

# Herzlich Willkommen in der Gutsgaststätte Alteburg!

## Wir freuen uns, dass Sie da sind!

Wir begrüßen Sie ganz herzlich bei uns in der Gutsgaststätte Alteburg. Sie zu bewirten ist unsere Leidenschaft – und das schon seit vielen Jahren. Neben unseren Klassikern bieten wir Ihnen auch Gerichte an, die Sie so vielleicht noch nicht gegessen haben. Und ein kleiner Tipp: Für unsere regionalen Gerichte verwenden wir ausschließlich Zutaten aus unserer Region.

Gastronomen im Biosphärengebiet Schwäbische Alb haben sich zu den Biosphärogastgebern zusammengeschlossen, um Ihre Verbundenheit mit dieser einzigartigen Kulturlandschaft und die Leidenschaft für Ihre Arbeit zu unterstreichen.

Wir, die Biosphärogastgeber sind stolz auf unsere Region und fühlen uns ihr verpflichtet. Das spürt der Gast!

Unverwechselbar Albtypische Gerichte und hochwertige Zutaten aus dem Biosphärengebiet Schwäbische Alb sind in den Küchen der Biosphärogastgeber selbstverständlich.

Naturverträgliches Wirtschaften ist für die Biosphärogastgeber nicht nur Lippenbekenntnis. Es ist Leitgedanke in ihren Gasthäusern, ebenso wie in den Betrieben ihrer Zulieferer. Sie verpflichten sich zum schonenden Umgang mit den natürlichen Ressourcen, zur Verwendung ökologischer Betriebsmittel und Baustoffe.

Anerkannte Zertifikate wie z.B. „Schmeck den Süden“ oder „Die Biosphärogastgeber“ machen den hohen Standard für den Gast sichtbar. So sind wir auch ein offizieller Partner des Biosphärengebiets Schwäbische Alb.



Da alle Gerichte von Daniel Seywald und seinem Team frisch zubereitet werden, bitten wir Sie um etwas Geduld, falls es einmal länger dauern sollte. Sollten Sie nur wenig Zeit haben, sagen Sie uns Bescheid. Auch wenn Sie einmal nicht so großen Hunger haben – die meisten Gerichte können Sie auch als kleine Portion erhalten. Und das gilt nicht nur für Kinder und Senioren!

Unsere Mitarbeiter im Service freuen sich auf Sie und empfehlen Ihnen gerne unsere Tagesspezialitäten, die wir nur kurz im Angebot haben. Wir bedienen Sie mit voller Gastfreundschaft – und wenn trotzdem mal etwas nicht so ist, wie Sie es sich vorgestellt haben, sagen Sie es uns bitte.



Wir möchten, dass Sie sich bei uns wohlfühlen und gerne wiederkommen.  
Einen guten Appetit wünscht

Elke und Daniel Seywald mit dem gesamten Team der Gutsgaststätte Alteburg.

## Unsere Partner für frische Qualität aus der Region sind:

- |   |                              |
|---|------------------------------|
| • Zwiefalter Klosterbräu, Zwiefalten    | Bier, Alb Schorle            |
| • Hofgut Alteburg, Reutlingen           | Gemüse, Salat, Eier, Fleisch |
| • Frank Geiselhart, Ehestetten          | Alb Champignons              |
| • Marc Würz, Oberstetten                | Kartoffeln                   |
| • Lichtensteinmühle, Honau              | Mehl                         |
| • Metzgerei Luz, Reutlingen-Bronnweiler | Fleisch                      |
| • Lautertal-Eis, Hayingen               | Eis                          |
| • Kreis Reutlingen                      | Wildbret                     |
| • Altschulzenhof, Hayingen-Münzdorf     | Käse                         |
| • Gärtnerei Schmid, Tübingen            | Gemüse, Salat, Obst          |
| • HolunderBlütenWunder, Tübingen        | Holunderblütensirup          |
| • Forellenhof Rössle, Honau             | Fisch                        |
| • Franz Tress GmbH & Co.KG              | Bandnudeln                   |
| • KaffeeCompagnie, Mössingen            | Kaffee                       |



### Hinweis:

Haben Sie eine Unverträglichkeit? Fragen Sie uns. Sie erhalten von unseren Mitarbeitern sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken vorhandenen Allergenen. Getreu unseren hohen Maßstäben verwenden wir in unserer Küche keinerlei Geschmacksverstärker.



Biosphärengericht

Schmeck den Süden-Gericht

Zutaten nicht überwiegend aus regionaler Herkunft

