

Winter DRINKS



Foto: Gpoint Studio

Wärme von innen

Wenn die Temperaturen sich allmählich wieder dem Gefrierpunkt nähern, schützen wir uns mit dicken Pullis, Mützen, Schals & Co. vor der Kälte. Gegen kalte Hände und Füße hilft aber nicht nur kuschelige Kleidung und Bewegung. Auch ein warmes Getränk, wie beispielsweise ein fruchtiger Punsch – ob mit oder ohne Alkohol – kann unsere Körpertemperatur von innen anfeuern und auch die Seele wärmen.



Foto: ©Valensina

Alkoholfreier Apfel-Orangen-Punsch

Zutaten für 4 bis 6 Gläser

300 g frischer Bio-Ingwer | 500 ml Valensina Orangensaft | 750 g Zucker | Abrieb von 1 Bio-Orange | 1 l Valensina Milder Apfel | 100 ml Roibuschtee | 1 Stange Zimt | Orangen- und Apfelstücke zum Anrichten

Zubereitung

1. Ingwer waschen und mit der Schale mittelfein hacken. Valensina Orangensaft mit 1 l Wasser und dem Zucker aufkochen. Ingwer und Orangenabrieb zugeben. Zugedeckt 30 Minuten köcheln lassen.
2. Den Sud durch ein feines Sieb in einen sauberen Topf umfüllen, weitere 10 bis 15 Minuten offen bei mittlerer Hitze sirupartig einkochen lassen. In heiß ausgespülte Flaschen geben.
3. Apfelsaft, Roibuschtee und Zimtstange aufkochen und 15 Minuten ziehen lassen. Etwa 4 EL Ingwersirup zugeben. Zimtstange entfernen, Orangen- und Apfelstückchen zugeben und heiß servieren.

Tipps für warme Drinks

Perfekt für drinnen und draußen sind wärmende Getränke, die sich mit Fruchtsäften ganz besonders leicht zu- und vorbereiten lassen. Denn diese bestehen zu 100 Prozent aus frischen Früchten und punkten durch einen besonders ausgewogenen Fruchtgeschmack. Bei Valensina z.B. kommt der Fruchtsaft zudem ohne zugesetzten Zucker, Aroma- und Konservierungsstoffe aus.

Das Tolle: Mit Gewürzen wie Zimt, Ingwer, Kardamom, Chili, Nelke, Macis, Vanille und Anis lassen sich Speisen und Getränke wunderbar verfeinern und immer wieder kreativ verändern.



Foto: ©Valensina

HEISSER WIKINGER MET: Wintergetränk des Jahres



Dunkle, kurze Wintertage, geprägt von klirrender Kälte und Schnee, sind keine Seltenheit im hohen Norden. Doch schon die alten Wikinger wussten, wie man sich bei eisigen Temperaturen genussvoll von innen wärmt – mit heißem Honigwein. Glühwein, Punsch und Grog können sich diesen Winter warm anziehen, denn Heißer Wikinger Met lässt alte, fast vergessene Traditionen neu aufleben und schenkt noch heute wohlwollende Wärme.

Foto: Waldemar Behn GmbH

Verfeinert durch ausgewählte winterliche Gewürze verspricht Heißer Wikinger Met puren, unverfälschten Genuss. Dank der natürlichen Süße reinsten Honigs ohne Zusatz von Zucker. Auf Wikinger-Art durch den Winter? Dafür den Honigwein einfach schonend erhitzen und die Faszination der Wikinger hautnah erleben. Weitere Informationen unter wikingermet.de

Alkoholfreier Orangen-Glögg

Zutaten für 4 Becher

2 Stangen Zitronengras | 1 Tonkabohne | 1 Stange Zimt | 3 Nelken | 2 Sternanis | 40 g getrocknete Cranberries | 40 g Mandeln (gehackt) | 750 ml Valensina Klassischer Morgen | Honig nach Belieben

Zubereitung

1. Das Zitronengras putzen und grob hacken, mit allen übrigen Zutaten in einen Topf geben, aufkochen und mit geschlossenem Deckel auf kleiner Stufe etwa 25 Minuten köcheln lassen.
2. Den Glögg durch ein Sieb in Becher oder eine Thermoskanne gießen und warm genießen.



Ein gutes Glas *Wein*
mit Liebe zubereitete *Höstlichkeiten*
und ein gemütliches *Ambiente*
erwarten den Gast in

STEGNER'S RESTAURANT

Marktrodach / Oberrodach



Verschiedene Räumlichkeiten bieten das passende Ambiente für Festlichkeiten.



Die Familie (von links) Sandra, Hannelore und Ina Stegner.

Dunkle Holzmöbel, Naturmaterialien wie Schiefer und Filz und ein flackerndes Kaminfeuer sorgen für eine behagliche und heimelige Atmosphäre. „Unsere Gäste sollen sich bei uns wohlfühlen und einen schönen Abend in unserem Restaurant verbringen“, sagt Ina Stegner, die Chefin des Gastronomiebetriebes.

Klassisch, mediterran oder fränkisch – eine Vielfalt an Spezialitäten

Auf der Speisekarte finden sich – neben leckeren Suppenvariationen – klassisch interpretierte und mediterrane Köstlichkeiten wie beispielsweise gebratene Lachsforelle,

Rehulasch aus dem Frankenwald oder ein feines Rinderfilet wieder. Zusätzlich erwartet die Gäste eine wechselnde Karte mit saisonalen Gerichten, sodass für jeden Geschmack etwas dabei ist. Und Sonntagmittag gibt es eine kleine Auswahl an fränkischen Braten serviert mit Kloß und Semmelkloß, die bereits seit 50 Jahren von der Seniorchefin persönlich und mit viel Leidenschaft zubereitet werden. Dazu werden feine italienische und fränkische Weine sowie Biere von der Kulmbacher Brauerei vom Fass serviert. Wer noch Lust auf ein Dessert hat, kann sich z.B. ein Lebkuchenmousse mit Gewürzbirne oder ein Tiramisu von weißer Schokolade mit Himbeerschaum schmecken lassen.

Sommer der gemütliche Stadel zum Anwesen der Familie Stegner. Und daher betont Ina Stegner: „Gerne richten wir auch Feierlichkeiten aus. Ob Hochzeit, Geburtstag oder eine Firmenveranstaltung – in unseren verschiedenen Räumlichkeiten – findet sich das passende Ambiente. Zudem ist es unsere oberste Priorität, unsere Gäste kulinarisch zu verwöhnen und jede Veranstaltung zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen.“

Das Restaurant hat von Oktober bis April geöffnet. In den Sommermonaten können sich die Gäste im idyllischen und windgeschützten Biergarten bei einem kühlen Bier und einer leckeren Brotzeit eine Auszeit vom Alltag nehmen. Neben verschiedenen Brotzeiten gibt es selbstgemachte Schaschliks, leckere Flammkuchen und Salatvariationen. Aber auch Deftiges wie Schnitzel oder Currywurst.

Feste und Feierlichkeiten

Neben dem Restaurant gehört noch ein Nebenzimmer, ein Saal sowie im

Stegner's Restaurant
Kulmbacher Str. 10
96364 Marktrodach
Oberrodach
Tel. 09261 2640
Öffnungszeiten:
Oktober – April:
Mittwoch – Sonntag ab 17.00 Uhr
Mai – September:
Biergarten-Betrieb
Di. – Fr. + Sonntag ab 17.00 Uhr



Sonntag fränkischer Mittagstisch von 11.30 bis 14.00 Uhr

www.stegners-restaurant.de

