

URKUNDE



Der „Grüne Kochlöffel“ ist die Auszeichnung der Südland Köche, der ein nachhaltiges Arbeiten des Gasthauses besonders hervorhebt. Er wird an Köche verliehen, die sich durch herausragend nachhaltige und umweltfreundliche Kochpraktiken auszeichnen.

Der Küchenchef weiß seine Gerichte im natürlichen Rhythmus der regionalen Erntesaison anzurichten und achtet somit auf den ökologischen Fußabdruck der angebotenen Speisen.

Hier zählt der Geschmack! und die Verantwortung gegenüber unserer Umwelt. Südland Köche arbeiten mit gesunden und artgerecht gezüchteten Lebensmitteln. Das heißt garantiert ohne künstliche Aroma- und Geschmacksstoffe, ohne chemische Stabilisatoren und ohne Beigabe von industriell vorgefertigten Hilfszutaten.

Hier wird gekocht nach traditionellen Handwerkskriterien, auf natürliche Weise, unter Verwendung natürlicher Lebensmittel, ohne jedes Fix-und-Fertig-Produkt und ohne künstliche Zusatzstoffe.

Karl Norbert Leykauf

Bayerischer Hof

ist ausgezeichneter Südland Koch, garantiert dank seiner Fachkenntnis eine hohe Produktqualität und gewährleistet freundlichen Gästen höchste Gastfreundschaft.

Erich Schütz

Die Redaktion, 2025

Njoschi Weber



Für Feinschmecker und Liebhaber von zartem Fleisch



Kalbsleber mit Rotweinschalotten | Pfifferlinge | Balsamicojus | wilder Brokkoli | Thymiankartoffel

Gasthof-Pension-Hotel Bayerischer Hof

Gastgeber Anke und Karl Norbert Leykauf
Küchenchef Karl Norbert Leykauf
Röhrenbacherstraße 1
88633 Heiligenberg
+49 7554 217
www.bayerischerhof-heiligenberg.de

9 Zimmer
Ruhetag Dienstag und Mittwoch

Guide Michelin Empfehlung,
Falstaff Restaurant & Gasthausguide,
Varta Führer 1 Diamant,
Südland Köche

Der klassische Landgasthof Bayerischer Hof bietet vielfältige Möglichkeiten um die Gäste zu verwöhnen. Wer ins Restaurant eintritt sieht dahinter den Veranstaltungssaal. Und hinter dem Saal ein Stübli, das ehemalige Fernsehzimmer der Übernachtungsgäste. Neben dem Speiseraum vorne die gemütliche Bierstube. Hinter dem Gasthof befindet sich außen der neue Biergarten und vor dem Haus eine kleine Terrasse zur Röhrenbacherstraße hin.



Karl Norbert Leykauf empfiehlt eine perfekte Kombi Kalbsleber – mit Rotweinschalotten – schmeckt garantiert!

„Wir bieten das ganze Jahr über Leber in verschiedenen Variationen an, natürlich Kalbsleber, aber auch Jungrinderleber oder Kutteln, wie Kalbskopf, Bries oder Gänseleber von frischen Gänsen“, freut sich Karl Norbert Leykauf „deshalb empfehle ich eines meiner Leibgerichte Kalbsleber mit Rotweinschalotten, diesmal mit Pfifferlingen, Balsamicojus, wildem Brokkoli und Thymiankartoffeln.“

Als Tagesempfehlung wird im Bayerischer Hof auch gerne Leber Berliner Art mit gebratenen Apfelscheiben und Zwiebelringen oder als Geschnetzeltes serviert. Die Zubereitung beherrscht der Küchenchef und Gastgeber, der jüngst wieder vom Guide Michelin empfohlen wurde, aus dem Effeff. „Und immer nach der Philosophie das ganze Tier zu verarbeiten, from nose to tail“, ergänzt Karl Norbert Leykauf. „Die Empfehlung jetzt mit den Pfifferlingen, sie heißen ja auch Pfefferlinge, gerade das Pfefferige mit den süßen Rotweinschalotten und der

leicht herben Leber mit dem Balsamicojus ist eine perfekte Kombination“, weiß er. Die Rotweinschalotten, zubereitet wie eine Art Confit, passen auch bestens zu Steak. Die Schalotten werden zuerst mit Puderzucker bestreut und gedämpft, bis sie richtig vom eigenen Wasser ziehen. Zugegeben werden Grenadine und Rotwein, relativ viel, fast zwei Liter. Das Ganze wird eingekocht, etwas Salz reingegeben und für die Säure Sherry-Essig. So bleibt die Struktur erhalten und bekommt diese tolle rote Farbe. Bitte beachten, den Herd nicht beim Reduzieren ausschalten, sonst wird alles grau und zerfällt. Die Leber ist mehliert, nicht gewürzt, gewürzt ist das Mehl.

„Zu Leber passen sehr gut kräftige Rotweine. Als gute Begleiter zum Essen natürlich auch Weine vom Bodensee wie Spätburgunder oder Weißweine, insbesondere Müller-Thurgau, Grauburgunder, Weißburgunder und Riesling aus der Region“, empfiehlt die Gastgeberin Anke Leykauf im Service.

Seitdem Anke und Karl Norbert Leykauf Inhaber im Bayerischer Hof sind, wird hier in Heiligenberg ständig gestaltet und verschönert. Heute wird die Küche vom Guide Michelin Deutschland empfohlen, das Gasthaus ist im Falstaff Guide und im Vartaführer mit einem Diamant vertreten und Karl Norbert Leykauf ist Linzgau Koch. Von gutbürgerlich bis anspruchsvoll-kreativ. Von Fisch bis Fleisch, Wild im Herbst bis Vegetarisch. Mit seinen ebenso bewährten wie ideenreichen Gerichten weiß Küchenmeister Karl Norbert Leykauf seine Gäste im Restaurant oder beim Catering immer wieder zu begeistern. Und Sohn Karl absolviert gerade seine Lehre bei Heinzler am See in Immenstaad.

Der Gasthof mit Restaurant liegt in der Nähe von Schloss Heiligenberg, das zum Haus Fürstenberg gehört. Beeindruckend mit seiner Renaissancepracht hoch oben über dem Salemer Tal, ein idealer Standort, um den Bodensee und das Hinterland zu erkunden.