

Deutsche
Küche

**„Concerto“ –
das Restaurant im
Konzerthaus** ²⁹
Alfred-Bentz-Straße 6
Telefon 558049
Di-Sa 11.00-14.00 und
ab 18 Uhr oder nach
Vereinbarung
Feine regionale Küche
und auch die ideale
Adresse für Ihre Feste
und Weihnachtsfeiern!

**Gesellschaftsgarten
„G'selle“** ³⁰
St.-Pöltener-Straße 35
Telefon 924443
Gut bürgerliche
Küche, Saal und
Biergarten mietbar,
www.gesellschafts-
garten-heidenheim.de

**Hotel Restaurant
Linde** ³¹
St.-Pöltener-Straße 53
Telefon 95920
linde@heidenheim.com
Das Haus mit saisonaler
und regionaler Küche

**Restaurant Weinstube
„Zum Pfauen“** ³²
Schlossstraße 26
Telefon 45295
Mo-Fr Mittagstisch ab
12 Uhr, abends ab 18.30
Uhr, Sa ab 18 Uhr
www.pfauen.de



stattGARTEN ³³
Brenzstraße 18A
Telefon 24682
Mo-Fr 8-1 Uhr, Sa ab 9,
So ab 11 Uhr
Biergarten
www.stattgarten.de



**Zum Schwarzen
Ochsen** ³⁴
Schnaitheimer Str. 47
Telefon 43650
Di, Mi, Do ab 17 Uhr
Die älteste original Hei-
denheimer Gaststätte.
Seit 1898 in Familien-
besitz. Verwöhnt Sie mit
hausgemachten schwä-
bischen Spezialitäten.



Internationale
Küche

Antigua ³⁵
Hauptstraße 11
Telefon 21211
Mo-Do 11.30 - 14.00
und 17.30 - 24.00 Uhr,
Fr/Sa 18.00 - 2.00 Uhr
Karibische und Schwä-
bische Spezialitäten



Ristorante Palazzo ³⁶
Italienisches Ambiente
im Herzen der City
Hintere Gasse 7
Telefon 20205
Mo-Sa 10 bis 23 Uhr



Cafés, Bars &
Kneipen

Balzac ³⁷
Hauptstraße 90
Telefon 24499
www.cafe-balzac.de
tägl. geöffnet ab 10 Uhr

**CaféBar & Garten-
wirtschaft Felsen** ³⁸
mediterrane CaféBar
ruhiger Biergarten &
Grill
Telefon 480080
www.felsen-hdh.de



**Leger
Café-Restaurant** ³⁹
Am Wedelgraben 36
Telefon 22504
Mo-Sa 10 bis 2 Uhr, So ab
15 Uhr, täglich gut bür-
gerliche Küche, Terrasse
und Biergarten

Hotels &
Pensionen

**Hotel Restaurant
Linde** ³¹
St.-Pöltener-Straße 53
Telefon 95920

**NH Aquarena
Heidenheim** ⁴⁰
Friedrich-Pfenning-
Straße 30, Telefon 9800
www.nh-hotels.com
83 Komfort-Zimmer
leichte+gehobene
Küche

Impressum

SCHLOSSBLICK – eine CMC-Publikation
in Zusammenarbeit mit der Stadt Heidenheim
und dem Stadtmarketing Heidenheim

Verlag: CMC Centrum für Marketing und
Communication GmbH, Weberstraße 8, 89522
Heidenheim, Telefon 07321-93980, Fax 07321-
939820, info@schlossblick.info

Projektleitung: Oliver Röthel (or / V. i. S. d. P.)

Redaktion: Johanna Strömsdörfer (js)

Anzeigenverwaltung: Anneliese von Klipstein

Produktion: Daniel Paus

Mitarbeiter dieser Ausgabe: Kurt Röthel (kr),
Adelheid Wörner (aw)

Redaktionsbeirat: Dr. Reinhard Bauer, Ralf
Bißdorf, Prof. Dr. Michael Froböse, Bernhard
Ilg, Gabriele Rogowski, Hans-Jörg Wilhelm,
Martin Zimmt

Es gilt die Anzeigenpreisliste 1-2005.
SCHLOSSBLICK erscheint viermal jährlich
in einer Auflage von 35.000 Exemplaren.
ISSN1860-8329

Druck: Wolf PrintKommunikation GmbH,
Heidenheim

Bildnachweise: Aditech (6-8), Comstock (25-
36, 44-45), hsb (43), Willi Mack (4), Opernfest-
spiele Heidenheim (41), Klaus-Peter Preußner
(1,12-16, 18-22, 45), Stadtwerke Heidenheim (4)



3

Die treibende Kraft. Der neue BMW 3er.

Autohaus Heitmann GmbH

BMW und MINI Vertragshändler

In den Seewiesen 62
89520 Heidenheim
Telefon (0 73 21) 35 80-0
Telefax (0 73 21) 35 80-50

Ferdinand-Porsche-Straße 2
73457 Essingen
Telefon (0 73 65) 96 06-0
Telefax (0 73 65) 96 06-96



Weinstube „Zum Pfauen“

Kulinarische Top-Adresse



In der Weinstube „Zum Pfauen“ weiß der Gast, woran er ist: Mit großer Konstanz führen Evelyn und Ingo Scherff seit vielen Jahren ihr Haus auf einem herausragenden Niveau. Genuss-Kultur wird groß geschrieben: Da ist zum einen die Küche, die phantasievoll, frisch und zeitgemäß daherkommt. Weiter ein Weinangebot, das sich durch Abwechslung und Qualität auszeichnet. Und nicht zuletzt ist es das traditionelle Weinstuben-Ambiente, das die Gäste mit seiner unverwechselbaren Atmosphäre anzieht.

Es war ein Braumeister, der – nicht ganz freiwillig – die Weichen in der 1891 gegründeten Wirtschaft auf Wein statt auf Bierkonsum stellte. Johann Georg Bühr hatte jahrelang die Brauerei „Zum Rad“ geleitet und wollte sich mit einer Gastwirtschaft und zugehöriger Brauerei selbstständig machen. Fürs Bierbrauen bekam er aber keine Konzession und so eröffnete er kurzerhand einen Weinhandelsbetrieb. In der Gaststätte floss der Rebensaft unter immer professionelleren Bedingungen. Kennzeichen: ein gepflegtes und ausgewogenes Sortiment. Das Profil bewahrt der Pfauen bis heute. In den Vordergrund rücken inzwischen vermehrt offene Weine, bei denen der Gast

Abwechslung und Abstimmung auf die Speisenangebote schätzt. Die Wirtsleute haben ein Gespür für interessante Entdeckungen. Von ungefähr kommt das nicht. „Unprobiert kaufe ich keine Flasche Wein“, sagt Evelyn Scherff. Seit 18 Jahren führt sie den Service und hat den direkten Kontakt zum Gast. Ehemann Ingo übernimmt derweil den kreativen Part in der Küche. Die Speisekarte verrät den Gesamtkünstler am Herd: Fisch, Fleisch, Pasta, Gemüse, schwäbische Küche, internationale Küche – ein kulinarischer Crossover, der wohl kalkuliert ist. Von flippigen Kombinationen hält der Küchenmeister nichts. Auszeichnungen wie der „Bib Gourmand“ im Michelin oder 14/15 Punkte im Gault Millau, die seit zehn Jahren gehalten werden, bestätigen Scherffs Linie und sein Können. Kein Wunder, der Pfauen ist auch unter Lehrlingen eine gefragte Adresse. Für die beiden Lehrstellen – Koch und Restaurantfachfrau – häufen sich die Bewerbungen.

Vorne in der Weinstube treffen sich noch Stammtische, auch Viertelesschlotzer sind willkommen. Den größten Raum nimmt das Restaurant mit seinen knapp vierzig Sitzplätzen ein. Ideal für ungestörte Feiern im kleinen Kreis ist die stilvolle Zirbelstube. Kinder sind Evelyn Scherff, die täglich zwischen Familienleben und Arbeitseinsätzen pendelt, immer ein paar Extra-Aufmerksamkeiten wert.



Bei aller Liebe zum Althergebrachten geht man im Pfauen mit der Zeit. „Eine professionelle Logistik ist nur möglich dank Internet und Fax“, sagt Evelyn Scherff. Oft müsse in der Nacht bestellt werden, was am nächsten Tag schon wieder in der Pfanne brate. Dass sich auf der Internet-Adresse www.pfauen.de auch das aktuelle Speisenangebot findet, ist ein selbstverständlicher Service. „Gerade ausländische Geschäftsleute und auch viele ältere Gäste informieren sich auf diesem Weg über die Speisekarte.“ Werktags beseitigt ein Businesslunch für deutlich unter 10 Euro nicht nur bei Managern ein tageszeitbedingtes Formtief. Passend zu den Jahreszeiten lässt sich Ingo Scherff außerdem zusätzliche Aktionen einfallen. So stehen ab November knusprig gebratene Gänse und ab Dezember herzhaft Bauernenten auf dem Programm. *aw*
Weinstube „Zum Pfauen“, Schlossstraße 26, Telefon 45295, www.pfauen.de, Öffnungszeiten: Mo-Fr ab 12.00 Mittagstisch, abends ab 18.30, Samstag ab 18.00, Sonntag Ruhetag / für angemeldete Feiern ab 15 Personen geöffnet



100% CUIR
100% LEATHER
100% LEDER



100% CUIR
100% LEATHER
100% LEDER

◀ Die Wunschjacke!

Puristisch im Schnitt, attraktiv in der Optik. Nubuk-Leder-Jacke von Milestone mit ausreißbarem Kragen und in neuer Länge **€ 249,95**

◀ Markant, jung und lässig!

Attraktive Lederjacke in hochwertiger Rindnappa-Qualität. Interessante Details. Ein Topangebot **€ 199,95**

HAIL

MODE
 FÜR
 MÄNNER