



## Essen & Genießen

# Idylle pur genießen

Serie: Schwäbische Lokale

Von unserer Redakteurin Stefanie Sapara

Gutsgaststätte Rappenhof Im Heilbronner Land und in Hohenlohe steht schwäbisches Essen hoch im Kurs. In loser Reihenfolge stellt unsere Redaktion deshalb Restaurants vor, die ihren Gästen gutbürgerlichschwäbische

Mahlzeiten anbieten, heute die Weinsberger Gutsgaststätte

Rappenhof. Wer durch die Weinberge hinauffährt zum Rappenhof und den Hotel- und Restaurantbereich durch den Torbogen betritt, dem sticht zuerst eines ins Auge: der wunderbare Ausblick über das Weinsberger Tal und auf die Burg Weibertreu. Kein Wunder also, dass der Gast sofort Platz nehmen, sich zurücklehnen und ein bisschen genießen möchte.

Genau diese Idylle, den romantischen Garten mit Teich, die blühenden Rosen, sind es, was viele Gäste am Rappenhof so schätzen. Nicht zu vergessen das gute Essen: Ob zum Frühstück – angeschlossen ist ein Landhotel mit 39 Zimmern – , zum Mittag- oder Abendessen oder zum gemütlichen Kaffeebesuch, der Rappenhof hat für seine Besucher zu jeder Tageszeit das passende Gedeck. Dabei wird viel Wert auf regionale und Bio-Küche gelegt. Die bietet klassische schwäbische Gerichte wie

Zwiebelrostbraten mit Spätzle und Salat (19,50 Euro) oder den Bio-Angus-Sauerbraten mit hausgemachten Semmelknödeln, Preiselbeeren und Salat (17,50 Euro) genauso wie wechselnde, saisonale Gerichte, darunter stets auch Fisch (etwa Filets von der Dorade mit Krebssoße, Pfifferlingen, Nudeln, Salat, 20,50 Euro) und Vegetarisches. Das Restaurant ist zudem ein „Haus der Baden-Württemberger Weine“, auf der Karte finden sich bewusst ausschließlich Weine und Sekte aus Baden und Württemberg.

Geschäftsführerin Elisabeth Wurster betreibt Hotel und Restaurant seit 1975, seit 2009 steht ihr Neffe Sascha Schmidt als Geschäftsführer zur Seite. Elisabeth Wursters Großeltern kauften den Rappenhof – damals noch Bauernhof mit Weinbau – im Jahr 1927, ihre Eltern bauten 1951 um. „Aus unserem Wohnzimmer wurde eine Bauernwirtschaft“, erzählt Elisabeth Wurster und lacht. 1967 folgten die ersten Hotelzimmer, der Stall wurde abgerissen. Seither wurde immer wieder erweitert, modernisiert. Begeistert hat die Gäste vor allem der Bau des Wintergartens: Wenn sie das Wetter nach drinnen vertreibt, genießen sie im Wintergarten dennoch freie Sicht aufs Tal und die Weinberge. 100 Plätze bietet das Restaurant, 100 weitere die Terrasse. Dazu kommen Tagungs- und Seminarräume. Kinder können sich auf dem neuen Spielplatz vergnügen, Gesellschaften finden im großen, liebevoll angelegten Garten eine separate Terrasse für Empfänge. Reservierungen unter 07134 5190. Geöffnet ist täglich von sieben bis 24 Uhr, sonntags von acht bis 22 Uhr. Warme Küche von 11.30 bis 14 Uhr und 18 bis 21.30 Uhr.

Lokaler Termin Mediterran geht es vom 2. bis 23. August im Landhaus Rössle in Bretzfeld-Brettach zu. Feine Köstlichkeiten aus dem Mittelmeerraum stehen auf der Karte, zum Beispiel Gazpacho oder Entenbrust mit frischen Feigen in Rotweinjus. Reservierung unter Telefon 07945 91110.

Kontakt zur Redaktion

E-Mail: [magazin@stimme.de](mailto:magazin@stimme.de)

Foto: Sapara

://