



SWR1 PFÄNNLE

SO GUT ISST BADEN-WÜRTTEMBERG 



„Egal ob badisch oder schwäbisch! Hauptsache Baden-Württemberg“

11



Auch Sie stehen für kontrollierte Qualität: 11 regionale Initiativen setzen auf geprüfte Qualität aus Baden-Württemberg.

Aufgrund von Angebot und Nachfrage können sich die SWR1-Pfännle Gerichte bei den Gastronomen während der SWR1-Pfännle Zeit ändern. Es besteht kein Anspruch auf Vollständigkeit.

Schmeck den Süden
Gastronomen
Baden-Württemberg



SWR1 PFÄNNLE

SO GUT ISST BADEN-WÜRTTEMBERG 



Bad Herrenalb
Schwarzwald Panorama

*Hausgemachte „Herrgotts Bscheiserle“
Fleischfüllung, Schmorzwiebeln
Schwäbischer Kartoffelsalat*

*Schwäbischer Rostbraten „SCHWAPA“ Rotweinjus, rote Zwiebelmarmelade,
Petersiliencreme, Kartoffelgratin, Schinken-Chip*

Kraftbrühe Weideochsen, Wurzelgemüse und Pfannkuchenstreifen

Backnang
Gasthaus zum Löwen

Löwen-Rostbraten auf Holzofenbrot in Eihülle, garniert mit Grillspeck und Röstzwiebeln

Beilstein
Weingut Amalienhof

*BLOODY-MARY-SALAT
Tomaten, Quinoa, Haselnussblättchen,
luftgetrockneter SchinkenBasilikum, Stangensellerie
für Vegetarier: ohne Schinken!*

*RINDERBACKEN in eigener Soße
mit bunten Wurzelgemüse und Kartoffelgratin*

KRÄUTERSAITLING-RAGOUT im Rahm mit Serviettenknödel

Böblingen
Heilings Restaurant im Paladion

Forellenmaultäschle auf Filderrahmkraut

Brackenheim
Zinser's Flämmle

*Schwäbisches Ochsenbäckle im Lemberger Sößle geschmort
mit Rosmarinkartoffeln und Buecheles Gemüse*

Aufgrund von Angebot und Nachfrage können sich die SWR1-Pfännle Gerichte bei den Gastronomen während der SWR1-Pfännle Zeit ändern. Es besteht kein Anspruch auf Vollständigkeit.

Schmeck den Süden
Gastronomen
Baden-Württemberg



SWR1 PFÄNNLE

SO GUT ISST BADEN-WÜRTTEMBERG 



Calw

Zum alten Calwer

*Filet-Praline mit Kräuterbrät und Schwarzwälder Schinken gefüllt, dazu
Zwiebelrostbraten – super zart medium –
mit Trollingersoße, hausgemachte Spätzle und Salatteller*

*Frische Forelle aus dem „Zinsbachtal“ in Mandelbutter gebraten, dazu
Heckengäukartoffeln, Schwarzwälder Schinken in Streifen*

Donaueschingen

Fürstenberg Bräustüble

Couscous mit mariniertem Rindfleisch

*Gebratenes Korianderhuhn „CHICKEN WHITE KARAHI“
Spinat-Kartoffel-Plätzchen „PAKORAS“*

Orientalischer Reispudding / Mandeln / Rosinen und Feigenkompott

Ebersbach-Roßwälden

Zum Bäckerhaus

Falafel und Hummus von Plochinger Linsen mit Ofengemüse und Joghurt

Fellbach

Restaurant Moiakäfer

Maultaschen vom Wildschwein-auf Ragout vom Hokaido-Kürbis

Herbstlicher Dippekooche mit Kräutercreme

Walnusskrokantparfait mit gedünsteten Zwetschgen

Aufgrund von Angebot und Nachfrage können sich die SWR1-Pfännle Gerichte bei den Gastronomen während der SWR1-Pfännle Zeit ändern. Es besteht kein Anspruch auf Vollständigkeit.

Schmeck den Süden
Gastronomen
Baden-Württemberg



SWR1 PFÄNNLE

SO GUT ISST BADEN-WÜRTTEMBERG 



Fellbach-Schmidlen

Hotel Hirsch

*„Heimat“ Welzheimer Bio Ziegenfrischkäse | Luftgetrockneter Landschinken
Tomaten-Brot-Salat | Rauken*

Vegi Burrata aus Hohentengen | Strauchtomaten Keltenhof-Salate | Oliven | Weißbrot

*Gebratene Regenbogenforelle aus dem Körschtal Zitronenbutter |
Ofengemüse | Petersilienkartoffeln*

Gaienhofen

Hotel Höri am Bodensee

*Blanhofer Spaghetti mit Gemüsecarbonara, Schienerbergeigelb ,
Allgäuer Emmentalerchip*

*Bodenseefelchenchatreuse mit Kartoffel-Kräutermousseline
und glasierten Gemüsen*

Dreierlei vom Höriapfel „Sorbet / Kompott / Strudel“

Gärtringen

Restaurant Kerzenstüble

Fischsüpple vom Honauer Saibling mit ofenfrischem Stangenweißbrot & Sc. Rouillé

*Rinderrücken unter der Kräuterkruste
mit wildem Broccoli, Schmortomätle & Kartoffeltalern*

Gratinierte Heckengäu-Birne mit hausgemachtem Birnensorbet

Aufgrund von Angebot und Nachfrage können sich die SWR1-Pfännle Gerichte bei den Gastronomen während der SWR1-Pfännle Zeit ändern. Es besteht kein Anspruch auf Vollständigkeit.

Schmeck den Süden
Gastronomen
Baden-Württemberg



SWR1 PFÄNNLE

SO GUT ISST BADEN-WÜRTTEMBERG 



Grafenau
Gasthaus zum Engel / Metzgerei
Heinkele

Beet-Tatar vom Heckengäu-Rind mit French Aioli und Chips vom Bauernbrot

Rustikales Metzgersteak vom Schweinehals mit geschrotetem schwarzen Pfeffer und geschmelzten Zwiebeln, dazu Port-Bratenjus und Bratkartoffeln

Heckengäu-Belugalinsen , dazu hausgemachte Spätzle, Saitenwürstchen und geraucher Bauchspeck aus der eigenen Metzgerei

Haslach
Gasthaus Kanone

In Spätburgunder geschmortes Ochsenbäckle , frisches Marktgemüse und Butternudeln

Hirschmedaillon aus heimischer Jagd mit feiner Wildrahmsauce, Gemüse, und Haselnuss Schupfnudeln

Wildragout mit gefüllter Preiselbeerbirne und hausgemachten Spätzle

Hausach
Hotel-Gasthaus zur Eiche

Reh-Nüssle mit Nusskruste, Quitten, Karotten und Süßkartoffel-Kroketten

Paar hausgemachte Wildbratwürste mit Zwiebeln und Bratkartoffeln

Höchenschwand
Bio \$Wellnesshotel Alpenblick

Ziegenkäse im Speckmantel auf Birnenchutney und Salatbouquet

Rindertafelspitz mit Meerrettichsauce, Cranberries an Gemüse und knusprige

Schokocrème im Glas mit Vanilleeis und Sahne

Aufgrund von Angebot und Nachfrage können sich die SWR1-Pfännle Gerichte bei den Gastronomen während der SWR1-Pfännle Zeit ändern. Es besteht kein Anspruch auf Vollständigkeit.

Schmeck den Süden
Gastronomen
Baden-Württemberg



SWR1 PFÄNNLE

SO GUT ISST BADEN-WÜRTTEMBERG 



Insel Reichenau
Restaurant Zum alten Mesmer

*Frische Fische aus Baden-Württemberg
Ganzer Saibling in Öl gebraten mit frischem Knoblauch,
Salzkartoffeln und Salatteller*

*Gutes vom See (Vegan)
Linsenbratlinge, mit Linsen vom Bauernhof Senn,
mit Risottoreis an Currysoße und Gemüse*

Kirchberg, Jagst
Landhotel Kirchberg

*Sülze von Kürbis, Rote Beete, Pilzen
mit frischem Wildkräutersalat und Preiselbeerdressing*

*Braten vom heimischen Reh mit ofenfrischem Kartoffelgratin,
dazu Wurzelgemüse, verfeinert mit Portweinjus*

Kürbis-Creme-Brûlée mit frischen Waldbeeren und weißem Schokoladeneis

Konstanz –
Wirtshaus Bürgerstuben

*Bürgerstuben Wirtshaus Pfanne mit Kartoffeln,
Zwiebeln, Bratenfleisch, Kellerbiersauce, Appenzeller und Spiegelei*

Gebratene Schupfnudeln mit Speck – Sauerkraut nach einem alten Wirtshaus Rezept

*Schweinebraten in Kellerbiersauce
mit Speck -Sauerkraut und Kartoffelknödel mit einem Knusper-Kern*

Aufgrund von Angebot und Nachfrage können sich die SWR1-Pfännle Gerichte bei den Gastronomen während der SWR1-Pfännle Zeit ändern. Es besteht kein Anspruch auf Vollständigkeit.

Schmeck den Süden
Gastronomen
Baden-Württemberg



SWR1 PFÄNNLE

SO GUT ISST BADEN-WÜRTTEMBERG 



Laichingen

Bio Restaurant Der Speisemeister

Alblinsenbraten mit Beerencreme und Rosmarinrisotto

Gemüseplatte - Gebratenes Marktgemüse mit Oberkulmer Dinkelküchle und Tomatendip

Salatvariation mit marinierten Alblinsen, Schafskäse und Apfelbalsamico-Vinaigrette

Lichtenstein-Honau

Forellenhof Rössle

Variation von der Honauer Räucherforelle Honauer Räucherlachsforelle auf Alblinsensalat Wacholder geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich Würzige Forellenterrine mit kleinem Salatbukett

Cremesuppe von Ehestetter Champignons mit kleiner Gemüsequiche

60 Stunden bei 60 °C mild geschmorter Braten vom Albbüffel Schmorsoße | Sommergemüse | hausgemachte Spätzle

Münsingen

Hotel Herrmann

Sommerliche Blattsalate mit gebackenem Bio- Albzarella auf Meidelstetter Linsensalat, gebeizte Lachsforelle mit Honig & Chili aus Honau und Lammfilet vom Stotz Lamm mit Wildkräuterpesto überbacken

Gegrilltes Honauer Lachsforellenfilet auf Zedernholz gegart, auf jungem Grillgemüse, dazu Erbsen-Kartoffelstampf

Bunter Wildkräutersalat von der Gärtnerei Schänzlin an Balsamicovinaigrette mit gebratenen Pfifferlingen und Speck vom Bio Alblinsenschwein

Aufgrund von Angebot und Nachfrage können sich die SWR1-Pfännle Gerichte bei den Gastronomen während der SWR1-Pfännle Zeit ändern. Es besteht kein Anspruch auf Vollständigkeit.

Schmeck den Süden
Gastronomen
Baden-Württemberg



SWR1 PFÄNNLE

SO GUT ISST BADEN-WÜRTTEMBERG 



CH 9052 Niederteufen
Der neue Schwanen

*Original schwäbischer Flädlesalat-Die traditionellen Flädle einmal nicht in der Suppe,
sondern als frischer Salat an einer hausgemachten Salatsoße*

*Maultaschen Appenzeller Art- gefüllt mit feinem Rinderhack, Braumeisterspeck
mit würzigem Appenzeller Käse überbacken-
dazu gibt's den klassischen "Grombiera-Salat" nach Omas Art*

*Ein alter Klassiker wieder entdeckt-Typisch schwäbischer Pfitz Auf
an einem feinen süßen Trollinger Beeren-Sößle*

Radolfzell
Omas Küche im Liesele

*Butterzarte Kalbsbäckchen in Spätburgunder
ein Schmorgemüse quer durch den Garten und Süsskartoffel-Sticks*

Rastatt-Niederbühl
Restaurant Schnick-Schnack

*Saiblingsfilet aus dem Eyachtal
in Tomaten-Salbeibutter mit Bratkartoffeln*

*Sauerbraten von der Wildsau
gebratene Kartoffelklöße und Apfelmost-Rotkraut*

*SCHNICK-SCHNACK - KAISERSCHMARRN
mit Zwetschgenröster von Bühler Zwetschgen*

Aufgrund von Angebot und Nachfrage können sich die SWR1-Pfännle Gerichte
bei den Gastronomen während der SWR1-Pfännle Zeit ändern.
Es besteht kein Anspruch auf Vollständigkeit.

Schmeck den Süden
Gastronomen
Baden-Württemberg



SWR1 PFÄNNLE

SO GUT ISST BADEN-WÜRTTEMBERG 



Rheinau/Linx
Gasthof Oxen

SDS Rösti Pizza mit Käse überbacken
Regionales Kartoffel- Rösti, Tomaten- Basilikum Aufstrich, Salat, Paprika, Tomaten

Spaghetti- Burger
Spaghetti- Bun, Paprika- Chutney, Salat, 250 gr. regionales Hackfleischpatty, Tomaten, Salatgurkenscheiben, dazu ein kleiner grüner Salat an Kräuter- Dressing

Spaghetti- Burger- vegetarisch
Spaghetti- Bun, Paprika- Chutney, Salat, ausgebackene Auberginen- Scheiben, Tomaten, Salatgurkenscheiben, dazu ein kleiner grüner Salat an Kräuter- Dressing

Rielasingen
Berggasthof Burg Rosenegg

Frische Forelle aus dem "Zinsbachtal" in Mandelbutter gebraten, dazu Heckengäukartoffeln, Schwarzwälderschinkenstreifen

Semmelknödel-Carpaccio
mit Radieschen, Pilzen, frisch geraspelter Meerrettich, Reibkäse vom Bergkäse, Rucola und Höribulle auf Vinaigrette

Haugemachte Herrgottsbscheißerle
Schmelzzwiebeln auf schwäbischen Teigtaschen mit Spinat und Brät. Echt guat!

Wildmedaillon auf Preiselbeersauce (je nach Jagderfolg)
Selbst erlegt von unserem Jäger-Metzger-Chefkoch Brügel
(oder vom Wirt selbst, falls er trifft)
mit glasierten Champignon, Rotkraut und Serviettenknödel

Aufgrund von Angebot und Nachfrage können sich die SWR1-Pfännle Gerichte bei den Gastronomen während der SWR1-Pfännle Zeit ändern.
Es besteht kein Anspruch auf Vollständigkeit.

Schmeck den Süden
Gastronomen
Baden-Württemberg



SWR1 PFÄNNLE

SO GUT ISST BADEN-WÜRTTEMBERG 



Rot am See
Hotel Gasthof Lamm

HERBSTSCHMAUS

*Zwei Hohenloher Putenmedaillons mit Apfel-und Kürbiswürfeln auf Kartoffelrösti
mit Geifertshofer Käse überbacken, Speckscheibe*

KANINCHEN-BURGER

*Hausgemachte Kaninchen Pattys mit
Zwiebel-Zucchini-Chutney, Speckscheibe im Burgerweck*

ROT AM SEER DURCHEINANDER

*Schweinefiletstreifen mit Pilzen, grüne Dinkelknöpfe, Schupfnudeln
und breite Nudeln auf feiner Rahmsauce*

Rosenfeld
Unser Lamm

Herbstliche Ingwer-Kürbisrahmsuppe mit in Pilzbutter gerösteten Brotwürfel

*Schwarzwälder Zitronenlinsen (Israel) mit Kürbis-Wurzelgemüse und Höri Bülle
hausgemachte Spätzle, dazu Merguez vom heimischem Wild (1,2)*

*Original Schwarzwaldforelle im Backofen auf orientalisch duftigem Gemüse
Waldpilze gebraten an Bulgur im Myhrefond gargezogen
dazu gartenfrischer Herbstsalat (4,5)*

*Duftig, knusprig in Mohn paniertes,
pfannengebratenes Schnitzel vom Rosenfelder Edelwild
mit Waldpilzragout in leichter Rieslingsahnesoße,
anbei fruchtige Streuobstwiesen- Zimtbirne mit Granatapfel an Ziegenkäse,
Landnudeln in Koriandersahne*

Aufgrund von Angebot und Nachfrage können sich die SWR1-Pfännle Gerichte
bei den Gastronomen während der SWR1-Pfännle Zeit ändern.
Es besteht kein Anspruch auf Vollständigkeit.

Schmeck den Süden
Gastronomen
Baden-Württemberg



SWR1 PFÄNNLE

SO GUT ISST BADEN-WÜRTTEMBERG 



Schorndorf-Oberberken
Gasthaus Hirsch

*Rinderbraten mit Zweigelt-Traubensoße,
hausgemachten Bandnudeln und Petersilienwurzel*

Linsebrätling mit gerösteter Zwetschgenmarmelade und zweifarbigem Karottenpurre

*Schweinebraten mit Weizenbiersoße mit gerösteter Gerste,
confitierter Birne, Servierten Knödel und Karotte*

Steinenbronn
Wirtshaus zum Löwen

Rinderkraftbrühe mit Speckknödel / Gemüsestroh / Mitsubakraut / Schnittlauch

*3erlei vom Hokaido Kürbis an „Keltenhof“ Wildkräutersalat / Honig Vinaigrette /
geröstete Landbrotscheibe / Quitten Gel*

*Schwäbischer Zwiebelrostbraten/Trollinger Jus / geschmälzte Zwiebel / Röstzwiebel /
glasierte Bio-Karotte / Maultäschle / hausgemachte Spätzle*

Sinzheim
Landgasthof Ochsen

*Badisch Schwäbischer Wurstsalat mit Apfel-Essig-Gin-Marinade,
Lyoner, Schwarzwurst, Heumilchkäse, Tomaten Ei, Gurke, roten Zwiebeln, frischen
Apfelscheiben im geschmelzten Spätzlerand*

*Sommerliche Blattsalate, Wildkräutersalat mit Tomaten, Gurken, geräuchertem
Forellenfilet (Forellenzucht Baden – Baden) mit Forellenkaviar und Preiselbeermeerrettich*

Aufgrund von Angebot und Nachfrage können sich die SWR1-Pfännle Gerichte bei den Gastronomen während der SWR1-Pfännle Zeit ändern. Es besteht kein Anspruch auf Vollständigkeit.

Schmeck den Süden
Gastronomen
Baden-Württemberg



SWR1 PFÄNNLE

SO GUT ISST BADEN-WÜRTTEMBERG 



Stuttgart
Café Justus

Detox-Smoothie aus frischer Gurke - Gartensalat - Zitrone - Orange - Pep

BLAUBEEREN-GARNELEN SALAT

Garten-Salat - Basilikum - Frühlingszwiebeln - Rauke - Blaubeeren – Garnelen

Hausgemacht Apfelküchle mit Vanille-Eis

Sulz
ZÜFLE Hotel * Restaurant * Spa

Knödeltris mit Nussbutter und Salatbouquet

Todtnau-Brandenburg
Hotel-Gasthaus Hirschen

Schwarzwald Forelle mit Kirschtomaten und Rosmarin, dazu Salzkartoffeln

Heimisches Rumpsteak mit Kräuterbutter und Kartoffelbrägel

Überlingen
Parkhotel St. Leonhard

*Hausgemachte gebratene Maultaschen
mit Schmelzzwiebeln und Kartoffelsalat*

*Gebratenes Felchenfilet an Mandelbutter
mit Grillgemüse und Petersilienkartoffeln*

Linsen mit hausgemachten Spätzlen und vegetarischen Wienerle

Aufgrund von Angebot und Nachfrage können sich die SWR1-Pfännle Gerichte bei den Gastronomen während der SWR1-Pfännle Zeit ändern. Es besteht kein Anspruch auf Vollständigkeit.

Schmeck den Süden
Gastronomen
Baden-Württemberg



SWR1 PFÄNNLE

SO GUT ISST BADEN-WÜRTTEMBERG 



Vellberg-Eschenau
Bioland Restaurant Rose

Wasserbörek mit marinierten schwarzen Bohnen

Lammköfte an mit Tumeric aromatisiertem Spitzkraut und Bulgursoufflé

*Mit Hohenloher Ziegenfleisch gefüllte knusprige Teigtaschen
an zweierlei hausgemachten Dips und Salaten*

Wangen
Gasthof Lamm

*Schweinebäckle mit Zwetschgen-Pfeffersoße
mit hausgemachten Spätzle und herbstlichen Salaten*

Dienstag, 7. September 2021

Aufgrund von Angebot und Nachfrage können sich die SWR1-Pfännle Gerichte bei den Gastronomen während der SWR1-Pfännle Zeit ändern. Es besteht kein Anspruch auf Vollständigkeit.

Schmeck den Süden
Gastronomen
Baden-Württemberg