



Kultur- Kulinarischer- Veranstaltungs- kalender

2025

rotermohn das
restaurant in
Unterregenbach

Liebe Gäste von **rotermohn** das restaurant, liebe Freunde des achtsamen Genießens!

Wir freuen uns, Ihnen mit dem Kultur-Kulinarischen Veranstaltungskalender 2025 unser besonderes Restaurantkonzept und einige Höhepunkte im Jahreskreis zu präsentieren.

„Kochen ist Glückssache.“

Martin Berstecher

Ein Koch arbeitet und schafft schöpferisch mit den Elementen der Natur,
- Feuer, Wasser, Luft und Erde meistern ihn, bis er gelernt hat in harmonisch-dynamischer Weise mit ihnen zu hantieren und ihr Werkzeug zu sein. Dann ist Kochen eine Glückssache, nicht nur für den Koch, auch für die Elemente, für die Natur, für verschiedene Kreisläufe und für Sie als Gast.

Es ist uns ein Anliegen, daß wir glückliche Kreisläufe mitbewegen und so suchen wir Lieferanten und Erzeuger achtsam und persönlich aus und schauen gerne vor Ort hinein und wollen ein glückliches Miteinander pflegen. All das braucht Zeit und Bereitschaft zur Hinwendung von uns, unseren Partnern und unseren Gästen.

Hier in Hohenlohe ist es eine Glückssache, daß wir eine Vielzahl an Erzeugern finden, die in achtsamer Weise mit unserer Natur umgehen, und dazu beitragen, daß wir lebendige und ehrliche Lebensmittel beziehen können. Hier in Unterregenbach ist es für uns eine weitere Glückssache, daß wir in Wald und Wiese die Geschenke der Natur in Form von Wildkräutern, Blüten, Früchten und Wildfrüchten in ihrer reichen Vielfalt vorfinden, um sie kulinarisch zu integrieren.

Beim Durchblättern des Programms finden Sie weitere Einblicke und Informationen zu unserem Konzept und einen Ausblick auf die Kultur-Kulinarischen Veranstaltungen, sowie die voraussichtlichen Öffnungszeiten für die Restaurant-Saison 2025.

Zum Saison-Auftakt feiern wir den **10. Geburtstag** von **rotermohn das restaurant** mit einem besonderen Menueangebot an den ersten vier Wochenenden der Restaurant-Saison ab Freitag 28. Februar 2025.

Am Samstag, 12. April 2025 und am Sonntag, 13. April 2025 heißen wir Sie auch in diesem Jahr wieder zur Kräuterwanderungen mit Werner Demuth und Menue bei uns willkommen.

Von Freitag 9. Mai bis Sonntag 11. Mai 2025 servieren wir Ihnen und Ihren Lieben ein Muttertagsmenue. Am 23. und 24. Mai 2025, sowie am 30. und 31. Mai 2025 feiern wir den Beginn der lichten Jahreszeit mit dem Maibockmenue.

«Der gedeckte Tisch an der Obstwiese» ist eine Spielart unserer persönlichen Picknick-Liebe, bei der Sie sich mit Ihren Lieben an den Vorzügen unserer Gastfreundschaft auf unserer Streuobstwiese, mit Blick auf Unterregenbach, laben können. Weitere Picknick-Vergnüglichkeiten können Sie mit unserem Picknick-Korb zum Abholen genießen.

Unser Freund der Geschichtenerzähler Roland Gelfert gastiert mit seinem neuen Programm „Wind der Liebe“ am Freitag 17. Oktober und Samstag 18. Oktober 2025 bei uns zu Märchen und Menue.

Den Übergang in die dunklen Wintermonate begehen wir mit der Kultspeise Martini-Gans, die wir Ihnen am 14. bis 16. November 2025, am 21. bis 23. November 2025 und am 28. bis 30. November 2025 servieren.

Wir wünschen Ihnen beim Lesen viel Freude und freuen uns, wenn Sie an unserer Glückssache Anteil haben.

Herzlichst Ihre Familie Berstecher



**Wir feiern
15 Jahre **roter**mohn und
10 Jahre
rotermohn das restaurant.**

Menue

**Aperitif – Gruß aus der Küche

**Braten vom Lamm aus eigener Haltung mit
Wildkräutern und Eigelb

**Zwiebelrostbraten vom Jagst-Wels auf Kartoffel-
Bärlauchstampf

**Coq au Vin vom Demeter-Landgockel
aus Mäusdorf vom Brunnenhof
mit Süßkartoffeln und Wurzelgemüse

**Topfenknödel / Topfenschaum / Rhabarber /
Erdbeere
oder
Hohenloher Käse
mit selbstgebackenem Brot und Chutney**





Aus diesem Jubelgrund und als Dankeschön für Ihre Treue bieten wir Ihnen an den ersten vier Wochenenden der Restaurant-Saison 2025 dieses besondere Menue einschließlich Aperitif und Getränkebegleitung an:

28. Februar und 01. März 2025
07. März und 08. März 2025
14. März und 15. März 2025
28. und 29. März 2025

zu den üblichen Öffnungszeiten
in **rotermohn das restaurant**

Menuekosten: 100,00 Euro inklusiv Aperitif, Menue, Getränkebegleitung, Wasser

Um Reservierung wird gebeten, da nur eine begrenzte Anzahl an Plätzen zur Verfügung steht. Es wird auch ein alternatives vegetarisches Menue angeboten.

Kräuterwanderung mit Werner Demuth und Menue

Begleiten Sie Werner Demuth auf der Kräuterbegehung bei Unterreggenbach und genießen Sie ein viergängiges Wiesenkräutermenue mit den darauf abgestimmten Getränken.

Menue

Aperitif & Gruß aus der Küche

**Salat von Kräutern und Blüten
mit Octopus**

**Gebratenes Kalbsbries im Kräuternest
mit Kartoffelwürfel**

**Ragout vom Lamm mit Gartengemüse
und Bärlauchknödeln**

**Schokoladenbrownie mit Rhabarber
und Rote Bete Eis**



Samstag, 12. April 2025 Beginn: 15:00 Uhr und Sonntag 13. April 2025 Beginn: 11:00 Uhr

Treffpunkt **rotermohn das restaurant**

Kosten: 90,00 Euro inkl. Kräuterwanderung, Menue und begleitende Getränke

rotermohn an anderen Orten - Caterings

Unsere Philosophie und unser Konzept, unsere hochwertigen, regionalen Lebensmittel, die aus Wildsammlung stammenden Kräuter, Blüten und Früchte können Sie natürlich auch an anderen Orten außerhalb von **rotermohn das restaurant** genießen.

Martin Berstecher hat als stellvertretender Küchenchef bei Gassner Catering in Salzburg sein Geschick in diesem gastronomischen Bereich verfeinert und einige Jahre viele tausende Gäste erfreut und ihre Feierlichkeiten auch kulinarisch zu einem Höhepunkt gemacht.

Wir kommen gerne in Ihren Garten oder Ihr Wohnzimmer oder an andere spezielle Plätze für Ihre kleineren oder größeren Anlässe, die Sie im kleineren oder größeren Kreis feiern wollen und verwöhnen Sie kulinarisch.





Menue zum Muttertagswochenende

Menue

Gruß aus der Küche

**Gebeizter Lachs mit Wildkräutern
und eingelegtem Spargel**

**Rosa gebratener Kalbsrücken
mit Kräuterseitlingen, Mangold und Kichererbsen**

**Weißes Schokoladenmousse trifft Erdbeere
oder
Hohenloher Käseteller**

Vom 09. Mai bis 11. Mai 2025 zu den üblichen
Öffnungszeiten in **rotermohn das restaurant**
Menuekosten: 70,00 Euro

Getränke können aus der Karte gewählt werden.
Um Reservierung wird gebeten, da nur eine begrenzte
Anzahl an Plätzen zur Verfügung steht. Es wird auch
ein alternatives vegetarisches Menue angeboten.

Maibockessen

Menue

Gruß aus der Küche

Gebratene Kräuterseitlinge mit Salat von Wildkräutern

Maultasche vom Maibock auf Wildkräuterspinat

Braten vom Maibock mit Gierschknödeln und Frühlingsgemüse

Rhabarber mit Kirsche und Schokolade oder

Hohenloher Käse vom Brett

23. bis 24. Mai 2025

30. bis 31. Mai 2025

zu den üblichen Öffnungszeiten des Restaurants.

In **rotermohn** das restaurant

Menuekosten: 75,00 Euro

Getränke können aus der Karte gewählt werden.

Es gibt ein alternatives vegetarisches Menue.





„Der Gedeckte Tisch auf der Obstwiese“

Zusätzlich zu **rotermohn das restaurant** bieten wir von April bis September auf unserer Obstwiese unter dem Apfelbaum einen Tisch für 2 bis 8 Personen an. Sie buchen den Tisch exklusiv und genießen, mit Blick ins Jagsttal, ein Tischbuffet aus kalten Speisen, ein warmes Gericht sowie einen süßen Abschluß aus regionalen Produkten.

„Der Gedeckte Tisch“ können Sie buchen, jeweils für die Wochenenden (siehe vorletzte Seite im Heft), an denen **rotermohn das restaurant** geöffnet ist, für folgende Zeiten:

Freitag 18:00 Uhr, Samstag 18:00 Uhr, Sonntag 12:00 Uhr

Sie kommen zur gebuchten Zeit zu **rotermohn das restaurant** und wir begleiten Sie an den Platz unter dem Obstbaum zum bereits gedeckten Tisch, an dem Sie das Tischbuffet genießen, nach einiger Zeit servieren wir ein warmes Gericht und zum Abschluß folgt das Dessert.

Preis pro Person 65,00 Euro inklusiv gesetzlicher MWST
(Ohne Getränke – Getränke wählen Sie separat und werden zum halben Preis aus der Wein/Getränkekarte berechnet.)

*Alternativer Schlechtwetterplatz ist vorhanden.



rotermohn – eine kleine Historie

Ihre Liebe zur Natur, zum Leben und zu ihrem Wohnort Unterregenbach haben den Koch Martin Berstecher und seine Frau Martina zu dem Projekt **rotermohn** bewegt. Martin hat nach seiner Kochlehre in Herrenberg in erstklassigen Restaurants in München, Usedom und Salzburg Erfahrungen gesammelt. Seit er die Produkte von „Essbare Landschaften“ kennen lernte, hat ihn die Faszination für Wildkräuter und Wildfrüchte nicht mehr losgelassen. 2009 zogen die beiden nach Unterregenbach im Jagsttal, in ein 200 Jahre altes Fachwerkhaus mit Streuobstwiese, ehemaligem Weinberg und Bauerngarten. Hier wagte er den Sprung in die Selbstständigkeit, um mit **rotermohn** seine Ideen außerhalb des Zeit- und Kostendrucks der konventionellen Gastronomie zu verwirklichen.

Seit 2011 verwöhnt diese Kultur-Kulinarische-Veranstaltungsreihe Gäste u.a. mit Kräuterwanderungen, Märchen, Lesungen, und dem jeweils darauf abgestimmten Menue mit Getränkebegleitung. Aus dem Projekt **rotermohn** wurde das Speiserestaurant **rotermohn** das restaurant, das seit 13. März 2015 seine Pforte geöffnet hat. Im Rahmen des Restaurantbetriebes (Öffnungszeiten finden Sie auf der vorletzten Seite) können Sie hier verweilen, während Sie Martin Berstechers kulinarische Phantasien im Verlauf der Jahreszeiten, die Ihnen Martina Berstecher am schön gedeckten Tisch kredenzt, oder auch die kultur- kulinarischen Veranstaltungen genießen. Sowohl für die Veranstaltungen als auch für den Restaurantbetrieb geht die Menuegestaltung von Wildkräutern und –früchten und der Ernte aus den eigenen Gärten aus, woraus sich ganz natürlich eine saison-orientierte Küche ergibt.

2020 und 2021 in den Corona-Lockdown-Phasen wurden die Gärten von **rotermohn** erweitert. Im Herbst 2022 hat uns ein Team des SWR besucht und einen Tag begleitet. In der Mediathek von ARD können Sie die Sendung Treffpunkt vom 16. Oktober 2022 anschauen und einen Einblick in Martin Berstechers Arbeit rund um **rotermohn** gewinnen.

Das Thema Gemeinwohl und Leben und Wirtschaften im Sinn des Gemeinwohls spielt für uns von **rotermohn** eine immer wesentlicher werdende Rolle und so ergab es sich, daß wir die Bio-Zertifizierung im August 2023 nach 5 Jahren aufgeben haben, um dem Wesen **rotermohn** treu zu sein, selbstverständlich unter der Voraussetzung unsere bisherigen Standards zu verbessern und auch weiterhin in guter Zusammenarbeit mit unseren bisherigen Partnern voran zu schreiten. Um die Wirtshauskultur zu pflegen bieten wir seit März 2024 an den geöffneten Wochenenden an der langen Tafel einen Mittagstisch an.

Ende September 2024 hat uns ein SWR-Team zu Dreharbeiten für eine Sendung der Reihe „Expedition in die Heimat“ besucht und an der langen Tafel unsere Gastlichkeit und Gaumenfreuden genossen. Die Sendung wird voraussichtlich im Frühjahr 2025 ausgestrahlt.

Neu bei **rotermohn** das restaurant – Der Mittagstisch

Genießen Sie am Freitag-, Samstag- und Sonntagmittag von 12:00 bis 15:15 Uhr (Küche nimmt Bestellungen bis 14:30 Uhr an) unseren Mittagstisch an der langen Tafel mit einfachen Gerichten aus regionalen Produkten. Näheres erfahren Sie auf unserer Homepage www.rotermohn.biz unter Mittagstisch. Der Mittagstisch findet an den Wochenenden, an denen das Restaurant geöffnet hat statt – siehe Seite 22 im Programm – mit Ausnahme der Sonntage von Martini-Gans-Wochenenden, Kräuterwanderung und Muttertagsmenue oder geschlossener Veranstaltungen.





„Sonnenuntergang im Weinberg“ beim Weingut Ungerer

Genießen Sie im Weinberg in Renzen das Menue mit den passenden Weinen, zu denen Ihnen **Herr Ungerer** gerne einiges erzählt und Ihre Fragen beantwortet.

Menue

Aperitif mit Fingerfood

Suppe von der bayrischen Garnele und Honigmelone

Coq au Vin vom Landgockel aus Mäusdorf mit Püree von hohenloher Kichererbsen und Gartengemüse

"Pfirsich Melba"

Samstag, 23. August 2025 Beginn: 18:00 Uhr

**Treffpunkt: Weingut Ungerer in Renzen bei
Pfedelbach**

**Kosten: 98,00 Euro inkl. Aperitif, Menue und
begleitende Getränke im Weinberg**

Anmeldung unter Weingut Ungerer Tel.: 07949/940690

Die Gärten

Narren hasten
Kluge warten
Weise gehen in den Garten
(Aus Indien)



In den beiden Lockdowns von 2020 und 2021 haben wir die frei gewordene Kraft und Zeit in das Anlegen und Pflegen der Gärten von **rotermohn das restaurant** fließen lassen. Das Terrassieren fand von Hand statt mit Spaten, Pickel und Schaufel und die aus dem Hang und der Erde herausgelösten Steine haben wir in die Natursteinmauern eingebaut. So entstand am Südhang ein «Paradieschen» für Pfirsiche, Beeren, Kräuter, Rosen, Insekten, Vögel und Reptilien und auf zwei Ebenen ein reichhaltiger Gemüsegarten.

In diesem erweiterten Gemüsegarten gedeihen neben Blumen und Kräutern, Wurzelgemüse und Salate, Kürbisse, Zucchini, Tomaten, Mais, Bohnen und auch Artischocken. Jeden Frühling kommen vier kleine Widder zu uns und bereichern unser Sommerleben auf der Streuobstwiese.

Das Leben und Arbeiten im Garten ist uns eine Wohltat, ein Ausgleich und eine Freude. Das Erleben der Rythmen und Kreisläufe ist inspirierend und nährend. Es macht uns glücklich, daß wir unseren Gästen die feinen Köstlichkeiten aus den Gärten kredenzen können. So können wir in herausfordernden Zeiten für ca. ½ Hektar gute Nachrichten sorgen.



„Wind der Liebe“ ein indisches Abenteuer erzählt von Roland Gelfert und Menue

Aperitif – Gruß aus der Küche

Herbstlicher Salat mit gebratenen bayrischen
Garnelen

Currysüppchen mit Rote Bete

Lammrücken mit Kartoffeln und Gemüse

Schokoladenmousse mit Allerlei vom Apfel

Freitag, 17. Oktober 2025 Beginn 19:00 Uhr

In **rotermohn** das restaurant

Kosten: 85,00 € inkl. Märchen, Menue und Getränke

Samstag, 18. Oktober 2025 Beginn 18:30 Uhr

In **rotermohn** das restaurant

Kosten: 85,00 € inkl. Märchen, Menue und Getränke



Wie in jedem Jahr wird uns Geschichtenerzähler
Roland Gelfert mit wunderschönen Geschichten
erfreuen, diesmal mit einem neuen Programm, einem
Märchen aus Indien.

www.diewortwirke.de

Roland Gelfert:

Seit mehr als drei Jahrzehnten stehe ich nun auf den
verschiedensten Bühnen (am liebsten auf Bühnen
Russlands oder auf Dorfplätzen Indonesiens, aber
auch gern daheim in Mitteleuropa), und arbeite
theaterpädagogisch (mit Schulklassen und freien
Gruppen), widme mich aber inzwischen
hauptsächlich dem Beruf des

Geschichtenerzählers.

Großes Vorbild sind mir die Barden der altkeltischen
Kultur, wie sie mit ihren Geschichten und Gesängen
Volk und Könige gleichermaßen erfreuten, belebten,
ernährten und bildeten. Am liebsten erzähle ich echte
Volksmärchen, in denen sich tiefe Weisheit
- gewürzt mit feinem Humor - verbirgt und Mythen,
die uns vom Werdegang der Erde
und der Menschheit
in lebensvollen Bildern künden.



Picknickkörbe zum Abholen auf Vorbestellung

Unsere Picknickkörbe sind reich gefüllt mit Speisen für 2 Personen, Getränke können Sie separat auswählen.

Näheres zum Inhalt finden Sie auf unserer Homepage
www.roter-mohn.biz unter „Picknickkörbe zum Abholen“.

**Für unseren Picknickkorb für 2 Personen berechnen wir
44 Euro inklusiv der gesetzlichen MWST plus 50 Euro Pfand.**

**Für unseren Picknickkorb für 1 Person berechnen wir
25 Euro inklusiv der gesetzlichen MWST plus 30 Euro Pfand.**

Wir freuen uns mit unserem Picknickkorb
Ihre Wanderung oder Ihren Ausflug ins Jagsttal um Unterregenbach kulinarisch zu verfeinern.





Martini-Gans Essen

Menue

Gruß aus der Küche

Allerlei von der Martini-Gans

**Martini-Gans vom Brunnenhof aus Mäusdorf mit
Grünkohl, Maronen und Serviettenknödel**

Schokolade trifft Obstwiese

oder

Hohenloher Käseteller

An folgenden Wochenenden:

14. bis 16. November 2025

21. bis 23. November 2025

28. bis 30. November 2025

zu den üblichen Öffnungszeiten

in **rotermohn** das restaurant

Menuekosten: 74,00 Euro

Getränke können aus der Karte gewählt werden.
Um Reservierung wird gebeten, da nur eine begrenzte
Anzahl an Plätzen zur Verfügung steht. Es wird auch
ein alternatives vegetarisches Menue angeboten,
bitte bei der Reservierung erfragen.

Öffnungszeiten **rotermohn** das restaurant

Jahr 2025

28. Februar bis 02. März / 07. März bis 09. März / 14. März bis 16. März / 28. März bis 30. März
04. April bis 06. April / 11. April bis 13. April / 25. April bis 27. April / 02. Mai bis 04. Mai
09. Mai bis 11. Mai / 23. Mai bis 25. Mai / 30. Mai bis 01. Juni / 06. Juni bis 08. Juni
27. Juni bis 29. Juni / 04. Juli bis 06. Juli / 11. Juli bis 13. Juli / 25. Juli bis 27. Juli
01. August bis 03. August / 15. August bis 17. August / 22. August bis 24. August /
29. August bis 31. August / 19. September bis 21. September / 26. September bis 28. September
03. Oktober bis 05. Oktober / 17. Oktober bis 19. Oktober / 24. Oktober bis 26. Oktober
14. November bis 16. November / 21. November bis 23. November / 28. November bis 30. November

Öffnungszeiten*:

Freitag, Samstag und Sonntag gibt es von 12:00 bis 15:15 Uhr Mittagstisch– unsere Küche nimmt Bestellungen bis 14:30 Uhr an. (Keine Reservierung möglich.)

Freitag und Samstag ab 18:00 Uhr gibt es Menue - unsere Küche nimmt Bestellungen bis 20:00 Uhr an. (Reservierung wird empfohlen.)

(*Außernahmen: Veranstaltungen in unserem Programm, Caterings oder geschlossene Gesellschaften.)

Nur Barzahlung möglich.

Reservierungen sind von Mittwoch bis Sonntag auch außerhalb der Öffnungszeiten möglich.



Allgemeines & Kontakt

Die Veranstaltungen finden ab einer Teilnehmerzahl von 10 Personen statt. Bei den Veranstaltungen Kräuterwanderung mit Menue bitte festes Schuhwerk mitbringen.

Auf Nachfrage/Wunsch servieren wir bei Kultur-Kulinarischen Veranstaltungen auch vegetarische und vegane Menues.

Notwendige, kurzfristige Programm- oder Menueänderungen und Preisangleichungen sind möglich. Für Informationen zur praktischen Durchführung, Anmeldung und Bezahlung wenden Sie sich an:

rotermohn martin berstecher
am bach 24

74595 langenburg-unterregenbach
tel.: 07905/940780

email: rotermohn.berstecher@web.de

internetseite: www.roter-mohn.biz

facebook: [rotermohndasrestaurant](https://www.facebook.com/rotermohndasrestaurant)

instagram: [rotermohndasrestaurant](https://www.instagram.com/rotermohndasrestaurant)

**Gutscheine können
ausgestellt werden.**

