

HERZLICH WILLKOMMEN AUF DEM HOHENSTAUFEN

„Ein Berg, eine Burg, eine Dynastie, ein Zeitalter, ein Mythos“ ist in die Stauferstele graviert, die an exponierter Stelle auf dem 684 Meter hohen Berggipfel steht.

Der Hohenstaufen ist ein einzigartiges Natur- und Geschichtsdenkmal. Ein ganz besonderer Ort. Die drei Stauferlöwen zieren das Landeswappen von Baden-Württemberg. Seit 2012 ergänzt die moderne Berggaststätte »himmel & erde« den Besuch auf dem „Berg der Schwaben“ und so können Sie die besonderen Augenblicke auf dem Hohenstaufen auch kulinarisch genießen.

Unsere schwäbischen Gerichte sind alle selbstgemacht und frisch zubereitet. Ergänzt wird unser regionales Angebot durch Produkte aus Göppinger Partnerstädten: Charakterstarke Weine aus Klosterneuburg und leckere Thüringer Bratwürste aus Sonneberg. Oft werden auf handgeschriebenen Tafeln besondere Tagesessen angeboten.

Genießen Sie diesen wunderbaren Ort. Unser Team freut sich auf Sie.

Andreas Schweickert

SPEISEKARTE & MEHR



Kostenlos AudioGuides ausleihen

und interessante Geschichten, Märchen und Sagen
rund um den Hohenstaufen anhören.

WILLKOMMEN IM GENIESSERLAND!

Sehr geehrte Gäste, liebe Bergfreunde,

Wir bieten Ihnen erstklassige Produkte aus regionaler Herkunft und viel Selbstgemachtes: Schweinebraten, Schnitzel und Wurstwaren holen wir frisch von Andreas Mühleisen aus Börtlingen, Fleischkäse und Saiten von Ute Schild aus Bartenbach. Unsere Maultaschen kommen aus Köngen, die vegetarischen und veganen aus Stuttgart von „Herr Kächele“. Die Kartoffeln für unseren beliebten Kartoffelsalat holen wir vom Hoflädle im Oberholz, die Eier für die Kuchen beim Schonterhof. Alblinsen beziehen wir vom Hofladen Gutmann, Mehl holen wir in der Röhlmühle in Uhingen. Sie sehen, wir sind viel für Sie unterwegs.

Und wenn alles in der Küche angelangt ist, legt unser bewährtes Küchenteam los: Die Schnitzel werden frisch geklopft und in der Pfanne ausgebacken. Unsere selbstgemachte Bratensoße köchelt neun Stunden auf dem Herd. Wir schälen jeden Tag Kartoffeln, um Ihnen einen echten schwäbischen Kartoffelsalat zu servieren. Auf unser cremiges Salatdressing sind wir ebenso stolz, wie auf „Oma Lisbeths“ selbstgemachten Eierlikör. Jedes Frühjahr sammeln wir um die 1000 Holunderblüten, für unser erfrischendes Holunderschorle oder einen „Hugo“. Sie sehen: Viel Aufwand, aber auch viel Motivation und Freude.

Genießen Sie Ihren Ausflug auf den Hohenstaufen mit allen Sinnen. Guten Appetit und zum Wohl.

Andreas Schweickert mit Team

SPEISEN

Schnitzel »Barbarossa« ^{1,2,3,4} 21,00 Euro

Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Spätzle, Soße und unserem selbstgemachten Kartoffelsalat

Schnitzel »Beatrix« ^{1,2,3,4} 21,00 Euro

Paniertes Schnitzel vom Schwein mit unserem selbstgemachten Kartoffelsalat und gemischtem Salat

Maultaschen »himmel&erde« ^{1,2,3,4} 18,30 Euro

vom Schwein mit geschmälzten Zwiebeln, Kartoffelsalat und gemischtem Salat

Maultaschen »Castel del Monte« ^{1,2,3,4} 18,30 Euro

vegetarische oder vegane Maultaschen mit geschmälzten Zwiebeln, Kartoffelsalat und gemischtem Salat

Käs'Spätzle »Hohenstaufen« 15,20 Euro

mit geschmälzten Zwiebeln und Blattsalat

»Agnes und Friedrich« ^{1,2,3,4} 9,50 Euro

Ein Paar Saiten aus Bartenbach mit Kartoffelsalat und selbstgebackenem Brot

Spätzle mit Soß 7,50 Euro

Käsebrot »Irene« 7,80 Euro

mit selbstgebackenem Brot aus dem Holzbackofen

Portion selbstgemachter Kartoffelsalat ^{1,2,3,4} 7,50 Euro

Oft werden auf handgeschriebenen Tafeln besondere Tagesessen angeboten.

Für Lebensmittelallergiker halten wir eine speziell gekennzeichnete Karte bereit.

¹ Phosphat; ² Konservierungsstoffe; ³ Antioxidationsmittel; ⁴ Geschmacksverstärker

KUCHEN

Unser Käsekuchen mit Apfelmus 4,20 Euro

Unser Sauerkirschkuchen mit Mandeln und Schokolade 4,20 Euro

Unser Mohnkuchen mit Aprikosen 4,20 Euro

Portion Sahne 0,60 Euro

GETRÄNKE

Alkoholfreie Getränke

Unser „Holunderwunder“ – sehr erfrischend aus selbstgemachtem Holunderblütensirup	0,4l	4,20 Euro
Naturparkquelle Naturelle / Classic	0,4l	3,60 Euro
Flasche Naturparkquelle Naturelle	0,75l	7,50 Euro
Flasche Naturparkquelle Classic	1l	8,50 Euro
Naturparkquelle Citro	0,4l	4,40 Euro
Naturparkquelle Cola-Mix ^{1,2}	0,4l	4,40 Euro
Boller Apfelsaft-Schorle	0,4l	4,60 Euro
Boller Johannisbeernektar-Schorle	0,4l	4,60 Euro

Bier

Kaiser Export 1881 vom Fass	0,5l	4,60 Euro
KUMPF Kristall Weizen	0,5l	4,60 Euro
KUMPF Hefe Weizen	0,5l	4,60 Euro
Radler oder Hefe-Radler	0,5l	4,60 Euro
KUMPF Hefe Weizen alkoholfrei	0,5l	4,60 Euro

Spirituosen

»Oma Lisbeths Eierlikör« – selbstgemacht 18% vol.	2 cl	4,20 Euro
»himmel&erde Berggeist«* aus Gosbach, 35% vol.	2 cl	3,90 Euro
»Willi« vom Brauhof Waldstetten, 40% vol.	2 cl	3,90 Euro
»Haselnuss« aus Lenglingen, 38% vol.	2 cl	3,90 Euro

Weine / Sekt

Rot – Trollinger aus dem Remstal	0,25l	6,40 Euro
Rot – St. Laurent Tattendorf Klosterneuburg	0,2l	7,50 Euro
Weiß – Riesling aus dem Remstal	0,25l	6,40 Euro
Weiß – Zierfandler Rotgipfler Klosterneuburg	0,2l	7,50 Euro
Rosé – Weißherbst aus dem Remstal	0,25l	6,40 Euro
Remstal Weinschorle rot/weiß/rosé	0,25l	5,00 Euro
Proseccoschorle	0,25l	6,50 Euro
Kessler Cabinet trocken	0,1l	4,20 Euro
Kessler Cabinet trocken Flasche	0,75l	28,60 Euro
Hugo	0,2l	7,50 Euro
Aperol Spritz ²	0,2l	7,50 Euro

Warme Getränke

Tasse Kaffee ¹	3,90 Euro
Espresso ¹ / Doppelter Espresso ¹	2,80 Euro / 3,80 Euro
Cappuccino ¹	4,50 Euro
Milchkaffee ¹	4,50 Euro
Latte Macchiato ¹	4,50 Euro
Heiße Schokolade / mit Sahne	4,50 Euro / 5,10 Euro
Unser „Heißer Holunder“ aus selbstgemachtem Holunderblütensirup	3,90 Euro

¹ koffeinhaltig

² mit Farbstoff(en)

Spezialitäten aus dem Teehaus Weirich

(0,3 l – 4,60 Euro)

SCHWARZTEE »CEYLON PETTIAGALLA« – Ziehzeit: 3 Minuten

Dieser Tee kommt aus der Nähe des Ortes Balangoda im Süden der Provinz Dimbula (Sri Lanka). Der Tee ist sehr aromatisch, blumig und hat eine schöne goldgelbe Farbe.

SCHWARZTEE »EARL GREY« – Ziehzeit: 1½ – 3 Minuten

Ein echter Klassiker mit einer sehr schönen Komposition natürlich frischer Bergamotte.

GRÜNTEE »MORGENSONNE« – Ziehzeit: 2 Minuten

Eine milde Grünteemischung mit dem spritzigen Geschmack frischer Bergamotte, verfeinert mit Mangostücken und Sonnenblumenblüten.

FRÜCHTETEE »HIMMEL&ERDE« – Ziehzeit: 8 – 10 Minuten

Reich an Geschmack und arm an Säure – diese leichte Früchteteemischung überzeugt durch seine natürlichen Zutaten Apfel, Karotte, Rote Bete und Limone.

FRÜCHTE-KRÄUTERTEE »BERGFREUNDSCHAFT« – Ziehzeit: 3 – 5 Minuten

In dieser Mischung wurden feinste Waldfrüchte mit frischer Pfefferminze aus dem Frankenland vereint.

KRÄUTERTEE »GIPFELSTÜRMER« – Ziehzeit: 5 Minuten

Eine wunderschöne Kräuterteekomposition mit ausgewählten Zutaten wie Lemongras, Kokosnusschips, Ingwer, Kardamom und Nelken.

AYURVEDISCHER KRÄUTERTEE »TUT MIR GUT« – Ziehzeit: 5 Minuten

Fruchtig frisches Zitronengras und würziger Ingwer werden durch Apfel und Kamille abgerundet. Eine sehr ansprechende Mischung, die die indische Lehre optimal mit europäischen Wellnessgedanken kombiniert.

»PFEFFERMINZBLÄTTER« – Ziehzeit: 3 Minuten

Herrlich kühlend und erfrischend im Geschmack, mit einer würzigen Note.

»CHAI LATTE« – Ziehzeit: 3 Minuten

Eine außergewöhnliche Mischung aus schwarzem Tee und Rooibos-Tee. Beim Genuss dieses Tees schmeckt man die vielfältige Welt des indischen Gewürzzaubers. Köstlich orientalisch wird er durch die Zugabe von einem Schuss Milch.

FRÜCHTETEE »KNUSPERHÄUSCHEN« – Ziehzeit: 8 – 10 Minuten

Cremig-gebrannte Aromaten von Mandeln, Äpfeln und Zimt werden von einem Hauch Süße umspielt (säurearm).

FEIERN SIE AN EINEM GANZ BESONDEREN ORT!



Geburtstag, Familientreffen, Hochzeit oder Firmenveranstaltung, die einzigartige Atmosphäre auf dem Berg Hohenstaufen lässt Ihre Feier zu einem ganz besonderen Erlebnis werden. Ein erfrischender Begrüßungscocktail und ein für Sie zusammengestellte Menü. Dazu die passende Dekoration. Für die Gäste noch ein interessanter Bergrundgang mit stimmungsvollen Geschichten rund um den Hohenstaufen: Der Fantasie sind kaum Grenzen gesetzt. Profitieren Sie von unserer Erfahrung oder bringen Sie Ihre eigenen Ideen mit. Tipp: Frühzeitig anmelden!

Unsere Berggaststätte „himmel&erde“:
Gaststätte für 40 Personen, mit Terrasse für ca. 60 Personen,
Separate Dachterrasse für ca. 30 Personen.

Information und Reservierung:
Andreas Schweickert · Telefon 0176 / 19659401
info@berg-hohenstaufen.de



GUTSCHEINE

Sie möchten lieben Menschen eine Freude bereiten?

Unsere »himmel&erde« – Gutscheine für eine genussvolle Zeit an einem ganz besonderen Ort erhalten Sie hier in der Gaststätte.

BERGPARTNER

Aqua Römer

Du - Willkommen in der Umwelt

Energieversorgung Filstal

Kaiser-Brauerei Geislingen

Kleemann

Staatliche Schlösser und Gärten Baden-Württemberg

Stadt Göppingen

Wohnbau Göppingen

DIE „1181ER“

Peter Welz

Bernhard Edelmann
und Tochter Sibylle

Klaus von Bock

Matthias Füchtner

Matthias Mundorff

Günther Adelman

Helmut T. Kraus

Brigitte und
Matthias Kötze

Klaus Meissner

Alexander Weiss

Wolf Martin

Dr. Christian Grill
und Dr. Stefan Worm

Mathias Bidlingmaier

Steffen Schurr

Paul Bäuerle

Alexander Knam

architekturbüro fai peter welz

Exactbau GmbH Bernhard Edelmann

VON BOCK ARCHITEKTEN

STAUFERS Edeka

Konsumgenossenschaft Göppingen eG

DKV Service-Center Mundorff

Wirtschaftsprüfer und Steuerberater

Kraus Steuerberater

CHROMA - werkstatt, design - maler

Staufertstiftung der Kreissparkasse Göppingen

Staufenklinik

Conditorei Cafe Berner

Schurr Garten- und Landschaftsbau

Hohenstaufen-Loge

Kleemann GmbH

VEREIN BERG HOHENSTAUFEN E.V.

Mit der Eröffnung der Berggaststätte »himmel&erde« an Pfingsten 2012 erfreut sich der »Berg der Schwaben« wieder wachsender Beliebtheit. Das Göppinger Kommunikationsbüro saltico hat den Gaststättenbetrieb übernommen und ein vielgelobtes Konzept entwickelt, das die erhoffte Belebung des Hohenstaufen und den verantwortungsvollen Umgang mit dem einzigartigen Natur- und Geschichtsdenkmal verbindet.

Der im August 2012 gegründete Verein »berg hohenstaufen e.V.« macht es sich zur Aufgabe das historische Erbe des Hohenstaufen zu bewahren und eine qualitativ hochwertige, aber auch behutsame Entwicklung des Hohenstaufen zu fördern.

Der Hohenstaufen soll mit seinen beiden Kernthemen »Natur und Geschichte« wieder stärker ins Bewusstsein rücken. Nicht mit Rummel, sondern mit Fingerspitzengefühl und guten Ideen. Das Motto »Hochgehen zum Runterkommen« positioniert den Hohenstaufen als Ort der Ruhe und Entspannung.

Bei einem Mitgliedsbeitrag von nur 20 Euro im Jahr hofft der Verein auf eine breite Unterstützung rund um den Hohenstaufen. Interessenten können das Mitgliedsformular gleich hier in der Berggaststätte »himmel&erde« ausfüllen.

Beate Schwarz – 1. Vorsitzende

GESCHICHTEN AUS DER SPEISEKARTE

Barbarossa

Kaiser Friedrich I. Barbarossa ist in Deutschland die populärste Kaisergestalt des Hochmittelalters. Friedrich I. wurde 1152 zum deutschen König gewählt. Vom späteren Kaiser Friedrich I., in zweiter Ehe mit **Beatrix von Burgund** verheiratet, ist ein Aufenthalt auf der Burg Hohenstaufen bekannt: Am 25. Mai 1181 ließ er in einer »in castro Stoufen«, also in der Burg Staufen, ausgefertigten Urkunde den Schutz und die Förderung des Klosters Adelberg durch den jeweiligen Burgherren festschreiben. Auf dem 3. Kreuzzug ins Heilige Land ertrank der Kaiser am 10. Juni 1190 fast 70jährig im Fluss Saleph im heutigen Anatolien. Über Jahrhunderte hat sich die Barbarossa- oder Kyffhäuser-Sage behauptet: Demnach sitzt der alte Barbarossa mit seinem schlafenden Gesinde in einem Berg am marmornen Tisch, das Haupt aufgestützt, der rote Bart durch den Tisch gewachsen, halbwach. Sollte es irgendwann nötig sein, so würde er aufwachen, aufstehen und das Reich wieder vereinen.

Irene Maria von Byzanz und Philipp von Schwaben

»Unbegreiflich sind die Ratschlüsse Gottes und unerforschlich seine Wege« – diese ergreifenden Worte liest man in einer Urkunde, die Königin Irene wenige Tage vor ihrem Tod in der Burg Hohenstaufen ausstellte, um ein Vermächtnis ihres ermordeten Mannes einzulösen. Ihr Gatte, König Philipp von Schwaben, war wenige Wochen zuvor im Juni 1208 in Bamberg ermordet worden. Darauf floh die schwangere Witwe auf den Hohenstaufen. Königin Irene-Maria starb hier am 27. August 1208 im Kindbett. Ihre letzte Ruhestätte fand sie in der staufischen Grablege in Lorch. Den Grundstock für die große Verehrung und Bewunderung legte ihr Zeitgenosse Walter von der Vogelweide mit seiner Lobpreisung der Königin als »Rose ohne Dornen, Taube ohne Galle« beim besonders prunkvollen Hoftag zu Magdeburg an Weihnachten 1199.

Castel del Monte

Es ist ein ebenso faszinierendes wie rätselhaftes Bauwerk. Grundriss und architektonische Gestalt des Castel del Monte sind vom Achteck geprägt. Über die Bestimmung des Bauwerks, das sich wie eine steinerne Krone auf einer rund 540 Meter hohen Hügelkuppe Apuliens erhebt, wird bis heute spekuliert. Die Planungen für den Bau des Kastells begannen wohl in den 1230er-Jahren. Bekannt ist, dass Kaiser Friedrich II. im Jahr 1240 ein Mandat erließ, eiligst Baumaterial herbeizuschaffen. Vermutlich hat er, als er zehn Jahre später starb, die Vollendung des Bauwerks nicht mehr erlebt. Für die Kinder seines Sohnes Manfred wurde Castel del Monte dann zu einem trostlosen Gefängnis. Im 19. Jahrhundert schützte der italienische Staat das Bauwerk als Nationaldenkmal. Seit 1996 zählt Castel del Monte zum UNESCO-Weltkulturerbe und ist auf der italienischen 1-Cent-Münze abgebildet.

Konradin

Konrad, der später in Italien Corradino genannt wurde, kam am 25. März 1252 auf der Burg Wolfstein bei Landshut zur Welt. Er war der Sohn König Konrads IV. und Enkel Kaiser Friedrichs II. Als 15jähriger zog Konradin nach Italien, um sein Erbe in Sizilien zurückzuerobern. Bei Tagliacozzo kam zur entscheidenden Schlacht, in der die Ritter Karl von Anjous siegreich waren. Konradin konnte zunächst fliehen, wurde aber von seinen Verfolgern aufgegriffen und an Karl von Anjou ausgeliefert, der sich mit den machtpolitischen Interessen des Papstes verbündet hatte. Er sprach das Todesurteil über Konradin und ließ den letzten Staufer am 29. Oktober 1268 öffentlich auf der späteren Piazza del Mercato in Neapel enthaupten. Mit Konradins Tod erlosch die Dynastie der Staufer im Mannesstamm.

BERGSHOP

Lebkuchenherz – 6 Euro

Unsere himmel&erde-Lebkuchenherzen, die wir bereits seit der Eröffnung am 25. Mai 2012 im Programm haben. Ein beliebtes Mitbringsel, das von Herzen kommt.

Rose ohne Dorn – 19,90 Euro

Der lesenswerte Roman handelt vom Schicksal der Deutschen Königin Irene Maria von Byzanz und ist vom Autor signiert.

Geschenkglas Berghonig »Irenengold«, 250 g – 6,50 Euro

Sommerhonig von unseren eigenen Bergbienen an der Südseite der Ruine.

Berggeist 0,35 % Vol. – 11,00 Euro

Auf Basis eines Apfelbrandes mit Wacholder, Thymian und Dorscht von August Kottmann aus Lenglingen.

3 verschiedene Ansichtskarten – je 1 Euro

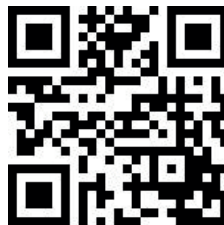
ÖFFNUNGSZEITEN

Sommerzeit (mit der Zeitumstellung)

Do und Sa	12 – 19 Uhr
Fr	12 – 22 Uhr
So / Feiertag	11 – 19 Uhr

Winterzeit (mit der Zeitumstellung)

Do – Sa	12 – 17 Uhr
So / Feiertag	11 – 17 Uhr



Achtung:

- Donnerstags ist Backtag mit Tagesangeboten.
- Warme Küche gibt es jeweils bis eine Stunde vor Schließung.
- Bei schlechtem Wetter kann auch geschlossen sein; deshalb im Zweifel anrufen oder vorher reservieren

73037 Göppingen-Hohenstaufen

0 71 65 / 9 29 00 34 · info@berg-hohenstaufen.de

www.berg-hohenstaufen.de · [fb/berg.hohenstaufen](https://www.facebook.com/berg.hohenstaufen)

IMPRESSUM

himmel&erde | die berggatstätte auf dem hohenstaufen

Andreas Schweickert | Bergweg 2 | 73037 Göppingen

Tel: 0176 19 69 94 01 | Mail: andreas.schweickert@berg-hohenstaufen.de

U-St.IdNr.: DE455062484