

SZ Süddeutsche Zeitung Extra

Freizeit in München und in Bayern von 28. Oktober bis 3. November 2010

Woche von 28. Oktober bis 3. November 2010

SZ AUSFLUG-TIPP

Landgasthof Schwägele, Roßhaupten

Herbst ist Wildzeit, und wer nach einem Ausflug am Forggensee Appetit auf Hirschfleisch aus den Allgäuer Wäldern, Rehmedaillons in Sauerkirschsoße oder Wildhasenfilets in Cognacsoße verspürt, ist im Roßhaupter Landgasthof Schwägele genau richtig. Der Küchenchef Franz Lipp verarbeitet vorzugsweise Heimisches aus Feld und Wald. Feinschmecker probieren auf Vorbestellung das



„Flammende Schwert“, ein Mix aus Wild, Rind-, Schweine- und Geflügelfleisch mit Beilagen. Vor allem die vielen Stammgäste wissen die Qualität der traditionellen Allgäuer Spezialitäten, darunter Klassiker wie Krautschupfnudeln und Krautkräpfen, zu schätzen. Die Apfelküchle mit Zimt und Zucker runden das Schlemmermenü ab. Es lohnt sich also, die warme Stube mit entsprechendem Appetit zu betreten, der sich nach einer Wanderung in der reizvollen Umgebung des Landkreises Ostallgäu von selbst einstellt. REIM/FOTO: OH

- Landgasthof Schwägele, Hauptstraße 15, 87672 Roßhaupten, tägl. außer Mi. durchgehend warme Küche bis 22 Uhr, ☎ 083 67/305, Internet: www.landgasthof-schwaegele.de