

2018

*Im Januar und Februar*

*LECKERE FISCHE*

*Wir servieren unter anderem Karpfen, Waller, Bachsaibling von unseren heimischen Fischern*

*Dienstag, 20. März*



*FRÜHLINGSANFANG*

*Der erste Bärlauch wächst – wir servieren leckere Gerichte mit frischem Bärlauch*

*Ostern*

*Zu Ostern gibt es Leckeres vom Lamm und Zicklein aus dem Steigerwald*

*Ab April*

*Jetzt gibt´s wieder Fränkischen Spargel*



Schwab's  
Land-  
Gasthof

Montag, 30. April  
17.00 Uhr



KOCHKURS  
HAUSMANNSKOST FÜR FEINSCHMECKER

Es wird geschmort, gedämpft und  
gebraten. Einfach lecker.

Klassisches Franken – neu interpretiert

Wir verwöhnen Sie am Abend mit einem  
4-Gänge-Menü mit Weinen von unseren  
fränkischen TOP-Winzern und zum  
Dessert das verraten wir Ihnen gibt´s  
unseren fränkischen Klassiker  
„Karthäuserklöße auf Weinschaumsoße“

Dienstag, 01. Mai

DIE BOCKJAGD BEGINNT

Unser Chef geht mit seinen  
Jagdfreunden auf die Pirsch  
und bringt mit Sicherheit manch  
erlegtes Stück mit nach Hause



*Im Juni und Juli*

*Jetzt gibt´s wieder leckere Gerichte mit Pfifferlingen in allen Variationen*

*Montag, 10. September  
9.30 Uhr*

**KOCHKURS  
HEIMISCHE FISCHKÜCHE**

*Ein ganz besonderer Tag erwartet Sie. Wir fahren mit dem Fischerschelch auf dem Altmain durch eines der schönsten Regionen Frankens entlang der Steilhänge von Escherndorf nach Gerlachshausen.*

*Mittags geht's dann in die Küche. Unser leckeres Menü für den Abend wird vorbereitet.*

*Im Oktober*



**WEINLESEFEST**

*Der Chef Joachim Schwab in seinem Weinberg in Sommerach. Die achte Weinlese steht an. Wer bei der Traubenernte dabei sein möchte, ist herzlich eingeladen.*



Montag, 15. Oktober +  
Montag, 22. Oktober

10.00 Uhr



KOCHKURS  
AUS UNSERER WILDKÜCHE

Ein Klassiker mit vorherigem  
Spaziergang durchs Jagdrevier  
in Stierhöfstetten.

Einkehr im Jagd- und Kulturhof von  
meinem Jagdfreund Karl Klein.

Es gibt leckere Blaue Zipfel und  
Steigerwälder Bier.

Danach geht's zurück an den Herd –  
die Küche ruft. Das Wild aus unserem  
Revier bietet die Grundlage für das  
Menü am Abend.

Im November



GÄNSEGLÜCK

Es gibt Traditionen, die sollte man  
pflegen. Ganz besonders wenn sie  
köstlich sind.

Rund um den St. Martinstag werden  
Gänse frisch von unserem Bauern aus  
dem Steigerwald **auf Vorbestellung**  
in den Ofen geschoben.



*Im Dezember*

*Genießen Sie die Ruhe der  
Adventszeit bei einem leckeren  
Menü in unseren zwei gemütlichen  
Stuben am Kachelofen*

*Montag, 31. Dezember*



*SILVESTER GALA DINNER mit 7 Gängen  
mit vorherigem Konzert  
in der Abteikirche*

*Reservierung erforderlich.*

**KOCHKURSINFORMATONEN ERHALTEN  
SIE GERNE VON UNSEREN MITARBEITERN**

