

Dessert: Riesenwindbeutel gefüllt mit Sahne und Erdbeeren

Brandmasse (für ca. 25 Mini-Windbeutel)
oder 6 Riesenwindbeutel

1/2 l Wasser
125g Kokosfett
250g Mehl
5g Salz
7-8 Eier
250 ml Sahne
500g Erdbeeren
Staubzucker

Wasser, Salz und Fett kochen, gesiebt Mehl dazugeben und bei schwacher Hitze so lange mit einem Holzspatel rühren bis das Mehl verkleistert ist und die Masse sich ballenartig vom Topfrand löst.

Masse kurz abkühlen lassen, dann Eier nach und nach einrühren.

Die Eiermenge reguliert die Festigkeit der Masse, die dem jeweiligen herzustellenden Gebäck entsprechen sollte.

Aus der Brandmasse mit Spritzbeutel (Sterntülle) Windbeutel auf leicht gefettete Bleche dressieren.

Bei 230C etwa 30 Minuten backen
ca. 50g Erdbeeren für das Erdbeermark pürieren

Nach dem Auskühlen mit Sahne füllen, Erdbeeren dazu und mit Staubzucker ganieren.

REHLENDE mit Preiselbeersosse auf Steinpilzrahmtagliatelle

600g Rehlende
30g Butter
1EL Preiselbeeren
0,1l Rotwein
1 Orange
75g Sahne
Salz/Pfeffer

250g Tagliatelle
200g Steinpilze geschnitten
20g Butter
20g Kräuterbutter
75g Sahne
50g Petersilie
Salz/Pfeffer
Rosmarin

Rehlende salzen und pfeffern

in Butter beidseitig braten; Preiselbeeren, Rotwein , Saft einer Orange, geschlagene Sahne dazugeben und einmal aufkochen lassen

Zwiebel in Würfel schneiden, mit Butter und Kräuterbutter andünsten, Steinpilze dazugeben, solange anbraten bis die Flüssigkeit reduziert ist. Tagliatelle zu den Pilzen geben gut anbraten, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nebenbei die Petersilie fein hacken

Kurz vor dem Anrichten die geschlagene Sahne und Petersilie unterheben

Nudel und Lendchen auf einen angewärmten Teller anrichten und mit Rosmarin garnieren

Geräuchertes KönigsseeForellenfilet im Glas

125g geräuchertes Forellenfilet ohne Haut

1/2 Zwiebel

1 Tomate

75g Sahne

1TL Meerrettich

1TL Zitronensaft

Salz/Pfeffer

Dill

Geräuchertes Forellenfilet und Tomaten in kleine Würfel schneiden

Zwiebel in sehr feine Würfel schneiden

Sahne steif schlagen, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken danach Meerrettich unterheben. Die Meerrettichsahne in einen Spritzbeutel geben

2/3 der Sahne in ein Glas füllen, Forellenfilet, Tomaten, Zwiebel hinzufügen, anschließend den Rest der Sahne dazugeben;

mit Dill garnieren

Dazu passt hervorragend Weißbrotbaguette

Unser Gasthaus.....

.....liegt in 1000m Höhe am Obersalzberg, abseits der Strasse in ruhiger Lage mit herrlichen Panoramablick auf die Berchtesgadener Bergwelt (z.B. Watzmann, Hochkalter, Lattengebirge) und ins Tal nach Schönau am Königssee.

Zu erreichen sind wir mit dem Linienbus, Auto, Obersalzbergbahn und natürlich zu Fuß von Berchtesgaden 1 ½ Std. oder Schönau am Königssee 1 bis 1 ½ Std.

Vom Parkplatz der "Dokumentation Obersalzberg" wandern Sie gemütlich in einer Stunde mit wenig Höhenunterschied zu uns.



Blick von unserer Terrasse

Unsere Räumlichkeiten:

Unser Urgroßvater gründete 1930 die Milchstube Graflhöhe (Heute noch uhrig bayerisches Stüberl). 1992 renoviert und angebaut. Heute haben wir insgesamt 240 Sitzplätze davon 120 innen (80 in der Gaststube und 40 im Stüberl) und 120 auf unserer Panoramaterrasse.

Unser Service:

Wir bieten Ihnen eine grosse Auswahl an warmen und kalten Speisen und Getränken, hausgemachte Kuchen, Eisspezialitäten und natürlich die Spezialität unseres Hauses: Windbeutel in verschiedenen Variationen.

Unsere Spezialität - " Der Windbeutel "

Windbeutel gibt es überall -- Die Riesenwindbeutel nach dem

**" Original Berliner Rezept"
gibt es nur beim **Windbeutelbaron (R)****



täglich ofenfrisch in vielen Variationen

zum Beispiel gefüllt mit

Sauerkirschen und Vanilleeis
Heidelbeeren und Vanilleeis
Schokoladensauce und Vanilleeis
Nusslikör und Walnusseis
Eierlikör
Himbeersauce und Vanilleeis

Neu !!! - Windbeutel pikant gefüllt

**Da das Rezept geheim ist, werden die Windbeutel nur vom
"Windbeutelbaron" (Hans Ebner) selbst gebacken !**

Ein Berliner Konditormeister, der
unserem Haus sehr verbunden war, hat
uns das Originalrezept dieses -
eigentlich "preußischen"- Gebäcks vor
mehr als vierzig Jahren vererbt.



Seit damals wird unser Gasthaus
Grafhöhe "Windbeutelbaron"
genannt.

Windbeutelbaron ist ein geschützter Name
Deutsche Marke: Windbeutelbaron (Wort/Bildmarke)
MarkenNr.:30092390 Inhaber : Hans Ebner, Berchtesgaden
Deutsches Patentamt München

Unser Ziel:

Wir sind erst zufrieden, wenn Sie es sind.

Der Gast steht im Mittelpunkt unseres Tuns. Daher sind wir mit all unseren MitarbeiterInnen vor allem Gastgeber, für die Herzlichkeit und Freundlichkeit oberstes Gebot sind!!