Carta Del Menu

zum Raichlebeck

Christoph Böck Linggstraße 14 88131 Lindau
Tel / Fax 49 (0) 83 82 2 87 59

12^{00} - 14^{00}
18^{00} - 22^{00}

Piccola guida per conoscere i segreti della cucina sveva

Il dialetto e la cucina sveva sono qualcosa di particolare nell'ambito della tradizione tedesca e hanno bisogno di essere spiegati, per poter essere apprezzati.Cominciamo con le particolarita`linguistiche e prendiamo in esame la sillaba

.....le	che ritroviamo alla fine di parole come Spätzle,Schätzle,Mädle, ecc.e che niente in comune ha con i diminutivi ..chen e ... lein.Il popolo svevo usa questa piccola sillaba per esprimere quella familiarita`che lo lega all'oggetto che viene nominato.Per questo e`presente in quasi tutte le parole sveve per sottolineare come lo Svevo ami teneramente il mondo che lo circonda.

Da noi potrete gustare molte delle specialita`della cucina sveva, a cominciare da:

Spätzle (passatelli)	alimento base ed insostituibile della cucina sveva
Kraut (crauti)	crauti lessati -sotto aceto- e rifatti in padella
Krautspätzle	possiamo paragonare questa combinazione ad un matrimonio ben assortito:in una padella si arrostiscono in eguale quantita`crauti lessati e "Spätzle"
Spinatspätzle	alla pasta degli Spätzle vengono aggiunti gli spinaci lessati che le conferiscono maggior sapore ed una allegra colorazione verde. Provateli! Ne rimarrete entusiasti!
Flädle	specie di frittata fatta con uova ,latte e farina,conosciuta anche sotto il nome di "Crepe", ma molto piu`buona
Maultasche	ravioloni di forma quadrata ripieni di carne tritata e di spinaci

Se la fame e`grande ordinate -per cominciare-una minestra

In brodo

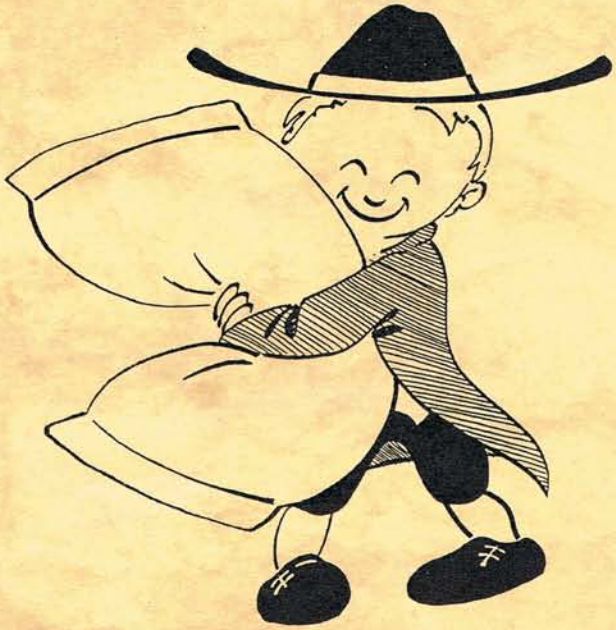
Flädle sottili strisce di frittata in brodo
Leberspätzle passatelli di fegato
Maultasche ravioloni ripieni
Brätstrudel rotelline ripiene di carne macinata
Kartoffelsuppe minestra di patate
Brotsuppe zuppa di pane
Tomatenkremsuppe minestra di pomodoro

Troppo grande per una scodellina percio`viene servito in un piatto:
Schwäbischer Eintopf minestrone svevo minestrone con "Spätzle" e carme di manzo

Maultaschen

Questi ravioloni di forma quadrata vengono prima lessati e poi conditi di volta in volta con:

2 Maultaschen spinaci e 1 uovo all´occhio di bue
3 Maultaschen formaggio filante
3 Maultaschen strisce di prosciutto cotto e pezzetti di cipolle
3 Maultaschen strisce di verdura
2 Maultaschen burro e insalata di patate
3 Maultaschen erba cipollina
oppure vengono tagliati in strisce sottili
3 Maultaschen e rifatti in padella con l´uovo e contorno di insalata verde



Spätzle

Gli Spätzle, alimento-base della cucina sveva, preparati con farina e uova, ricordano nella forma i nostri passatelli e sono una vera bonta`; vengono serviti come piatto unico o come contorno:come piatto unico vengono prima rifatti in padella e poi conditi o con:

Kässpätzle formaggio fuso e cipolle
Krautspätzle crauti e cipolle
Spätzle mit Linse und 1 Paar Wienerle con lenticchie e 2 Würstel
Krautspätzle mit Bratwürschtle rundrum con crauti e salsicciotti
Krautspätzle mit Schmelzwiebala und am Saubuckl drzu con crauti, cipolla e spalla di maiale

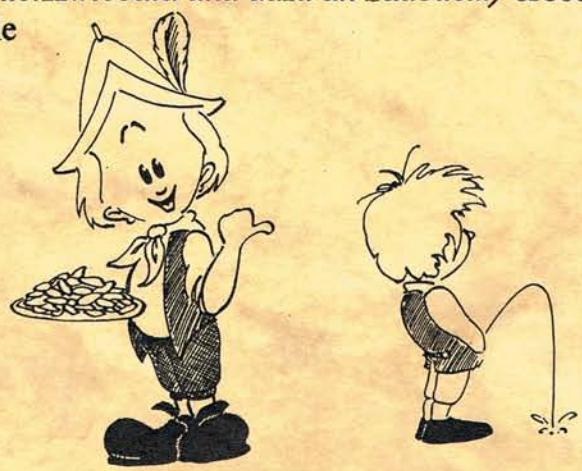
Come in Italia c´e`la pastasciutta verde cosi´nella cucina sveva ci sono gli "Spätzle" verdi,cioe`con l´aggiunta di spinaci.Se si vogliono provare bisogna allora ordinare allo Chef "Cristoforo":

Spinatkässpätzle mit Schmelzzwiebala gli "Spätzle" verdi al formaggio con cipolla
Spinatspätzle im Schwammerlrahm mit Schinkestreifle und Käs überbacke gli "Spätzle" verdi in crema di funghi con strisce di prosciutto cotto e formaggio
Spinatspätzle in der Rahmsoß mit zwei Fleischküchle drzu gli "Spätzle" verdi con la panna e due polpettine

---

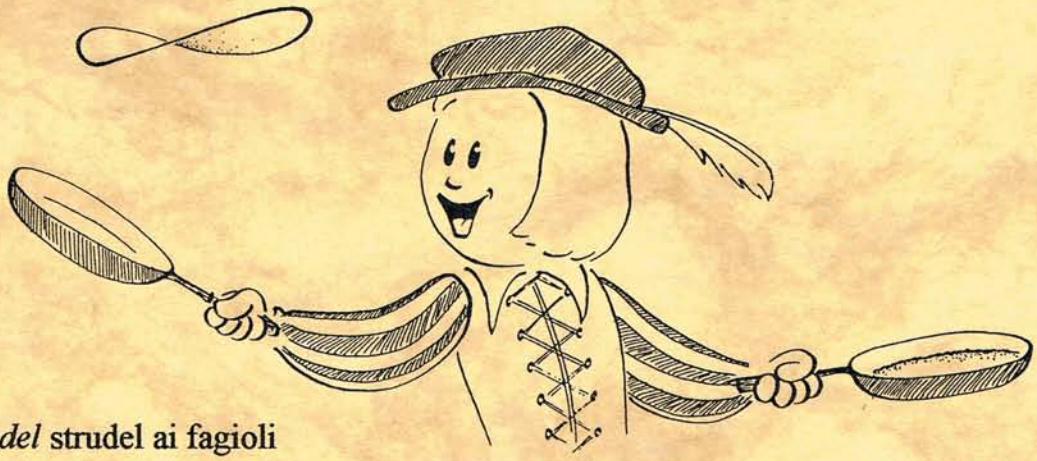
Gli abitanti dell´"Allgäu"-regione della Baviera meridionale-chiamano "Schupfnudel" delle crocchette lunghe e sottili a base di farina uova e patate la cui preparazione richiede lunghe ore di lavoro.Uno Svevo del Württemberg li chiama invece "Bodebirenudel" e uno Svevo della Baviera settentrionale "Baunze".Per mettere un po´d´ordine in questa confusione "culinaria" e per permettere ai nostri clienti di assaggiarli, noi li abbiamo chiamati "Buabespitzle",anche se in verita`avremmo dovuto chiamarli "Buabebrunzerle",.... ma questo e`un altro discorso.

(Buabespitzle mit Kraut und Schmelzzwiebala) crocchette con crauti e cipolle
(Buabespitzle mit Kraut und Scmelzzwiebala und dazu an Saubuckl) crocchette con crauti e cipolle e spalla di maiale



Gli strudel

Gli strudel della cucina sveva erano un modo semplice ma allo stesso tempo saporitissimo di riutilizzare gli avanzi del pranzo del giorno prima;la massaia sveva preparava prima una frittata (Flädle) poi ci metteva dentro i resti di carne o di verdura la arrotolava e la passava in forno per far fondere il formaggio che ci aveva messo sopra. Noi non siamo rimasti fedeli alla tradizione, perche`usiamo verdura e carne fresca per i nostri strudel e Vi assicuriamo che sono ancora piu´buoni di quelli "storici".



Bohnenstrudel strudel ai fagioli

nella frittata (Flädle) ci mettiamo dei fagioli rifatti nel burro, la arrotoliamo e la serviamo con capperi e formaggio filante

Blaukrautstrudel strudel ai crauti rossi

nella frittata (Flädle) ci mettiamo i crauti rossi, dei pezzetti di bollito e la serviamo con formaggio filante

Linsenstrudel strudel alle lenticchie

questa volta nella frittata ci sono le lenticchie e dei pezzetti di carne di maiale affumicata piu`il solito formaggio filante

Spinatstrudel strudel agli spinaci

in questo strudel si possono gustare gli spinaci con pezzetti di uova sode e sopra il formaggio filante

Wirsingstrudel strudel alla verza

in questa frittata c´e`la verza con dei pezzetti di carne di maiale e sopra il formaggio filante

Schwammerlstrudel strudel ai funghi

prima si passano in padella i funghi con le cipolle poi li si mette nella frittata che viene ricoperta con la panna da cucina

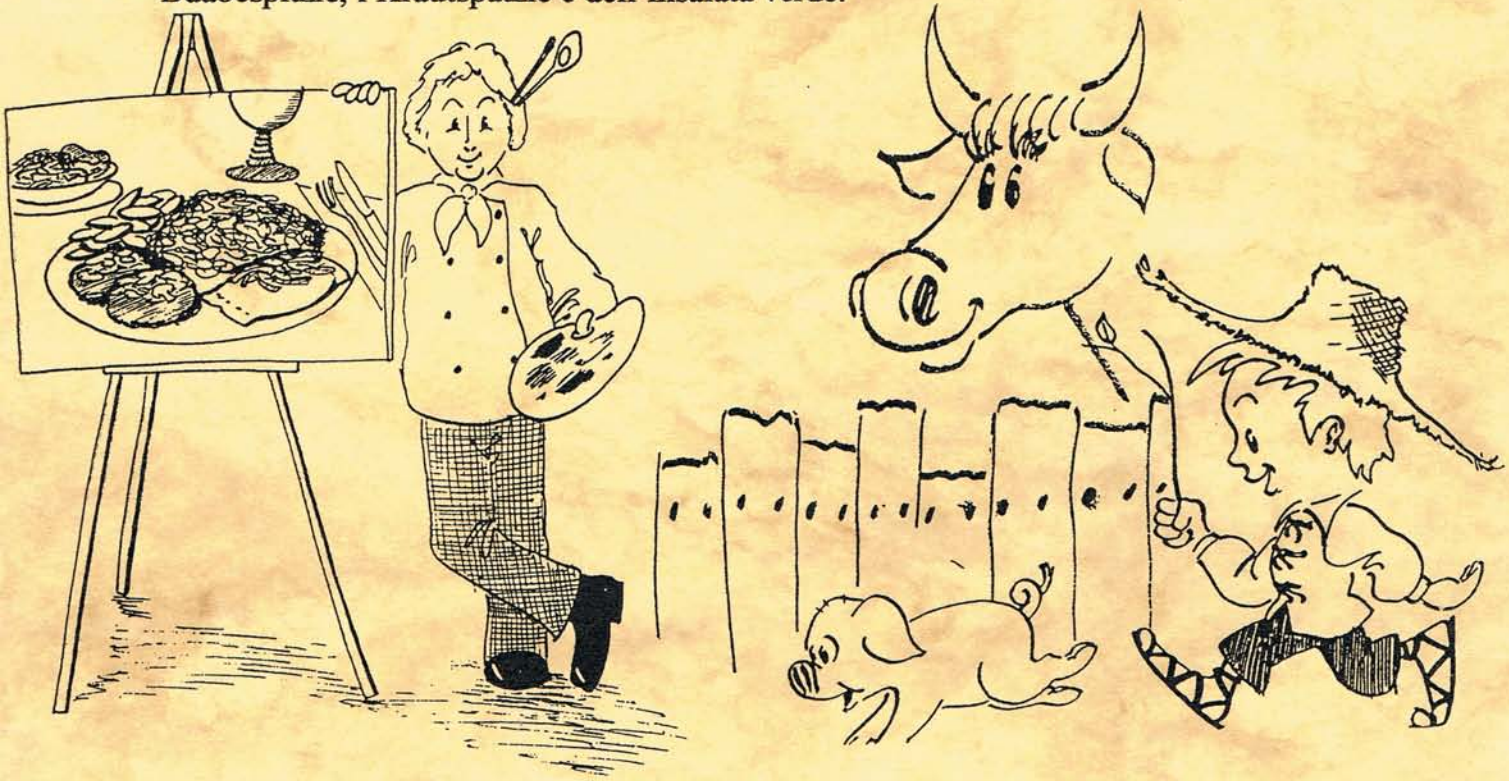
Fleischstrudel strudel di carne

nella frittata questa volta ci mettiamo della carne macinata finissima prepariamo a parte gli "Spätzle" verdi con la panna e li serviamo insieme, il tutto sempre ricoperto da formaggio filante

Se siete arrivati a questo punto della lista delle vivande e non sapete ancora cosa prendere, ordinate allora il nostro piatto speciale:

*("Schwäbisches Gemälde")*1´ Affresco svevo

e non ve ne pentirete, perche`avete la possibilita`di trovare nello stesso piatto tutte le nostre specialita`,cioe`: 2 polpettine in salsa di funghi, una Maultasche, gli Buabespitzle, i Krautspätzle e dell´insalata verde.



Sonstige Gricht mit em Floisch
Le nostre specilita` di carne

Schwäbischer Linsteller lenticchie sveve

in questo piatto trovate le lenticchie, gli Spätzle, della carne di maiale mista e un Würstel

Schwäbisches Schlachtpfännl salsicce miste alla sveva

chi ordina questo piatto ha la possibilita`di mangiare le nostre salsicce piu´saporite: un sanguinaccio, una salsiccia di fegato di maiale, carne di maiale bollita e come contorno gli "Spätzle" di fegato e gli "Spätzle" con crauti

Schwäbischer Zwiebelrostbraten arrosto con cipolle alla sveva

in questo piatto trovate una bella fetta di rostbeef passata in padella con tante cipolle croccanti e gli "Spätzle" con crauti

Kässpätzle mit Schmelzzwiebala drzu a Schweinerückensteak mit Kräuterbutter
"Spätzle" al formaggio con cipolle e una bistecca della schiena di maiale con burro alle erbe

Schweinenackensteak mit Kräuterbutter, Buabespitzle, Bohnen
Bistecca della spalla di maiale con burro alle erbe, Buabespitzle e fagioli

Cari ospiti

sicuramente avrete notato che accanto alle vivande ci sono due colonne con prezzi differenti. Questo e`dettato dal fatto che non tutti i nostri ospiti hanno lo stesso appettito dello "Chef, percio`quelli che hanno una grande fame possono ordinare la porzione piu`grande mentre quelli che si riempiono con meno ,proprio a quelli abbiamo riservato un "piattino" piu´piccolo che sazia senza strafare.
I nostri ospiti piu´piccoli possono ordinare delle porzioni a loro misura e quelli ancora piu´piccoli mangiare quello che c´é nel piatto dei genitori.

Insalate

piatto di insalata con prosciutto e uova sode
insalata mista grande
insalata verde grande
insalata mista piccola
insalata verde piccola

Verdauungshilfen
Il nostro contributo alla digestione

Prima: aperitivo svevo (mosto con Williams)

Dopo:
tazza di caffe`tedesco
espresso
acquavite alla frutta (Obstler) 50%
acquavite alla pera (Williams Christ) 40%

Bevande calde

te
te alle erbe: camomilla, te alla menta, te alla coccola della rosa canina
bicchiere di vino brule´