



# Das Adler-Team sprüht vor Ideen – Ratshausener Gasthof verbindet Tradition und Kreativität

## Smoker Sunday macht Grillen zum Erlebnis

Sommer-Angebot für Genießer / Feinschmeckerei startet im Herbst

Die Gaststube ist urgemütlich, die Küche raffiniert und bodenständig zugleich. Und die Wirtsleute des Ratshausener »Adler« sprühen förmlich vor Ideen. Glanzlicht des Sommers wird der Smoker Sunday. Im Herbst geht die Feinschmeckerei an den Start.

**S**eit 140 Jahren gibt es den Gasthof am Fuße des Plettenbergs. Dieser Tradition fühlt sich die Familie Sauter verpflichtet. Gleichwohl hält sie das Haus jung und frisch. Denn Martina und Klaus Sauter und ihre Kinder Maximilian (18), Stefanie (16) und Alexander (14) leben und lieben die Gastronomie. Der Älteste wird in die Fußstapfen seines Vaters treten; er befindet sich in der Ausbildung zum Koch. Hotelfachfrau Martina Sauter bringt ihre steirischen Wurzeln bereichernd ein. Einer der Kuchl-Obenden, die der »Adler« regelmäßig veranstaltet, steht unter österreichischem Motto und wird von handgemachter Stubenmusik umrahmt.

Handgemacht: Dieses Attribut gilt auch für die Kochkunst des Küchenchefs Klaus Sauter. Er hebt die Schätze

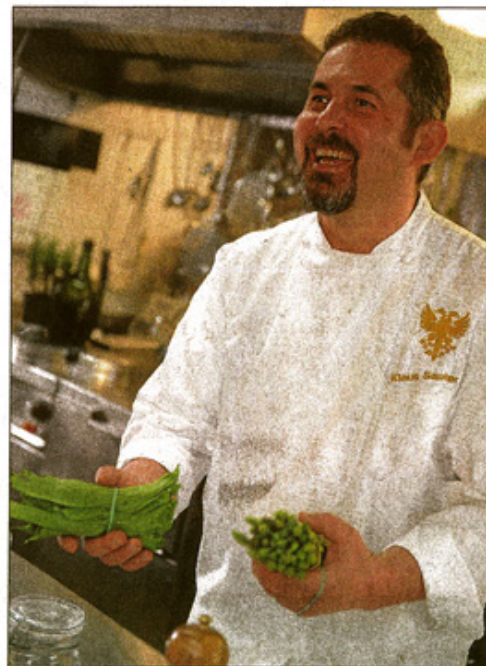
der Region und veredelt sie zu Gaumenfreuden.

Sauter weiß um die Herkunft seiner Produkte. So züchtet etwa Bauer Franz Schätzle aus dem benachbarten Deilingen eigens für den »Adler« Duroc-Landschweine nach biologischen Maßstäben. Gemüse bezieht das Gasthaus unter anderem vom Lindenhof der Steimles in

Dormettingen. Wild schießt der Herr über die Kochtöpfe selbst.

Klaus Sauters Fertigkeiten sind nicht nur bei Seminaren und besonderen Motto-Abenden, sondern auch beim Smoker Sunday zu bestaunen. Ab 5. Juni wird den Sommer über an mehreren Sonntagen im »Gillabomba-Höfle« des Lokals ein speziel-

Frische Produkte aus der Region veredelt  
Küchenchef  
Klaus Sauter.



Ein urgemütliches gastronomisches Schmuckstück: Martina und Klaus Sauter pflegen die »Adler«-Tradition und gehen gern neue Wege.  
Fotos: Kienzler

ler Barbecue-Grill angeworfen, dessen Design einer Lokomotive gleicht und in dem

das Grillgut im heißen Rauch gegart beziehungsweise geräuchert wird. Dazu werden

von 11 bis 18 Uhr Tapas, Salate und vieles mehr serviert.

Nicht nur vor Ort, sondern bald auch zu Hause können Freunde regionaler Kost die Produkte aus dem Hause Sauter genießen. Im Herbst eröffnet die Boutique Feinschmeckerei, die Hausgemachtes aus der feinen »Adler«-Küche zum Mitnehmen bietet. Während der üblichen Öffnungszeiten werden dann Sauter-Kreationen wie Kutteln, Bratwürste, Pasteten und Maultaschen zu haben sein: ein weiterer Schritt hin zu einer ganzheitlichen Vermarktung von hochwertigen Produkten aus der Region für die Region.



Was immer Sie bei uns wählen, wird in unserer Küche mit frischen, sorgfältig ausgesuchten Produkten zubereitet.

Die von uns verwendeten Zutaten werden zum größten Teil von lokalen Landwirten und Erzeugern aus der Region bezogen.

So können wir nachhaltig die Landwirtschaft in der Region fördern und die Qualität der Erzeugnisse überprüfen.

*Herzlich willkommen von Mittwoch bis Sonntag,  
Martina & Klaus Sauter*

### GASTHOF ZUM ADLER

mit schwäbischer Küche  
verwöhnen lassen

Martina & Klaus Sauter  
Hohnerstraße 3  
72365 Ratshausen  
Tel. 074 27/22 60

[www.adler-ratshausen.de](http://www.adler-ratshausen.de)

Montag + Dienstag Ruhetag

### Neu im Programm:

#### Smoker Sunday

Leckeres Fleisch vom Barbecue Smoker, Salate, Tapas und mehr...

Ab 11.00 Uhr bis 18.00 Uhr

Im Gillabomba-Höfle oder im Adler je nach Witterung

#### Smoker Sunday im Juni

Sonntag 5. Juni, Pfingstmontag 13. Juni, Sonntag 26. Juni

#### Smoker Sunday im Juli

Sonntag 10. Juli, Sonntag 31. Juli

#### Smoker Sunday im August

Sonntag 7. August, 14. August, 21. August, 28. August