

FRÜHSTÜCKSZEIT IM LAGERHAUS

An Sonn- & Feiertagen von 9.30 - 12 Uhr

Jeden Sonntag sowie an Feiertagen können Sie von 9.30 Uhr bis 12 Uhr bei uns auf der Sonnen-Terrasse an der Lauter oder beim Kaminofen nach Herzenslust frühstücken.

Lassen Sie sich mit Spezialitäten u.a. aus dem Biosphärengebiet Schwäbische Alb verwöhnen. Wählen Sie aus unserer umfangreichen Frühstückskarte.

RESERVIERUNG ERBETEN.



LAGERHAUS AN DER LAUTER

72532 Gomadingen-Dapfen · Lautertalstr. 65
Fon 0 73 85 | 96 58 25 · Fax 0 73 85 | 96 58 67
info@lagerhaus-lauter.de
www.lagerhaus-lauter.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Mi. bis Fr. 14 - 19 Uhr · Sa. 11.30 - 19 Uhr · So. 9.30 - 19 Uhr

ÜBERNACHTUNGSMÖGLICHKEITEN

Gasthof „Hirsch“, Dapfen
Biosphärenhotel „Herrmann“ in Münsingen
Gasthof Hotel „Wittstaig“ in Münsingen-Gundelfingen
Hotel Gasthof „Lamm“ in Hohenstein-Ödenwaldstetten

SA / 20 / OKTOBER – SCHWÄBISCH QUERBEET –

Die Schwäbische Alb hat eine Vielzahl köstlicher Gerichte hervorgebracht. Ob Katzagschroi, saure Kuttla oder Nierla, Schwarzer Brei oder Ofaschlupfer: Wir zeigen in einem 15-Gänge-Menü, wie die Region der Alb schmeckt. Genießen Sie kulinarische Besonderheiten der Schwäbischen Alb in 15 Gängen. Das ultimative Erlebnis schwäbischer Esskultur. Alte Rezepte neu interpretiert. 52 €/Pers. inkl. Most und Wasser 19 Uhr Erläuterungen inklusive!

SA / 27 / OKTOBER „NO!“ MUSIK ALS WIDERSTAND IN CHILE

Musikalisch-kulinarischer Abend mit Sergio Vesely (Gesang, Instrumente) und dem Lagerhaus-Team (Kulinarik)

In den siebziger Jahren hat der chilenische Liedermacher Sergio Vesely seine Zeit als Häftling in Chile unter Diktator Pinochet und dann als Flüchtling im Schwabenland besungen. In den achtziger Jahren dann die fruchtbare Liebe und das Leben mit Kindern. In den neunziger Jahren hat er deutsche Dichter südamerikanisch vertont, im neuen Millennium symbolhafte Erinnerungen und schöne Gedanken. Zwischen den Liedern serviert das Lagerhaus-Team ein südamerikanisch inspiriertes Menü.

39 €/Pers. zzgl. Getränke Beginn 19.30 Uhr

SA / 03 / NOVEMBER SCHOKOLADENMENÜ

Schokolade nur etwas für Leckermäuler? Mitnichten! Mit Schokolade lassen sich viele Gerichte – angefangen von Fleisch über Fisch bis hin zu vegetarischen – geschmacklich verfeinern. In einem 4-Gänge-Überraschungsmenü zeigen wir Ihnen, wie hochwertige Schokolade eingesetzt werden kann. Ein ganz besonderes Geschmackserlebnis! Bitte reservieren! Vegetarisches Menü auf Voranmeldung möglich.

39 €/Pers. zzgl. Getränke Beginn 19.30 Uhr

SA / 10 / NOVEMBER KULINARISCHER FILMABEND – CASABLANCA –

„Ich schau dir in die Augen, Kleines“: Ingrid Bergman und Humphrey Bogart gehören zu den größten Stars ihrer Generation, die man aus vielen Filmklassikern kennt. Doch sie sind auf besondere, sentimentale, glamouröse Weise mit einem Film verbunden: „Casablanca“. Das ist die Love Story, die davon erzählt, dass man den Lauf der Welt aufhalten kann. Indem man in einer nächtlichen Bar über den eigenen Schatten springt. Indem man vor den Nazis die Marseillaise singt. Oder indem man sich auf einem nebligen Rollfeld gegen die eigenen Gefühle und damit für einen Platz in der Kinogeschichte entscheidet. Casablanca – der große romantische Kinoklassiker! Mit einem nordafrikanischen 3-Gängemenü.

39 €/Pers. zzgl. Getränke Beginn 19.00 Uhr

RESERVIERUNG unter: T. 0 73 85. 96 58 25
per eMail an: info@lagerhaus-lauter.de
oder www.lagerhaus-lauter.de/Veranstaltungen

FR / 16 / NOVEMBER KURS: MEISTERLICHE WEIHNACHTSBREDLA

In diesem Kurs lernen Sie unter Anleitung unserer Konditoren die Herstellung von Weihnachtsbredla nach alten und neuen Rezepten. Ihre selbst kreierten Köstlichkeiten können Sie am Ende des Kurses mitnehmen und Ihre Liebsten zuhause damit erfreuen. Höchsteilnehmerzahl 15 Personen 65 €/Pers. Beginn: 14.00 Uhr

FR / 23 / NOVEMBER KURS: WEIHNACHTLICHE PRALINEN

In diesem Kurs lernen Sie, unter Anleitung unserer Konditoren und Chocolatiers meisterliche Pralinen herzustellen. Ihre selbst kreierten Köstlichkeiten können Sie am Ende des Kurses mitnehmen und Ihre Liebsten zuhause damit erfreuen. Mindestteilnehmerzahl 8 Personen. 65 €/Pers. Beginn: 14.00 Uhr

SA / 01 / DEZEMBER – SCHOKOLADENMENÜ –

Schokolade nur etwas für Leckermäuler? Mitnichten! Mit Schokolade lassen sich viele Gerichte – angefangen von Fleisch über Fisch bis hin zu vegetarischen – geschmacklich verfeinern. In einem 4-Gänge-Überraschungsmenü zeigen wir Ihnen, wie hochwertige Schokolade eingesetzt werden kann. Ein ganz besonderes Geschmackserlebnis! Bitte reservieren! Vegetarisches Menü auf Voranmeldung möglich. 39 €/Pers. zzgl. Getränke Beginn 19.30 Uhr

DO / 13 / DEZEMBER ADVENTSNACHMITTAG IM LAGERHAUS

Mit Weihnachtsliedern und Adventsgeschichten
Beginn 15:30 Uhr Eintritt frei

13. - 16. / DEZEMBER WEIHNACHTEN IM ZIRKUSZELT

Kunsthandwerk und Kulinarik in beschaulichem Ambiente
Täglich von 15 - 20 Uhr, Sonntag von 14 - 20 Uhr



VERANSTALTUNGEN 2018
KULTUR & KULINARISCHES

APRIL - DEZEMBER

03

KLAVIERMUSIK
MIT TAPAS & COCKTAILS

genuss
markt

KULINARISCHE
FILMABENDE

PRALINENKURSE

LADYS NIGHT

SCWÄBISCHQUERBEET

UVM.

CAFÉ

LAGERHAUS
AN DER LAUTER

KAFFEEÖSTEREI
CHOCOLATERIE
SEIFENMANUFAKTUR

LAGERHAUS

LAGERHAUS

FR / 15 / JUNI KULINARISCHER FILMABEND DIE FABELHAFTHE WELT DER AMÉLIE

Amélie hat ihre eigene fabelhafte Welt. Sie liebt die kleinen Dinge, die leisen Töne und die zarten Gesten. Sie hat ein Auge für Details, die jedem anderen entgehen und einen Blick für magische Momente, die flüchtiger sind als ein Wimpernschlag. Amélie hat den Kopf über den Wolken, und steht dennoch mit beiden Beinen auf der Erde. Ihr kleines Universum ist bevölkert von suizidgefährdeten Goldfischen, gescheiterten Genies, sehnachtskranken Hypochondern und anderen skurrilen Gestalten. Als sie eines Tages beschließt, als gute Fee in das Leben ihrer Mitmenschen zu treten, weiß sie genau, was sie zu tun hat: Sie schickt einen Gartenzweig auf Weltreise, zaubert jahrzehntelang verschollene Liebesbriefe wieder herbei und wird zum Schutz- und Racheengel in einer Person. Nur wenn es um ihr eigenes Glück geht, steht Amélie sich selbst im Weg. Und als sie sich in den schüchternen Nico verliebt, weiß sie sich kaum noch einen Rat – bis ihr ein guter Geist auf die Sprünge hilft...

Mit einem französischen 3-Gangmenü
39 €/Pers. zzgl. Getränke Beginn 19.00 Uhr

SA / 23 / JUNI SCHWÄBISCH QUERBEET

Die Schwäbische Alb hat eine Vielzahl köstlicher Gerichte hervorgebracht. Ob Katzagschroi, saure Kuttla oder Nierla, Schwarzer Brei oder Ofaschlupfer: Wir zeigen in einem 15-Gänge-Menü, wie die Region der Alb schmeckt. Genießen Sie kulinarische Besonderheiten der Schwäbischen Alb in 15 Gängen. Das ultimative Erlebnis schwäbischer Esskultur. Alte Rezepte neu interpretiert.

52 €/Pers. inkl. Most und Wasser 19 Uhr Erläuterungen inklusive!

SA / 07 / JULI SCHOKOLADENMENÜ

Schokolade nur etwas für Leckermäuler? Mitnichten! Mit Schokolade lassen sich viele Gerichte – angefangen von Fleisch über Fisch bis hin zu vegetarischen – geschmacklich verfeinern. In einem 4-Gänge-Überraschungsmenü zeigen wir Ihnen, wie hochwertige Schokolade eingesetzt werden kann. Ein ganz besonderes Geschmackserlebnis! Bitte reservieren! Vegetarisches Menü auf Voranmeldung möglich.
39 €/Pers. zzgl. Getränke Beginn 19.30 Uhr

FR / 13 / JULI LADIES NIGHT

Es beginnt mit einem Glas Sekt und endet mit einem Cocktail. Dazwischen liegen ein paar genussvoll-glückliche Stunden – z.B. in der Chocolaterie, wo Ihr eine eigene Schokoladentafel kreiert, oder in der Seifenmanufaktur mit der Herstellung einer eigenen Seife. Dazwischen wird ein köstlicher Tapasteller serviert. Ein idealer Mädelsabend!

40 €/Pers. Beginn 19.30 Uhr

FR / 20 / JULI KULINARISCHER FILMABEND – CHOCOLAT –

In einem verschlafenen Städtchen in Frankreich im Jahr 1959. Der ewig gleiche Alltag wird nur durch den unerwarteten Einzug der geheimnisvoll schönen, jungen Vianne und ihrer Tochter in die Stadt unterbrochen. Vianne eröffnet eine Chocolaterie – und das auch noch mitten in der Fastenzeit. Ein wahrlich sinnliches Vergnügen beginnt: Trotz anfänglicher Skepsis können sich die Dorfbewohner der verführerischen Wirkung der süßen Köstlichkeiten nicht entziehen. Diese Wirkung reizt vor allem den selbst-ernannten Sittenwächter der Stadt, Bürgermeister Comte de Reynaud, der seinen Einfluss durch Vianne geschwächt sieht. Er beginnt, gegen sie zu intrigieren. Doch am Ende zählt nur eins: Die pure Lust am Leben!

Mit einem französischen 3-Gangmenü
39 €/Pers. zzgl. Getränke Beginn 19.00 Uhr

18. / 19. / AUGUST 11. GENUSSMARKT RUND UMS LAGERHAUS

Ganz nach dem Lagerhaus-Motto „Regional meets International“ bieten Erzeuger und Verarbeiter Produkte aus vier Ländern an. Aus der Region können die Besucher unter anderem Honig, Schafskäse, Brot aus dem Holzofen, Wurst und Marmelade kosten und kaufen. Liköre, Schnäpse sind ebenso im Angebot wie Bier. Olivenöl und Salami gibt es am italienischen Stand. Die Franzosen, die zum Teil aus Gomadingens Partnerstadt Buis les Baronnies anreisen, haben Schinken und Wein, Tapenades, Gewürze und Nougat dabei. Auch aus Belgien kommen Produzenten. Und natürlich kann an beiden Tagen nach Herzenslust gegessen und getrunken werden. Eis sowie Kaffee- und Kuchenspezialitäten vervollständigen die Markt-Speisekarte. Genießen kann man das alles im lauschigen Lauter-Ambiente, unter Bäumen und Schirmen. Immer wieder und an verschiedenen Ecken spielt an beiden Tagen zur Unterhaltung französische Marktmusik mit Folklore und Jazz.

Am Wochenende lässt sich auch die Umgebung rund ums Lagerhaus erkunden. Entweder ganz bequem mit der Pferdekutsche oder aber per pedes bei Kräuterführungen für Kinder und Erwachsene. Für die kleinen Marktbesucher gibt's einen Kinderzirkus, sie können mit dem Biosphärenmobil die Schätze der Natur unter die Lupe nehmen – und natürlich dürfen sie auch wieder kleine Seifen selbst herstellen.

An beiden Tagen wird ätherisches Öl destilliert, die Herstellung von Schoko-Produkten gezeigt und Führungen in der Seifenmanufaktur angeboten. Außerdem gibt es an beiden Tagen Kräuterwanderungen mit KräuterpädagogInnen von „Kräuterland Alb“ für Erwachsene und Kinder.

Samstag 11-19 Uhr, Sonntag 11-18 Uhr. Eintritt frei!

FR / 24 / AUGUST KULINARISCHER FILMABEND DIE SAMENHÄNDLERIN

Die schwangere Wirtstochter Hannah Brettschneider hat ihre Münchener Heimat verlassen, um zu ihrer großen Liebe Helmut Kerner in die württembergische Kleinstadt Gönningen zu reisen. Als sie dort eintrifft, erfährt sie, dass Helmut und seine Familie zur Elite der ansässigen Samenhändler gehören, die

auf der ganzen Welt Variationen exklusivster Blumensamen verkauft. Eine weitere Nachricht trifft Hannah wie ein Schlag: Ihr Helmut ist schon seit langem der schönen Seraphine Schwarz versprochen. Allen Widrigkeiten zum Trotz tritt sie Helmut gegenüber, denn schließlich ist es sein Kind, das sie erwartet. Ihr ungebrochener Glaube an die Liebe zu Helmut wird belohnt. Entgegen des ausdrücklichen Wunsches seiner Mutter Wilhelmine, die weiterhin Seraphine als Schwiegertochter sehen will, löst Helmut die Verlobung, steht zu Hannah und heiratet sie. Hannahs Traum vom Glück scheint erfüllt. Doch die tiefe Kränkung lässt Seraphine einen teuflischen Plan schmieden. Mit einem deutsch-ungarischen 3-Gang-Menü

39 €/Pers. zzgl. Getränke Beginn 19.30 Uhr

SA / 01 / SEPTEMBER SCHOKOLADENMENÜ

Schokolade nur etwas für Leckermäuler? Mitnichten! Mit Schokolade lassen sich viele Gerichte – angefangen von Fleisch über Fisch bis hin zu vegetarischen – geschmacklich verfeinern. In einem 4-Gänge-Überraschungsmenü zeigen wir Ihnen, wie hochwertige Schokolade eingesetzt werden kann. Ein ganz besonderes Geschmackserlebnis!

Bitte reservieren! Vegetarisches Menü auf Voranmeldung möglich.

39 €/Pers. zzgl. Getränke Beginn 19.30 Uhr

SO / 09 / SEPTEMBER SCHWABENSERENADE ZWEIER BÄNKELSÄNGER

Literarisch-kulinarischer Spaziergang entlang der Lauter durch das Pfaffental

Mit Gitarre, Akkordeon, spanischen und deutschen Liedern, Dichtern und Sagen spazieren mit Ihnen zwei Reingeschmeckte, der Musiker Sergio Vesely und der Buchautor Bernd Möbs, einer aus Chile, einer aus Köln, entlang der Lauter und durch das romantische Pfaffental vorbei an Mühlen, Burgruinen und dem sagenumwobenen Ottilienloch. Mit im Gepäck: Gustav Schwab, Lauternixen, Eduard Mörike, Schlager und vieles, vieles mehr... Lassen Sie sich überraschen! Unterwegs gibt es einige kulinarische Köstlichkeiten und zu Beginn einen Sekt.

29 €/Pers. Dauer ca. 3 Stunden 11 – 14 Uhr

SA / 15 / SEPTEMBER KLAVIERMUSIK MIT TAPAS UND COCKTAILS

Ein entspannter Abend mit dem Reutlinger Pianisten Matthias Zumbroich. Beste Unterhaltung mit Musik von Elton John, den Beatles, mit Rock'n'Roll, Jazz oder Blues. Und dazu serviert das Lagerhaus-Team schwäbische und internationale Tapas sowie bekannte und originelle Cocktails.

10 €/Pers. Beginn 19.30 Uhr (Ohne Essen und Getränke)

FR / 21 / SEPTEMBER SCHNECKENUDELN, ZWETSCHGENDATSCHI & HEFEZOPF

Köstliches Backwerk aus Hefeteig selbst gemacht

Der Duft von frisch gebackenem Hefeteig aus dem Ofen – Inbegriff von Spätsommer und Herbst. Die Fülle an Früchten wie Äpfel, Birnen und Zwetschgen

schreit regelrecht nach Verarbeitung. In diesem Kurs erlernen Sie unter Anleitung unserer Konditoren Schritt für Schritt die Herstellung von Backwerk aus Hefeteig. Ihre selbst gemachten Erzeugnisse können Sie am Ende des Kurses mitnehmen und Ihre Liebsten zuhause damit erfreuen. Höchstteilnehmerzahl 12 Personen.

49 €/Pers. 14.00 Uhr – 18.00 Uhr

SA / 22 / SEPTEMBER – SCHWÄBISCH QUERBEET –

Die Schwäbische Alb hat eine Vielzahl köstlicher Gerichte hervorgebracht. Ob Katzagschroi, saure Kuttla oder Nierla, Schwarzer Brei oder Ofaschlupfer: Wir zeigen in einem 15-Gänge-Menü, wie die Region der Alb schmeckt. Genießen Sie kulinarische Besonderheiten der Schwäbischen Alb in 15 Gängen. Das ultimative Erlebnis schwäbischer Esskultur. Alte Rezepte neu interpretiert.

52 €/Pers. inkl. Most und Wasser 19 Uhr Erläuterungen inklusive!

SA / 06 / OKTOBER – SCHOKOLADENMENÜ –

Schokolade nur etwas für Leckermäuler? Mitnichten! Mit Schokolade lassen sich viele Gerichte – angefangen von Fleisch über Fisch bis hin zu vegetarischen – geschmacklich verfeinern. In einem 4-Gänge-Überraschungsmenü zeigen wir Ihnen, wie hochwertige Schokolade eingesetzt werden kann. Ein ganz besonderes Geschmackserlebnis!

Bitte reservieren! Vegetarisches Menü auf Voranmeldung möglich.

39 €/Pers. zzgl. Getränke Beginn 19.30 Uhr

FR / 12 / OKTOBER – PRALINENKURS –

Wir begeistern Euch für das schönste Handwerk der Welt! Kreiert Eure eigene Lieblingspraline und lernt dabei alles über das Temperieren, Rollen und Verzieren. Eurer Kreativität beim Erschaffen Eurer eigenen kleinen Kunstwerke sind dabei keine Grenzen gesetzt. Am Ende nehmt Ihr nicht nur viele Ideen mit nach Hause, sondern auch eine Schachtel voll selbst gefertigter Köstlichkeiten – Euer persönliches Glück to go. Bitte bringt eine Schürze sowie eine Box für die Pralinen mit.

65 €/Pers. 14.00 Uhr – 18.00 Uhr

FR / 12 / OKTOBER KULINARISCHER FILMABEND – RATATOUILLE –

Remy ist eine Ratte und lebt in Paris. Er hat eine große Schwäche für die Haute Cuisine und träumt davon, ein Starkoch zu werden. Sein Leben würde dann endlich einen Sinn machen. Was kann es Schöneres geben, als den ganzen Tag seiner Leidenschaft nachzugehen? Remy kann zwar hervorragend kochen, doch er hat ein Problem: Kein Küchenchef will eine Ratte in seiner Küche haben! Ein wunderbar komischer Film, unbedingt sehenswert.

Dazu wird ein französisches Drei-Gängemenü serviert.

39 €/Pers. zzgl. Getränke Beginn 19.00 Uhr

RESERVIERUNG unter: T. 0 73 85. 96 58 25
per eMail an: info@lagerhaus-lauter.de
oder www.lagerhaus-lauter.de/Veranstaltungen