

live | style | see Karpfen am Illmensee

Nach Umbau in neuem Ambiente Baden · Wandern · Freizeit



Landgasthof mit Tradition und Pfiff

Wer in idyllischer Landschaft richtig gut essen will, der sollte sich den Landgasthof Karpfen in Illmensee merken: Hier gibt's exquisite regionale Küche, serviert im stilvollen, modernen Ambiente. Die neu gestaltete Lounge lädt zum entspannten Frühstück ein.

VON KARIN BOUKADOUR
RAVENSBURG

ILLMENSEE – Zarter Rehbraten aus der Keule in Rotweinglace mit Püchpflaumen, Gemüse und Spätzle – das hört sich doch gut an.

Noch besser wird dieses Gericht auf der Speisekarte des Landgasthofs Karpfen jedoch, wenn man einen Blick in die Küche wirft: Das Reh wurde vom Seniorchef geschossen, die Pflaumen hinterm Haus geschüttelt, das Gemüse stammt von örtlichen Gärtnereien und die Spätzle sind selbstverständlich von Chef Rainer Heigle oder seiner Mutter Josefine selbst gemacht.

Gut aus Tradition

Demn der Gasthof Karpfen ist ein Familien- und Traditionsbetrieb: seit 45 Jahren gibt's hier echte bodenständige Küche. Die Seniorchefin Josefine und Theodor Heigle (Metzgermeister) haben die ehemalige Metzgerei mit kleinem Gasthof zu einer guten Illmenseer Adresse gemacht. Erneuert und renoviert wurde laufend, im

vergangenen Jahr bekam das Haus aber ein großes Facelift: Im vorderen Bereich entstand ein modernes, elegantes Restaurant mit besonderem Charme.

Klassisch mit Pfiff

Sohn Rainer Heigle hat die Kochkunst in Sternenhäusern gelernt, außerdem ist er ausgebildeter Metzger. Genau diese gelungene Kombination schmeckt der Gast bei jedem Bissen: Klassische Speisen mit

modernem Pfiff, handwerklich erstklassig zubereitet und gekonnt mit den gewissen Extras garniert.

Zutaten von hier

„Den Bärlauch pflückt unser Vater jeden Frühling selbst. Wir haben hier einen solchen Reichtum an Lebensmitteln bester Qualität, den nutzen wir gerne für unsere Gäste“, erzählt Juniorchefin Judith Heigle. Sie ist ebenfalls gelernte Köchin sowie studierte Lebensmittel-

technologin und managt Restaurant und die 4-Sterne-Ferienanlage. Da hat sie richtig viel zu tun, der Karpfen ist ganzjährig von Dienstag bis Sonntag geöffnet und bietet den ganzen Tag verschiedene Speisen.

Erholung pur

Sobald es wärmer wird, strömen Touristen, Tagesausflügler und Einheimische an den See: „Das Freizeitangebot ist einfach toll. Hier kann man wandern, Boot fahren und auf die Kinder war-

ten ein schöner Spielplatz direkt am Wasser“, meint die Chefin. Dann ist auch die wunderschöne, aufwendig neu gestaltete Terrasse bestuhlt. Holzdielen, eine mediterrane Steinmauer, Schilf und Rattanmöbel lassen Urlaubsfeeling aufkommen. Im Sommer genießen die Gäste den lauschigen Biergarten und die Fisch-Grillabende.

Herzlicher Service

Der Service ist herzlich und sehr aufmerksam. „Wir sind ein Ausbildungsbetrieb mit einem tollen Team, auf das wir uns zu hundert Prozent verlassen können. Ohne unsere Mitarbeiter würden wir das alles nicht schaffen“, freut sich Rainer Heigle. Diese spürbare Wertschätzung geben die Mitarbeiter an die Gäste weiter.

Jeder ist willkommen

Der Landgasthof Karpfen passt perfekt in die ruhige Seenlandschaft. Hier fühlt sich jeder Gast wohl. Der wöchentliche Stammtisch setzt sich gern in die rustikale „Jagd“-Stube, die Zahnarztpraxis feiert vorm in neu gestalteten „Seegourmet“ am offenen Kamin die Weihnachtsfeier. Für kleinere Seminare ist die gesamte Technik vorhanden.

Günstiger Mittagstisch

Den günstigen Mittagstisch schätzen die Mitarbeiter der ortsansässigen Firmen genauso wie hungrige Wande-

rer, zum hausgemachten Kuchen trifft sich alles im Karpfen.

Immer saisonal

„Die Kuchen backen wir alle selbst. Auch hier gilt: regional und saisonal. Im Winter gibt's bei uns keine Erdbeertorte“, meint die Chefin.

Außerdem wursten Theodor und Rainer Heigle selbst, „aber nur für unser Restaurant“. Der Wurstsalat entsteht also wirklich in der Küche des Karpfen, „da weiß man, was drin ist“, so Rainer Heigle. „Wir bieten klare Produkte, die den Eigengeschmack der Rohstoffe optimal zur Geltung bringen.“

Ausgesucht ist die Weinkarte: Hans-Günter Martin vom „Haus der guten Weine“ hat sie zusammengestellt, auch regionale Flaschenweine werden offen ausgeschenkt.

GESCHENK-GUTSCHEIN

Wer diesen WOCHENBLATT-Artikel bei seinem Besuch im Karpfen am Illmensee mitbringt, erhält einen Aperol oder einen Eisplatan gratis.

Geöffnet ist ganzjährig von Dienstag bis Sonntag. Frühstück kann man ab 8 Uhr, zwischen 11.30 Uhr und 21 Uhr gibt es warme Küche.

www.karpfen-am-illmensee.de
07558 / 262

WOCHENBLATT Donnerstag, 25. April 2013



Ummenhofer Ausführung sämtlicher Heizungs-, Sanitär- und Fliesenarbeiten

• Heizung • Sanitär • Baufascherei • Fliesen • Badmanufaktur • Energiekonzepte

Ummenhofer GmbH
Weihenstraße 4
88356 Ostrach
Tel. 07585 / 91797
Fax. 07585 / 935760
E-Mail: info@ummenhofer-gmbh.de

live | style | see
Karpfen
am Illmensee

Wir suchen neue Mitarbeiter zur Verstärkung unseres tollen Teams in den Bereichen **Hotel, Küche, Service und Theke**. Schüler/Studenten können angelernt werden. Auf Ihren Anruf freut sich Ihre Familie Heigle.

Hauptstr. 24 | 88636 Illmensee | Telefon 07558 262 | Fax 91088
info@karpfen-am-illmensee.de | www.karpfen-am-illmensee.de

Aus Freude am guten Geschmack

LANDWIRTSCHAFT
Geflügelhof Saatbau
hausigene Futterherstellung
www.senn-ei.de

Herzlichen Dank unseren Handwerkern für den gelungenen Umbau und unseren langjährigen Lieferanten und Partnern für die gute Zusammenarbeit.

Fleisch von hier

Wir wünschen der Familie Heigle ein erfolgreiches Frühlings-Opening!

Färber
www.farber.de

Jahresfahrplan:

Maï: Spargel „Wellness“

Juni: pffirliche Zeiten – Pffirfinge in vielerlei Varianten

Juni, Juli, August, September: „Highlight“ Ein Muss für Grill-süchtige. Bunter Fischgrillabend mit Fisch und Steaks immer Mittwochsabend Bei schlechter Witterung im Lokal

Oktober: Kürbis mal anders

November: Jagdlust – wilde Gerichte aus eigener Jagd!

Dezember: Wir kochen fürs Christkind Weihnachtsfeiern im Seegourmet, Menüvorschläge auf Anfrage

Silvester: Schlemmen ins Neue Jahr à la cart und 4-Gängemenü für 28,- €

Rudolf Meichle
Fangfrische u. tiefgekühlte Bodensee- u. Meeres-spezialitäten. Räucherwaren aus eigener Räucherei.
88046 Friedrichshafen, Steinbeisstraße 2
Telefon 07541/37500 - Fax 07541/31494

Terrassendielen
Riffeldielen in Douglasie, Lärche, Garapa, Bangkirai, Thermoholz u.a.
Kanthölzer u. Bretter in Fichte, Lärche, Sichtblenden - Holzlesten - Fertigparkett
Holz-Reitter
88512 Mengen, Telefon 0 75 72 - 9 46 01
www.holz-reitter.de

Herzlichen Glückwunsch und viel Erfolg beim Frühlings-Opening

Walder Bräu
Bier-Spezialitäten

Herzlichen Glückwunsch und viel Erfolg!

SCHANKANLAGEN - SERVICE
Gebhard Stark
Riedweg 13 - 88326 Aulendorf
Tel.: 0172 / 60 72 868
07525 / 912 358 Fax 912 136
gebhard.stark@freenet.de

Getränke
Mönig
88356 Ostrach, Tel. 07585 - 489

Original Holzofenbrot

Bäckerei - Konditorei Butscher
Poststraße 2 - 88636 Illmensee
Tel. 07558/210 - Fax 938650

100% GASTRONOMIE ODER PRIVATHAUSHALT TÄGLICH FRISCHE QUALITÄTSPFLÄNDE

FRÜCHTE HERR GmbH
Groß- und Einzelhandel mit frischem Obst-Gemüse und Süßfrüchten.
Ihr Lieferant aus der Region für die Region!

Zentrale: Früchte-Herr GmbH 88630 Pfullendorf Sternendahl 39
Tel. 07552/8815 Fax 8823 Gastronomie Service Anruf genügt

Bauunternehmen & Gartengestaltung seit 25 Jahren erfolgreich!

REISS
Gartengestaltung kreativ & individuell

- Maurerarbeiten
- Stahlbetonarbeiten
- Baggerarbeiten
- Baustellentransporte
- Pflasterarbeiten
- & Tiefbau

Telefon 07558 - 938642
Mobil 0151 - 15361836

Wir gratulieren!

Georg Hack
Haus der Guten Weine
www.georg-hack.com

Scharrenstraße 1, 88790 Moersburg
Tel. 07552-49419 - Fax 494520
kontakt@georg-hack.com
Mo-Fr. 8.30-12, 13.30-18, Sa. 9-12.30 Uhr

WIR GRATULIEREN ZUM GELUNGENEN UMBAU

weru JÄGER GMBH
Fenster und Türen fürs Leben
FENSTER · TÜREN
INSEKTENSCHUTZ

88630 Pfullendorf - Im Goldacker 5
Tel. 07552-40673 - Fax 07552-406758
E-Mail: info@jaeger-fenster-tueren.de

Unser Beitrag: Der geschmiedete Karpfen

PKLINK
Kunstschmiede Klinik
Denkingen
Tel. 07552 / 8696

Besuchen Sie unseren neuen Internetauftritt:
www.kunstschmiede-klinik.de

Sie waren mit der erstbesten Lösung noch nie zufrieden? ... dann sind Sie mit Ihrer Baufinanzierung bei uns richtig!

TÜV SAARLAND geprüfte Kundenberatung
Für Kunden, die mehr wollen.

Jeder Mensch hat etwas, das ihn antreibt.

Wir machen den Weg frei.

Volksbank Altshausen eG
innovativ • persönlich • kompetent • zuverlässig
Hindenburgstr. 31 • 88361 Altshausen
Tel. 07584 / 296-0 • www.volksbank-altshausen.de • info@vbal.de

Qualität setzt sich durch!

André Sauer (l.) und Christoph Linder finden maßgeschneiderte Lösungen.

Spargel „Wellnessmenü“

Cappuccino vom Seebärlauch mit Crustini
Leichter Spargel mit Grillade vom Hühnerbrust mit Orangen-Chilysauce und Pesta
Geeste Vanille mit frischer Erdbeerbowle und Bodenseesecco

