

Im Mittelpunkt steht das Hinterwälder Rind. Sechs landwirtschaftliche Betriebe, ein Fachmann für Qualitätssicherung, ein Metzgermeister, der Förderverein Hinterwälder e.V. und 22 engagierte Gastronominnen und 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 Köchinnen und Köche zaubern für ihre Gäste exklusive Gerichte vom Hinterwälder Rind. Probieren Sie selbst!



Unser Menü



Kürbiscremesuppe

Rosa gebratenes Rindernüssle

Topinambur | Karotte | Zuckerschote

Pilzrahmsoße | Spätzle

Mango- Passionsfrucht-Sorbet

Rosmarien | Zwetschgensalat | Granny Smith

€ 37,80

vom Bernauer Hinterwälder-Biorind



Goulasch

Knöpfle

€ 17,80

im Gemüsesud gekochte Rinderbrust

Wurzelgemüse | Meerrettichsoße | Schnittlauchkartoffeln

€ 19,80

Rumpsteak

Pfefferrahmsoße | Pommes frites

€ 25,80

Rosa gebratenes Rindernüssle

Topinambur | Karotte | Zuckerschote | Pilzrahmsoße | Spätzle

€ 27,80

Rosa gebratenes Rinderfilet

Sellerie | Zucchini | Serviettenknödel

€ 34,80

vom Qualivo Schwein



Rückensteak

Pfefferrahmsoße | Pommes frites / klein

€ 17,80 / 14,80

Medaillon

Pilzrahmsoße | Spätzle / klein

€ 20,80 / 17,80

02. - 16. OKTOBER 2021

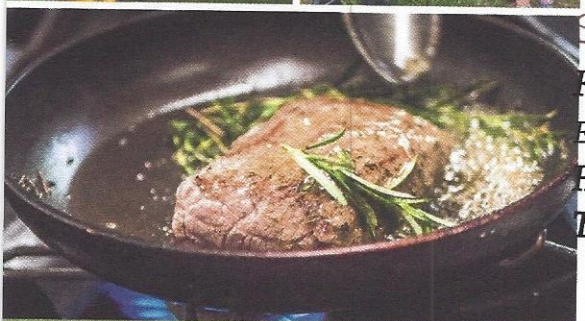
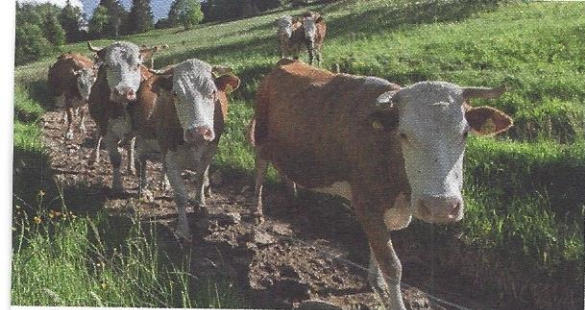
Kulinarische Hinterwälder Wochen



www.biosphaerengebiet-schwarzwald.de

Biosphärengebiet
Schwarzwald





als Aperitif empfehlen wir...

Aperol Spritz

Sekt | Soda | Orange | Eis

€ 5,50

Sanbitter (alkoholfrei)

Orangensaft | Eis

€ 4,50

Martini Bianco

Zitrone | Eis

€ 4,00

Suppen



Rinderkraftbrühe

Einlage

€ 5,80

Hokkaido-Kürbiscrèmesuppe

€ 6,20

Tomatencremesuppe

€ 6,20

Salat & Vorspeise



Beilagen Salat

€ 5,80

Schwarzwälder Schinken-Krapfen

Sellerie-Apfelsalat | Shiso-Kresse

€ 10,80

Gänsestopfleber

Zwetschge | Kürbiskernschaum | Toast

€ 13,80

Vegetarisch

Steinpilzravioli

Kirschtomaten | Staudensellerie | Trüffel

€ 15,80

Serviettenknödel

Babyspinat | Bergkräuter | Parmesan

€ 15,80

aus dem heimischen Bach... - fang frisch-



Forelle gebraten „Müllerin Art“

Zitrone | Mandeln | Kartoffeln

€ 19,80

02. - 16. OKTOBER 2021

Kulinarische Hinterwälder Wochen

Im Mittelpunkt steht das Hinterwälder Rind. Sechs landwirtschaftliche Betriebe, ein Fachmann für Qualitätssicherung, ein Metzgermeister, der Förderverein Hinterwälder e.V. und 22 engagierte Gastronominnen und 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 Köchinnen und 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.biosphaerengebiet-schwarzwald.de



Biosphärengebiet
Schwarzwald



Beilagenumbestellung € 1,00

Unsere Speisen können Zusatzstoffe und Allergene
Zutaten enthalten.

Bitte fragen Sie bei Bedarf nach!