



SILVESTERMENÜ

Nur Tischweise serviert

Rehkraftbrühe mit Pistazienklößchen und Profiteroles

Gefülltes Hähnchenbrüstchen im Speckkleid an Portweinglace, Pflaumenroulade, Maisplätzchen, Williamskartoffel

ODER

Forellen – und Lachsklößchen an Safranschaum, Wurzelgemüse und Wilder Reis

Dreierlei aus der Schokolade

30,00 € / PERSON

SCHWABENSCHMAUS

Nur Tischweise serviert

Schweins - Haxen, Braten, Geflügel, Gemüse, Kartoffeln, Käsespätzle, Maultaschen, Soßen und Dips Für Gruppen ab 4 Personen.

15,00 € / PERSON

Beginn ab 18.00 Uhr

Reservierungen unter Tel. 07352 92140

Mail: info@adler-ochsenhausen.de

SILVESTERBÜFETT

Adlersaal

Tanz ab 19 Uhr

PREIS: 45,00 € / PERSON

www.adler-ochsenhausen.de



Steak & Grill

OX fifty-four

Steakhaus

SILVESTER-GRILL-MENÜ

Vorspeise

Avocado – Garnelen – Cocktail mit Sauce Vinaigrette

Hauptspeise

Grillen auf Holzkohle/Sie bedienen sich selbst vom Grill

Fleisch: Schweinelendchen, Hähnchenbrust im Speckmantel, Lammkotelette und - Hüfte, Flankensteaks und Rostbraten, Hüfte vom US Beef unter der Pfefferkruste zart rosa gebraten

Beilagen: Grilltomate, Maiskolben, Bohnenbukett, Blattspinat, Paprikareis, Kartoffelgratin und Spätzle Dip, Kräuterbutter, Sour creme und diverse Soßen, Salze und Pfeffer

Salate vom Büfett

Dessert

Dreierlei aus der Schokolade

36,00 € / PERSON

Beginn ab 19.00 Uhr

Reservierungen unter Tel. 07352 926202

Mail: info@steakhaus-ochsenhausen.de

WEIHNACHTS-FAMILIENBÜFETT

Servieren wir Ihnen

am 1. und 2. Weihnachtsfeiertag von 11.30 bis 14.00 Uhr abends geschlossen

22,00 € / PERSON

Kinder bis 12 Jahre pro Jahr 1,50 €

www.steakhaus-ochsenhausen.de

ESSEN & TRINKEN

BAD SAULGAU



CAFÉ RESTAURANT KOSTBAR WEIHNACHTSZEIT-KOSTBARZEIT MIT DER FAMILIE U. FREUNDEN SCHLEM-MEN U. GENIESSEN
Marktplatz 1
88348 Bad Saulgau
Tel. 0 75 81-52 78 81
www.kostbar-bad-saulgau.de

BAD SCHUSSENRIED



GASTHAUS ZUR DICKEN HILDE SCHWÄBISCHE KÜCHE - SONNTAGS FRÜHSTÜCK 9.30 BIS 11.30 UHR
Lufthütte - Ziegeleiweg 2
88427 Bad Schussenried
Tel. 0 75 83-92 76 70
www.dicke-hilde.de

OCHSENHAUSEN

STEAKHAUS OX -FIFTY-FOUR
Schloßstr. 7
88416 Ochsenhausen
Tel. 0 73 52-92 62 01
HOTEL GASTHOF ZUM ADLER
Schloßstr. 7
88417 Ochsenhausen
Tel. 0 73 52-9 21 40
TOPSPIN - BISTRO
Grenzenstr. 4
88416 Ochsenhausen
Tel. 0 73 52-92 60
HOTEL RESTAURANT MOHREN
Grenzenstr. 4
88416 Ochsenhausen
Tel. 0 73 52-92 60

GUTENZELL

HOTEL RESTAURANT KLOSTERHOF
Schlossbezirk 2
88484 Gutenzell
0 73 52-9 23 30

HAUERZ

METZGEREI GASTHOF ADLER AUS HAUSEIGENER SCHLACHTUNG MO:KESELFLEISCH, DO: SCHWEINSHAXE U. LEBERKÄSE
Mühlhaldeweg 3
88410 Hauerz
Tel. 07 56 8-2 67
www.beste-wirtschaft.de

WARTHAUSEN

IRMA'S FLIEGERTREFF WARME U. KALTE KÜCHE, EIS, FRÜHSTÜCK-BRUNCH, TERRASSE
Flugplatz 1
88447 Warthausen-Flugplatz
Tel. 0 73 51-57 96 75-0
oder 0162-88 67 404
www.irmas-fliegertreff.de

BAD WALDSEE

HOTEL LANDGASTHOF KREUZ
Mattenhaus 3
88339 Bad Waldsee
0 75 24-97 57-0

OFFINGEN

GASTHOF SCHÖNBLICK
Zum Bussen 24
88524 Offingen
0 73 74-7 58

WILHELMSDORF

CAFE-BISTRO KREATIV IM LIGHTHOUSE WILHELMSDORF
Gartenstr. 22
88271 Wilhelmsdorf
0 75 03-9 31 03 24
www.lighthouse-wilhelmsdorf.de

RAVENSBURG

CAFE KONDITOREI SCHIMPF
Marienburger Str. 19
88213 Ravensburg
07 51-9 15 68



Die Kartoffel

Immer frisches Gemüse, knackiges Obst und Eier.

Viele Produkte aus der Region!

Kaffee & Kuchen sowie süße Stückchen.

Schmackhaftes Brot und Wecken.

Wir freuen uns auf Sie!



MESSE FRIEDRICHSHAFEN

Kuchenkunststücke

FRIEDRICHSHAFEN. Kalorien auf kunstvolle Art verpacken, das ist beim My Cake Tortenwettbewerb gefragt. Ob Motivtorte, Zuckerfloristik oder eine essbare Handtasche – der Kuchen-Contest während der internationalen Messe für Tortendesign und kreatives Backen sucht am 3. und 4. Februar die schönste Zucker-, Fondant-, Schoko- oder Marzipan-Optik.

Alle Hobbybäcker, für die eine Torte mehr Designobjekt als Nachttisch ist, können sich bis zum 15. Januar 2018 anmelden und jetzt schon am Design feilen. Zuckerbäcker können in sieben Kategorien kreativ werden und eine Motivtorte zum Thema „Vierländerregion Bodensee“, eine mehrstöckige Torte, eine Torte mit Zuckerfloristik oder dekorativem Element, eine geschnittene Torte zum Thema „Handtasche“ oder einen Mini Sweet Table entwerfen. Für den kreativen Nachwuchs ist das Thema Sport vorgegeben. Alle Torten können im Voraus zu Hause vorbereitet und im Vorfeld angeliefert werden. Organisiert wird der Wettbewerb von der Interessengemeinschaft Tortendesign e.V. (IGT). Die IGT-Fachjury bewertet die eingereichten Exponate unter anderem nach Gesamteindruck, Originalität und Kreativität. „Wir freuen uns sehr darauf, die Messe Friedrichshafen bei der Durchführung des Tortenwett-

bewerbs im Rahmen der My Cake unterstützen zu können. Friedrichshafen ist derzeit der einzige Standort im süddeutschen Raum, der eine solche Veranstaltung mit einem Tortenwettbewerb anbietet“, betont Pia Koglin, zweite Vorsitzende der Interessengemeinschaft Tortendesign e.V. Auch darüber hinaus lässt das Angebot der neuen Veranstaltung keine Wünsche offen. Die Besucher erwartet eine Mischung aus Einkaufsvergnügen, Kursangeboten und Vorführungen, garniert mit bekannten Tortenkünstlern. „Die große Bandbreite an Produkten kombinieren wir mit Tipps, Vorführungen und Workshops von Szene-Stars wie beispielsweise Betty von Betty's Sugar Dreams, bekannt aus der Sat1-Show „Das große Backen“, berichtet Projektleiter Rolf Hofer. Die Fernsehjurorin und Buchautorin Betty erklärt: „Als Konditormeisterin gehört Torten dekorieren zu meinen großen Leidenschaften. Ich freue



Auch optisch ein Sahnestückchen: Die zucker-süßen Kreationen von „Betty's Sugar Dreams“ erfreuen sich großer Beliebtheit.

mich, diese Leidenschaft auch mit den anderen Ausstellern und Besuchern der My Cake teilen zu können. Die My Cake ist im süddeutschen Raum mit Strahlkraft nach Österreich, Schweiz und Liechtenstein perfekt platziert.“

Die My Cake findet parallel zur Gastveranstaltung „Handgemacht Kreativmarkt“ auf dem Messegelände in Friedrichshafen statt. Weitere Informationen, Teilnahmebedingungen und Anmeldung unter: ► www.mycake-messe.de

Bei uns gibt's Vieles. Aber nur Gutes!

Tee & Kräuter-laden

Auf dem Wochenmarkt in:
Leutkirch
Bad Waldsee
Biberach
Riedlingen

Bad Waldsee
 Wurzacher Str. 12
 88339 Bad Waldsee

DE-ÖKO-005

Programme Dezember

Freitag, 1.12.2017, ab 20.00 Uhr
 Irischer Abend mit weihnachtlichen Texten mit Ana Benek, Irischem Whisky, Guinness und Irish Stew

Samstag, 9.12.2017, ab 19.30 Uhr
 Swinging Christmas Perfekte trifft Gesang mit Edmund Butscher und Biggie Thaler

Samstag, 16.12.2017, ab 19.30 Uhr
 Weihnachtsingen mit den „Zwei Ossen“

Dienstag, 19.12.2017, ab 19.30 Uhr
 Weihnachtssingen mit den „Zwei Ossen“

Sonntag, 24.12.2017, ab 17.00 Uhr
 Heilig Abend unterm Christbaum (Festtagskarte)

Montag & Dienstag, 25.-26.12.2017, ab 11.00 Uhr
 Festtagskarte (durchgehend warme Küche)

Mittwoch, 27.12.2017, ab 19.30 Uhr
 Gebäck

Freitag, 29.12.2017, ab 20.00 Uhr
 Irischer Abend mit Irischem Whisky, Guinness und Irish Stew

Sonntag, 31.12.2017, ab 21.00 Uhr
 Werner mit der Quetschen ab 17.00 Uhr Festtagskarte

Öffnungszeiten

Oktober bis Juni
 Montag 16.00-23.00 Uhr
 Dienstag Ruhetag
 Mittwoch bis Freitag 16.00 – 23.00 Uhr
 Samstag 16.00 – 24.00 Uhr
 Sonntag 9.30 – 21.00 Uhr

Selbstverständlich stehen wir gerne außerhalb unserer Öffnungszeiten für Anlässe oder Besuche (nach vorheriger Absprache) für Sie bereit. Dienstag haben wir vom Oktober bis Juni einen Ruhetag. Fallen Feiertage auf Ruhetage haben wir geöffnet.

Wir bieten neben unserer Speise- und Getränkekarte noch eine wöchentliche Wochenkarte mit wechselnden Angeboten je nach Saison. Schauen Sie auf unsere Internetseite.

www.dicke-hilde.de

G U Y - P A S C A L D O R N E R

„Hotter than in China!“

RAVENSBURG. Michael Weißhaupt, Haus-Illustrator von BLIX, will mit seinen selbstgemachten feurigen Chilisauces und Chutneys der Gourmetwelt gewaltig einheizen. Unter dem Namen „Ravensfeuer“ vermarktet er seine Scharfmacher bis dato vorwiegend auf regionalen Wochenmärkten. Eine geglückte Premiere bei der „gusto!“-Messe lässt ihn von Größerem träumen.

Weißhaupt will in die großen Supermarktketten, deutschlandweit und international. Zudem können Geschäftskunden bei ihm die Entwicklung einer eigenen Chili-Sauce als Hausmarke in Auftrag geben. „Ravensfeuer“ lodert weltweit – so das Ziel des „Chili-Heads“. Eigentlich ist Weißhaupt selbstständiger Illustrator, Comic-Zeichner und freier Grafiker. Tabacosauce hielt er bis vor Kurzem als den Gipfel schärfster kulinarischer Genüsse. Eines Tages fiel ihm im Supermarkt eine noch schärfere Chilisauce in die Hände; Weißhauts Leidenschaft für Chilis war entbrannt. Ein Sonderangebot lockte: eine ganze Hand voll Habanero-Schoten. Doch was tun mit so vielen Chili-Schoten? Da kam dem Ravensburger die Idee, eine Sauce daraus zu machen. Diese mundete ihm. Weißhaupt kochte weitere Chilisauces, beglückte Freunde damit. „Ravensfeuer“ war geboren. Inzwischen sind Weißhauts Chilisauces auf den Wochenmärkten in Ravensburg, Weingarten und Friedrichshafen zu finden. 14 verschiedene Saucen bietet der Ravensburger an, ohne künstliche Zusatzstoffe wie Geschmacksverstärker oder Konzentrate hergestellt. Die Saucenküche ist nicht bei Weißhaupt zu Hause, sondern bei Christian Ott Eventcatering (Haus am See) nahe dem Ravensburger Flappachweiher – und zwar in einer „outdoor citchen“, denn der extrem scharfe Geruch von Chili wäre in einer Küche unerträglich.

Weißhaupt unterscheidet zwischen Kochsauces und Tischsauces; er legt großen Wert auf einen im Gegensatz zu handelsüblichen Saucen deutlich höheren Fruchtanteil. Flüssige Grundlage jeder Sauce ist ein selbst zubereiteter intensiver Gemüsefond, überwiegend – soweit verfügbar – aus Bio-Gemüse. Durch frische Zutaten wie Mango, Aprikosen, Limetten, Preiselbeeren, Karotten und/oder Zwiebeln und Knoblauch sind die Tischsauces ideal geeignet für Marinaden und Dips, aber auch zum Würzen und Grillen. Aroma und Schärfe kommen nur aus den frisch verarbeiteten Chili-Schoten.

Weil Weißhaupt wortwörtlich Feuer und Flamme für die „scharfen Früchtchen“ ist, ist er nun an dem Punkt, wo es sich entscheidet, ob das Kochen von Chilisauces für ihn vom Hobby zum Beruf wird, ob „Ravensfeuer“ über die Region hinaus als Unternehmen expandiert. Den Boom der Streetfood-Festivals will Weißhaupt für „Ravensfeuer“ nutzen. Dabei hat der Ravensburger nicht nur Deutschland im Blick: Bereits jetzt hat er Kunden aus den USA, aus



Mit seinen selbstgemachten feurigen Chilisauces und Chutneys der Marke „Ravensfeuer“ will der Ravensburger Michael Weißhaupt die Gourmetwelt erobern.
Foto: Dörner

Venezuela, Südafrika, Australien, China „und aus der Schweiz“. Weißhauts Wunsch: „Ravensfeuer“ möge die kulinarische Welt erobern.

Zu seinen Kunden zählen keineswegs nur junge Männer, wie man vielleicht glauben mag. „Eine betagte Dame hat auf dem Wochenmarkt in Weingarten bei mir die schärfste Soße gekauft, die es gibt.“ Er verarbeitet Chilisorten aller Schärfegrade – vom „Einsteigermodell“ „Caribbean Curse“ bis hin zur sehr scharfen Sauce „Angry Red Bastard“, die aus „Carolina Reaper“ besteht. Der „Chili Head“ arbeitet sehr gerne auch mit raren Schoten, wie der „Moruga Trinidad Scorpion Chocolate“, aus der „Ravenschwarz“ gemacht wird. Den beim Saucenkochen verbliebenen Chilibrei verarbeitet Weißhaupt inzwischen zu Chutneys: „Samba I' Oh Leck!!!“ und „Django Mutney“.

Weil der Saucenkoch höchstselbst sich auf den Wochenmärkten die Beine in den Bauch steht, kann er so manche Anekdote erzählen. So hat eine Frau mal eine Flasche Chili-Sauce bei ihm gekauft, „für den Schwiegersohn, dass der sich mal ordentlich das Maul verbrennt“. Ein Chinese hechelte nach einem Versucherle mit hochrotem Kopf: „It's too hot! Hotter than in China!“

P O R T A S - F A C H B E T R I E B

Modernisierungskur für alte Küchen

WEISSENHORN. Selbst an den besten Einbauküchen nagt irgendwann der Zahn der Zeit. Die Küche herauszureißen und wegzuworfen wäre oft viel zu schade! Der Renovierungsspezialist Portas hat die Lösung.

Der noch gut erhaltene Korpus der Küche bleibt bestehen, nur die alten Fronten werden gegen maßgefertigte, neue ausgetauscht. Anders als beim Neukauf einer Küche gibt es hier keine großen Umbauarbeiten mit Dreck und Lärm. Selbstverständlich sind alle zeitgemäßen Ergänzungen und Erweiterungen nach individuellen Vorstellungen möglich. Die Auswahl an schönen und pflegeleichten Fronten ist riesig. In kurzer Zeit wird aus der alten Küche eine Traumküche. Viele Detailinformationen zur Küchenrenovierung und einen Überblick über das gesamte Renovierungsprogramm gibt es im Internet unter www.wengler.portas.de.



Die Portas-Hochglanz-Fronten FINELINE Küchen begeistern mit hochwertigen Materialien sowie durchdachten Detaillösungen.

Wir modernisieren Ihre Küche mit neuen Fronten nach Maß!

- ✓ Die preiswerte Alternative zum Neukauf
- ✓ Kein aufwändiges Herausreißen
- ✓ Modelle in Klassisch, Landhaus, Design
- ✓ Dekor-Vielfalt: Holzdessins, Oberflächen
- ✓ Nachhaltige, umweltgerechte Lösung

NEU – in kürzester Zeit!

PORTAS-Fachbetrieb - Rüdiger Wengler Renovierungsservice
Iberberger Straße 1 - 89264 Weißenhorn
Telefon: 0 73 09 / 42 89 02
www.wengler.portas.de

PORTAS
Europas Renovierer Nr. 1