



03. - 17. OKTOBER 2020

Kulinarische Hinterwälder Wochen

Im Mittelpunkt steht das Hinterwälder Rind. Sechs Landwirte, ein Fachmann für Qualitätssicherung und Schlachtung, der Förderverein Hinterwälder e.V. und 21 engagierte Gastronomen beteiligen sich an der vom Biosphärengebiet Schwarzwald angestoßenen Initiative zur Förderung dieser traditionellen Rasse.

Auf den Hochweiden fressen die Tiere den Sommer über wertvolle Gräser und Kräuter, was die exzellente Qualität des Fleisches bedingt. Feine und kurze Fasern, ein zarter, aber intensiver Geschmack und eine saftige Konsistenz machen Hinterwälder Rindfleisch zu einer Delikatesse.

Die teilnehmenden Köche zaubern für ihre Gäste exklusive Gerichte vom Hinterwälder Rind.

Probieren Sie selbst!

Hier finden Sie weitere Informationen zu den Kulinarischen Hinterwälder Wochen und den teilnehmenden Gastronomiebetrieben.



www.biosphaeregebiet-schwarzwald.de



Biosphärengebiet
Schwarzwald



Weinempfehlung

2016er Ihringer Cabernet Sauvignon
Landweingut Ina Wihler,
Ihringen, Kaiserstuhl
Alkohol: 13% vol. RZ: 1,3 g Säure: 4,8 g

0,25 l € 8,00 0,1 l € 4,00
0,75 l € 21,00

Unser Rind kommt von Landwirt Martin Lais aus Wieden

Hinterwälder Menü

Kraftbrühe mit Flädle

~~~~

*Rindergoulasch*

Mit hausgemachten Spätzle  
und Salat

~~~~

Bayrisch Creme

mit Quittenkompott

3-Gang Menü € 25,00
Nur Hauptgang € 18,00

Hauptgänge

Gaisburger Marsch
(Eintopf mit Rindfleisch, Spätzle,
Kartoffeln und Gemüse) € 7,00

**Geschmorte Beinscheiben
in Spätburgunder**
Serviettenknödel und Salat € 17,00

Rinderroulade
Mit Gemüse, Macairekartoffeln € 19,00

Sauerbraten
mit Rotkohl, Kartoffelkroketten € 18,00