



## Slow Food Augsburg

Unsere Teilnehmer:

delicat.essen  
Frank Stormanns  
Am Perlachberg 8  
86150 Augsburg  
Tel.: 0821-4408211  
[www.delicat-essen.eu](http://www.delicat-essen.eu)

Menü:

- Rehcanloni auf sautierten Steinpilzen mit Wacholder-Limettenjus
- Souffliertes Forellenfilet mit Flusskrebse und Saubohnen im Kartoffelbaumkuchen
- Versoffener Zwetschgenröster mit Tahiti-Vanilleeis und Espressohippe

Menüpreis: 39.00

Angebotstage: 22./ 23. 9. und 27./28./29.9.

---

Zum Tavernwirt  
Martin Wastl  
Tränkstr. 6  
86551 Aichach-Sulzbach  
Tel.: 08251-7154  
[www.tavernwirt.de](http://www.tavernwirt.de)

Menü:

- Roastbeef vom Affinger Rehrücken mit Bratapfelkompott
  - Herbstlicher Salat mit Nüssen
  - Zweierlei vom Wittelsbacher Weideox mit glaciertem Spitzkraut und Kartoffelroulade
- Birnenstrudel mit hausgemachtem Karamelleis

Menüpreis: 38.00 €

Angebotstage: 21. -30.09.

---

Kühners Landhaus  
Gewerbering 3  
86438 Kissing  
Tel.: 08233-20005  
[www.kuehners-landhaus.de](http://www.kuehners-landhaus.de)

Menü:

- Gebeiztes Rehrückenfilet mit Schwammerlsulz und Weintraubensalat

- Gebratenes Zanderfilet auf Thymian-Aprikosen-Graupenrisotto und kandierten Kirschtomaten
- Topfen-Palatschinken mit Zimt-Zwetschgeneis und Nougatschaum

Menüpreis: 35.00 €

Angebotstage: 21. – 30.09.

---

Landgasthof Lindermayr  
St-Stefan-Straße 53  
86316 Haberskirch  
Tel.: 0821-783412  
[www.gasthof-lindermayr.de](http://www.gasthof-lindermayr.de)

Menü:

- Bunte Blattsalate mit Senf-Honig dressing und gebeizter Lachsforelle, Baguette
- Oxenroulade vom Wittelsbacher Ox mit geschmorten Kürbis-Honig-Thymianschalotten dazu Kartoffelpüree
- Trilogie vom Apfel aus dem hauseigenen Garten

Menüpreis: 24,80 €

Angebotstage: 21. – 30.09.

---

Cafe Ertl  
Ulmer Str. 15  
86356 Neusäß  
Tel.: 0821-481463  
[www.cafe-ertl.de](http://www.cafe-ertl.de)

Menü:

- Schwäbische Brätstrudel in Kalbskraftbrühe
- Kalbstafelspitz in Meerrettichsoße mit Salzkartoffeln und Rosenkohl
- 3 kleine Reiberdatschi mit Apfelkompott vom Jakob-Fischer-Apfel

Menüpreis: 21,90 €

Angebotstage: 21.09. – 30.09.

---

annaEVENT GmbH  
Michael Hingerl  
Im Annahof 4  
86150 Augsburg  
Tel.: 0821-4550781

Menü:

- Waldpilz-Essenz mit Rosmarinschaum und Bauernbrot-Lardon
- Schmorbraten vom Wittelsbacher Weideochsen mit Kräuterquark-Knödeln und `annas` Blaukraut
- Lavendel-Creme Brûlée mit weißem Schokoladeneis und Pfefferminzöl

Menüpreis: 31,40 €

Angebotstage: 21.09. -30.09.

../3

Hotel Gasthof Sonne  
Familie Hander  
Lauinger Str. 52  
89423 Gundelfingen  
Tel.: 09073-958640  
www.hotelgasthof-sonne.de

Menü:

- Fisch-Variationen aus hauseigenem Fischteich: Carpaccio von der Lachsforelle und geräucherter Zopf von Bachforelle und Saibling mit feinem Kürbis-Panna-Cotta an Gundelfinger Pflücksalaten und Kräuter-Foccacia
- Aus unserem Donauwald schussfrisch: Rehschulter in Rotwein-Gewürzsud schonend gegart, auf Holunderbeersöße mit Birnen-Kartoffelplätzchen und glacierten Gelben Vanille-Karotten-Bündchen
- Aus unserem Obstgarten: Soufflierte Apfelspalten mit Zwetschgensorbet

Menüpreis: 32,00 €

Angebotstage: 21. – 30.09.

---

Konditorei-Cafe Schenk  
Gerhard und Roland Schenk  
Luitpoldbrücke, Hessenbachstr. 1  
86157 Augsburg  
Tel.: 0821-522965

Menü:

- Würzsalate mit gebeiztem Schweinefilet vom Wittelsbacher Landschwein mit Aprikosen-Salbeichutney und Speckchip
- Geschmorter Kalbstafelspitz auf Kürbisgnocchi und gebratenen Pilzen
- Steinobstknödel mit geriebenem Quark

Menüpreis: komplett: 19,80 €, als 2 Gang Menü 15,20€

Angebotstage: 21.-30.09. täglich von 11.30 Uhr – 15.00 Uhr