

Für gute gehobene schwäbische Küche war die Burg Waldenstein schon immer bekannt. Seit dem vergangenem Jahr gibt es nun im Biergarten von Mai bis August Live-Musik von Jazz bis Rock'n'Roll und Theater.

Gut bürgerlich, mit Stil und Rock'n'Roll



Gut schwäbisch essen gehen konnte man in der Burg Waldenstein bei Rudersberg schon immer. Mit Sicherheit hat sie aber seit Neuestem einen der schönsten Biergärten, den man im Schwäbischen Wald finden kann. Hoch oben über dem Wieslauf tal bekommen die Gäste bei herrlicher Aussicht aber nicht nur Biergartentypisches Vesper. „Wir sind durch unser gutes Essen bekannt geworden, und wir wollen unseren Ruf auch im Biergarten erhalten“, sagt Besitzer Reinhard Göppel. Und so gibt es dort neben der Roten und dem Wurstsalat auch Knödel mit Pfifferlingen, Schweinebraten oder Sahnegeschnitzeltes.

Das können 200 Gäste im Sommer jeden Samstagabend zu Live-Musik genießen, die von den 800 Jahre alten Mauern schallt. Hier gibt es alles, vom Jazzfrühschoppen über das Akkordeonorchester und den Musikverein bis hin zu Mundart- und Puppentheater, Musik von Liedermachern und Rock'n'Roll. Obwohl die Burg Waldenstein bereits in der dritten Generation im Besitz der Familie Göppel ist, hat der Biergarten erst im zweiten Jahr geöffnet. „Wenn wir's machen, dann wollten wir's richtig machen“, sagt Reinhard Göppel.

Und dass er es richtig gemacht hat, bestätigt die riesige Resonanz, die die Veranstaltungsreihe im vergangenen Jahr hatte.

Den musikalischen Ernstfall haben die „Waldensteiner“ allerdings schon lange geprobt, denn seit vielen Jahren gibt es donnerstags Steak-Abende mit Live-Musik im Innenhof mit Platz für 100 Gäste. Auch hier wollen die Gastronomen ihrer Linie treu bleiben und nicht auf den schnellen Euro schauen. So sind Reinhard Göppel 100 Gäste, die sich wohlfühlen lieber, als 200, die sich drängeln müssen.

Wert legen auf Qualität - das gilt auch für Küchenchef Konrad A. Göppel. Für den 120 Personen fassenden Rittersaal und das gemütlichen Burgstübli mit 45 Plätzen kocht er regional, mit Stil. Und das bedeutet, dass alles frisch gemacht ist. Saucen bereitet der Koch komplett frisch zu, auch seine Gewürze macht er selber und kann deshalb auf Geschmacksverstärker verzichten.

Salate werden selbstverständlich mit kalt gepressten Ölen angemacht, und so mancher Gast hat sich schon über die kugelförmigen Kartoffelkroketten gewundert, denn auch sie sind von Hand

geformt und meilenweit von der stan- genartigen Fabrikware entfernt.

Neben den Klassikern umfasst die Speisekarte auch saisonale Gerichte wie Spargel, Wild, Gans oder fangfrische Forellen. Und ein Nachtisch auf der Speisekarte der Burg Waldenstein ist kultverdächtig: Schokoladeneis mit Sahne und einem guten Schuss Eierlikör.

→ INFORMATIONEN

Hotel Restaurant Burg Waldenstein
Waldenstein 8 • 73635 Rudersberg
Telefon: 0 71 83 / 9 38 76 0
Email: info@burg-waldenstein.de
Internet: www.burg-waldenstein.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Restaurant: Donnerstag bis Montag ab 11.30 Uhr, warme Küche von 11.30 Uhr bis 14 Uhr und von 17 bis 21 Uhr.

Biergarten: Von Mai bis September, bei schönem Wetter Montag, Dienstag, Mittwoch, Freitag ab 17 Uhr, Samstag, Sonntag und Feiertage ab 11 Uhr.



→ Der gemütliche Biergarten ...



→ ...bietet viel Kultur ...



→ ... ein historisches Ambiente ...



→ ... und sagenhafte Ausblicke.