

# Klassiker am Hesselberg

## Landgasthof Adler in Aufkirchen

Nicht neu, nicht unbekannt, und da waren wir auch schon mal, aber das war in den Anfangszeiten unserer Zeitung. Wir können mit dieser Ausgabe auf 20 Jahre



zurückblicken, in denen wir immer wieder versucht haben, besondere, nicht allzu gängige, auch mal weiter entfernte, aber dennoch lohnende gastronomische Ziele vorzustellen. Wir erinnern uns also, erinnern uns (leider) an einige Ausfälle, aber auch an die Adressen, die über die Jahre hin immer noch empfehlenswert geblieben sind. Und dazu gehört der „Adler“ in Aufkirchen, das hellgrüne Gebäude gleich bei der Kirche, zweifellos. 1835 wurde das Haus erbaut, eine kleine Brauerei, einen Viehhandel gab es damals auf dem Anwesen. Seitdem hat sich natürlich viel geändert, auch seit unserem letzten Besuch – das Haus wurde damals noch von den Eltern des jetzigen Besitzers geführt, die es 1987 übernommen hat-



ten. Die Räumlichkeiten wurden inzwischen um einen Saal für größere Feste erweitert, es wurde renoviert und auch

das Speisenangebot etwas verändert. Das junge Ehepaar Beyer, er als gelernter Koch und sie sehr freundlich und gewandt im Service, hat aber grundsätzlich die Tradition des gutbürgerlichen Hauses mit dem fränkisch-gemütlichen Ambiente weitergeführt und das schon seit 1997 mit stetigem Erfolg und vielen Stammgästen.

### Mehr als Bratwurst

„Wir bieten ländliche Küche mit der Tendenz zum Gehobenen hin“,

so erklärt Herr Beyer sein klares Konzept, also nicht nur „Bratwurst mit Kraut“, obwohl die natürlich auch irgendwo dazugehört. Das wird durch die umfangreiche Speisekarte bestätigt, die übrigens vollumfänglich im Internet einsehbar ist und für den Neugierigen die Vorfreude erhöhen dürfte. „Hier läuft die Ware nicht vom

Band, hier schafft man noch mit Herz und Hand“, dieser Wahlspruch steht der Speisenauswahl voran. Und liest man das Angebot durch, fühlt man ihn sogleich bestätigt. Da ist viel Haus- und Selbstgemachtes dabei, jahreszeitlich wechselnd gibt es auch eine Sonderkarte mit speziellen Gerichten. Bei uns (im Januar) war es ein „kulinarischer Streifzug durch Omas Küche“, der interessante Hausmannskost versprach.

### Heimische Produkte schmackhaft serviert

Vom Haus gereichte Weißbrotscheibchen mit einem kleinen Topf voll von frischem Schnittlauchquark wurden gern angenommen und schnell verzehrt, bis die eigentliche Vorspeise kam: zum Beispiel die schwäbische Eierflädlesuppe (2,50 €), recht „gschmackig“ (würde Schuhbeck sagen), zarte Flädle in guter Brühe, oder das feine Pfifferlingrahmsüpple (3,50 €) mit Sahnehaube und ganzen Pfifferlingen darin, wohlschmeckend, aber sehr kräftig abgeschmeckt. Auch die schwäbische Maultaschensuppe (2,80 €) überzeugte: die Brühe würzig, darin eine große Portion in dünne Scheiben geschnittener Maultaschen mit einer Kräuter-Fleischfüllung, der Teig hatte noch den richtigen Biss. Beim Hauptgericht streiften wir durch „Omas Küche“ und ver-



Fotos: Funkfeuer

suchten dort den „Schlemmer-Teller“: feiner Kalbsrollbraten in Pfifferlingrahm, serviert mit Spinatknödeln und buntem Salatteller (10,80 €). So zarte Stücke Kalbsbraten bekommt man nicht alle Tage, die feinen Knödel dazu – sonst eher in Südtirol zu finden – passten sehr gut als Beilage, drüber reichlich Pfifferlinge, das schmeckte richtig gut! Der gemischte Salat, der übrigens als Beilage zu allen Gerichten serviert wurde, war vielseitig, reichhaltig, frisch und knackig, so soll es sein. Auch der „Zarte Kassler-Kamm, gereicht auf aromatischem Weinkraut, serviert mit leckeren Speckpflaumen und Kartoffelkloß“ (9,80 €) kam an. Deftige Hausmannskost, allerdings aufgewertet durch die interessanten, mit Speckstreifen umwickelten Pflaumen, das Kraut hätte zwar noch mehr Weingeschmack tragen, aber insgesamt durchaus ein Genuss. Zur Sonderkarte gehörte auch



„Adler´s Kuttelpfännchen“. Die Zahl der Liebhaber dieses Gerichtes hält sich in Grenzen. Liest man seine Definition im Brockhaus, ruft das auch nicht gerade verlockende Assoziationen hervor: aus „Magen, Netz und Darm von Rind und Lamm“ wird es zubereitet und galt einst als Arme-Leute-Essen. Doch wer das Angebot im Aufkirchner „Adler“ entdeckt, sollte ruhig mal einen Versuch wagen. Er wird angenehm überrascht werden. Das Fleisch ist fein geschnitten und zart, in einer pikant sauren Soße ange richtet und wird mit sanft gebräunten Speckkartoffeln und gemischtem Salat serviert (8,90 €). Eine gute Fleischportion war auch der Schwäbische Sauerbraten mit hausgemachten Spätzle – wahlweise Kartoffelkloß (aber ein Beilagenwechsel ist im „Adler“ sowieso kein Problem und wird nicht berechnet) – sowie buntem Salatteller (9,50 €). Das Rindfleisch zart, mit reichlich dunkler, süßlicher Soße, die Spätzle perfekt, ein Klassiker von der „normalen“ Karte. Die hatte auch einen „Seniorenteller“ zu bieten. Das waren zarte Schweinelendchen für 7,40 €, mengenmäßig und auch geschmacklich genau richtig: zwei rosa und saftig gebratene Scheiben Schweinelende in einer reichlichen Menge Rahmsoße, dazu eine gute Portion sehr schön lockerer, nicht klebender Spätzle.

### Gute Preise

Vieles konnten wir nicht probieren, da wären noch ein verlockendes Backhähnchen, frische Forelle, Wild, diverse Schnitzel und und und .... gewesen, aber allgemein möchten wir das sehr gute Preis-Leistungsverhältnis loben. Auch für die Nachspeisen war leider kein Platz mehr, schade, denn auch sie wären sicher einen Versuch wert gewesen. Die Getränke ebenfalls solide, Biere von Tucher, die offenen Weine, vorwiegend aus fränkischer und schwäbischer Provenienz, überzeugten in Geschmack und Preis.

Der Heilbronner **Staufenberg Trollinger trocken** (3,60 € für 0,25l) war zwar nicht ganz so trocken, wie man es sich gewünscht hätte, man konnte aber auch einen nicht auf der Karte verzeichneten sehr guten Rioja haben. Der fränkische Silvaner trocken sei dem Weißweinliebhaber als angenehm süß-

fig empfohlen. Hochgeistiges gibt es natürlich auch in genügender Auswahl, eine interessante Rarität ist dabei ein Haselnuss-Brand, mild und mit erkennbarem Nussgeschmack.

Noch zwei kleine Anmerkungen zum Schluss: für die kommende warme Jahreszeit steht ein hübscher Biergarten vor dem Haus zur Verfügung, dahin dürfen dann die Hundebesitzer auch ihre vierbeinigen Lieblinge mitbringen, die aus den Gasträumen ansonsten verbannt wurden. Und noch etwas: sonntags unbedingt reservieren!

Landgasthof Adler, Aufkirchen 53, 91726 Gerolfingen, Tel. 09854/882, e-mail [adler-hesselberg@googlemail.com](mailto:adler-hesselberg@googlemail.com), [www.adler-aufkirchen.de](http://www.adler-aufkirchen.de)

Dienstag Ruhetag (manchmal auch Montag)  
Öffnungszeiten:

Mo - Sa: 11.30 – 13.30 Uhr, 17.30 – 21.30 Uhr, So: 11-13.30 Uhr, 17.30 – 21 Uhr.

### Rolf Dürrs Rezeptkolumne



Liebe Funkfeuerleser(innen),

Endlich steht am Mittwoch wieder das Frischfischauto auf dem Markt.... und ich freue mich ganz besonders auf die frischen Heringe, die jetzt im Frühjahr besonders gut schmecken. Eine leider zu Unrecht unterschätzte Delikatesse! Hier kommt eines meiner Lieblingsrezepte:

Pro Person: 2 Heringe (4 Filets), die entgrätet sind, mit der Hautseite nach unten aufklappen, mit etwas Salz und weißem Pfeffer würzen und mit etwas Zitronensaft beträufeln, frisch gehackten Dill, Petersilie und Schnittlauchröllchen reichlich auf die Filets streuen und dann den zweiten Fisch darüber legen, mit der Hautseite nach oben. 1 Ei Senf, 1 Ei mit ca. 1dl Sahne verrühren und die Fische kurz in diese Marinade legen, herausnehmen, etwas abtropfen lassen und mit Semmelbröseln panieren, in heißem Butterschmalz goldgelb braten. Mit etwas gebräunter Butter und einem Zitronenschnitt zu Kartoffelpüree servieren.... Sie werden sehen, eine Delikatesse. Diese Heringe schmecken auch kalt auf einem Butterbrot vorzüglich.

Viel Spaß beim Nachkochen wünscht Ihnen am Herd

Ihr Rolf Dürr



**AUTOHAUS RAUCH**  
Kfz-Reparaturen und Verkauf aller Fabrikate  
KFZ - Meisterbetrieb · Inhaber Werner Leissle

**Auto defekt ???**

**Wir reparieren alle Fabrikate schnell und zuverlässig**

Unfallinstandsetzung · Leihwagen  
Abschleppdienst · Pannenhilfe · Autoelektrik  
Scheibenverglasung · Nachrüstungen von Katalysatoren



Jede Woche TÜV mit AU im Haus

Hans-Behringer-Str. 8 · 91550 Dinkelsbühl · Tel. 0 98 51/25 94 · Fax 0 98 51/25 90