

METZGEREI UND GASTSTÄTTE „GOLDENES KREUZ“

„Die besten Suppen bis zum Ural“

SURIU ELLWANGEN

„Cucina contemporanea“ und wie der Ellwanger Marktplatz zur Piazza wird



JOSEF UND MIRJANA RIEF

Eine durch und durch Ellwanger Wirtschaft ist das Gasthaus „Goldenes Kreuz“

mit seiner dazugehörigen Metzgerei. Seit 1887 im Besitz der Familie Rief und bald in der fünften Generation steht das „Kreuz“ nach wie vor für eine gut bürgerliche Küche, auf deren Speisekarte man neben dem beliebten Tagesessen noch schwäbische Gerichte finden kann, die nur noch selten angeboten werden. Für ihre Zubereitung ist Mirjana Rief verantwortlich, ihre Leidenschaft bringt sie mit wenigen Worten auf den Punkt: „**Ich koche für mein Leben gern und gerade die Gerichte, die es nicht überall gibt, haben es mir angetan. So gibt es immer mal wieder saure Leber oder einen richtig schwäbischen Schweinsbraten und als Gang davor eine vorzügliche Suppe. Der gute Geschmack der Suppen hat einen Gast einmal zu dem Lob verleitet, man bekomme im „Kreuz“ die besten Suppen bis zum Ural auf den Tisch.**“ Die Riefs lachen über das Kompliment und halten es natürlich für völlig übertrieben, aber es ist dennoch ein großes Lob für die Qualität des Familienbetriebs, in dem mit Sohn und Metzgermeister Johann die fünfte Generation herangeführt wird. Nächstes Jahr sind es 30 Jahre seit Josef und Mirjana Rief das Gasthaus und die Metzgerei betreiben: Damals im Jahr 1992 haben sie geheiratet, sind in das Haus eingezogen und haben auch ihren Sohn Josef bekommen. Nach wie vor ist das „Kreuz“ eine Tagesgaststätte, sprich am Abend ist es geschlossen. Aber am Mittag trifft sich im „Kreuz“ zum Tagesessen immer eine illustre Gästeschar: Behördenvertreter, alleinstehende Personen, Lehrerinnen und Lehrer und auch Gäste von außerhalb schätzen die Küche und Atmosphäre des Hauses. Ein Lehrer des Gymnasiums hat sogar einen lateinischen Lobgesang auf die Familie Rief und ihre gute Küche verfasst. Das „Kreuz“, dessen Metzgerei zugleich die älteste und kleinste in Ellwangen ist, hat aber auch Exportschlager: Das sind die sauren Kutteln, die Maultaschen und Schwarzwurst, die von Gästen und Besuchern in die ganze Welt verschickt werden. Damit wird auch ein Stück Ellwanger Urwüchsigkeit in die Ferne getragen, auf die man stolz sein darf.

Abholzeiten:

Di. – Fr. 7.45 – 18 Uhr; Sa. 7 – 12 Uhr
Tagesessen zum Mitnehmen auf
Vorbestellung von Di. – Fr. 11.45 –
13 Uhr, So. und Mo. geschlossen



Metzgerei und Gaststätte „Goldenes Kreuz“

Marktplatz 10
73479 Ellwangen
Telefon 07961 2271



...die man schmeckt!

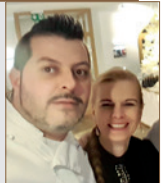
IHRE ELLWANGER GASTRONOMEN

SuRiu – Sardinian Fine Dining

Marktplatz 21 (Altes Polizeigebäude)
73479 Ellwangen, Tel. 07961 9869079
suriu.ellwangen@gmail.com
www.suriu-ellwangen.de

PASQUALE FARINA, LUCIA UND JANA FABINY

So richtig durchstarten konnten sie leider noch nicht. Umso mehr brennen Pasquale & seine Frau Lucia sowie ihre Mutter Jana darauf, ihre Konzepte und Ideen endlich umzusetzen und das „SuRiu“ zu einem ganz besonderen kulinarischen Treffpunkt in Ellwangen zu machen. Über allen Überlegungen steht der Anspruch der Gastronomiefamilie, eine hochwertige Küche anbieten zu können, bei der traditionelle Gerichte aus Sardinien kreativ und neu interpretiert werden. Für diese Ausrichtung gibt es gute Gründe: Pasquale Farina ist auf Sardinien geboren, ist also ein echter Insulaner. Sein Faible und seine Leidenschaft sind es, klassische und traditionelle Rezepturen neu zu erfinden. Mit der sardischen Küche, die im Lauf ihrer Geschichte auch Einflüsse aus Katalonien oder Marokko aufgenommen hat, bietet sich für den mehrfach ausgezeichneten Koch ein interessantes wie unerschöpfliches Feld. Besonders für Fischliebhaber will das SuRiu zu einer ersten Adresse in der Region werden. Die Nachfrage dafür ist vorhanden, das hat der vergangene Sommer eindrucksvoll bestätigt. „Unser Konzept sieht deshalb vor“, so Lucia Fabiny, „dass sich unsere Speisekarte aus 80% Fisch, 10% Fleisch und 10% vegetarischen Gerichten zusammensetzen wird“. Dazu gehört auch, dass die **SuRiu Pizzeria spezielle Gourmet-Pizzen** anbieten wird. Um die Neugier ihrer Gäste zu wecken und um die Vielfalt ihrer Fischgerichte zu demonstrieren, will die Familie auch Degustationsmenüs mit mehreren Gängen anbieten. Mediterran soll aber nicht nur das Angebot auf der Speisekarte sein. Mit einer erweiterten Außenbewirtschaftung um eine APERITIVO LOUNGE BAR will das „SuRiu“ den Ellwanger Marktplatz beleben. **Dann wird der Platz zur Piazza und Jung und Alt können dort Aperitivi, Cocktails oder exzellente Weine genießen.** Dazu werden typisch italienische Stuzzichini-Snacks oder Häppchen gereicht. Die Location eignet sich auch wunderbar für Firmenfeiern oder einen Prosecco-Empfang von Hochzeitsgästen, die man buchen bzw mieten kann.



Abholzeiten:

Mi. und So. 17 – 19 Uhr, letzte Abholzeit:
19.30 Uhr; So. auch mittags:
12 – 14 Uhr. Mo. und Di. Ruhetag.
Online Bestellungen möglich.

Die **TAGESEMPFEHLUNGEN** der **Gastronomen** sowie die **Lieblingsrezepte** finden Sie unter www.ellwangen.de und im **Kurzfilm.** ➔ [Zum Video](#)



Unterstützt durch



TAJ MAHAL ELLWANGEN

Extravaganter Genuss im lauschigen Biergarten

SCHLOSS SCHENKE ELLWANGEN

Ohne Schnickschnack, einfach gut – Das Wirtshaus ob Ellwangen

Lebensfreude



Taj Mahal – Indisches Spezialitätenrestaurant

Bahnhofstr. 10 · 73479 Ellwangen
Telefon 07961 9579677 oder
0176 20950919
info@tajmahal-ellwangen.de
www.tajmahal-ellwangen.de



PANDIT BHATT

Deutsch, griechisch, italienisch, thailändisch – Ellwangers Gastronomie ist durchaus international auf-

gestellt. Seit dem vergangenen Jahr heißt es auch „**Shubh din aur swagat hai!**“ – Das ist indisch und heißt „Guten Tag und herzlich willkommen!“. So werden die Gäste im „Taj Mahal“ begrüßt, dem ersten indischen Restaurant in Ellwangen. An der Karte des Restaurants, das gegenüber dem Bahnhof liegt und nur ca. 300 Meter von der Stadtmitte entfernt ist, haben nicht nur Kenner und Liebhaber der indischen Küche ihre Freude. Sie bietet auch für „Einsteiger“ eine vielseitige wie interessante Auswahl, um die extravaganter Genuss dieser Küche kennen zu lernen. Hier verbindet sich gutes mit gesundheitsförderndem Essen. In der Pfanne landen nur frische Zutaten, sowie Gewürze wie Chili, Ingwer oder Koriander, die den Gerichten ihre besondere und unverwechselbare Note verleihen. Das Geheimnis ihres extravaganter Geschmacks liegt aber in der sorgfältigen Abstimmung der einzelnen Gewürze, die im richtigen Verhältnis ihr ganzes Aroma entfalten können. Überhaupt erfährt man im Restaurant viel Wissenswertes über die Bezeichnungen und Eigenheiten der indischen Küche. So wird auch den Fragen nachgegangen, wie die ayurvedische Küche das Immunsystem des Menschen wirkungsvoll stärken kann oder was man tatsächlich unter Indisch Curry verstehen kann. Ein besonderes Erlebnis im „Taj Mahal“ bietet aber nicht nur das Essen, sondern auch ein Besuch des Biergartens an einem lauschigen Sommerabend. Hier finden bis zu 200 Gäste Platz, die Tische sind einladend eingedeckt und dekorative Windlichter zaubern eine stimmungsvolle Atmosphäre unter dem alten Baumbestand. Im Restaurant selbst erwartet den Gast eine Ausstattung, die mit der Buntheit der Wände und

einer gediegenen Ausstattung ebenfalls zum Wohlfühlerlebnis im „Taj Mahal“ beiträgt.



Öffnungszeiten:

Mo. – Sa. 11.30 – 14.30 Uhr
und 17. – 22 Uhr;
So. & Feiertag durchgehend
von 11.30 – 22 Uhr

Die **TAGESEMPFEHLUNGEN** der **Gastronomen** sowie die **Lieblingsrezepte** finden Sie unter www.ellwangen.de und im **Kurzfilm**. ➔ [Zum Video](#)



...die man schmeckt!

IHRE ELLWANGER GASTRONOMEN



Schloss-Schenke

Schloss 13 · 73479 Ellwangen
Telefon 07961 91980
www.hirsch-ellwangen.de –
Rubrik: **Schloss-Schenke**

MARTIN UND HEIKE HALD / DENNIS UND SASKIA WICHE

Welches Gebäude steht für Sie symbolisch für die Stadt Ellwangen? Die Ellwanger haben diese Frage vor wenigen Jahren bei einer Umfrage eindeutig beantwortet: Es ist das Schloss, zu dem auch die 1815 erbaute Schloss-Schenke gehört. Die Gründe für ihre Errichtung hören sich aus heutiger Sicht kurios an: Mit dem Bau außerhalb des eigentlichen Schlossareals sollten Napoleons Bruder Jerome Bonaparte und dessen Familie, die damals unfreiwilliger Gäste im Schloss waren, vor Lärm geschützt werden. Bevor die Schenke sich aber zu einem gastronomischen Tipp entwickeln sollte, vergingen über 150 Jahre – trotz Biergarten und herrlichem Ausblick in die Umgebung. Umso größer war deshalb die Freude, als die Familien Hald und Wiche vor kurzem bekanntgaben, die Schloss-Schenke neu zu eröffnen und sie im Zusammenspiel mit ihrem in Sichtweite liegenden Landhotel „Hirsch“ in Neunheim zu betreiben. Hinter ihrer Neueröffnung steht die Idee, das typisch schwäbische Wirtshaus neu zu interpretieren. Bodenständige Küche mit schwäbischen Gerichten und einer Vesperkarte sollen dafür sorgen, dass die Gäste zusammenkommen und in lockerer und gediegener Atmosphäre zusammensitzen können. Alles unter dem Motto „Zurück zur gepflegten Einfachheit“. „**Das Ungezwungene, wie man es noch von früher kennt, soll hier wieder Einkehr halten**“, formuliert Heike Hald den Wunsch der Wirtsfamilien. Wie im Landhotel „Hirsch“ legt das Küchenteam um Dennis Wiche großen Wert auf eine regionale und handgemachte Küche mit Zutaten, die ausschließlich von regionalen Lieferanten kommen. Für diese Selbstverpflichtung wurde die Schloss-Schenke, wie ein Jahr zuvor schon der „Hirsch“, mit dem Prädikat der „3 Löwen“ der Initiative „Schmeck' den Süden. Baden-Württemberg“ – Gastronomen“ ausgezeichnet. Ab sofort versteht sich die Schloss-Schenke nun als ein Wirtshaus für die spontane Einkehr – sei es am Feierabend, nach einer Besichtigung des Schlosses, nach dem Radeln oder einer Wanderung. Das gemütliche Kaffeetrinken am Sonntagnachmittag rundet das Angebot ab.

In den Wintermonaten von Dez. bis Feb. verfolgen das Ehepaar Hald und Dennis Wiche ein anderes Konzept: Dann ist für den Tagesbetrieb geschlossen, kann aber für Privatfeiern oder geschäftliche Veranstaltungen gemietet werden.

