

A LA CARTE

A LA

# CARTE®

RESTAURANTS | WEINE | REZEPTE | HOTELS | REISEN

*Restaurant-Tipps*

BERLIN

DIE PFALZ

FRANKEN



*Rezepte  
Herbstlich  
angerichtet*

Heft 10 Oktober 2013

Deutschland € 7,-

Luxemburg € 8,20, Italien € 9,50

Belgien € 8,20, Spanien € 9,50

Schweiz SFR 9,80



10

4 194009 807008



Unter den großen Schirmen auf der neu bestuhlten Terrasse kann man bis spät in den Herbst hinein Open-air-Freuden genießen. Frank Niebler führt bereits in vierter Familiengeneration den schmucken Landgasthof.

LANDGASTHOF NIEBLER

## TRADITIONELLES mit frischen Ideen

Das man den Begriff Landgasthof mit liebevollen Inhalten füllen kann, dafür gibt es in Franken viele vorbildliche Beispiele. Eines davon ist der Landgasthof Niebler in der herrlichen Weierlandschaft des Aischgrunds, der Heimat des bekannten „Aischgründer Spiegelkarpfens“. Obwohl Neuhaus, ein beschaulicher Ortsteil von Adelsdorf, nur gut 35 Kilometer von Nürnberg und 15 Kilometer von Erlangen entfernt liegt, scheinen die Uhren hier etwas langsamer zu gehen. Und so fühlt man sich im gepflegten Landgasthof Niebler auf Anhieb wohl und studiert ganz entspannt die Karte, die sich

streng nach der Saison richtet, schließlich wird hier alles frisch zubereitet. Gerade ist die Pfifferlingsaison vorbei, in der das gebratene Zanderfilet in Pfifferling-Riesling-Sauce mit Basmatireis und das Schweinelelendchen mit Spätzle und Kräuter-Knoblauch-Pfifferlingen zu den Chartbreakern gehörte. Jetzt im Oktober stehen die Bauernente in Rosmarinjus mit Blaukraut und hausgemachten Klößen oder ein rosa gebratener Hirschrücken mit Rosenkohl und Mohngnocchis hoch im Kurs.

„Nach meiner Ausbildung in Herzogenaurach hatte ich das große Glück, meine Kochkunst u. a. im legendären Tantris zu polieren. Eine Zeit, die mich sehr geprägt hat und die meinen Blick für frische Produkte in Topqualität geschärft hat“, erzählt Frank Niebler, der den Landgasthof in vierter Familiengeneration leitet. Für seine ehr-

liche und marktfrische Küche ist der sympathische Franke weit über Adelsdorfs Grenzen hinaus bekannt. Das Fachmagazin „Der Feinschmecker“ wählte sein Restaurant im August sogar unter die 800 besten Restaurants Deutschlands. Getreu seinem Motto, Traditionelles mit frischen Ideen zuzubereiten, präsentieren sich auch die Gerichte rund um den berühmten Aischgründer Spiegelkarpfen, dem in den Monaten mit „r“ eine ganze Karte gewidmet wird. Natürlich gibt es die typische fränkische Fischspezialität ganz traditionell blau mit Salzkartoffeln, Salat und Meerrettich oder gebacken mit Blatt- und Kartoffelsalat. Für den Karpfenschinken mit Senf-Dill-Sauce oder die Karpfenroulade in rosa Pfeffersauce mit Basmatireis, ein Niebler-Klassiker, der das ganze Jahr auf der Karte steht, kommen die Gäste von weither. Wer dazu die Bier-Spezialitäten der oberfränkischen Brauerei Leikeim kosten möchte, der freut sich über moderne Zimmer mit Drei-Sterne-Komfort. ■



Links: Für den großen Hunger ist die Filetplatte mit Käsespätzle, Grilltomate und Gemüse genau das Richtige. Rechts: In der Saison begleiten gebratene Pfifferlinge, Apfelspalten und Nudeln die Putenmedaillons in Calvadosauce.

Inhaber: Frank Niebler  
Neuhauser Hauptstraße 30, 91325 Adelsdorf  
Telefon: 0 91 95 / 86 82, Fax: 0 91 95 / 44 68  
E-Mail: [info@landgasthof-niebler.de](mailto:info@landgasthof-niebler.de)  
Internet: [www.landgasthof-niebler.de](http://www.landgasthof-niebler.de)  
Öffnungszeiten Küche: Mo. bis Do.  
ab 17.30 Uhr, Fr. bis So. 11.30 – 14.00 Uhr  
und ab 17.30 Uhr, Ruhetag: Mittwoch  
Drei-Sterne-Hotel: Zimmerpreise je nach  
Saison: EZ ab 49 Euro, DZ ab 74 Euro  
Kreditkarten: Diners Club, Mastercard, Visa