

Zarduna



Das „Zarduna“-Team



Qualität auch beim Kaffee, Lieferant ist Tee Peter aus Freiburg.



Jens und Ines Ziegler führen seit 1 Jahr das Restaurant „Zarduna“



Isa Legat in ihrem Element



Charmant und freundlich bewirten Sophia und Timo die Gäste

Restaurant Zarduna – neuer Name, neue Führung, neues Ambiente

Seit einem Jahr firmiert das ehemalige „Esszimmer“ am Campingplatz unter dem Namen Restaurant „Zarduna“.

Nachdem sich Mario und Nadine Gänswein im Frühjahr 2015 entschlossen hatten ihr „Esszimmer“ zu verlassen und neue Wege zu gehen, haben Jens und Ines Ziegler die Gaststätte übernommen. Wichtig war den beiden von Anfang an, dass das Restaurant nicht als „Campingstüble“ abgestempelt wird, sondern dass sich ganz besonderes die Einheimischen im Restaurant Zarduna wohl und willkommen fühlen. „Wir sind Kirchzartener“, unterstreicht Jens Ziegler seine Philosophie.

Dafür wurde im letzten Jahr viel gearbeitet und investiert. Der Gastraum wurde renoviert und präsentiert sich nun in warmen Apricot- und Borde-

Der kreative Kopf für Speisekarte, Mittagstisch und Tafelgerichte ist Isa Legat, die bereits seit drei Jahren als Köchin in dieser Küche arbeitet. Mit viel Kreativität und Engagement hat sie das neue Konzept für den Mittagstisch sowie die Tafelgerichte entwickelt, kreiert himmlische Tagesdesserts und begeistert die Gäste z. B. mit dem „Zarduna-Burger“. Gern würde sie auf die Fritteuse in ihrer Küche verzichten, schluckt diesen „Wehrmutstropfen“ aber ohne weiteres, denn „Pommes für die Kinder und Campinggäste sind ein Muss“, erklärt sie und schmunzelt dabei. Viel wichtiger ist Isa Legat, dass sie hochwertige frische Produkte von regionalen Lieferanten bezieht, wie z. B. Bio Gemüse vom Familienbetrieb Hiss in Eichstet-

Speisen, enthält. Und doch - das klassische Schnitzel ist auch auf dieser Karte ein Dauerbrenner. Ein Mittagessen als sog. „schneller Teller“ ist zwischen 5,50 Euro und 8,50 Euro zu haben und kann als solcher beim Wort genommen werden. Die klassische Speisekarte gilt wochentags ab 17.30 Uhr und am Wochenende, ergänzend dazu werden die schon erwähnten Tafel-Gerichte angeboten. „Bodenständig, frisch, regional, abwechslungsreich und auf keinen Fall 08/15 soll unser Speisenangebot sein“, unterstreicht Isa Legat, die von Dominik Kälble, der den Mittagstisch zubereitet, unterstützt wird.

Regional verwurzelt ist auch das Serviceteam um Timo Hollinger und Sophia Scherer, die sich schon bei der Neugestaltung des Restaurants tatkräftig eingebracht haben und sich sichtlich mit „ihrem“ Zarduna identifizieren. Die Open-Air-Saison steht bevor, sobald endlich die Sonne für wärmere Temperaturen sorgt, wird der lauschige Biergarten und die überdachte Laube eröffnet. Timo und Sophia stehen schon in den Startlöchern ...

... und freuen sich mit dem gesamten Team auf viele Gäste im Restaurant Zarduna!



Behagliche Atmosphäre im neugestalteten Gastraum

auxrot-Tönen. Einzigartige Fotografien mit „Kirchzarten – wie es früher einmal war“- Impressionen von Maria Schattling zieren die Wände und dokumentieren den Bezug zur Heimat. Bordeauxrote Tafeln dienen zum einen der Dekoration, zum anderen informieren sie die Gäste über die tagesaktuellen saisonalen Gerichte, die es am Abend ergänzend zur Speisekarte gibt.

ten, Bauernhofeis vom Ruhbauernhof, Käse vom Melcherhof und Leber für das äußerst beliebte „Leberle-Gericht“ von der Metzgerei Föhrenbacher.

Besonders gut kommt bei Geschäftsleuten aus der Region und Seminarteilnehmern im Kurhaus der Mittagstisch an, der jeweils sechs - wöchentlich wechselnde - Gerichte, darunter auch eine Auswahl an vegetarischen



Küchen- und Serviceteam arbeiten Hand in Hand

STELLENANZEIGE

Wir suchen ab sofort **Unterstützung für unser Team**

- eine/n **Koch/Köchin** (Teilzeit oder Minijob) für Mai bis September
- **Servicekraft m/w** (80%-Vollzeit)
- **Aushilfen m/w** für Service und Küche auf Minijob- Basis

Bei Interesse bitte per e-mail wenden an info@zarduna.de oder sich per Telefon informieren unter **07661 / 62 98 99 6**.