

# Aus historischen Kochbüchern

Kulinarische Wochen  
5. bis 21. Oktober



## **Erinnerungen aus vergangener Zeit**

5. bis 13. Oktober

**Getrüffelte Gänseleberpastete  
„Straßburger Art“ mit Toast**

14,50 Euro

\*\*\*

**Hummersuppe mit Chesterstangen**

7,50 Euro

\*\*\*

**Coquilles St. Jacques**

in Kräuterbutter sautiert, Fleurons

14,80 Euro

**Seezungenfilet „Colbert“ mit**

Petersilienkartoffeln,

Salate der Saison

27,50 Euro

**Tournedos mit frischen Champignons,**

Sauce Bearnaise, Kartoffelbällchen,

Haricots verts

25,80 Euro

**Schweinelendchen**

**„Drei Musketiere“**

mit Macaire Kartoffeln,

feines Gemüse

16,80 Euro

\*\*\*

**Nonnenfüzchen**

mit Weincreme

7,80 Euro

14. bis 21. Oktober

**Krabbencocktail**

mit Toast und Butter

11,80 Euro

\*\*\*

**Klare Ochsenschwanzsuppe**

mit altem Sherry

4,80 Euro

\*\*\*

**Königinpastetchen**

mit feinen Erbsen und Spargel

12,80 Euro

**Heilbuttschnitte „Bristol“,**

gewürfelte Tomaten, Champignons,

Artischockenherzen, Bandnudeln

18,50 Euro

**Filetspieß „Graf Drechsel“,**

verschiedene Lendchen mit Scampi,

Safranreis, Sauce Hollandaise

23,00 Euro

**Ganze Kalbsniere**

in Butter gebraten mit Armagnac

flambiert in Sauce Creme, Speck Rösti

17,50 Euro

\*\*\*

**Crêpes Suzette**

am Tisch flambiert mit Vanilleeis

10,50 Euro



# Hotel & Restaurant Augustiner

## *Des wilden Markgrafs Spezialitäten im neuen Gewand*

***Kürbissuppe***  
mit Walnusschaum  
3,10 Euro

***Egerlinge***  
gefüllt mit Seranoschinken, Schafskäse  
und getrockneten Tomaten,  
auf Feldsalat mit Pestovinaigrette,  
an Stangenweißbrot  
7,80 Euro

***Karpfenkrapfen***  
mit Kräuterschaum auf buntem  
Linsensalat  
9,50 Euro

***Zanderfilet***  
auf karamellisiertem Radicchio,  
hausgemachte Nudeln  
12,20 Euro

***Schweinefilet***  
im Kartoffel-Gemüsemantel,  
an Apfelmostsoße und grünem Salat  
12,80 Euro

***Lammkotelett***  
auf Zucchini-Karottenstreifen,  
gelbem Paprikaschaum,  
Kartoffelspieße  
13,50 Euro

***Kalbsschnitzel***  
mit grünem Spargel-Karottenbündchen,  
dazu Petersilienkartoffeln  
13,80 Euro

***Rehrücken unter  
Pumpernickelhaube***  
auf Wirsing, Portweinjus  
und Kartoffel-Preiselbeerroulade  
14,50 Euro

***Warmes Orangenragout***  
mit Zitronengras an Kaffeeparfait  
4,10 Euro



**Hotel-Gasthof Augustiner**  
Karolinenstraße 30  
91522 Ansbach  
Tel.: 0981/ 24 32  
Ruhetag: Donnerstag  
e-mail: [hotel-augustiner@web.de](mailto:hotel-augustiner@web.de)  
[www.hotel-augustiner-ansbach.de](http://www.hotel-augustiner-ansbach.de)



## ***Lob dem Apfel und der Birne***

***7. bis 19. Oktober***

*Eines musst du dir merken, wenn du schwach bist:*

*Äpfel und Birnen stärken.*

*Äpfel und Birnen sind die beste Speise für zu Hause, für die Reise,  
für die Alten, für die Kinder, für den Sommer, für den Winter,  
für den Morgen, für den Abend, beides zu essen ist stets labend.*

*Sie glätten deine Stirn, bringen Phosphor ins Gehirn.*

*Geben Kraft und Mut und erneuern dir dein Blut.*

*Darum Freund, so lass dir raten: Esse frisch, gekocht, gebraten, täglich ihrer fünf bis zehn.*

*Wirst nicht dick, doch jung und schön und kriegst Nerven wie ein Strick.*

### ***Erntefrischer Feldsalat***

*in fruchtigem Dressing*

*mit gebratenem Speck, Äpfel- und*

*Birnenspalten*

*und gehackten Walnüssen*

### ***Herbstlicher Bratapfel***

*mit Vanillesauce*

***Pfannkuchen mit hausgemachtem***

*Birnenkompott*

*und Mövenpick Crème Vanilla Eis*

### ***Sauerbraten vom Reh***

*- aus heimischer Jagd -*

*in Lebkuchensauce, dazu servieren wir*

*hausgemachten Semmelkloß,*

*Apfelblaukraut und Preiselbeerbirne*

*...und passend dazu empfehlen*

*wir Ihnen:*

*hesselberger –*

*aus Frankens fruchtigem Süden*

*Apfel-Holler-Secco Piccolo oder*

*Perlende Birne Piccolo*

*Apfel-Birnen-Hollersaft oder*

*Apfel-Hollerschorle*

### ***Fränkische Karpfenfilets***

*in Bierteig gebacken,*

*dazu hausgemachter „Erdäpfelsalat“*



**Restaurant und Café Bürger-Palais,**

Neustadt 48, 91522 Ansbach,

Tel. 0981 - 95 131

Restaurant "Stüble"

**Öffnungszeiten:**

Sonntag bis Freitag: 17.30 - 22 Uhr

Ruhetag: Samstag

[info@hotel-buerger-palais.de](mailto:info@hotel-buerger-palais.de)

## **Kulinarischer Streifzug durch Ansbach**

### **“Markgrafensuppe”**

Zwiebelsuppe mit Briccroutons  
3.50 Euro

### **“Schlossgartensuppe”**

Kürbiscremesuppe mit Schmand  
und gerösteten Kürbiskernen  
3.50 Euro

### Vorspeise

### **“Rosengartencarpaccio”**

Feld- und Rucolasalat  
in Himbeer-Balsamico-Dressing  
mit Rehcparpaccio und glacierten  
Maronen, dazu kleine Brotauswahl  
7.80 Euro

### Hauptgerichte

### **“Die Bach Ente”**

1/2 Ente in deftiger Sauce mit Klobß  
und Apfel-Rotkohl  
12.80 Euro

### **“Wilder Markgraf ”**

Edelgulasch vom Wildschwein und  
Hirsch mit hausgemachten Spätzle und  
Salatteller  
13.80 Euro

### **“Rehlende Gumbertus”**

Rehlende im Ganzen gebraten,  
auf Steinpilzrahmsauce,  
dazu Butterspätzle und Speckrosenkohl  
17.80 Euro

### **“Ansbach grüßt Fermo”**

Forelle mit Kräutern, Knoblauch,  
Tomate gebraten,  
mit Petersilienkartoffeln  
und Salatteller  
13.80 Euro

### Dessert

### **“Fermo grüßt Ansbach”**

Sorbetto  
Limonensorbet mit  
Wodka oder Prosecco  
4.00 Euro



## Zum 300. Geburtstag Der „Alte Fritz“ und Voltaire

4. bis 27. Oktober 2012

Friedrich der Große würde in diesem Jahr seinen 300. Geburtstag feiern. Die französische Sprache und Kultur faszinierten schon den jungen Kronprinzen. Ab 1750 war Voltaire, einer der einflussreichsten Philosophen und Schriftsteller der Aufklärung, häufig zu Gast am preußischen Hof. Voltaire umschrieb seine Beziehung zu kulinarischen Genüssen so: „Ich habe gefunden, dass Menschen mit Geist und Witz auch immer eine feine Zunge besitzen; jene aber mit stumpfem Gaumen beides entbehren“. Des „Alten Fritz“ Ehrentag ist für uns Grund und Anlass einigen historischen Gerichten der klassischen Französischen Küche zu „huldigen“. Mit einem sinnlichen Spaziergang durch Dorfgasthäuser und Adelsküchen wollen wir französische Kochkunst hochleben lassen.

### Kalte Vorspeisen

**Foie gras et rilettes d'oie  
 avec des pommes caramélisées et  
 compote de fruits secs**

Stopfleberpastete und Rilettes von der Gans  
 mit karamellisierten Apfelspalten und Kompott von  
 Trockenfrüchten  
**18,90 Euro**

**Salade de gésiers de canard confits et poitrine  
 d'oie fumée aux noix**

Blattsalate vom Markt mit konfierten Entenmägen,  
 geräucherter Gänsebrust und Walnüssen aus dem Périgord  
**12,60 Euro**

### Suppe

**Soup crèmeuse à la chicorée avec ris d'agneau**  
 Cremesüppchen vom Chicorée  
 mit sautiertem Lammries und Orangenöl  
**8,60 Euro**

### Warme Vorspeisen

**Tripes à la provençale**

Kutteln provenzalisch mit Kirschtomaten, grünen Oliven  
 und Chorizo  
**9,80 Euro**

**Coquilles Saint Jacques au beurre citronné**

Sautierte Jakobsmuscheln in ihrer Schale  
 mit Minzebröseln und Zitronenbutter  
**14,50 Euro**

### Hauptspeisen

**Filet grillé du bœuf Charolais avec cèpes frais et  
 pappardelle**

Grilliertes Filet vom Charolais Ochsen (US-Beef 180gr.)  
 mit frischen Steinpilzen und hausgemachten Pappardelle  
**34,80 Euro**

**Selle de lièvre poivronnée au jus de porto avec  
 chutney de quetsche**

Butterzarter Rücken vom Feldhasen mit Pfefferaromen  
 an Portwein-Jus mit Zwetschgen-Chutney und  
 hausgemachten Kartoffelnocken  
**19,80 Euro**

**Boeuf bourguignon traditionnel**

Geschmorte Schulter vom Limousin Ochsen mit  
 karamellisierten Balsamico-Zwiebeln  
 und getrüffeltem Kartoffeltörtchen  
**16,30 Euro**

**Rognons de veau à la moutarde**

Sautierte Milchkalbsnierchen mit Dijon-Senf, Wacholder,  
 glasierten gelben Rübchen und Bratkartoffeln  
**17,50 Euro**

**Selle d'agneau de Sisteron rosée avec ratatouille à  
 la Marocaine**

Zartrosa Rücken vom Sisteron Lamm unter der  
 Senf-Estragon-Kruste auf marokkanischem Ratatouille  
**18,90 Euro**

### Dessert und Käse

**Crème brûlée classique et mousse au chocolat Valrhona**  
 Klassische Crème brûlée und Valrhona Schokoladenocke  
**8,90 Euro**

**Plateau de fromages**

Auswahl von Rohmilchkäse  
**12,50 Euro**

**Rind und Lamm sind 4 - 5 Wochen trocken gereift  
 und daher besonders zart und schmackhaft!**





*Der Markgraf zu Ansbach schätzte das Merkendorfer Kraut über alles und so war es vom Speiseplan des Hofes nicht wegzudenken. Außerdem war sich der Markgraf über den gesundheitlichen Wert des Krautes sehr bewusst. So wurden die Merkendorfer Hoflieferanten.*

*Die Museumsstube macht sich dieses Wissen zu nutze und bietet in der Zeit der Kulinarischen Wochen Krautgerichte an, die der Markgraf vielleicht auch gegessen hat.*

**Jeden Freitag: Vegetarischer Tag**

*Vorspeise*

***Bunte Gemüsesulze***

*mit Weißkraut*

*3,80 Euro*

*Hauptgang*

***Überbackenes Kraut***

*mit Tomatenfüllung*

*8,40 Euro*

*oder*

***Krautroulade***

*mit Champignon-Reis-Füllung*

*8,40 Euro*

*als 3-Gang-Menu 14,90 Euro\**

**Jeden Samstag: Suppentag**

***Gehaltvolle Krautsuppe***

*mit Rindfleisch*

*6,80 Euro*

***Erbsensuppen-Eintopf***

*mit Einlage*

*6,80 Euro*

**Jeden Sonntag: Bratentag**

*Vorspeise*

***Sauerkrautsuppe***

*mit Knoblauch*

*3,40 Euro*

*Hauptgang*

***Krautbraten***

*mit Kartoffelbrei*

*9,90 Euro*

*als 3-Gang-Menu 14,90 Euro\**

***Rehbraten***

*mit Wirsing-Gemüse, dazu Kartoffeltaler*

*als 3-Gang-Menu 18,90\**

*\*an jedem Tag steht ein*

***„Überraschungs-Dessert“*** auf der Karte, das auch

*zum 3-Gang-Menu serviert wird*

*3,60 Euro*

*Sonntags ab 15 Uhr: Hausgemachter Kuchen*

*Wir bitten um Vorbestellung mit Platzreservierung  
 einen Tag vorher, für Sonntag zwei Tage vorher.*

*Öffnungszeiten:*

*Freitag und Samstag, ab 18 Uhr, Sonntag ab 15 Uhr*





PICCOLO MONDO

## ***Menu della Nonna:***

### ***Melanzane alle scopece***

*Gebratene Auberginen*

*mit frischen Tomaten*

*8,90 Euro*

### ***Tagliarini con Ceci e Baccalà***

*Nudeln*

*mit Kichererbsen und Stockfisch*

*12,90 Euro*

### ***Scoratelli della Nonna***

*Italienisches Milchgebäck*

*mit Dessertwein*

*5,50 Euro*

*Als komplettes Menü für 24,90 Euro*

#### **Ristorante Piccolo Mondo**

Büthenstr. 16

91522 Ansbach

Tel. 0981 - 9722406

info@italiener-ansbach.de

Ruhetag: Montag

Öffnungszeiten: Dienstag bis Sonntag 11 - 14 Uhr und 17 - 23 Uhr





## *Vom Winde verweht...*

*Als Aperitif empfehlen wir:*

***Mint-Julep für Master Rhett***

*4,80 Euro*

*Vorspeise*

***Geflügel-Reis-Salat „Tara“***

*4,50 Euro*

*Hauptspeisen*

***Misses Scarletts vegetarische***

***Reispfanne „Dirty Rice“***

*(Kidneybohnen, Mais, Staudensellerie,*

*Paprika und Okras)*

*7,50 Euro*

***Grillfischplatte „Bayou“***

*auf Kokosgemüse*

*(Catfish, Thunfisch, Garnelen)*

*13,80 Euro*

***Gumbo***

*Eintopf mit Chorizo, Shrimps und*

*Hähnchenfleisch, dazu Reis*

*9,40 Euro*

***Lousiana Fried Chicken***

***„Cajun Farmstyle“***

*mit gebackenen Süßkartoffeln und*

*pikantem Kürbisrelish*

*8,70 Euro*

*Dessert*

***Big Mammys Mississippi Mud Pie***

*(Hausgemachter Schokoladenkuchen)*

*3,70 Euro*

***„Bei Gott, ich werde nie mehr hungern“***

*(Misses Scarlett O'Hara)*

*„Das Land der Gentlemen und Baumwolle, das man den Alten Süden nannte – hier in dieser schönen Welt verbeugte sich die Galanterie zum letzten Mal. Hier konnte man die letzten Ritter und edlen Damen sehen. Heute ist dieser fast vergessene Traum nur noch in Büchern zu finden. eine ganze Zivilisation, vom Winde verweht...“*

*Rhett: „Du bist verwurzelt wie diese Bäume hier, Scarlett.“*

*Scarlett: „Ach könnte ich Tara wieder zu dem machen, was es einst war.“*

*Rhett: „Dann tu's lieber heute als morgen. Du brauchst nicht zu sparen!“*

*Scarlett: „Oh Rhett, du bis so gut zu mir...“*



Die sehr beliebten kulinarischen Wochen im Herbst finden in diesem Jahr bereits zum fünfzehnten Mal statt. Gäste können sich in verschiedenen Ansbacher Gastronomiebetrieben mit Gerichten aus historischen Kochbüchern verwöhnen lassen.

Die Kunst, aus Lebensmitteln durch Kochen, Braten, Dämpfen oder andere Verfahren möglichst schmackhafte, leicht verdauliche, nahrhafte und auch noch gesunde Speisen zu bereiten, hatte bereits in der Antike einen hohen Stand erreicht. Da nach antiker Sichtweise eine gute Ernährung unmittelbar mit der Gesundheit zusammenhing, arbeitete der Koch häufig mit Ärzten zusammen.

Die Kochkunst kam aus den asiatischen Ländern nach Griechenland und dann nach Italien. Unter den römischen Kaisern Augustus und Tiberius gab es bereits Schulen der Kochkunst. Im antiken Rom waren die Köche meistens verschleppte Sklaven, vorzugsweise Griechen. Köche waren beliebt und teuer und man zahlte horrenden Preise für gute Köche.

Im Mittelalter wurde die Küche besonders von den Klöstern gepflegt und weiter entwickelt. Neuzeitliche Kochkunst stammt aus Italien (etwa seit dem 16. Jahrhundert) und wurde von dort aus durch Katharina von Medici nach Frankreich eingeführt, die bei ihrer Hochzeit mit Heinrich ihre eigenen Köche nach Frankreich mitnahm.

Am Hofe von Ludwig XIV. erreichte die französische Küche ihre erste Blüte. Der bekannteste Küchenchef dieser Zeit war François Vatel, der sich selbst tötete, als er zu einem bestimmten Zeitpunkt nicht in der Lage war, adäquat für seine Herrschaft zu kochen. Mit dem Wegfall der grenzenlosen Ausgabenfreudigkeit des keinerlei Steuern zahlenden Adels und Königshofs durch die Französische Revolution mussten die Köche sich neue Einnahmequellen erschließen. Sie eröffneten Restaurants, in denen das wohlhabende Bürgertum verkehrte. Im 19. Jahrhundert erholte sich daher die französische Kochkunst von Revolution und Krisen. Die aufstrebende Bourgeoisie demokratisierte nach und nach mit Erfolgen und Rückschlägen auch die Küche.

Während vieler Jahrzehnte kamen die berühmtesten Köche häufig aus Frankreich. So sind Bocuse, die Gebrüder

Troisgros, Marc Haerberlin allesamt Schüler von F. Point. Sie propagierten eine Küche, die frische, hochwertige Lebensmittel der Regionen des eigenen Landes in raffiniert arrangierte, wohlschmeckende Tafel-Freuden verwandelte. Die Nouvelle Cuisine fußte auf ähnlichen Zutaten wie die Diätküche: Gemüse, gedünstetes Fleisch, wenig Fett. Schüler von Bocuse, wie zum Beispiel Eckart Witzigmann verbreiteten diese Lehre auch in Deutschland.

Zur Zeit sind im Fernsehen auf allen Kanälen die unterschiedlichsten Kochsendungen zu sehen mit allen Größen der deutschen und internationalen Küchen.

Wer Lust hat, nicht nur die geruchs- und geschmacksfreie Theorie auf dem Bildschirm zu verfolgen, sollte die diesjährigen Kreationen unserer heimischen Gastronomen ausprobieren.

Der Gast bei den kulinarischen Wochen darf sich sicher sein, nicht nur außergewöhnliche lukullische Köstlichkeiten kredenzt zu bekommen, auch das stilvolle Ambiente beim Gastgeber wird seine Sinne anregen.

Als Inspiration für die Speisekarten werden die unterschiedlichsten Quellen verwendet und die Spanne reicht von den diesjährigen "Geburtstagskindern" Friedrich der Große und Carl Wilhelm Friedrich von Brandenburg - Ansbach, deren 300. Geburtstag in diesem Jahr gefeiert werden bis zum Film "Vom Winde verweht", aber auch Gerichte aus der Küche einer italienischen "Nonna" werden angeboten.

In acht Restaurants können Sie die unterschiedlichsten Gerichte genießen. Natürlich wurden die Kreationen den heutigen Essgewohnheiten und dem Geschmack der heutigen Zeit angepasst, denn es ist weder Völlerei noch Hungerkost angesagt, sondern ausgewogene, geschmacklich feine Gaumenfreuden. Bevorzugt werden in den Küchen natürlich Produkte aus regionaler Erzeugung, das garantiert Frische, kurze Transportwege und machen die Speisen noch hochwertiger und köstlicher. Lassen Sie sich verlocken, verführen, verwöhnen.

Genießen Sie zu den erlesenen Speisen Weine aus deutschen Anbaugebieten, ein Tröpfchen unserer europäischen Nachbarn – oder sogar solche aus anderen Kontinenten. Wenn Sie ein Bier aus einer fränkischen Brauerei wählen, treffen Sie keinesfalls eine falsche Entscheidung.



# ANSBACHER BRATWURST-FÜHRUNG



EINE KULINARISCHE  
STADTFÜHRUNG IN ANSBACHER  
TRACHT, BEI DER SIE IN DER  
METZGEREI MAURER MEHR  
ÜBER DIE HERSTELLUNG  
ERFAHREN. ANSCHLIESSEND  
ERZÄHLT STADTFÜHRER  
HOLGER G. LANG BEI DER  
EINKEHR IM JEWEILIGEN  
RESTAURANT BEI GEBRATENEN  
ODER SAUREN BRATWÜRSTEN  
ALLEREI WISSENSWERTES ÜBER  
DIE ANSBACHER BRATWURST.



**PREIS PRO PERSON: 22,-€**

Dauer 11:30 bis ca. 13:30 Uhr

Treffpunkt: Carl-Wilhelm Brunnen (Joh.-Seb.-Bach-Platz)

**TERMINE 2012:**  
**13. OKTOBER**  
**17. NOVEMBER**

ANMELDUNG UND TEILNEHMERKARTEN  
BIS ZU 3 TAGE VORHER IN DER  
TOURISTINFORMATION ERHÄLTICH

AMT FÜR KULTUR UND TOURISTIK  
JOH.-SEB.-BACH-PLATZ 1  
TEL.: 0981-51243  
AKUT@ANSBACH.DE  
WWW.ANSBACH.DE



STADT  
**ANSBACH**