

# Romantik Berg- & Jagdhotel Gabelbach seit 1911

## **Lebensqualität, kulinarische Vielfalt und Bewahrung der heimischen Natur**

### **Sehr verehrter Gast!**

Gesunde Ernährung und hochwertige Lebensmittel sind in unserer Zeit entscheidende Kriterien für Lebensqualität. Eine unserer schönsten Aufgaben besteht darin, Sie mit Lebensqualität zu verwöhnen. Deshalb bieten wir Ihnen in unseren Restaurants stets frisch zubereitete, bekömmliche und gleichermaßen schmackhafte Speisen. Damit unsere Küche täglich kulinarische Vielfalt in höchster Qualität zubereiten kann, benötigt sie entsprechende Lebensmittel.

### **Qualitätsmanagement:**

So haben wir eine Einkaufsstrategie und ein Qualitätsmanagement entwickelt, das Ihnen zugute kommt. Wir benutzen ausschließlich Produkte und Waren vom Frischmarkt, insbesondere aus heimischer Produktion. Alle Waren werden von uns überprüft und kontrolliert, bevor sie zur Weiterverarbeitung freigegeben werden.

### **Rindfleisch aus artgerechter Haltung:**

Unser Rindfleisch ist das bekannte Angus Beef. Die Rinder wurden auf der Weide aufgezogen und sie sind ohne künstliche Zufütterung artgerecht aufgewachsen. Die Bullen, nicht älter als 24 Monate, werden von uns persönlich vor Ort ausgesucht und im Anschluss für unser Haus geschlachtet. Rindfleisch beziehen wir komplett vom **Landwirtschaftsbetrieb Schulz, Fröbel, Denzer GbR in 99330 Liebenstein.**

### **Höchste Qualität vom Sattelschwein:**

Nicht nur auf dem Sektor Rindfleisch, sondern auch beim Schweinefleisch setzen wir konsequent auf höchste Qualität. Deshalb haben wir uns für die thüringische Rasse des Sattelschweins entschieden, welches mit dem württembergischen Landschwein zu vergleichen ist. Wir beziehen dieses hochwertige Schweinefleisch vom **Landwirtschaftlichen Unternehmen Mihla GmbH & Co. KG in 99826 Mihla.**

### **Exzellente Lammgerichte:**

Lammgerichte erfreuen sich immer größerer Beliebtheit. So wenden wir beim Einkauf des Lammfleischs besondere Sorgfalt auf. Die Lämmer weiden im Thüringer Hainich-Gebiet und werden extra für uns geschlachtet. Unser Lieferant hat zwei eigene Herden. Das Lammfleisch für unser Hotel wird ebenfalls vom **Landwirtschaftlichen Unternehmen Mihla GmbH & Co. KG** geliefert.

### **Ziegenfrischkäse – die besondere Spezialität aus unserer Heimat:**

Ziegenfrischkäse vom Wipfrataler Ziegenhof ist eine besondere Spezialität aus unserer Thüringer Heimat. Die Milch dafür stammt aus garantiert artgerechter Tierhaltung der Thüringer Wald Ziege. Die Käsespezialitäten liefert uns der **Wipfrataler Ziegenhof, Rainer Wirth, 99310 Görbitzhausen.**

# Romantik Berg- & Jagdhotel Gabelbach seit 1911

**Wild vom KICKELHAHN, Eier von glücklichen Hühnern, Wurst aus der Traditionsfleischerei:**  
Doch damit nicht genug: unsere Wildspezialitäten stammen aus **heimischer Jagd rund um „Gabelbach“ und KICKELHAHN**. Unsere Forellen kommen aus dem Biosphärenreservat Vessertal, vom **Forellenhof Michael Pfeufer, 98553 Breitenbach**. Die Frühstückseier wurden von glücklichen Hühnern gelegt, in der Freilandhaltung der **Firma Kilian Lutz in 97490 Maibach**. Die **Fleischerei Lobig**, ein Traditionsunternehmen aus dem nahen Frauenwald, beliefert uns mit exzellenten Wurstwaren für unser reichhaltiges Frühstücksbuffet und für unsere leckeren Wurstplatten. Unsere hervorragenden Heichelheimer Kartoffeln kommen von der **Agrar GmbH Gamstedt, 99192 Gamstedt**. Bleibt noch zu erwähnen, dass nur natürlich gewonnenes Meersalz in der Küche verwendet wird.

Wir legen großen Wert drauf, alle diese Unternehmen an unserer Seite zu haben. So werden wir täglich mit frischer und herausragender Lebensmittel-Qualität beliefert und können diese mit gutem Gewissen an Sie und alle anderen Gäste weitergeben.

## **Die Kehrseite der Medaille – umweltgerechte Entsorgung:**

Das Pendant zu den von uns verwendeten natürlichen Lebensmitteln ist eine umweltgerechte Entsorgung. So praktizieren wir auf „Gabelbach“ ein Mülltrennungsverfahren, betreiben seit 1996 ein Blockheizkraftwerk, verfügen über eigene Quellen und über eine eigene Wasserversorgung. Mit unserer Biokläranlage schließt sich am Ende der ökologische Kreislauf.

## **Ein Herz für Menschen mit Behinderung:**

Zum Schluss möchten wir noch eine kleine Gruppe erwähnen, die sich auf dem Gabelbach-Areal bewegt. Es sind Mitglieder der Ilmenauer-Behinderten-Werkstätten des Lebenshilfeworks Ilmenau-Rudolstadt. Mit viel Engagement pflegen sie unsere Außenanlagen. Sie leisten damit auch einen wichtigen Beitrag zur Entwicklung ihrer Einrichtung, zur Sicherung ihrer Arbeitsplätze und sie erwirtschaften damit einen Teil ihres Lebensunterhalts selbst.

So trägt unser Hotel mit allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, mit allen Lieferanten und Vertragspartnern und natürlich mit Ihnen als Gast dazu bei, unsere Heimat sowie die Natur im Thüringer Wald auf lange Sicht zu bewahren.

## **Wir empfehlen unsere Hausgemachte Spezialitäten...**

(an der Rezeption erhältlich)

Rauch-Meersalz für Fleisch, Fisch und Soßen

Meersalz mit Ingwer, Zitronengras und Limette für Fisch, Geflügel und Meeresfrüchte

Meersalz mit Knoblauch und Chili für Fleisch, Fisch und Gemüse

Erdbeer-, Himbeer-, Waldfrucht- und Kirschmarmelade

Leber- und Rotwurst, Sülze und Griebenschmalz

**Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Haus und einen guten Appetit.  
Ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter vom Gabelbach-Team.**