



BITTE GENIESSEN!

Gasthaus „Zum Goldenen Apfel“
Westerheim Beim Campingplatz

Küchenchef Kienle startet durch

Endlich sind die Umbauarbeiten in der Gaststätte „Zum Goldenen Apfel“ beim Campingplatz Westerheim weitestgehend abgeschlossen. Chef Uwe Kienle präsentiert begeistert das Herzstück seiner Gastronomie: die ultramoderne und hoch funktionale Bohner-Küche. Hier ist sein Reich, hier kann er sich bei der Zubereitung leckerer Speisen aus regionalen Produkten ganz im Sinne von SlowFood komplett seinem Hobby und seiner Leidenschaft hingeben, dem Kochen.

„Klassische Schwäbische Spezialitäten modern interpretiert“ lautet das Motto des Küchenchefs. Dazu gehören traditionelle Gerichte, die man heute kaum mehr auf einer Speisekarte findet wie Ochsenchwanzsuppe, Leberespätzle, Saure Nierle und Saure Kutteln. Geschmorte Ochsen-



Urig und gemütlich ist die Gaststube.

FOTO: KIENLE

backen zählen zu den Highlights aus der Kienle'schen Küche. Der typische Schwäbische Rostbraten darf keinesfalls fehlen. Doch auch modern geht's in der Küche zu: Kienle hat eine ganze Reihe Albburger kreiert: herzhaft Brötchen beherbergen Rindfleisch, Rucola, Heumilchkäse und selbstgemachte Soßen- und allerlei weitere Variationen. Darunter

selbstverständlich auch Vegetarische Varianten. Originelle Namen wie „Scharfer Hund“ oder „Knusprige Henn“ machen Lust darauf, den Burger einmal zu probieren.

Das Gleiche gilt für das „Ofenbrot“. „Manche sagen dazu auch Dinette oder Blaaz“ erläutert Kienle. Dieses gibt's würzig, vegetarisch oder süß mit

Äpfeln und Honig. Der Umfang der Speisekarte, die ab dem 4. November gilt, hat mit der Modernisierung der Küche gleichgezogen und stellt so manchen Gast vor die Qual der Wahl. Jedoch: Stets ist Verlass darauf, dass die Produkte aus der Region und von hochwertiger Qualität sind und mit großer Freude zubereitet werden.

Gerne kommt Küchenchef Uwe Kienle zu seinen Gästen an den Tisch, und sehr gerne informiert er über die einzelnen Zutaten und die teilweise erstaunlich aufwändige Zubereitung der Gerichte.

Die Speisen landen dann hübsch angeordnet auf den Tischen der Gäste in der neu renovierten Gaststube. Urig gemütlich sieht es hier

aus. Tische und Stühle aus hellem Holz, rotweiß gemusterte Sitzkissen machen den Gastraum hell und freundlich. In einer mit Tischen und Bänken rustikal gestalteten Sitzecke hängt die gute alte Silberdistel als Reminiszenz, als Erinnerung an die früheren guten Zeiten des Ausflugslokals an der Wand.

Und: in angenehmer rauchfreie Atmosphäre können die Gäste Sportübertragung in der Sky-Sportsbar mitverfolgen.



Rustikale Sitzecke mit Silberdistel. FOTO: SU



ZUM GOLDENEN APFEL

Uwe Kienle
ist Küchenchef des
Goldenen Apfels.

NEU!
Am Alb Camping
in Westerheim

AM CAMPINGPLATZ - 72589 Westerheim - 07333 9504907

**KOMMEN SIE
IN VERSUCHUNG BEIM
GOLDENEN APFEL!**

PROBIEREN SIE UNS AUS!

SCHWÄBISCHE GENUSS-KULTUR IN WESTERHEIM

- ❄ Kältetechnik
- ❄ Kühlzellen
- ❄ Wärmerückgewinnung
- ❄ Milchkühltechnik



CLEMENT
KÄLTEANLAGENBAU
CLEMENT GmbH Kälteanlagenbau
Beim Kreuzstein 1 · 73340 Amstetten
Fon 07331 307098-0 · Fax 07331 307098-30
www.kaelteclement.de
info@kaelteclement.de



BOHNER
Kompetenz in Küchentechnik



Herzlichen Glückwunsch zur Neueröffnung!

www.bohnergmbh.de

HoGaKa | Profi



Qualität hat Tradition

HoGaKa Profi GmbH Tel. 07 31/1 69 09 - 0
Magirus-Deutz-Str. 5 Fax 07 31/1 69 09 - 399
89077 Ulm info@hogakaprofi.de
www.hogakaprofi.de

Besuchen Sie unseren schönen Ausstellungsraum,
wir haben auch für Privatkunden geöffnet.
Montag bis Freitag 8.30 – 18.00 Uhr und Donnerstag 8.30 – 19.00 Uhr



BITTE GENIESSEN!

Gasthaus „Zum Goldenen Apfel“
Westerheim beim Campingplatz



Thomas Novak, gehörloser Koch, der im Zuge eines Integrationsprojektes beschäftigt ist und dem seine Arbeit große Freude bereitet; Karin Grandi, die gute, zuverlässige Seele der Küche; Jannis Kienle, Neffe des Chefs, der die Zeit zwischen Abitur und Studium bei seinem Onkel damit verbringt, Erfahrungen fürs Leben zu sammeln – und souverän und freundlich die Gäste zu bedienen. Uwe Kienle, einfallreicher Küchenchef, dem nie die Ideen ausgehen und der größten Wert auf ehrliche und herzliche Gastlichkeit legt. (von links)

FOTO: SUSANNE KUHN-URBAN



Lecker! Lecker! Lecker!

rehtm Geflügelhof

Frischgeflügel aus eigener Aufzucht
Frisch-Ei-Nudeln aus eigener Herstellung
Frische Eier die kleinen Kraftpakete
Geflügelwurst fettarm & lecker

Geflügelhof Rehm, Kirchplatz 8,
72589 Westerheim, Tel. 07333/6237

Unsere Produkte gibt es auch
im Markt auf dem Campingplatz

Der Winterapfel

Eins von Uwe Kienles Winterprojekten ist der Winterapfel, die **Skihüttengastronomie beim Skilift Salzwinkel**. Bei Schnee bietet er dort seine kleine Karte an mit einem abwechslungsreichen Querschnitt der umfangreicheren Speisekarte des Goldenen Apfels. Heißer Bratpfelsaft und Apfelglühwein wärmen von innen.

Warm nicht nur ums Herz wird den Besuchern des Ulmer Weihnachtsmarktes, wenn sie einen Stopp bei der **Ulmer Bratpfelhütte, am Stand mit der Nummer 103**, einlegen. Hier gibt's alle erdenklichen Spezialitäten rund um den Apfel, in flüssiger wie auch essbarer Form: Bratäpfel mit verschiedenen Füllungen, Ofenschlupfer, Bratpfelsaft, heißer Bratpfelmost und, und, und...

Und in der **Schwäbischen Besenwirtschaft**, die unmittelbar neben der Bratpfelhütte aufgebaut ist, serviert Uwe Kienle ebenfalls eine Auswahl seiner traditionellen Schwäbischen Gerichte wie Ochsenbacken, Saure Kutteln und vieles mehr. 25 Personen haben in der Gaststube Platz. Um Reservierung wird gebeten.

Sämtliche Gerichte in der Ulmer Bratpfelhütte wie auch in der Schwäbischen Besenwirtschaft werden aus regionalen Produkten direkt auf dem Ulmer Weihnachtsmarkt zubereitet. Nähere und stets aktuelle Infos gibt's auf Facebook.

Weihnachtsfeier

Platz für etwa 100 Gäste bietet das Restaurant „Zum Goldenen Apfel“. Genügend Platz für Familien- Firmen- oder Vereinsfeiern. Für die Verpflegung seiner Gäste bietet Kienle entweder ein individuelles Menü an oder wahlweise ein schwäbisch-mediterranes Buffet. Noch gib es freie Termine.

Öffnungszeiten

- ◆ in den Herbstferien
Montag bis Freitag 11.30 bis 14.30 Uhr und 17.30 bis 21.30 Uhr
Samstag und Sonntag 11.30 bis 21.30 Uhr
- ◆ nach den Herbstferien
Donnerstag 17.30 bis 21.30 Uhr
Freitag 11.30 bis 14.30 Uhr und 17.30 bis 21.30 Uhr
Samstag und Sonntag 11.30 bis 21.30 Uhr.

BECKABECK

JEDEN TAG ETWAS BESONDERES

Wir gratulieren zum erfolgreichen Umbau!

Getränke Quelle MANGOLD
So schön kann Durst vergehen

Öffnungszeiten:
Montag bis Samstag 7.00 bis 21.00 Uhr
sonn- und feiertags 9.00 bis 19.00 Uhr
Laichingen · Geislinger Straße 52
Telefon 0 73 33 / 33 22
Abholmarkt · Heimdienst · Festservice

Wir geben unser Bestes dazu.

Original

Ulms flüssiges Gold

www.goldschien.de

GROSS GmbH

Planung und Ausführung der Lüftungstechnik.

 89150 Laichingen, Beurer Steig 45
Tel. 07333-96320, Fax 07333-963225

Wir wünschen viel Erfolg sowie zufriedene Gäste und freuen uns auf weiterhin gute Zusammenarbeit!

 **ALB CAMPING**
CAMPEN IN WESTERHEIM

Beim Campingplatz 1
72589 Westerheim
Tel. 0 73 33 - 61 40
info@alb-camping.de