

## „essbares fichtelgebirge“

"Natürlich wilde Küche erleben". Wildkräuter, Fisch aus unseren klaren Gewässern, Wildbret vom Ochsenkopf,.. Wozu in die Ferne schweifen. Bei uns steht die Region, das „essbare fichtelgebirge®“ im Mittelpunkt und das schmeckt man.

Freuen Sie sich auf traditionelle Küche kombiniert mit neuen, wilden Geschmackserlebnissen.

Neugierig auf's essbare fichtelgebirge®?

Kochen Sie doch mit uns: Bei den monatlichen Kochseminaren zeigen wir Ihnen, wie Sie Ihr Unkraut, Wald und Wiese gekonnt einfach auf den Tisch bringen. Unkrautvernichtung mit Messer und Gabel ist weit lohnender als mit der chemischen Keule, wenn Giersch regelmäßig abgeschnitten/aufgegessen wird, treibt die Pflanze nur in die Höhe und breitet sich nicht mehr aus.

Für alle „faulen“ oder echten Genießer gibt's natürlich vieles aus dem essbaren fichtelgebirge® auf unserer Speisekarte und außerdem hausgemachte, wilde Köstlichkeiten, wie Marmeladen, Hirschwürstel, kandierte Vogelbeeren zum Mitnehmen.



## Kochen, feiern und mehr

Setzen Sie Ihre Mitarbeiter, Kunden, Freunde,... einfach mal an die frische Luft - sie werden's Ihnen danken.

Wildkräuter-Seminare mit Kräuterwanderung,  
Fackelwanderungen mit Punsch im Bergwerk,  
Eintopfessen mitten im Wald,  
Schneeschuhwandern mit Häppchen.

Und danach-

gibt's ein leckeres Essen, Musik,... .Fragen Sie uns!  
Seminare und Incentives sind ab 8 Personen buchbar.

Tel. 09272/97800 oder [info@hotel-schoenblick.de](mailto:info@hotel-schoenblick.de)



## Gierschsuppe mit frittierten Dolden

- 1 Zwiebel, fein gewürfelt
- 50 g Lauch (nur das Weiße), fein gewürfelt
- 20 g Butter
- 150g mehlig kochende Kartoffeln, gewürfelt
- 1/2 l Brühe
- 200 ml Sahne
- 150 g fein gehackter Giersch

## Zubereitung:

Zwiebel und Lauch in der Butter dünsten. Kartoffeln zugeben, mit der Brühe aufgießen, 15 Min köcheln lassen. Fein pürieren und durch ein Sieb streichen. Sahne zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Giersch unterrühren. Nicht mehr aufkochen, da sonst die Suppe bitter und grau wird. Für die Garnitur die Gierschdolden in viel Öl knusprig frittieren, abtropfen lassen und salzen. Suppe in Gläser füllen und mit den Dolden garnieren.

www.essbares fichtelgebirge®.de

HOTEL SCHÖNBlick  
bei Herzingen



essbares fichtelgebirge®  
Das oder ähnliches bieten wir über's Jahr an!

## Die Region steht im Mittelpunkt

Fichtelnaab Fischtöpfchen (Forelle, Saibling, Flusskrebse) mit Knoblauch-Dip

Supp'n aus Vordorfer Erdäpfeln mit Bröggala

Würnsreuther Ziegenfrischkäse mit Fichtelberger Waldhonig und Lavendel

Zitroniger Saibling von der Ilse auf Dach-Schnittlauch-Risotto

Oberfränkischer Sauerbraten mit Soß'lebkuchen Apfelblaukraut und Kartoffelklöß'

Hirsch-Schnitzelchen aus heimischem Bestand dazu Senfkarotten, kandierte Vogelbeeren und Spätzle

Dazu gibt's: Dunkles von der Hüttenbrauerei oder ein Glas Frankenwein und danach einen echten fränkischen Schnaps aus Weißenstadt



## Tolles aus der Wildkräuterküche

Hähnchenbrust in der Brennessel-Samen-Kruste auf Unkrautsalat

Bärlauch-Cappuccino mit Wiesenkräuter-Stangerl

Steak vom Rinderrücken mit Blütenbutter auf geröstetem Graubrot, dazu Wildkräuter-Apfelsalat

Geliertes Holunder-Prosecco-Süppchen mit Holunderblüten-Parfait

Kartoffelkäs' mit frischem Bärwurz und Baguette

## Von Eulen und anderem Kauzigen

Ich dachte an nichts Böses, als ich mir eine gebatikte Eule aus Berlin mitbrachte. Das Tierchen gefiel mir und wurde zu meinem Maskottchen an der Rezeption. Als es so dahing und mir Gesellschaft leistete kamen plötzlich immer mehr zufällige Geschwisterchen von unseren Gästen hinzu. Ein Jahr nach Berlin besass ich etwa 100 Eulen in verschiedensten Formen und Materialien. Wenn ich damals geahnt hätte..... Mittlerweile hatte es herumgesprochen, dass ich Eulen sammle. Angefangen vom Eierbecher über Kupferstiche, Aschenbecher, Seifen und ähnlich Originelles, jedes Geschenk, jedes Mitbringsel war „Eule“. Meine Familie und ich konnten natürlich auch keinem solchen Tierchen widerstehen und so gab's eine immer beachtlichere Sammlung. Die Rezeption war in der Zwischenzeit eindeutig zu klein aber wir bauten gerade - die Eulenstube-, das war's! Inzwischen bin ich noch Patin eines Kapaten- Uhus und nach wie vor Eulen verliebt. Wer oder was im Haus außer den Eulen kauzig ist? - Nachschauen lohnt!

Bis bald in der Eulenstube, Jutta Heusinger

## Wilde Leidenschaft

Auf der Suche nach dem Ungewöhnlichen bin ich auf „gewöhnliche“ Wildkräuter gestoßen. J.-M. Dumaine, bei dem ich lernte wie man mit den „Wilden“ kocht bestärkte mich, gerade hier, im Fichtelgebirge eine kreative Wildkräuterküche zu etablieren. Inmitten von blühenden Wiesen, Äckern, Wäldern und naturnahen Gewässern muss man einfach zugreifen. Süß, sauer, bitter, scharf und salzig: alle Aromen finden sich hier. Ein Hochgenuss und der echte Luxus aus der Natur.

Guten Appetit, Roland Heusinger



**Hotel SCHÖNBlick**

Gastgeber: -Familie Hecht-Heusinger  
Gustav-Leutelt-Str. 18 • 95686 Fichtelberg  
Telefon: 09272/97800  
Telefax: 09272/9780200  
[www.hotel-schoenblick.de](http://www.hotel-schoenblick.de)