

01. - 15. OKTOBER 2024

Kulinarische Hinterwälder Wochen

Im Mittelpunkt steht das Hinterwälder Rind: Diese kleinen Rinder sorgen durch besonders schonende Beweidung für einen Lebensraum voller Artenvielfalt. Acht landwirtschaftliche Betriebe, ein Fachmann für Qualitätssicherung, ein Metzgermeister, der Förderverein Hinterwälder e.V. und 21 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



Suppen


**Hausgemachte Rinderkraftbrühe
mit Gemüsestreifen und Einlage** 

**Klare Ochsenschwanzsuppe
mit Sherry verfeinert**

Salat & Vorspeise

**Kleiner gemischter Beilagen-Salat
Gemischter Salat**

**½ Dutzend Schnecken
mit hausgemachter „Cafe de Paris“ überbacken**

Vegetarisch 

**Käsespätzle
mit würzigem Bergkäse, Sahne und Röstzwiebeln**

Nudeln an Pfifferling-Rahmsoße

**Portion Rahmpfifferlinge
mit hausgemachten Spätzle**


vom Geflügel

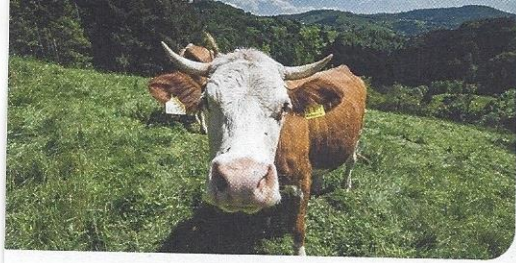
**Hähnchenbrustfilet vom Grill
mit Paprikarahmsoße und Nudeln**

vom Qualivo-Schwein

**Rückensteak vom Grill
an einer pikanten Pfefferrahmsoße
und Pommes frites** klein / groß

**Medaillons vom Grill
an einer Pfifferling-Rahmsoße
und hausgemachten Spätzle** klein/groß

aus dem heimischen Bach... - fang frisch-
Forelle „Müllerin Art“ 
mit Mandeln verfeinert dazu Kartoffeln



Im Mittelpunkt steht das Hinterwälder Rind: Diese kleinen Rinder sorgen durch besonders schonende Beweidung für einen Lebensraum voller Artenvielfalt. Acht landwirtschaftliche Betriebe, ein Fachmann für Qualitätssicherung, ein Metzgermeister, der Förderverein Hinterwälder e.V. und 21 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!



Herzlich willkommen
zu unseren Hinterwälder Wochen



Zunge an einer Madeirasoße
Rosenkohl und Bandnudeln

Zarter Sauerbraten
mit hausgemachten Spätzle

klein/groß

Deftiger Gulasch
mit hausgemachten Spätzle

klein/groß

Roulade an einer Rotweinsauce
mit Rosenkohl und Bandnudeln

Rumpsteak vom Grill
an einer pikanten Pfeffersauce dazu Pommes frites

Zwiebelrostbraten vom Grill
mit gerösteten Zwiebeln dazu Pommes frites

Genießen Sie die außergewöhnliche Qualität

Kulinarische Hinterwälder Wochen 2024

01. - 15. Oktober 2024



Biosphärengebiet
Schwarzwald

