

# INHALTSVERZEICHNIS

## FRÜHJAHR

### Vorspeisen

<i>Karamellisierter Ziegenfrischkäse</i> .....	20
<i>Dreierlei von der Seckach-Forelle</i> .....	22
<i>Mousse von frischen Alb-Champignons</i> .....	24
<i>Bärlauch-Frischkäseparfait</i> .....	26
<i>Sülze vom gepökelten Schweinebäckle</i> .....	28

### Hauptgänge

<i>Forelle mit Spargel, Raps und Einkorn</i> .....	34
<i>Häxle vom Alblamm</i> .....	36
<i>Ziegenkitzkeule</i> .....	38
<i>Brust vom Landgockel</i> .....	40
<i>Rücken vom jungen Äbler Weidelamm</i> .....	42

### Desserts

<i>Mousse von der Löwenzahnblüte</i> .....	46
<i>Rhabarbergrütze</i> .....	48
<i>Milchreis vom Albemmer</i> .....	50
<i>Gebackene Holunderblüten</i> .....	52
<i>Gestockte Rahmcreme</i> .....	54

## SOMMER

### Vorspeisen

<i>Tatar vom Albrind mit Wachtelspiegelei</i> .....	60
<i>Törtchen von Äbler Landgurken</i> .....	62
<i>Mousse von Bio-Kirschtomaten</i> .....	64
<i>Lauwarme Forelle an buntem Wiesenstrauß</i> .....	66
<i>Sülze vom Kalbstafelspitz</i> .....	68

### Hauptgänge

<i>Kotelett vom Albwagyu</i> .....	74
<i>Rücken vom Äbler Rehbock</i> .....	76
<i>Kotelett vom Alb-(Linsen)-Schwein</i> .....	78
<i>Filet und „Geschmortes“ vom Albbüffel</i> .....	80
<i>Gefüllter Kaninchenrücken „im Albheu gegart“</i> .....	82

### Desserts

<i>Geeister Gugelhupf mit Johannisbeeren</i> .....	86
<i>Crème brûlée von der Löwenzahnblüte</i> .....	88
<i>Himbeer-Quark-Mousse</i> .....	90
<i>Quarksoufflé mit Bitterschokoladeneis</i> .....	92

## HERBST

### Vorspeisen

<i>Karamellierter Gewürzschweinebauch „aus dem Albheu“</i>	100
<i>In Rotwein geschmorte Schweinebäckle</i>	102
<i>Dotter vom Landei</i>	104
<i>Variationen vom Hokkaidokürbis</i>	106
<i>Risotto vom Äbler Einkorn</i>	108

### Hauptgänge

<i>Gefüllter Ochsenschwanz</i>	114
<i>Roulade vom Albwagyu in Rotweinsoße</i>	116
<i>Allerlei vom Äbler Gemüseacker</i>	118
<i>Ragout vom Äbler Reh in Wacholderrahmsoße</i>	120
<i>Gefülltes Kalbsfilet auf Kartoffel-Lauchpüree</i>	122

### Desserts

<i>Geeistes Hagebuttenparfait im Baumkuchenmantel</i>	126
<i>Zwetschgenknödel auf Zwetschgenragout</i>	128
<i>Joghurttörtchen mit Holunderbeergrütze</i>	130
<i>Schlehen-Quarkkuppel mit Minze</i>	132
<i>Karottenküchle</i>	134

## WINTER

### Vorspeisen

<i>Parfait von Meerrettich und Roter Bete</i>	140
<i>Lauwarmer Kalbskopf auf angebratener Haferwurzel</i>	142
<i>Rote Bete mit Blutwurst</i>	144
<i>Lauwarmer Salat von Wintergemüsen</i>	146
<i>Klare Linsensuppe</i>	148

### Hauptgänge

<i>Seckach-Forelle unter der Kartoffelkruste</i>	154
<i>Geschmortes Rehschäufele in Wacholder-Preiselbeerjus</i>	156
<i>Sauerbraten vom Alblamm</i>	158
<i>Traditioneller Gänsebraten</i>	160
<i>Schulter vom Albwagyu – niedertemperaturgegart</i>	162

### Desserts

<i>Schwäbische Apfelküchle</i>	166
<i>Cremiges Schokoladenküchle</i>	168
<i>Süße Dinkelgrießnocken</i>	170
<i>Gebackenes Bratapfeleis</i>	172
<i>Geeistes Glühweinparfait</i>	174

## BROT

<i>Schwäbisches Linsenbrot</i>	178
<i>Bauernbrot mit Sauerteig</i>	179