



- **Gast sein - in Uffenheim:**

Die zentrale Lage des reizvollen Städtchens Uffenheim ermöglicht eine Vielzahl an Ausflügen im kleinsten Radius: Nach Mainfranken, rund um Würzburg entlang des Flusses Main oder ins romantische Taubertal, von Rothenburg o. d. Tauber über Creglingen nach Bad Mergentheim oder in die Rokkostadt Ansbach bis nach Nürnberg; - In der nächsten Umgebung: Das Freilandmuseum, die Franken-Therme in Bad Windsheim. Das Paradies um den Bullenheimer Berg.

Erholen und entspannen; - Das Leben entschleunigen. Den Blick für die wunderbaren Kleinigkeiten schärfen um zu begreifen, daß die ganz großen Sachen unbegreiflich sind. Die Seele baumeln lassen; Neues und Altes sehen, erleben und genießen. Carpe diem - pflücke den Tag - nehmen Sie sich Ihre Zeit.



In den Jahren 1999 bis 2002 wurden die Gasträume "Sophie" (30 Sitzplätze), "Paula" (50 Sitzplätze), die sanitären Einrichtungen und die Küche neu erschaffen. Wir bauten um einen alten Molteni-Herd eine traditionelle Küche: Zum Braten, garen, kochen und schmoren. Wir freuen uns und sind stolz ein Glied in der Kette einer, nun mehr als 300-jährigen, Gasthofgeschichte zu sein. Traditionelle Werte und Eigenschaften überleben viele Entwicklungen. Ins ehemalige Stadtbaumeisterhaus, anschließend der Lutzer Bäckerei, bauten wir ein neues Gästehaus. Neu und alt; Tradition und angenehmer Komfort; Reizvolles, erlebbares Spektrum der Epochen.



Sie fühlen sich wohl in den Gästezimmern mit Dusche/WC/Telefon und TVZ. Sei es als Station für eine Nacht oder in einen längeren Zeitraum das Herz Frankens zu finden.

- **Fränkisch, fein in Uffenheim:**

Wir kochen gerne, - nach der Saison und am liebsten aus der Region. Fränkisch, saisonale Küche nennen wir unsere Passion: Heimische Gerichte im Spektrum der Jahreszeiten. Genießen Sie: Fränkischen Spargel (Angebaut und gestochen in Uffenheim, je nach Witterung vom Mai bis 24. Juni). Pilze (Pfifferlinge und Steinpilze aus den Wäldern rund ums Burgberheimer Wildbad), Wild und Lamm. Schließlich unsere Spezialität: Der Original Aischgründer Karpfen in den Monaten mit "r". Alles zu seiner Zeit und am besten dort, wo es wächst.

- **Dunkler Zwetschger:**

Konzentration fränkischen Schnapsverständes: Alter, voll-reifer Zwetschgenschnaps aus dem Eichenholzfaß. Der warme Holzton rundet das kräftige Fruchtaroma zu einem Meisterwerk fränkischer Schnapsbrennerkunst. Zum Wohle.



● Essen:

Geschmack und Beschaffenheit unserer Speisen beruhen auf einer natürlichen, gleichwohl aufwendigen Philosophie: Es zählen Frische, Güte und Herkunft der Zutaten. In unserer saisonalen Speisekarte präsentieren wir Ihnen die regionale Vielfalt von Spezialitäten im Jahreskreis.

Aktion offene Küchentür, findet bei uns täglich statt. Transparenz, Glaubwürdigkeit, Liebe und ein wenig Stolz auf die Leistung mit jedem Teller Essen etwas Besonderes zu schaffen - für Sie.



Schwarzer Adler



Gast sein -
Fränkisch, fein in Uffenheim -
www.gastsein.de

● Trinken:

Die gut 350 Jahre alten Eiskeller unseres ehemaligen Brauerei-Gasthofes aus dem Spätbarock (erbaut 1634 a.d.) garantieren unseren erlesenen Frankenweinen eine ideale Lagertemperatur. Gelesen, gekeltert und ausgebaut von Winzern der Umgebung, lagert der Reben-saft in alten, zweistöckigen Gewölben.



● Wohnen:

Tradition und moderne Wohnqualität müssen kein Widerspruch sein. Gästezimmer mit Du/WC/Tel/TVZ im gediegenen *** - Komfort.

 Fränkisch, fein in Uffenheim.
www.gastsein.de.

Übernachtung/Preise ab:	Wochenpreis	Eine Nacht
Einzelzimmer/DU/WC/TVZ	48,-	52,-
Doppelzimmer/DU/WC/TVZ	39,-	44,-
3-Bettzimmer/DU/WC/TVZ	32,-	36,-

Incl. Frühstück und Steuern. Preis angegeben je Gast und Nacht. 1920

Gasthof Schwarzer Adler
Familie Schellbach
Adelhofer Str. 1
97215 Uffenheim
D
☎ : 09842 / 98 800
☎ : 09842 / 98 80 80
e-mail: info@gastsein.de
internet: www.gastsein.de

