratenes Gemüse mit frischen Kräutern und  
jungen Rosmarinkartoffeln

Dazu in Wildkräutern gebackener Bio-Albzarella

Kartoffeln und Gemüse im Berg-Bierteig gebacken,  
dazu Sauerrahmdip

Kartoffelfladen mit Blattsalat, gegrilltem Gemüse,  
und gebackener Bio-Albzarella



— Partner —

Biosphärengebiet  
Schwäbische Alb

