

Unsere Empfehlungen – der reinste Apfelschmaus



Erst wenn die Äpfel aus heimischen Streuobstwiesen richtig reif sind, werden sie in der Küche verarbeitet.

Und dass der Apfel der Kreativität unserer Köche freien Lauf lässt, erfährt man beim ersten Blick in die Speisekarte. Für jeden Geschmack ist etwas dabei! Aber lesen Sie selbst.

Gasthof Lamm Hauptstraße 44 71394 Kernen-Rommelshausen Tel. 07151/41352 www.lamm-kernen.de Do-Mo 11.30-14.00 Uhr und 17.30-23.00 Uhr Ruhetage: Dienstag und Mittwoch	Sautierte Geflügelleber mit gebratenen Apfelspalten und knackigen Herbstsalaten Knusprige halbe Bauernente mit Apfelsauce, Blaukraut und Kartoffelklößen Gefüllter Bratapfel mit Mohn und Marzipan auf Vanillesauce	8,50 16,80 4,50
---	--	-------------------------------

Restaurant Kребenstüble Krebenweg 6 71394 Kernen-Stetten Tel. 07151/44236 www.krebenstueble.de Di-Fr ab 17.00 Uhr, Sa-So ab 11.00 Uhr Ruhetage: Montag	Cremsuppe vom Bittenfelder Most mit gebratenen Schwarzwurst- scheiben und Apfeljulienne Rehschnitzel im Apfelsößle dazu Butternudeln und herbstliche Salate in Apfelvinaigrette Rahmeis vom Boskop auf pochierten Apfelringen	4,50 18,90 7,50
--	--	-------------------------------

Gasthof Hirsch Hirschstraße 2-4 71394 Kernen-Stetten Tel. 07151/44240 www.hirsch-kernen.de Fr-Mi 12.00-14.30 Uhr und 17.30-24.00 Uhr Ruhetage: Donnerstag	Feldsalat mit gerösteten Walnüssen und Würfel von „Rubinette“ mit Apfeldressing Gebratene Hähnchenbrust auf Apfelrisotto mit Curry-Rahmsoße und Salat Geeister Ofenschlupfer vom Brettacher Apfel mit Vanillesoße	6,80 14,90 4,80
---	--	-------------------------------

Menüabend
am 24.10.08

Waldcafe Restaurant Muckensee Muckensee 1 73547 Lorch Tel. 07172/8718 www.muckensee.de täglich 10.00-23.00 Uhr kein Ruhetag	Wildschweinsteak mit karamellisierten Äpfeln, Karotten und Salatteller Kalbstafelspitz in Meerrettich- soße, Apfel-Preiselbeeren, Bratkartoffeln und Salat Grießschnitten mit haus- gemachtem Apfelkompott und Zwetschgenröster	16,00 13,50 4,20
--	---	--------------------------------

Restaurant Krone Obere Hauptstr. 2 73630 Remshalden-Geradstetten Tel. 07151/29792 www.krone-geradstetten.de Di-Sa ab 18.00 Uhr, So 11.30-15.00 Uhr Ruhetage: Sonntagabend und Montag	Zanderfilet in Apfelweinsauce mit Spinat und Kartoffeln Filetgeschmetzeltes vom Schwein in Apfelsauce mit Nudeln Tarte-Tartin karamellisierte Apfelkuchen mit hausgemachtem Sauerrahmeis	17,90 16,90 5,90
---	--	--------------------------------

Hotel-Restaurant Lamm Hebsack Winterbacher Straße 1 73630 Remshalden-Hebsack Tel. 07181/45061 www.lamm-hebsack.de Mo-Sa 12.00-14.00 Uhr und 18.00-22.00 Uhr Ruhetage: Sonntag	Feldsalat in Apfel-Kräuterbalsam und Kürbiskernöl mit Kürbiskernen und Sprossen Deutsche Landente mit Blaukraut, Kartoffelknödel und Apfelsauce Apfelcreme auf Biskuit mit Sabayon vom Apfelbrand	14,00 22,50 7,50
---	---	--------------------------------



Gasthausbrauerei Kesselhaus Arnoldstraße 3 71364 Schorndorf Tel. 07181/484933 www.kesselhaus-schorndorf.de Mo-Do 11.00-01.00 Uhr, Fr 11.00-02.00 Uhr, Sa 17.00-01.00 kein Ruhetag	Apfelmostsuppe mit Grieß und Brotwürfeln Schweinefilet auf Kartoffeltaler und Punschäpfel Parfait vom Boskop-Apfel mit beschwipsten Pflaumen	3,20 11,80 5,20
--	---	-------------------------------

Gasthaus Zum Lamm Talauenstr. 2 73614 Schorndorf-Schornbach Tel. 07181/76764 www.lamm-schorndorf.de Mo, Di, Do, Fr 10.30-14.00 Uhr und 17.00-24.00 Uhr, Sa, So ab 10.30 Uhr Ruhetage: Mittwoch	Rinderleber, gebraten mit Apfel- Zwiebel-Konfit, Röstkartoffeln und Salat Mostbraten vom Schweinenacken mit Spätzle und Salat Apfelkuchen in der Tasse gebacken mit Sauerrahmhälbgefrorenem	9,90 10,50 5,50
---	---	-------------------------------

Weinstadt-Hotel Restaurant Krone Marktstraße 39/41 71384 Weinstadt-Beutelsbach Tel. 07151/99701-0 www.weinstadt-hotel.de täglich 11.30-14.00 Uhr und 18.00-24.00 Uhr kein Ruhetag	Marinierte Heringsfilets in Apfelsauerrahmsauce Gebratene Kalbsleber mit Remstalerapfelscheiben und Kartoffelpüree Apfelragout mit Cocosparfait	4,70 14,90 6,50
---	--	-------------------------------

Weinstube Muz Traubenstraße 3 71384 Weinstadt-Endersbach Tel. 07151/61321 www.weinstube-muz.de Mo-Fr 11.30-22.30 Uhr, Sa 17.00-24.00 Uhr Ruhetage: Sonntag und Feiertag	Sülze vom Kalbstafelspitz auf Ruccola-Rettichsalat und frischem Apfelkren Zweierlei vom Frischling auf gebuttertem Wirsing mit Quitten- soße, rotem Apfelpüree und Haselnussknocken Gebackene Apfelküchle auf haus- gemachtem weißem Zimteis und Preiselbeeren	11,50 22,50 8,00
--	---	--------------------------------



Gasthof Adler Forststraße 12 71384 Weinstadt-Baach Tel. 07151/65826 www.adler-baach.de Mi, Do, So 11.00-18.00 Uhr, Fr-Sa 11.00-24.00 Uhr Ruhetage: Montag und Dienstag	Marinierte Gänseleber im Pfeffermantel auf Apfelconfit Ochsenschwanzragout mit geschmorten Perlzwiebeln, Apfelrotkraut und Schupfnudeln Warme Apfeltarte mit Karamelroyal und Vanilleeis Unser Menüpreis	13,50 16,00 6,50 34,50
---	---	---

Restaurant Häckermühle Brückenstr. 9 71384 Weinstadt-Großheppach Tel. 07151/600506 www.haackermuehle.com Di-Fr 11.00-14.30 Uhr und 17.00-24.00 Uhr, Sa 16.00-24.00 Uhr, So 11.00-24.00 Uhr Ruhetage: Montag	Kaltgerauchtes Remsforellenfilet mit Apfelsahneerrettich und Weißbrot Wildschweinragout mit gefülltem Bratapfel und Serviettenknödel Heißer Apfelpopf mit karamelli- sierten Haselnüssen und Gebäck für 1 oder 2 Personen	7,00 15,00 3,50/4,50
---	--	------------------------------------

Gasthaus „Zum Hirsch“ Hauptstraße 3 71384 Weinstadt- Strümpfelbach Tel. 07151/61103 www.hirsch-struempfelbach.de Mi-So 11.30-14.30 Uhr und ab 17.00 Uhr Ruhetage: Montag und Dienstag	Apfel-Carpaccio in Quitten- Senfsoße mit Blutwurstkröstel Schweinemedallions mit Apfel und Camembert überbacken, Sesamkartoffel Apfelsorbet auf Honig-Mirabellensalat	7,90 14,80 6,80
---	---	-------------------------------

Landhaus Heubach Hauptstraße 99 71364 Winnenden- Birkmannsweiler Tel. 07195/984440 www.landhausheubach.de täglich 11.00-14.00 Uhr und ab 17.00 Uhr Ruhetage: Dienstag	Gratinierter Ziegenkäse mit karamellisierten Apfelspalten Gefüllte Perlhuhnbrust und -keule mit Hagemarksoße, Apfel-Sellerie- püree und gebackenen Kartoffel- kräpfen Apfeltarte mit Zimtparfait	8,40 17,90 8,20
--	--	-------------------------------

Burghotel-Restaurant-Café Schöne Aussicht Neuffenstr. 18 71364 Winnenden-Bürg Tel. 07195/97560 www.schoene-aussicht- buerg.de Di-Sa 7.00-24.00 Uhr, So 8.00-23.00 Uhr kein Ruhetag	Apfel-Kürbiscremesuppe mit Crouton und Kürbiskernöl Hirschbraten mit gefülltem Bratapfel, Pilzen, hausgemachten Spätzle und Schupfnudeln an herbstlichen Blattsalaten Apfel-Ofenschlupfer mit Vanillesoße Unser Menüpreis	4,40 15,30 4,80 23,80
---	---	--

Landgasthaus Hirsch Kaiserstraße 8 73650 Winterbach- Manolzweiler Tel. 07181/41515 www.landgasthaus-hirsch.de Mi-So 10.00-24.00 Uhr Ruhetage: Montag und Dienstag	Geröstete Leberwurst mit Äpfeln, Kartoffeln an gedämpften Zwiebeln und herbstlichem Blattsalat Maispouardenbrust an feinen Apfelbrandsößchen, glacierten Apfelspalten und gebackenen Kartoffelkräpfen Apfeltarte an Sabayone vom Apfelbrand und Vanilleeis	9,50 16,80 7,00
--	--	-------------------------------

Betriebsurlaub
bis 29.10.08

Restaurant Remsland im Holiday Inn Garden Court Fabrikstraße 6 73650 Winterbach Tel. 07181/7090-0 www.holidayinn-winterbach.de Mo-Fr 12.00-14.00 Uhr und 18.00-23.00 Uhr So 18.00-23.00 Uhr Ruhetage: Samstag	Feldsalat mit Apfelkrusteln und Kartoffel-Dessing Schweinemedallions mit Apfel- Frischkäse-Kruste auf Kräuter- schaum, dazu Schupfnudeln Hausgemachter Ofenschlupfer mit karamellisierten Apfelspalten	5,50 12,00 4,50
---	--	-------------------------------

„Natur von hier“ ist ein vom Rems-Murr-Kreis initiiertes Markenzeichen, das Lebensmittel kennzeichnet, die aus unserem Landkreis stammen und dadurch die hiesige Landwirtschaft stärken. Die mit dem „Natur von hier“-Logo gekennzeichneten Restaurants führen den leckeren Rems-Murr-Apfelsaft aus Äpfeln von heimischen Streuobstwiesen im Sortiment.



Unser Geschenktipp:
Der Remstal-Route-Gutschein
Für einen lieben Freund, Familienangehörigen oder einen guten Geschäftspartner. Wir stellen den Wert des Gutscheins entsprechend Ihren Wünschen aus. Einzulösen bei über 150 Mitgliedsbetrieben unseres Vereins – Gasthöfen, Weingütern und vielen anderen. Erhältlich in unserer Tourist-Info oder in allen Rathäusern zwischen Fellbach und Schwäbisch Gmünd.



Tourist-Information
Endersbacher Bahnhof
Bahnhofstraße 21
71384 Weinstadt
Tel.: 07151/276 50 47
www.remsstal-route.de



Mo, Di, Do, Fr: 9.00 - 12.30 Uhr
und 14.00 - 16.00 Uhr
Mi, Sa: 9.00 - 12.30 Uhr

Gefördert mit Mitteln des
Landkreises Rems-Murr.



www.remsstal-route.de

24. Oktober bis 16. November 2008

Remstaler Apfel-Herbst – Gutes liegt so nah –

Äpfel auf Tour, auf dem Teller
und in der Flasche



Die Obstgärten des Remstals

Die zumeist locker über die Landschaft „gestreuten“ Obstbäume gaben den Streuobstwiesen ihren Namen. Diese traditionelle Nutzungsform des Obstbaus prägt unsere schöne Landschaft und verdient aus landschaftsästhetischen und landeskulturellen Gesichtspunkten besonderen Schutz. Mit der Aktion „Remstaler Apfel-Herbst“ wollen wir einen kleinen Teil zum Erhalt dieser wunderschönen Obstgärten beitragen.

Feinste Apfelgerichte aus den guten Küchen des Remstals sowie informative und unterhaltsame Veranstaltungen haben wir für Sie zusammengestellt. Wie wär's mit einem literarisch-kulinarischen Abend rund um den Apfel oder dem Besuch einer Schaubrennerei, wo Sie einem Experten über die Schulter schauen können?

Wir wünschen Ihnen viel Spaß rund um die süße Frucht!



Tolle Aktionen rund um den Apfel



Dienstag, 21. Oktober 2008 Fotoausstellung A-P-F-E-L

Remshalden-Geradstetten

„Von der Blüte bis zum Bratapfel – Von der Obstwiese bis zum Backhäusle“. Fotokursteilnehmer der Volkshochschule Schorndorf haben die paradiesische Frucht in all ihren zahlreichen Facetten abgelichtet. Dozent Hans Bertleff führt Sie durch die Ausstellung und präsentiert die Ergebnisse.

Treffpunkt: Rathaus Geradstetten, Rathausstr. 24
Uhrzeit: 18.00 Uhr
Anmeldung: Tel. 07151/2765047
Kosten: kostenlos



Freitag, 24. Oktober 2008 Vom Baum ins Glas

Winnenden-Birkmannsweiler

Bereits in der dritten Generation wird im Landhaus Heubach die Kunst des Destillierens mit viel Liebe und Sorgfalt durchgeführt. Nur hochwertiges Obst von heimischen Streuobstwiesen und Weinbergen werden vom Chef Eugen Heubach ohne jeden Zusatz künstlicher Stoffe oder Aromen zu Produkten der Spitzenklasse verarbeitet. Bei der Besichtigung erhalten Sie Informationen vom Destillateur rund um den Weg des Apfels in die Flasche. Verkostung von zwei Apfelbränden inklusive.

Treffpunkt: Landhaus Heubach
Uhrzeit: 19.00 - 20.00 Uhr
Anmeldung: Landhaus Heubach, Hauptstr. 99, Tel. 0 71 95/98 44 40
Kosten: 8,00 Euro pro Person

Weiterer Termin:
Freitag, 14. November 2008



Freitag, 24. Oktober 2008 „Apfellesung“ mit Gerald Friese

Weinstadt-Strümpfelbach

Das Gasthaus Zum Hirsch in Strümpfelbach verwöhnt Sie mit einem 3-Gang-Apfel-Menü. Zwischen den Gängen serviert Schauspieler Gerald Friese literarische Köstlichkeiten. Ein unterhaltsamer Streifzug durch die Welt der Streuobstwiesen, mit nahrhaften Gedichten und kernigen Texten aus der Welt knackiger Leckerbissen. Ein Abend zum Anbeißen...

Treffpunkt: Gasthaus Zum Hirsch, Hauptstr. 3
Uhrzeit: 18.30 Uhr
Anmeldung: Tel. 07151/61103
Kosten: 48,00 Euro pro Person inkl. Apfel-Cocktail, 3-Gang-Apfel-Menü, Apfelbrand, Mineralwasser



Sonntag, 26. Oktober 2008 Die Suche nach dem gestohlenen Zauberapfel

Schorndorf

„Hallo Kinder, 1,2,3, kommt ganz schnell bei mir vorbei! Der Zauberapfel wurd' gestohlen, nur ihr Kinder könnt ihn wieder holen!“ Bei dem Kinder-Mitmach-Theater des Aktionstheaters Puppenbühne Mini-Max stehen Lieder, Quiz, Geschicklichkeit und Zauberei auf dem Programm. Der Wirt des Kesselhauses stellt den Kindern einen gratis Zaubertrunk bereit.

Treffpunkt: Kesselhaus Schorndorf, Arnoldstr. 3
Uhrzeit: 15.00 Uhr
Anmeldung: Tel. 07151/2765047
Kosten: 2,00 Euro pro Person



Samstag, 1. November 2008 Wandeln auf dem Streuobstpfad Schnaiter Rain

Weinstadt-Schnait

Blühende Obstbäume, Vogelgezwitscher, leckeren Saft genießen – das ist Naherholung pur. Doch die Streuobstwiesen, in denen dies möglich ist, müssen gepflegt und geschützt werden. Vielfältige Aktionen und Akteure sind dazu nötig. Auf der Führung durch den Pfad erfahren Sie Interessantes rund um das Streuobst sowie über die Geschichte des Obstbaus in Schnait.

Treffpunkt: Schnaiter Halle, Mühlbergstraße 22
Uhrzeit: 14.00 - 16.30 Uhr
Teilnehmerzahl: max. 15 Pers.
Anmeldung: Tel. 07151/2765047
Kosten: kostenlos



Samstag, 8. November 2008 Vom Baum in die Flasche – eine lange Reise

Weinstadt-Großheppach

Bei der zweistündigen Betriebsbesichtigung der Paul Bauer Fruchtsaft GmbH erfahren Sie allerlei Wissenswertes rund um die Verarbeitung von heimi-

schem Streuobst. Eine kleine Saftprobe darf zum Abschluss natürlich nicht fehlen.
Treffpunkt: Eingang Bürogebäude, Grunbacher Str. 71
Uhrzeit: 10.00 - 12.00 Uhr und 12.00 - 14.00 Uhr
Teilnehmerzahl: max. 30 Personen pro Führung
Anmeldung: Tel. 07151/2765047
Kosten: kostenlos



Spezialitäten mit Tradition – Wärmendes für Leib und Seele

Unser Remstaler Apfel-Brand

Zahlreiche Weingüter und Gastronomen im Remstal besitzen Brennrechte und sind Destillateure aus voller Leidenschaft. Die Kunst des Destillierens bieten wir Ihnen in einer Sonderabfüllung an. Der perfekte Begleiter eines gelungenen Essens – erhältlich direkt bei den Erzeugern und in der Tourist-Info Remstal. Überraschen Sie Ihre Lieben doch einmal mit einer besonderen Geschenkidee.

Zum Wohlsein!

Remstaler Apfel-Brand
0,35 l-Flasche

9,90 Euro

0,5 l-Flasche

11,90 Euro



Ihre Einkaufsadressen

Weingut Doreas
Ernst-Heinkel-Straße 85
73630 Remshalden-Grunbach
Tel. 07151/75569
www.doreas.de

Schaubrand mit Destillatverkostung am 22.11.

Weingut Engelhorn
Bauersbergerhof 17
73630 Remshalden
Tel. 07151/72879

Weinkellerei Gebr. Knauer
Untere Hauptstraße 72
73630 Remshalden-Geradstetten
Tel. 07151/72401

Weingut Jochen Mayer
Friedrichstraße 9
71384 Weinstadt-Großheppach
Tel. 07151/609763
www.weingut-jochen-mayer.de

Weingut Siegloch-Klöpfer
Albertviller-Straße 51
71364 Winnenden
Tel. 07195/177120
www.siegloch-kloepfer.de

Landhaus Heubach
Hauptstraße 99
71364 Winnenden-Birkmannsweiler
Tel. 07195/984440
www.landhausheubach.de

Landgasthaus Hirsch
Kaiserstraße 8
73650 Winterbach-Manolzweiler
Tel. 07181/41515
www.landgasthaus-hirsch.de

Omas Rezept zum Nachkochen: Apfelknödel in Mostsauce

Zutaten für 4 Personen:
250 g Äpfel, 50 g Butter, 50 g Semmelbrösel, 30 g Haselnüsse (gerieben), 30 g Rosinen, 1 Ei, 40 g Zucker, 2 Msp. Zimt, 1 Msp. Nelkenpulver, 1 Msp. Piment (gemahlen), Mehl, Ei und Brösel (zum Panieren), Öl (zum Herausbacken)

Für die Mostsauce:
300 ml Apfelmost, 1 TL Maisstärke, 2 Eier, 120 g Zucker, 2 Gewürznelken, 1 kleines Stück Zimtrinde



Die Äpfel schälen und kleinwürfeln. Etwas Butter schmelzen, Äpfel dazugeben und mit Zimt, Nelkenpulver, Piment sowie Zucker dünsten. Währenddessen in einer anderen Pfanne die Semmelbrösel in etwas Butter anrösten. Nun Brösel, Haselnüsse und Rosinen unter die Apfelmasse rühren und mit Ei binden. Aus der Masse kleine Knödelchen formen und diese in Mehl, Ei und Bröseln panieren. In heißem Öl herausbacken. Herausheben und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für die Mostsauce ca. 200 ml Most mit Zucker, Gewürznelken und Zimtrinde aufkochen. Den restlichen Most mit den Eiern sowie der Maisstärke verrühren und dann in den heißen Most eingießen. Alles unter ständigem Rühren einmal aufkochen lassen. Die Apfelknödel mit der Mostsauce überziehen und rasch servieren.

Guten Appetit!