– Anzeige –

GASTHAUS IM SCHLEIFHÄUSLE

Wo der Schwabe sich wohl fühlt: zünftig, lecker, bürgerlich

RESTAURANT AM ELLWANGER WELLENBAD

Ein Hoch auf das Schaschlik

Lebensfreude

...die man schmeckt!

IHRE ELLWANGER GASTRONOMEN

Gasthaus Im Schleifhäusle
Klosterweg 26 · 73479 Ellwangen
Telefon 07961 3583
Facebook: Gasthaus im Schleifhäusle

NICOLE STIER

Man muss nicht Schwabe sein, um in Schleifhäusle glücklich werden zu können. Aber es ist von Vorteil, Schwabe zu sein, denn im Gasthaus zum Schleifhäusle im Sixenbachtal finden Kenner und Liebhaber der urschwäbischen Küche in jedem Fall ihre kulinarische Erfüllung. Von September bis März bietet Wirtin und Küchenchefin Nicole Stier dort samstags ein schwäbisches Buffet an, das es an nichts fehlen lässt: Hochzeitssuppe, Griebenschnecken, Schneidersfleck, Blut- und Leberwurst, Kesselfleisch mit Sauerkraut und Braten lassen die Herzen der Gäste höherschlagen, die erst dann die Gaststube verlassen, wenn auch der Nachtisch in Form von Ofenschlupfern noch Platz gefunden hat. Der große Zuspruch bestätigt die Richtigkeit des Angebots. Zugleich fühlt sich Nicole Stier, die in Waldenburg eine Lehre zur Hotelfachfrau durchlaufen hat, ermutigt, das beliebte Buffet immer wieder um neue „Angebote zum Probieren“ zu erweitern. Aber auch in den anderen Monaten des Jahres dominiert das Schwäbische die Speisekarte: Dann steht unter anderem der Rostbraten hoch im Kurs. Das Publikum des Gasthauses ist breit aufgestellt: Hier treffen sich Alt und Jung, viele Besucher sind Stammgäste und nicht wenige Familien kommen bereits in der zweiten Generation. Doch finden auch viele Radler den Weg nach Schleifhäusle, wo das Gasthaus im ersten Geschoss mit 100 Plätzen aufwarten kann. Direkt vor dem Haus befindet sich auch ein Biergarten, der in diesem Jahr neu gepflastert wird und der mit dem Aufstellen einer Ausschankhütte noch an Attraktivität gewinnen wird. Damit alles läuft, wie es laufen soll, erhält Nicole Stier die volle Unterstützung aus der Familie. Hier helfen alle mit, wenn Not am Mann oder der Frau ist. Die Leidenschaft für das Kochen hat Nicole Stier von ihrer Mutter Maria geerbt, die zusammen mit ihrem Mann Harald das Gasthaus im Schleifhäusle von 1983 bis ins Jahr 2011 betrieben hat. Aber auch die nächste Generation steht schon in den Startlöchern: Die Begeisterung für die Gastronomie und die heimische Küche hat sich auch auf Nicole Stiers Sohn Daniel übertragen, der momentan eine Ausbildung zum Koch in Freiburg absolviert. Die Chancen stehen also gut, dass das Gasthaus im Schleifhäusle weiterhin ein Familienbetrieb bleibt, der es nicht nur versteht, seine Tagesgäste zu verwöhnen, sondern der auch Kommunions- und Geburtstagsfeiern oder Familienfeste zu einem besonderen Erlebnis werden lässt.

Öffnungszeiten:
Do. – Sa.: 17 – 20 Uhr.
So. 11 – 14 Uhr und 17 – 20 Uhr.
Mo. – Mi. geschlossen.

Restaurant am Ellwanger Wellenbad
Rotenbacher Straße 37
73479 Ellwangen
Telefon 07961 84-700
www.ellwanger-wellenbad.de

OLESJA RICHTER UND ANDREAS WORONOV

Nur fünf Gehminuten von der Innenstadt präsentiert sich das vor drei Jahren modernisierte und erweiterte Ellwanger Wellenbad. Direkt daneben erholen sich aktuell die Menschen in der Kneippanlage und durch das Konzert der Frösche aus dem Weiher direkt vor dem Bad ergibt sich ein fast idyllischer Eindruck in den Jagstwiesen. Wo Entspannen und Idylle so nahe beieinanderliegen, da kann auch gut gegessen und getrunken werden: Das garantieren Olesja Richter und Andreas Woronov auf der modern gestalteten und einladend wirkenden Terrasse des Restaurants im Wellenbad, das von den beiden seit Oktober betrieben wird. Beide sind schon lange in Deutschland und haben ihre ersten gastronomischen Erfahrungen in der Nähe von Heilbronn gesammelt. Olesja Richter arbeitete in einer Systemgastronomie eines großen Essenslieferanten mit, Andreas Woronov hatte ein Sportheim mit Festsaal unter seinen Fittichen. Zuvor war er mit einem Grillwagen unterwegs, denn Grillen ist seine ganz besondere Leidenschaft. Persönliche Gründe haben die beiden auf die Ostalb, genauer gesagt nach Bopfingen, geführt. Im Ellwanger Wellenbad wollen Sie ihre Gäste vor allem mit Grillspezialitäten, aber auch regionaler Küche, verwöhnen. Auf der Terrasse oder im Restaurant können unter Einbindung des Wellenbades auch Kindergeburtstage, Geburtstage oder andere Festivitäten gefeiert werden. Schließlich gibt es eine Kegelbahn mit vier Bahnen und neuer LED-Ausstattung. Bei gutem Wetter ist aber die Terrasse mit 60 Plätzen ein Muss. Der Hit unter den gegrillten Spezialitäten ist im Übrigen das Schaschlik, das Andreas Woronov auf pikante Weise zubereitet. Die beiden betreiben neben dem Ellwanger Restaurant auch den Pavillon im Freibad Westhausen. Dort ist die Sommersaison schon gut gestartet, weshalb Olesja Richter und Andreas Woronov nun auch möglichst bald mit der Eröffnung des Ellwanger Wellenbades durchstarten wollen.

Öffnungszeiten:
Di. – Sa. 17 – 21 Uhr; So. 11 – 21 Uhr.
Warme Küche bis 21 Uhr.
Mo. Ruhetag.

Die TAGESEMPFEHLUNGEN der Gastronomen sowie die Lieblingsrezepte finden Sie unter www.ellwangen.de und im Kurzfilm.

➡ Zum Video

Unterstützt durch MCE Medien-Centrum Ellwangen GmbH