



# Kulinarisches in Tett nang

Apfelwochen am Bodensee  
24.09.2011 bis 9.10.2011

## ❖ **Gasthof zum Hirsch**

Argenstraße 29, 88099 Neukirch

**26. September 2011 und 10. Oktober 2011 - Kochkurs**

Zubereitung eines mehrgängigen Apfelmenüs mit Fleisch, Fisch und Vegetarischem aus der Haubenküche mit anschließendem Essen und ausgesuchten Weinen!

## ❖ **Gasthof Torstuben**

Bärenplatz 8, 88069 Tett nang, Tel. 07542/93860

- Apfel-Rosensaft mit Rieslingsekt aufgefüllt
- Matjesfilet an Apfel-Majonnaisesoße mit Gurken und Zwiebeln und kleinen Butterkartoffeln
- Putensteak an Apfel-Calvados-Soße mit Spätzle und Broccoligemüse
- Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesoße und Sahne

## ❖ **Brauerei- und Gasthof zur Krone**

Bärenplatz 7, 88069 Tett nang, Tel. 07542/6972

- Schweinelendchen mit Apfelbrandrahmsoße und handgeschabten Spätzle
- Rinderleber mit Apfelscheiben und Bratkartoffeln
- Schweinebraten mit geschmelzten Braumalznudeln und Apfelmus
- Käse-Apfel-Salat
- Ofenschlupfer, sortenreine Apfelsäfte sowie Apfelsaft von Streuobst

## ❖ **Gasthof Traube**

Storchenstraße 1, 88069 Tett nang, Tel. 07542/51156

- Truthahnschnitzel indisch an feiner Apfel-Curry-Soße mit Früchten, Butterreis und Salat
- Kaiserschmarrn mit Apfelmus
- Hausgemachter Apfelkuchen
- Apfelküchle

## ❖ **Gut Hüg le**

Bottenreute 5-7, 88214 Ravensburg, Tel. 0751/61819

- Apfel-Sellerie-Salat an geräuchertem Felchen, Wildkräuter und hausgemachte Foccacia
- Schweinefilet an Apfel-Calvados-Soße dazu Kartoffelpuffer und Wild-Kräuter Salat
- Hausgemachter Apfelkuchen nach „Großmutter Art“

