



ADLER

Gasthof · Feinschmeckerei · Destillerie

Ein Kuchl-Obend im Adler Ratshausen – Einzigartig köstlich!

Was ist denn eigentlich ein Kuchl-Obend?

Adler-Chefin Martina Sauter, die aus der Steiermark stammt, klärt auf: „Kuchl“ steht in Österreich für „Küche“ und hat nichts mit „Kuchen“ zu tun, wie der Schwabe vielleicht vermuten könnte! An einem „Kuchl-Obend“ im Adler werden Ihnen bodenständige und außergewöhnliche Köstlichkeiten direkt in der „Kuchl“ am Buffet präsentiert oder frisch aus dem Ofen vom Küchenchef überreicht.

Wie kann man sich das vorstellen?

Nach einem herzlichen Willkommensgruß finden Sie Ihren Platz in der urigen, liebevoll dekorierten Wirtsstube an wunderschön eingedeckten Tischen. Umsorgt werden Sie von den stilecht in Dirndl gekleideten Damen vom Service, die dafür sorgen, dass Sie sich rundum wohlfühlen. Ihr Menü holen Sie sich dann selbst aus dem „Zentrum des Genusses“: der Adler-Kuchl! Dabei genießen Sie zuerst eine reichhaltige und außergewöhnliche Spezialitätenvielfalt vom Vorspeisenbuffet. Anschließend richtet der Küchenchef Ihnen den Hauptgang direkt vor Ihren Augen frisch auf Ihrem Teller an. Drei verschiedene Gerichte stehen dabei zur Wahl, jedes davon wahrhaftig ein Genuss! Zum guten Schluss sorgt ein köstliches Dessert für das zart schmelzende Finale Ihres Kuchl-Menüs. Und während des gesamten Abends können Sie sich über die angenehm entspannte Atmosphäre im Adler freuen!

Wie ist man denn im Adler auf den Kuchl-Obend gekommen?

Die Idee: steirisch – die Gerichte: schwäbisch!

Mit dem Kuchl-Obend hat die steirische Adler-Chefin Martina Sauter gemeinsam mit ihrem Mann Klaus ein Stück Heimat ins Schwabenländle importiert.

Inspiriert wurden die beiden im Urlaub beim Einkehren in einer österreichischen Rauchkuchl. Schon während der Heimreise nahm die Idee, einen schwäbisch-steirischen Kuchl-Obend im Adler anzubieten, Form an. Vor allem ein Gedanke ließ die leidenschaftlichen Genießer Klaus und Martina Sauter dabei nicht mehr los: endlich einen zarten Schweinebraten aus dem Ofen punktgenau und absolut frisch servieren zu können, weil planbar ist, zu welcher Zeit die Gäste davon essen werden.

Zurück im Adler benötigten die beiden dann gerade mal zwei Wochen, bis sie ihre ureigene Kuchl-Obend-Vision im Adler verwirklicht hatten. Und die bewährte sich schnell – innerhalb kürzester Zeit hatten sich die kulinarischen Erlebnis-Abende in Ratshausen zum Geheimtipp entwickelt.

Was macht den Adler'schen Kuchl-Obend so besonders?

Zum einen das große Ganze: Uriges Ambiente, außergewöhnlicher Genuss, die herzlichen Wirtsleute! Und natürlich, dass die Köstlichkeiten frisch aus dem Ofen und vom Herd auf Ihren Teller gelangen! Darauf legt Küchenchef Klaus Sauter nämlich äußerst großen Wert. Warmhalteplatten suchen Sie hier also vergeblich, denn alle Speisen werden so zubereitet, dass sie genau dann fertig sind, wenn Sie in die „Kuchl“ kommen. Das erfordert eine Menge Organisationsgeschick vom eingespielten Adler-Küchenteam – und resultiert in unvergleichlichem Genuss!

Wechselt das Menü des Kuchl-Obends?

Der schwäbisch-steirische Kuchl-Obend hat im Adler eine mittlerweile über 12-jährige Tradition. So wie Sie sich vielleicht auf Ihre traditionelle Weihnachtsgans oder Ihr alljährliches Silvester-Fondue freuen, so stehen die Kuchl-Obend-Gerichte für diese Tradition im Adler. Gäste, die regelmäßig den Kuchl-Obend besuchen, freuen sich stets darüber, ihre geliebten Köstlichkeiten auf der Menükarte wiederzufinden. Und wenn Sie sich erst einmal durch das erstklassige Vorspeisenbuffet gegessen und vom zart schmelzenden Fleisch des „Bauerhahns“ oder vom „Geschmorten von der Milchkalbschulter“ probiert haben, werden Sie verstehen, warum!

Und was sind „Besondere Kuchl-Obende“?

Für alle, die zwischendurch mal etwas anderes aus der „Adler-Kuchl“ probieren möchten, gibt es die „Besonderen Kuchl-Obende“. Mal liegt der Schwerpunkt dabei auf mediterraner Küche, mal auf Spargel, Fisch oder steirischen Spezialitäten. Eines aber haben die Abende immer gemeinsam: Geschmackserlebnis pur, tolles Ambiente und, wenn Musik im Spiel ist, jede Menge Unterhaltung vom Feinsten!

Außerdem gut zu wissen...

Reservieren Sie rechtzeitig Ihren Tisch für Ihr Kuchl-Obend-Erlebnis! Die aktuellen Termine finden Sie auf der Homepage des Gasthofs Adler unter „Programm“. Telefonisch erreichen Sie uns unter Tel. 07427-2260.

Das Adler-Team freut sich auf Sie!