

## Zum alten Schlawiner

Braunenberger Straße 1a  
78359 Orsingen-Nenzingen

 Hierher mit Bus/Bahn

Gesamtwertung  4.13  
2 Kritiken

Tel 07771 - 5118

Fax 07771 - 917770

Web <http://www.zum-alten-sc...>



## Gesamtbewertung:



01.12.2010 | Kritik von [Till\\_Wollheim](#)

-  Essen
-  Bedienung
-  Ambiente
-  Sauberkeit

**Wie ist das Preis-Leistungsverhältnis?**

-  Ausgezeichnet



[Till Wollheim](#)

## Rezension

Eine spitzen Küche. Und zur Krönung ein BIO-Restaurant!

Es ist nur eine Frage der Zeit, bis Michelin dieses Restaurant aufnimmt.

Es schmeckt stets überwältigend gut, es sind keine Schmalhans-Portionen wie in den bekannten Restaurants gleicher Klasse, trotzdem auch für Menschen normaler Einkommenssituation erschwinglich. Der Wein ist (auch BIO) stets super gut und die Somelier-Kompetenz der Frau des Chef-Koches ist beeindruckend. Sie empfahl in den ca. 20 mal die ich schon das Vergnügen hatte dort zu essen, stets den perfekt zum Essen passenden Wein.

Die Atmosphäre ist elegant-rustikal mit einer Gewichtung zum Gemütlichen. Im Winter ist der große Kachelofen ein Prunkstück!

Man wird grundsätzlich zügig bedient, für Kinder gibt es nettes Spielzeug und sogar Bücher. Der Salat - immer ein Indikator - ist Spitzenklasse.

Im Sommer kann man unter einer riesigen grünen Markise gemütlich draußen sitzen, selten gestört vom Verkehr.

Die Lage ist zentral und zieht auch eine Menge Vorbeireisende, einfach durch die nette Ausstrahlung des Hauses an.

Der Inhaber und Chef des Cuisine Gunter Hafner hat eine einmalige Ausbildung hinter sich: sein Debüt war bei Siebers in Konstanz, danach führten ihn seine Wanderjahre durch die Luxushotels dieser Welt bis in die Seychellen.

Nun will er es etwas ruhiger angehen und hat sich im schönen Hegau, 12 km vom Bodensee niedergelassen.

Ein Geheimtipp ist es unter den Gourmets nicht mehr aber viele entdecken es beim Vorbeifahren und sind begeistert.

Guten Appetit, Till Wollheim, Hobbykoch

## Fragebogen

Besucht am	13.11.2010 zum Mittagessen
Anzahl der Personen	3 Personen
Was wurde gegessen?	Fasan
Wie war die Begrüßung?	Sehr freundlich
Wurde uns ein Tisch angeboten?	ja
Wie war der Umfang der Speisekarte?	optimal
Wie war die Wartezeit auf die Getränke?	sehr kurze Wartezeit
Wie war die Wartezeit auf das Essen?	sehr kurze Wartezeit
Wie war die Qualität des Essens?	ausgezeichnet
	kreativ
Waren die Zutaten frisch?	Ja, waren frisch
War der Koch kreativ?	Ja, war kreativ
Sah das Essen gut aus?	Ja, sah schmackhaft aus
Wie war das Ambiente?	Stilvolle Einrichtung, angenehmes Ambiente
Sauberkeit des Restaurants	gut gepflegt
Sauberkeit der Toilette	nicht besucht