



Auf unbestimmte Zeit verschoben!

Einladung zum Menüabend „Günztal Genießen“ im Gasthof Adler

Ein 4-Gänge-Menü mit Bio-Produkten aus der Öko-Modellregion Günztal

Am **Samstag, 7. November um 18 Uhr** laden Sie herzlich der Gasthof Adler in Frechenrieden und die Öko-Modellregion Günztal zu einem Menüabend der besonderen Art ein. Chefkoch Bernhard Munding zeigt, wie aus wertvollen Günztaler Bio-Produkten ein pfiffiges 4-Gänge-Menü entstehen kann. Dabei kommen Gerichte aus saisonalem Bio-Gemüse vom Biohof Knaus aus Mussenhausen, Bio-Milch und –Joghurt vom Milchhof Lerf aus Ottobeuren, Bio-Ziegenkäse von der Sellthürner Käsküche aus Günzach und Bio-Freilandschwein von Andreas Thoma aus Tafertshofen auf die Teller.

Bernhard Munding, Rebecca Schweiß (Öko-Modellregion Günztal) sowie Vertreter der Bio-Erzeuger begleiten Sie durch den Abend. Lassen Sie sich von Informationen rund um den Ökolandbau und Geschichten zu den Zutaten sowie deren Zubereitung überraschen.

Das Menü

Rote und gelbe Rüben mit gebackenem Ziegenkäse und mariniertes Feldsalat

Gemüse: Knaus, Mussenhausen / Ziegenkäse: Sellthürner Käsküche, Günzach

Cremesuppe von Pastinake und Heumilch mit geräuchertem Speck

Gemüse: Knaus, Mussenhausen / Heumilch: Milchhof Lerf, Ottobeuren

Geschmortes und gebratenes vom Freilandschwein mit Speck Rosenkohl und
Kartoffelstampf

Gemüse: Knaus, Mussenhausen / Schwein: Andreas Thoma, Kettlershausen

Vanille Joghurtmousse mit Zimtpflaumenkompott und Granola

Joghurt: Milchhof Lerf, Ottobeuren

Um eine verbindliche Reservierung beim Gasthof Adler unter 08392 93 444 55 wird gebeten.
Die Veranstaltung findet unter den aktuellen Corona-Vorgaben statt.

Die Öko-Modellregion Günztal und die Familie Munding des Gasthofs Adler freuen sich, Sie an diesem Abend begrüßen zu dürfen.