



NATURPARK SCHWARZWALD
MITTE/NORD

NATURPARK-WIRTE
SCHMECK
DEN SCHWARZWALD

**NATURPARK-
WIRTE**



Schmeck den  Schwarzwald



Frisch, regional, lecker:

NATURPARK-WIRTE
laden Sie ein!

ZU GAST BEI DEN NATURPARK-WIRTEN SCHWARZWALD MITTE/NORD

Die Naturpark-Wirte sind ein Zusammenschluss von Gastronomen im Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord. Sie sind mit ihrer Heimat, dem Schwarzwald, verbunden. Den Erhalt unserer Kulturlandschaft sichern die Naturpark-Wirte auf eine besonders köstliche Art und Weise. „Schmeck den Schwarzwald“ lautet ihr Motto und das ist wörtlich gemeint!

45 Naturpark-Wirte identifizieren sich mit ihrer Region, dem Mittleren und Nördlichen Schwarzwald. Das wird auf ihren Speisekarten deutlich: Die Naturpark-Wirte bieten das ganze Jahr hindurch mindestens sechs regionale Gerichte und ein regionales Menü an. „Regional“ bedeutet, dass die Zutaten für die Gerichte aus den Schwarzwälder Naturparks stammen. Woher die Produkte kommen, steht in der Speisekarte.

Und bei den Naturpark-Wirte-Aktionswochen stellen sich die Gastronomen immer neuen Herausforderungen: Um für den Erhalt der Kulturlandschaft und für die Wertschätzung regionaler Produkte in der Küche zu werben, stellen die Naturpark-Wirte jedes Jahr für eine bestimmte Zeit eine besondere Schwarzwälder Spezialität in den Fokus. Fragen Sie nach unserem Flyer zu den Naturpark-Wirte-Aktionswochen.



Das Logo der Naturpark-Wirte steht für regionalen und saisonalen Genuss.



Die Naturpark-Hotels haben sich zusätzlich zur regionalen Küche zum nachhaltigen Umgang mit natürlichen Ressourcen verpflichtet.

Mehr Informationen:
www.naturparkschwarzwald.de/regional/naturpark-wirte

NATURPARK-WIRTE INHALT

Landschaftspflege mit Messer und Gabel

Naturpark-Märkte	2
Naturpark-Genuss-Messen	2
Schmeck den Süden	4
Naturpark-Genuss-Schein	5
Naturpark-Wirte-Kochbuch	6
Naturpark-Hotels	7
Zeichenerklärung	8
Naturpark-Wirte	10-55
Naturpark-Wirte im Überblick	Ausklapp hinten
Impressum	59



LANDSCHAFTSPFLEGE MIT MESSER UND GABEL

Der Naturpark unterstützt eine Reihe von Projekten, die die Regionalvermarktung fördern und sich gegenseitig ergänzen:

NATURPARK-MÄRKTE

Besuchen Sie die rund 20 Naturpark-Märkte von Mai bis Oktober. Sie sind ein wahres Schaufenster des guten Geschmacks. Lernen Sie die Landwirte unserer Region und ihre Spezialitäten kennen. Kaufen Sie direkt beim Produzenten, denn wenn Sie wissen, woher unsere Lebensmittel stammen, schmecken sie gleich nochmal so gut.

NATURPARK-GENUSS-MESSEN

„Echt Schwarzwald genießen“ lautet das Motto der Naturpark-Genuss-Messen. Jedes Jahr im Herbst dreht sich dabei alles um regionale Genüsse und kreatives Kochen. Den Gästen wird die ganze kulinarische Vielfalt der Region präsentiert. Was Landwirte und Erzeuger an Schwarzwaldprodukten im Sortiment haben, verarbeiten die Naturpark-Wirte vor den Augen der Besucher zu raffinierten Leckerbissen.

Umrahmt wird die Entdeckungstour für den Gaumen von einem Erzeugermarkt, einem Rahmenprogramm mit musikalischer Unterhaltung und einem Kinderprogramm.

Alle Termine finden Sie unter www.naturparkschwarzwald.de



Alpirsbacher KLOSTERBRÄU

BRAUWELT

Bei uns im Schwarzwald ist vielleicht
die Zeit stehen geblieben...

**ABER NOCH NIE
EIN BIER**

Machen Sie einen Ausflug in unsere
Brauwelt und erfahren Sie alles über
die hohe Kunst des Bierbrauens.

*Wir freuen
uns auf Ihren
Anruf*

BUCHUNG & INFOS
Telefon 07444 67.149

SCHMECK DEN SÜDEN! GASTRONOMEN KOCHEN VON DER REGION FÜR DIE REGION UND BIETEN GEPRÜFTE QUALITÄT AUS BADEN-WÜRTTEMBERG

Die aktuell über 330 Schmeck den Süden-Gastronomen in Baden-Württemberg vertreten seit ihrer Gründung 1996 die Marke „Regionalität“. Verlässlich und mit Leidenschaft.

Einmal im Jahr unterziehen sie sich einer freiwilligen Kontrolle durch das Landwirtschaftsministerium, in der die lückenlose Herkunftskette der Rohstoffe und Produkte überprüft wird.

Diese Transparenz ist für den Gast ein Vertrauenskriterium für Qualität und Frische. Die **Naturpark-Wirte** haben sich durch ihre Teilnahme ebenfalls der Herkunftskontrolle verpflichtet und leisten damit einen wichtigen Beitrag zur Sicherung der heimischen Landwirtschaft und zur Offenhaltung der Landschaft.

Alle Schmeck den Süden-Gastronomen finden Sie unter www.regional-genießen.de



GENIEßEN UND GUTES TUN! MIT DEM NATURPARK-GENUSS-SCHEIN FREUDE SCHENKEN

Mit dem Naturpark-Genuss-Schein machen Sie Ihren Liebsten eine Freude, zum Geburtstag, zu Weihnachten oder als kleines Dankeschön. Mit dem Naturpark-Genuss-Schein können Sie bei den teilnehmenden Naturpark-Wirten bezahlen wie mit Bargeld. Sprechen Sie den Kellner bei Ihrer Bestellung darauf an.

Mit dem Naturpark-Genuss-Schein unterstützen Sie die Arbeit des Naturparks, denn zehn Prozent des Gutscheinbetrags fließen in gemeinnützige Aufgaben: Der Naturpark fördert zum Beispiel gezielt die Vermarktung regionaler Produkte sowie Schutz- und Pflegemaßnahmen, damit unsere schöne Schwarzwälder Kulturlandschaft erhalten bleibt.



Mit wenigen Mausklicks einen persönlichen Naturpark-Genuss-Schein selbst gestalten. Einfach auf www.naturparkschwarzwald.de eines der Genuss-Schein-Motive auswählen, beliebigen Genuss-Betrag eingeben, Name des Beschenkten und – falls gewünscht – eigenen Namen eintippen, am heimischen PC ausdrucken, fertig. Dem „Regionalen Genuss“ im Naturpark steht jetzt nichts mehr im Wege.

NATURPARK-WIRTE-KOCHBUCH SO SCHMECKT'S IM SCHWARZWALD

Selberkochen mit frischen regionalen und saisonalen Produkten liegt im Trend. Mit ein paar Tipps und Tricks vom Profi macht es gleich noch viel mehr Spaß. Mehr als siebzig Naturpark-Wirte aus den beiden Schwarzwälder Naturparken haben ihre Lieblingsrezepte aufgeschrieben.

So schmeckt's im Schwarzwald ist ein handliches Büchlein im Format 11x11cm und eignet sich hervorragend als kleine Aufmerksamkeit und Gruß aus dem Schwarzwald.

Das Kochbuch der Naturpark-Wirte im Schwarzwald enthält Rezepte, mal klassisch und traditionell, mal modern und mit kreativen Zutaten abgewandelt.

Erhältlich sind sie bei vielen Naturpark-Wirten und im Online-Shop des Naturparks unter www.naturparkschwarzwald.de sowie im Info-Shop in der Naturpark-Geschäftsstelle in Bühlertal.



HERZLICH WILLKOMMEN IN DEN NATURPARK-HOTELS

Die Naturpark-Wirte setzen nicht nur auf regionale Gerichte, sondern in ihren Betrieben auch auf Nachhaltigkeit und einen schonenden Umgang mit unseren natürlichen Ressourcen.



Zahlreiche Naturpark-Wirte haben ihren Hotel-Betrieb daher durch „EMAS“, das Umweltmanagementsystem der EU, zertifizieren lassen und wurden so zum Naturpark-Hotel.

EMAS bedeutet „Eco Management and Audition Scheme“ und ist ein Gemeinschaftssystem für das freiwillige Umweltmanagement und die Umweltbetriebsprüfung für Unternehmen, die ihre Ökobilanz verbessern möchten.

Ein Umweltmanagementsystem nach EMAS können alle Unternehmen einrichten, unabhängig von ihrer Größe oder Branche, in der sie tätig sind. Konkrete Ziele bestehen darin, die Energie- und Materialeffizienz zu steigern, Wasser und Abfall zu sparen sowie die Emissionen zu senken.

Die Naturpark-Hotels haben in den Bereichen Regionalität, Umweltschutz und Nachhaltigkeit Vorbild-Charakter.

NATURPARK-
WIRT & HOTEL



Schmeck den
Schwarzwald



ZEICHENERKLÄRUNG



BARRIEREFREIHEIT

Diese Naturpark-Wirte und Naturpark-Hotels verfügen über eine besonders rollstuhlfahrgerechte Ausstattung.

Generell sind Ihnen alle Naturpark-Wirte bei Ihrer Besuchsplanung gerne behilflich.

Bitte nehmen Sie mit den einzelnen Häusern Kontakt auf, um Ihre individuellen Bedürfnisse abzusprechen.



ÜBERNACHTUNG

Diese Naturpark-Wirte bieten Ihnen die Möglichkeit für einen ausgedehnten, erholsamen und erlebnisreichen Aufenthalt im Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord.



EMAS-ZERTIFIZIERUNG

Diese Naturpark-Wirte haben sich freiwillig dem anspruchsvollen System für nachhaltiges Umweltmanagement verpflichtet und verbessern ihre Ökobilanz kontinuierlich. Sie haben die Voraussetzung, Naturpark-Hotel zu sein.



E-BIKING

Diese Naturpark-Wirte und Naturpark-Hotels liegen nahe einer für E-Bikes geeigneten Fahrrad-Route.



Diese Naturpark-Wirte und Naturpark-Hotels liegen nahe einer für E-Bikes geeigneten Fahrrad-Route und verfügen zudem über eine Ladestation für E-Bike-Akkus.



MOUNTAINBIKING

Diese Naturpark-Wirte und Naturpark-Hotels haben Anschluss an das Mountainbike-Netz des Naturparks.



WANDERN

Diese Naturpark-Wirte und Naturpark-Hotels haben Anschluss an das Wanderwege-Netz des Naturparks.

NATURPARK-AKTIVERLEBNIS

Neben Mountain- und E-Biking-Touren können Sie von fast allen Naturpark-Wirten und Naturpark-Hotels aus Wanderungen im Naturpark unternehmen. Der Naturpark achtet bei seinen Angeboten darauf, dass Sie unsere schöne Landschaft auf naturverträgliche Weise erleben können.

Alle Aktiv-Angebote finden Sie unter www.naturparkschwarzwald.de.

BADEN-BADENER WEINHAUS AM MAUERBERG

BADEN-BADENER WEINSCHÄTZE *entdecken und erleben.*



Entdecken und erleben
Sie die Baden-Badener

Weinschätze dort, wo Sie zuhause sind:

In der außergewöhnlich stilvollen Atmosphäre
unseres Hauses.

In aller Ruhe können Sie auswählen und sich
von unseren Mitarbeitern dabei kompetent
beraten lassen oder aber bei einer unserer

Freitagsweinproben eine repräsentative
Auswahl unserer Weine unter
fachkundiger und unterhaltsamer
Anleitung verkosten.

Weiteren Informationen sowie
unsere aktuellen Geschäfts-
zeiten finden Sie unter

www.baden-badener-weinhaus.de



Mauerbergstraße 32
76534 Baden-Baden
Telefon 07223/9687-0





YVONNE STORK

Marktplatz 12, 72275 Alpirsbach

Telefon 07444 95595, Fax 07444 955944

info@loewen-post.de, www.loewen-post.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo. bis Fr. 11 - 23 Uhr,

Sa. und So. 10 - 23 Uhr,

Küche 11.30 - 14 u. 17.30 - 21 Uhr

(So. bis 20 Uhr)

Do. Ruhetag



BESONDERHEITEN

Machen Sie Rast in unserem historischen Gasthof. Freuen Sie sich auf frische regionale Speisen und Gerichte unter dem Motto „Kochen mit Bier“. Lauter leckere Dinge, die Sie auch in unserem schönen Biergarten genießen können. Und wenn Sie bei uns übernachten möchten: Wir sind darauf eingerichtet.

REGIONALE UND SAISONALE SPEZIALITÄTEN

► Maultaschen ► Zwiebelrostbraten

► 6-Gang-Brauerherrenmenü ► Bierproben

ANREISE MIT ÖFFENTLICHEN VERKEHRSMITTELN

Von Offenburg: Ortenaubahn/Haltestelle Alpirsbach,
von Freudenstadt: Ortenaubahn oder Bus



RÖSSLE BERNECK

CLAUDIA DÜRR

Marktplatz 8, 72213 Altensteig-Berneck

Telefon 07453 93200-0, Fax 07453 93200-20

info@roessle-berneck.de

www.roessle-berneck.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Restaurant täglich ab 11.30 Uhr,

warme Küche 12 - 14 u. 17.30 - 21 Uhr,

So. ab 11.30 Uhr



BESONDERHEITEN

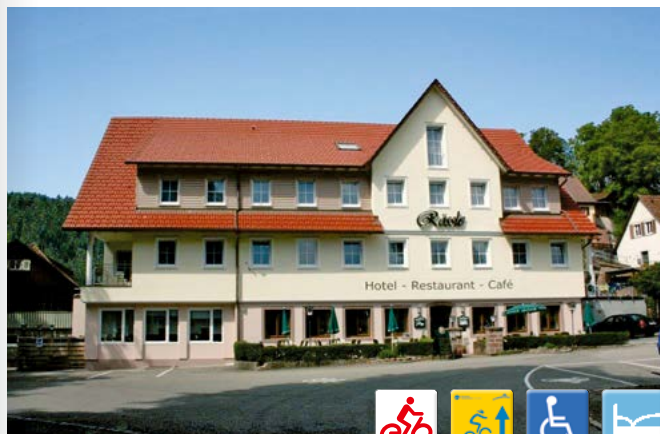
In unserem neu aufgebauten Traditionshaus können Sie und Ihre Familie entspannen, die Natur genießen und unsere schöne Umgebung erkunden. Das Rössle liegt inmitten des idyllischen Örtchens Berneck, direkt am See. Besuchen Sie unseren neu gebauten Wellnessbereich mit Sauna, Infrarotkabine sowie verschiedenen Massageangeboten und klassischem Hamam.

ANREISE MIT ÖFFENTLICHEN VERKEHRSMITTELN

Mit der Buslinie 7794 aus Richtung Nagold und mit der Buslinie 7938 aus Richtung Freudenstadt mit Umsteigen in Altensteig in Linie 774

AUSFLUGS-TIPPS

► Barfusspark Hallwangen ► Besucherbergwerk Neubulach u.v.m.



**KARL SCHWEMMLE**

Mönchstraße 31, 76332 Bad Herrenalb-Rotensol
 Telefon 07083 92440, Fax 07083 924444
 info@lamm-rotensol.de
 www.lamm-rotensol.de

**ÖFFNUNGSZEITEN**

7 - 21 Uhr,
 warme Küche 12 - 14 und 18 - 21 Uhr,
 Vesper / Kaffee / Kuchen am Nachmittag
 Mo. Ruhetag (außer an Feiertagen)
 Betriebsferien: Faschingswoche

**BESONDERHEITEN**

Unser Haus liegt im Herzen des idyllischen Nordschwarzwalds auf 558 m Höhe. Genießen Sie bei uns Ruhe und Natur in Verbindung mit badisch-schwäbischen Köstlichkeiten. Ein besonderes Highlight ist unser rustikaler Gewölbekeller, der viele edle Tropfen beherbergt und zu individuellen Weinverkostungen einlädt. Ein weiteres Schmuckstück ist die Grillhütte in unserem Lammgarten. Lassen Sie sich bei einem erholsamen Aufenthalt in einem unserer 30 komfortablen Hotelzimmer und Suiten von uns verwöhnen.

REGIONALE UND SAISONALE SPEZIALITÄTEN

- Hirschkalbsbraten aus heimischer Jagd
- preisgekrönte hausgemachte Maultaschen

ANREISE MIT ÖFFENTLICHEN VERKEHRSMITTELN

Die Bushaltestelle mit dem passenden Namen „Lamm“ ist direkt vor unserer Haustür. Dort halten die Buslinien 708, 716, 717 und 719 in Richtung Pforzheim, Bad Wildbad und Bad Herrenalb.



IM KURHAUS BAD LIEBENZELL

**RAPHAEL KOCH UND HANSJÖRG VILLGRATTER**

Kurhausdamm 6, 75378 Bad Liebenzell
 Telefon 07052 408-508, Fax 07052 408-511
 kurhaus@bad-liebenzell.de
 www.kurhaus-bad-liebenzell.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Okt. bis März: Di. - Fr. 11.30-21 Uhr,
 Sa. 11.30 - 23, So. 11.30 - 18 Uhr
 warme Küche Di. - Fr. bis 20 Uhr,
 Sa. bis 21, So. bis 17 Uhr
 April bis Sept.: Di. - Do. 11.30-22 Uhr,
 Fr.-Sa. 11.30 - 23, So. 11.30 - 22 Uhr, warme Küche täglich bis 21 Uhr

**BESONDERHEITEN**

Leckere Kuchen, wechselnde Tagesgerichte, deftige Menüs – das Kurhaus bietet etwas für jeden Geschmack. Im Parkrestaurant erwartet Sie eine Speisekarte mit regionalen Köstlichkeiten und saisonaler Küche. Genießen Sie auf der großzügigen Freiterrasse den einzigartigen Blick auf den Kurpark, die Eventbeleuchtung und den Kurparksee. Von Dienstag bis Sonntag Tanzveranstaltungen mit Live-Musik. Wenn der Sommer kommt, wird die Tanzfläche auf die Terrasse im Kurpark ausgedehnt und es darf zusätzlich im Freien getanzt werden.

ANREISE MIT ÖFFENTLICHEN VERKEHRSMITTELN

Kulturbahn: von Pforzheim über Unterreichenbach nach Bad Liebenzell; von Tübingen bzw. Horb über Calw nach Bad Liebenzell
 Linie S 6: von Stuttgart nach Weil der Stadt danach mit dem Bus (Linie 880) nach Bad Liebenzell





MEINRAD SCHMIEDERER UND FAMILIE

Dollenberg 3, 77740 Bad Peterstal-Griesbach
Telefon 07806 780, Fax 07806 1272
info@dollenberg.de, www.dollenberg.de



ÖFFNUNGSZEITEN

Kaminstube
täglich 12 - 14 und 18.30 - 21 Uhr,
Küchenparty Dienstag 19 Uhr

BESONDERHEITEN

Eindrucksvolle Naturkulisse,
Schwarzwälder Flair und urgemütliches Ambiente. Die Zimmer und
Suiten laden mit luxuriöser Ausstattung zum Verweilen ein. In der
preisgekrönten Wellness-Landschaft genießen Sie Tiefenentspannung
pur. In der Kaminstube verwöhnen Sternekoch Martin Herrmann
und seine Köche mit badischer Küche mit einem Touch Extravaganz.
Stilvolle Gemütlichkeit umschmeichelt Sie im Restaurant Kaminstube
– hier kann man stundenlang sitzen, plaudern und genießen.



REGIONALE UND SAISONALE SPEZIALITÄTEN

- Rote Beete-Mousse mit grünem Apfel und gebackenen Kalbskopf
- Karamellisierter Ziegenkäse ► Renchtäler Schwarzwaldbachforelle
- Rehbraten mit Rosenkohl und Spätzle vom Brett

ANREISE MIT ÖFFENTLICHEN VERKEHRSMITTELN

Bahnhof Bad Griesbach, Shuttle auf Anfrage möglich



MEINRAD SCHMIEDERER UND FAMILIE

Rohrenbach 8, (Postanschrift: Dollenberg 3)
77740 Bad Peterstal-Griesbach
Telefon 07806 910075, Fax 07806 1272
info@renchtalhuette.de, www.renchtalhuette.de

ÖFFNUNGSZEITEN

täglich 11 - 23 Uhr
durchgehend warme Küche

BESONDERHEITEN

Es ist ein herrliches
Fleckchen Erde hoch über
dem Renchtal, wo die
Renchtalhütte als „urige
Dependance“ des Dollenberg-Hotels Einkehrer bodenständig zu
verwöhnen weiß. Die Schwarzwälder Spezialitäten sind so lecker,
die Aussicht so schön, das Flair so bezaubernd-gemütlich, dass es
nicht heißt „Wir gehen wandern“, sondern „Wir wandern
zur Renchtalhütte!“. Die sonnenverwöhnte Terrasse bietet einen
wunderbaren Blick über die Schwarzwaldhöhen und für die Kinder
bieten Spielplatz und Zwergziegen eine tolle Abwechslung.



REGIONALE UND SAISONALE SPEZIALITÄTEN

- Gekochte Rinderschulter mit Bouillonkartoffeln,
Meerrettichsauce und Rote Beete Salat
- Hausgemachte Maultaschen ► Versperkorb „Renchtalhütte“
- Schwarzwaldbachforelle





CHRISTIAN SCHEIDT

Otto-Neidhart-Allee 5, 75385 Bad Teinach-Zavelstein
Telefon 07053 290, Fax 07053 29177
info@hotel-therme-teinach.de
www.hotel-therme-teinach.de



ÖFFNUNGSZEITEN

warme Küche
12 - 13.30 und 18.30 - 21 Uhr,
kleine Gerichte / Kuchen / Eis
14 - 17 Uhr



BESONDERHEITEN

Lassen Sie sich bei gelungenen Neukreationen mit regionalen Produkten verwöhnen. Die traditionelle Frische-Küche gehört zu unserem Haus wie seine Geschichte. Nehmen Sie eine Auszeit, genießen Sie tolles Ambiente bei besten Essen und Trinken. 2500 m² Therme und Annemarie Börlind Natural Beauty Spa. Diese einmalige Einrichtung ist auch externen Gästen zugänglich.

REGIONALE UND SAISONALE SPEZIALITÄTEN

- Forellen aus eigenem Bassin ► Wild aus heimischem Wald
- Fleisch und Geflügel von örtlichen Landwirten
- Große Auswahl offener Spitzenweine aus dem Ländle

ANREISE MIT ÖFFENTLICHEN VERKEHRSMITTELN

Bus und Bahn bis Bahnhof Bad Teinach-Neubulach,
Kosten- und CO₂-freier Shuttle für Hotelgäste



CHRISTIAN SCHEIDT

Uhlandstr. 50, (Postanschrift: Otto-Neidhart-Allee 5)
75385 Bad Teinach-Zavelstein
Telefon 07053 290, Fax 07053 29177
info@schlossberghuette.de
www.schlossberghuette.de

ÖFFNUNGSZEITEN

täglich 11 - 19 Uhr,
Ruhetag Di.,
Nov.-Feb. siehe Homepage,
witterungsbedingte
Änderungen möglich



BESONDERHEITEN

Unsere Wanderhütte ist im Blockhausstil mit heimischer Weißtanne ökologisch gebaut. Am Premiumwanderweg und Genießerpfad „Der Teinacher“ gelegen lädt sie zur gemütlichen Einkehr bei leckeren Schwarzwälder Gerichten und erfrischenden Getränken ein. 100 Plätze innen und die gleiche Anzahl auf der Sonnenterrasse sind auch ein tolles Ambiente für Ihr Fest. Diese super Location mit Blick ins Teinachtal wird Sie überzeugen!

AUSFLUGS-TIPPS

- Burgruine Zavelstein mit Städtle ► Naturpark-AugenBlick-Runde
- Premiumwanderweg „Genießerpfad“ ► Nudelmanufaktur
- Mineralbrunnen Teinach in Bad Teinach

ANREISE

20 Gehminuten ab Hotel Therme Bad Teinach





BERLINS KRONELAMM

FAMILIE BERLIN

Marktplatz 1–3, 75385 Bad Teinach-Zavelstein

Telefon 07053 92940, Fax 07053 929430

kronelamm@berlins-hotel.de, www.berlins-hotel.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Naturparkrestaurant Berlins Lamm:
warme Küche 12 - 14 Uhr
Kaffee / Kuchen / Vesper 14 - 16.30 Uhr
Abendessen 18.30 - 21 Uhr
Gourmetrestaurant Berlins Krone:
1 Michelinsterne,
17 Punkte Gault Millau
ab 18.30 Uhr, Ruhetage Mo. und Di.



BESONDERHEITEN

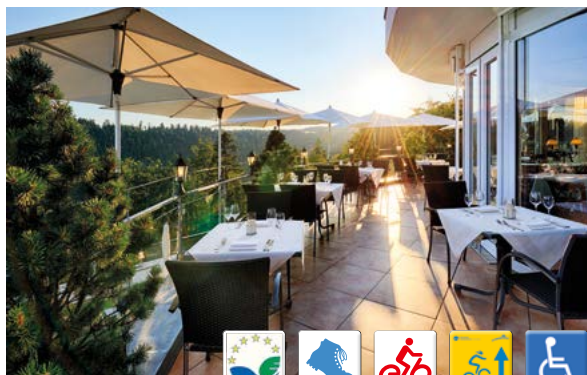
Wir verwöhnen Sie in hellen, lichtdurchfluteten Räumen und auf der großen Panoramaterrasse mit einzigartigem Ausblick über den Schwarzwald. Kulinarische Hochgenüsse erleben Sie im Gourmetrestaurant Berlins Krone.

REGIONALE UND SAISONALE SPEZIALITÄTEN

► fangfrische Forellen ► Wild ► Geflügel ► vegetarische Spezialitäten
► Große Auswahl verschiedener Kuchen

ANREISE MIT ÖFFENTLICHEN VERKEHRSMITTELN

Mit Bus oder Bahn bis zur Station Bad Teinach-Neubulach.
Gerne organisieren wir einen Transfer für Sie.



FAMILIE BERLIN

Fronwaldstraße, 75385 Bad Teinach-Zavelstein

Telefon 07053 92940, Fax: 07053 929430

kronelamm@berlins-hotel.de

www.berlins-hotel.de

ÖFFNUNGSZEITEN:

Di. bis So.,
warme Küche / Vesper /
Kaffee / Kuchen 11 - 20 Uhr

BESONDERHEITEN:

Absolut ruhig und traumhaft idyllisch am Ortsrand von Zavelstein, mitten im Naturschutzgebiet gelegen lädt das Wanderheim mit Biergarten zur gemütlichen Einkehr ein. Hier verwöhnen wir Sie mit regionalen, deftig-schwäbischen Schwarzwaldspezialitäten, leckeren Spätzlevariationen, Grillevents, urgemütlichen Fondue-Abenden und Hüttenparties!



AUSFLUGS-TIPPS

► Wildkrokusblüte ► historische Burg Zavelstein
► Silberbergwerk Neubulach ► großes Wandergebiet „Teinachtal“

ANREISE MIT DER ÖFFENTLICHEN VERKEHRSMITTELN:

Mit der Bahn bis zur Station Bad Teinach-Neubulach.
Gerne organisieren wir einen Transfer für Sie.





THOMAS STOLZ, MICHAEL DRESCHER
 Staufenweg 1, 76530 Baden-Baden-Ebersteinburg
 Telefon 07221 24140, Fax 07221 392220
 info@merkurwald.de, www.der-wolpertinger.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo. bis Sa. 17 - 24 Uhr,
 So. und Feiertag 12 - 24 Uhr,
 warme Küche 17.30 - 21.30 Uhr,
 So. und Feiertag ab 12 Uhr,
 Kaffee / Kuchen / Vesper
 So. u. Feiertag von 12 - 17 Uhr,
 ab 20 Personen öffnen wir zu Ihren Wunschöffnungszeiten!



BESONDERHEITEN

So schmeckt die Heimat – original, regional und wertvoll!
 Wir verwöhnen Sie mit regionalen Produkten aus artgerechter Haltung und nachhaltigem Anbau von Landwirten aus der Umgebung. Genießen Sie badische Spezialitäten und leckere Wildgerichte, serviert mit herrlichem „Panoramablick“.
 Familiär geführtes Restaurant & Hotel in ruhiger idyllischer Halbhöhenlage, mitten im Grünen.

REGIONALE UND SAISONALE SPEZIALITÄTEN

- Wildgerichte ► Bachsaibling und Forellen aus regionaler Fischzucht
- Schwarzwälder Weiderind ► Badisches Landschwein
- Spargel-, Kürbis-, Bärlauch-Gerichte ► Schwarzwälder Kirschtorte

ANREISE MIT ÖFFENTLICHEN VERKEHRSMITTELN

Nahverkehr Bus-Linie 214 / 244 Haltestelle „Wolfsschlucht“.



Abends verkehrt zwischen Augustaplatz und Gaggenau ein Anruf-Linien-Taxi.



MARTINA UND PETER SCHRECK

Geroldsauer Str. 54, 76534 Baden-Baden-Geroldsau
 Telefon 07221 9964 6830, Fax 07221 9964 6831
 wirtshaus@geroldsauermuehle.de
 www.wirtshaus-geroldsauermuehle.de

ÖFFNUNGSZEITEN

täglich 9 - 23 Uhr,
 Frühstück von 9 - 11.30 Uhr,
 warme Küche / Kuchen / Vesper
 11.30 - 22 Uhr



BESONDERHEITEN

Wir bieten Ihnen in uriger Gemütlichkeit eine frische Marktküche mit regionalen Spezialitäten und Weinen sowie frisch gezapften Bieren. Im Sommer lädt unser Biergarten zum geselligen Verweilen ein, im Winter wird's am offenen Kamin richtig gemütlich. Unser Wirtshaus mit traditionellem Jagdzimmer und Eventraum bietet auch den passenden Rahmen für Feierlichkeiten jeder Art bis 200 Personen.

REGIONALE UND SAISONALE SPEZIALITÄTEN

- Frisch geräucherter Fisch aus unserer hauseigenen Fischerhütte
- Wild aus den Wäldern des Baden-Badener Umlands
- Fleisch aus der hauseigenen Metzgerei
- Kuchen u. Brot aus der Bäckerei Dreher in der Geroldsauer Mühle
- Alpirsbacher Mühlenbier

ANREISE MIT ÖFFENTLICHEN VERKEHRSMITTELN

Buslinien 245 und 204 bis zur eigenen Haltestelle möglich.



1.025 m über dem Alltag



FAMILIE FAHRNER

Schwarzwaldhochstraße 1,
72270 Schliffkopf (Baiersbronn)
Telefon 07449 9200, Fax 07449 920199
info@schliffkopf.de, www.schliffkopf.de



ÖFFNUNGSZEITEN

täglich 12 - 21 Uhr,
Mittagskarte 12 - 13.45 Uhr,
hausgemachte Kuchen und Vesper
(kalt/warm) 13.45 - 17 Uhr,
Abendkarte 18.30 - 20.30 Uhr



BESONDERHEITEN

Auf 1025 Metern liegt das Nationalpark-Hotel Schliffkopf, das mit seinem 2.000 m² großen Wellness-Bereich zu den führenden deutschen Wellness-Hotels gehört. Entdecken und genießen Sie die Vielfalt unserer heimischen Küche. Es erwartet Sie ein bunter Mix aus saisonaler Küche, traditioneller Kochkunst und heimischer Rezepte, die allesamt raffiniert und liebevoll von unserem Küchenteam zubereitet werden.

REGIONALE UND SAISONALE SPEZIALITÄTEN

- Geschmorte Ochsenbäckle ► Filet von der Schwarzwaldforelle
- Grindensalat ► Schwarzwälder Eisgugelhupf

ANREISE MIT ÖFFENTLICHEN VERKEHRSMITTELN

nächstgelegene Bahnhöfe: Achern, Freudenstadt, Baden-Baden
(Kombination mit Bahn und Shuttle: 40 Euro pro Strecke),
Bushaltestelle direkt vor dem Haus (Linien 12 u. F2
Freudenstadt – Mummelsee)



TANNE

JÖRG MÖHRLE

Tonbachstraße 243, 72270 Baiersbronn-Tonbach
Telefon 07442 8330, Fax 07442 833100
urlaub@hotel-tanne.de, www.hotel-tanne.de



ÖFFNUNGSZEITEN

warme Küche 12 - 21 Uhr
Hotel geöffnet:
täglich von 6 - 24 Uhr
(Rezeption 8 - 21 Uhr)



BESONDERHEITEN

Das Wellnesshotel Tanne ist ein familiengeführtes 4-Sterne-Hotel im Tonbachtal, direkt am Nationalpark Schwarzwald. Der Wellnessbereich bietet eine Baumhaus-Sauna sowie Bäder im ausgehöhlten Tannenbaumstamm unter freiem Himmel. Der Baiersbronner „Wanderhimmel“ kann direkt vom Haus aus erkundet werden. Es gibt eine Fahrrad- und Mountainbike-Station. Im Restaurant verwöhnen wir Sie mit einer Regionalküche, an der Hotelbar mit Aperitifs, Digestifs und leckeren Cocktails.

REGIONALE UND SAISONALE SPEZIALITÄTEN

- Geräucherte Buhlbacher Forellenfilets
- Lammbratwürste ► Wildburger aus heimischem Wild
- Schwäbische Saure Nierle vom Kalb ► Rehmaultaschen

ANREISE MIT ÖFFENTLICHEN VERKEHRSMITTELN

Bring- und Holservice vom Bahnhof Baiersbronn,
Bushaltestelle direkt vor dem Haus





ULRICH MÜLLER

Auf dem Grün 1, 77791 Berghaupten
Telefon 07803 9279811, Fax 07803 9279822
post@markt-scheune.com
www.markt-scheune.com

ÖFFNUNGSZEITEN

täglich 9 - 19 Uhr,
Frühstück bis 11.30 Uhr
warme Küche / Kuchen /
Vesper 11.30 - 18.30 Uhr

BESONDERHEITEN

Über 100 kleinbäuerliche Betriebe beliefern uns mit heimischen Produkten und in unserer Marktküche und der haus-eigenen Konditorei werden noch in alter handwerklicher Tradition täglich frische regionale Spezialitäten zubereitet. Ob Frühstück oder Kaffeeklatsch, edles Rumpsteak oder zünftige Vesper – in unserem heimeligen, urgemütlichen Bauerncafé und auf der Sonnenterrasse lässt es sich herrlich Verweilen und Genießen. Ein Besuch im angrenzenden Bauernmarkt lädt zum Bummeln und Einkaufen ein. Eigenes Holzofenbrot und ein großes Repertoire an täglich frischen Backwaren ist unsere Spezialität. Als Anlaufpunkt für Radfahrer und verkehrsgünstig gelegen, haben wir auch eine Ladestation für E-Fahrzeuge und E-Bikes vor dem Haus.



ANREISE MIT ÖFFENTLICHEN VERKEHRSMITTELN

Bahnhof Gengenbach, Bushaltestelle Berghaupten Kirche



KARL-HEINZ BÜHLER E.K.

Dörfle 20, 77781 Biberach-Prinzbach
Telefon 07835 6360, Fax 07835 636299
info@badischer-hof.de
www.badischer-hof.de

ÖFFNUNGSZEITEN

täglich 7.30 - 23.30 Uhr,
warme Küche
Mo. 18 - 21 Uhr,
Di. bis So. 11.30 - 14 Uhr
und 18 - 21 Uhr,
Kaffee und Kuchen
15 - 17 Uhr

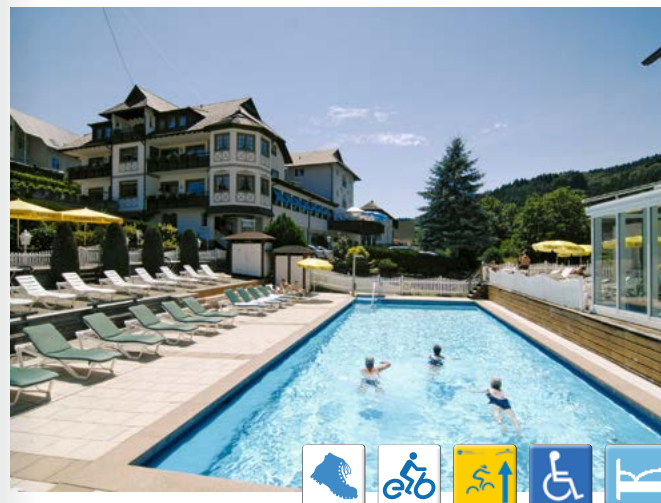
BESONDERHEITEN

Unser Vier-Sterne-Hotel liegt in einem der schönsten Seitentäler des Kinzigtals. Lassen Sie sich von unserem Service und Küchenteam mit saisonalen Produkten aus der Region verwöhnen. Atmen Sie die frische Luft ein und entdecken Sie die vielfältigen Seiten der Natur des Mittleren Schwarzwalds.



AUSFLUGS-TIPPS

- Klettergarten Biberach ► Vogtsbauernhof Gutach
- Naturerlebnisweg Räuber Hotzenplotz Pfad ► Europa Park Rust



**ANDREAS SCHÄUBLE**

Haabergstraße 23, 77830 Bühlertal
 Telefon 07223 72270, Fax 07223 999596
 info@bergfriedel.de
 www.bergfriedel.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Mi. bis So. 11 - 14 u.
 17.30 - 22 Uhr,
 Küche 12-14.30 u. 17.30 - 20 Uhr
 Ruhetag: Mo. und Di.

BESONDERHEITEN:

Den Schwarzwald genießen
 „auf Badische Art“ über den Dächern von Bühlertal. Wir, Andreas, Marianne, Franziska, Anna-Lena, Lisa-Marie und Maximilian Schäuble, heißen Sie im „Bergfriedel“ herzlich Willkommen. Die Küche – in div. Gourmetführern ausgezeichnet – hochwertig, raffiniert und trotzdem bodenständig wird für Sie zu einer Liaison von Genuss, kreativer Perfektion und badischer Güte. In der liebevoll dekorierten Gaststube sind Marianne Schäuble und ihre Mädels stets um Ihr Wohl besorgt. Die große Weinkarte ist eine Offenbarung für jeden Weinfreund. Ausspannen und erholen können Sie sich in einem unserer schönen Gästezimmer mit Blick auf Bühlertal und den Schwarzwald.

**REGIONALE UND SAISONALE SPEZIALITÄTEN**

► Kalbsbriesle mit feinen Nüdele ► dreierlei hausgemachte Maul-täschle ► Kalbskopf mit Kartoffelpüree ► Rehrückenfilet an Rotkraut

**ROLAND UND ASTRID HASSEL**

Wildbader Straße 2, 75365 Calw-Hirsau
 Telefon 07051 96740, Fax 07051 967469
 info@hotel-kloster-hirsau.de
 www.hotel-kloster-hirsau.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo. bis Sa. 7 - 24 Uhr,
 Küche 12 - 14 und 18 - 22 Uhr,
 So 7.30 - 23 Uhr,
 Kaffee / Kuchen / Vesper
 14 - 18 Uhr

**BESONDERHEITEN**

Unterhalb der berühmten
 Benediktiner-Klosteranlage mitten in der herrlichen Natur des
 Nordschwarzwaldes am Ostweg gelegen, bietet sich das Hotel
 Kloster Hirsau als idealer Ausgangspunkt zum Wandern und
 Radfahren, als Tagungshotel oder für Ihre Feiern und Hochzeiten an.
 Unser Küchenteam verwöhnt Sie mit regionalen Spezialitäten –
 kombiniert mit aufmerksamem, freundlichem Service und der
 passenden Weinempfehlung. Was gibt es Schöneres?
 Den Jahreszeiten angepasst und stets interessiert an Neuem –
 damit werden wir Sie verzaubern.

REGIONALE UND SAISONALE SPEZIALITÄTEN

► lebendfrische Forellen aus dem Würzbachtal
 ► Spezialitäten vom heimischen Reh





FAMILIE FREY

Freudenstädter Straße 67, 75337 Enzklösterle
Telefon 07085 180, Fax 07085 1818
info@enztalhotel.de
www.enztalhotel.de

ÖFFNUNGSZEITEN

warme Küche (Bestell-
annahme) 12 - 13.30 Uhr
und 18.30 - 20.30 Uhr,
Kaffee / Kuchen 14 - 17 Uhr



BESONDERHEITEN

Schwarzwaldenerlebnis von
seiner schmackhaftesten Seite. Zu besonderem Hotelkomfort
und entspannenden Wellnesswelten gesellt sich eine außer-
gewöhnliche Küchenleistung. Küchenchef Frank Weilacher liebt
seinen Beruf und zeigt jeden Tag aufs Neue seine Leidenschaft
für Frische, Kreativität und regionale Genüsse. Küche und
Keller spiegeln das Füllhorn an guten Produkten aus dem
Schwarzwald wider und bieten kulinarische Verführungen, die
Feinschmecker im Enztalhotel besonders schätzen.
So wird der Schwarzwaldurlaub zum echten Genusserelebnis.

AUSFLUGS-TIPPS

► Gut angelegte Wanderwege führen durch das Naturschutzgebiet
Kaltenbronn mit seinen Hochmooren, Torfmoordecken und
Seen, sowie einem Wildgehege ► Baumwipfelpfad und WildLine
Bad Wildbad



UTE UND STEFAN HAMMANN

Freudenstädter Str. 9, 75337 Enzklösterle
Telefon 07085 1708, Fax 07085 1328
info@hotel-schwarzwaldhof.de
www.hotel-schwarzwaldhof.de

ÖFFNUNGSZEITEN

täglich 8 - 23 Uhr, warme Küche
11.30 - 14 und 17.30 - 21 Uhr,
Vesper / Kaffee / Kuchen 10 - 22 Uhr,
Betriebsferien im Januar



BESONDERHEITEN

Seit mehr als 100 Jahren ist unser Hotel Schwarzwaldhof,
Restaurant mit Metzgerei, Erholungsuchenden Schwarzwald-
urlaubern eine Oase der Ruhe. Heute, mit unseren komplett
renovierten und viel Liebe gestalteten Wohlfühlzimmern,
verwöhnen wir Sie nicht mehr nur kulinarisch mit den
Schätzen unserer Region. Wir heißen Sie willkommen, mit allen
Annehmlichkeiten die wir zu bieten haben, damit die schönste
Zeit des Jahres, Ihr Urlaub, eine perfekte Zeit wird.

REGIONALE UND SAISONALE SPEZIALITÄTEN

► beste Fleisch- und Wurstwaren aus hauseigener Metzgerei
► Enztal-Schinken nach altem Originalverfahren

ANREISE MIT ÖFFENTLICHEN VERKEHRSMITTELN

Von Bad Wildbad mit dem Linienbus nach Enzklösterle
(Haltestelle Adventure Golfpark, 200 m bis zum Hotel).
Von Freudenstadt mit dem Linienbus nach Enzklösterle
(Haltestelle Hetschelhof, 150 m bis zum Hotel).





ANDREAS KOLLOFRATH

Hauptstraße 65, 77955 Ettenheim-Münchweiler
Telefon 07822 1338 Fax 07822 30274
info@rebstock-muenchweiler.de
www.rebstock@muenchweiler.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Di.-So. 7 - 22 Uhr,
warme Küche
11.30 - 14 und 17.30 - 21 Uhr,
Vesper ab 16 Uhr

BESONDERHEITEN

Unser Landgasthof wird bereits in der fünften Generation als Familienunternehmen geführt. Wir achten besonders darauf, das von heimischen Landwirten produzierte Fleisch in unserer eigenen Metzgerei zu verarbeiten. Aber auch vegetarische Gerichte kommen auf unserer Speisekarte nicht zu kurz. Die großzügigen Gasträume bieten für Gruppen- oder Busreisen genügend Platz und eignen sich bestens für Ihre Familienfeier, Jubiläen und Feste aller Art.



AUSFLUGS-TIPPS

- Barockstadt Ettenheim ► Bannwald Münchweiler
- Ettenheimer Premiumwanderweg

ANREISE MIT ÖFFENTLICHEN VERKEHRSMITTELN

Bahnhof Orschweiler, dann mit dem Bus bis Haltestelle Rebstock Münchweiler



FAMILIE MICHAEL KALTENBACH

Strassburger Straße 99, 72250 Freudenstadt
Telefon 07441 88930, Fax 07441 88936
info@hotel-langenwaldsee.de
www.hotel-langenwaldsee.de

ÖFFNUNGSZEITEN

täglich 8 - 22 Uhr,
warme Küche 11.30 - 13.30 und
17.30 - 20 Uhr, Mittagessen /
Eis & Kuchen / Abendessen,
Betriebsferien im Dezember



BESONDERHEITEN

Den Puls des eigenen Herzens fühlen. Ruhe im Innern, Ruhe im Äußern. Wieder Atem holen lernen, das ist es ... (Christian Morgenstern) ... vielleicht ahnte ja auch schon der Dichter, was Sie hier bei uns finden können! Eingebettet in den Wäldern von Freudenstadt ist es Ihr privater und individueller Platz für Erholung, für Genuss, für Rückzug und für Wohlfühl-Erlebnisse der besonderen Art. Seiner Tradition bewusst bietet es Ihnen alles, was sie „Aufatmen“ lässt. Ein familiäres und individuelles Ambiente, das den Gast bald zum Freund werden lässt.

REGIONALE UND SAISONALE SPEZIALITÄTEN

- Sauerbraten vom heimischen Jungrind vom Ammenhof Grätzer
- Geschnitztes Reh aus Freudenstädter Wäldern
- Cordon Bleu der Forelle von der Lohmühle aus Alpirsbach
- Hausgemachte Spinat-Käse-Maultaschen

ANREISE MIT ÖFFENTLICHEN VERKEHRSMITTELN

Mit der Buslinie 7266 von Freudenstadt oder von Kniebis kommend



**FAMILIE FINKBEINER**

Eichelbachstraße 47, 72250 Freudenstadt-Kniebis
 Telefon 07442 8340, Fax 07442 83415
 info@waldblick-kniebis.de
 www.waldblick-kniebis.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Mi.- So. 18 - 20 Uhr, So. zusätzl. 11.45 - 13.30 Uhr,
 Mo. und Di. ist das À-la-Carte-Restaurant geschlossen.

BESONDERHEITEN

Kreative frische Küche mit regionalen badischen und schwäbischen Spezialitäten. Genießen Sie auch den liebevoll gestalteten Garten, der zu jeder Jahreszeit seine Reize hat. Der Kniebis ist Nordic-Aktiv Zentrum mit Nordic-Walking-, Mountainbiking- und Ski-Langlauf-Möglichkeiten. Einzige beschneite Nachtloipe im Nordschwarzwald nebst einer beleuchteten Rodelbahn.

AUSFLUGS-TIPPS

- Freudenstadt – mit dem größten Marktplatz Deutschlands
- Ruhestein ► Lotharpfad ► Baden-Baden ► Straßburg
- großes Wandergebiet im Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord
- Kniebiser Heimatpfad

ANREISE MIT ÖFFENTLICHEN VERKEHRSMITTELN

Bahnhof Freudenstadt, dann Bus bis Kniebis

**FAMILIE FAHRNER**

Straßburger Straße 347
 72250 Freudenstadt-Kniebis
 Telefon 07442 121160, Fax 07442 121177
 info@kniebishuette.de, www.kniebishuette.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo.- Sa. 11.30 - 19.30 Uhr,
 So. 10.30 - 19.30 Uhr
 (im Winter bis 18.30 Uhr),
 warme Küche / Vesper /
 Kuchen / Eis bis 19 Uhr
 (im Winter bis 18 Uhr)

**BESONDERHEITEN**

Direkt an der B28 – ideal zum Wandern, Biken und im Winter zum Langlaufen auf gespurten Loipen. Geeignet für Familien- und Firmenfeiern. Genügend Parkplätze vorhanden, direkte Anbindung an den öffentlichen Nahverkehr. Sonnenterrasse mit einzigartigem Panoramablick – mehr Schwarzwald geht nicht!

AUSFLUGS-TIPPS

- Mummelsee ► Hornisgrinde ► Wildnispfad ► Luchspfad
- Schliffkopf-Hotel ► Barfußpark ► Kloster Alpirsbach
- Baden-Baden ► Freudenstadt

ANREISE MIT ÖFFENTLICHEN VERKEHRSMITTELN

Bus-Linie 12 ab Stadtbahnhof Freudenstadt bis zur Haltestelle Kniebis Skistadion (direkt vor dem Haus)





DEBIE BERNAL-HAUSER U. WERNER HAUSER
 Vogtsbauernhof 1, 77793 Gutach
 Telefon 07831 9683540, Fax 07831 9696881
 info@museumsrestaurant-hofengel.de
 www.museumsrestaurant-hofengel.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Saisonbetrieb von
 Ende März bis Anfang Nov.
 täglich 9 - 18 Uhr
 Küche 9 - 17.30 Uhr

BESONDERHEITEN

Vor der unverwechselbaren Kulisse der imposanten Schwarzwaldhöfe des Schwarzwälder Freilichtmuseum Vogtsbauernhof können Sie in unserem Restaurant kulinarische Köstlichkeiten genießen. Ob im Biergarten, auf der Terrasse oder im Restaurant – Sie finden hier den Rahmen für einen entspannten Aufenthalt. Unsere Küche verwöhnt Sie mit regionalen und saisonalen Spezialitäten sowie täglich wechselnden Tagesessen.



REGIONALE UND SAISONALE SPEZIALITÄTEN

- Hausgemachte Original Schwarzwälder Kirschtorte
- Badische Schäuferle ► Gutacher Schlemmerteller
- Sauerbraten vom heimischen Rind ► Lachsforelle aus dem Gutachtal ► Schweinefilet mit frischen Pfifferlingen

ANREISE MIT ÖFFENTLICHEN VERKEHRSMITTELN

Bus- und Bahnhaltestelle „Freilichtmuseum Vogtsbauernhof“



DIE NR.1
 in der Baden-Württembergischen
GASTRONOMIE

Genuss. Direkt von hier.



Teinacher. Eine Empfehlung des Hotel- und Gaststättenverbandes DEHOGA Baden-Württemberg.

Zu Tisch mit Teinacher

**FAMILIE LAUBLE**

Gustav-Rivinius-Platz 1, 77756 Hausach
 Telefon 07831 229, Fax 07831 8947
 info@eiche-hausach.de
 www.eiche-hausach.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Do.-Di. 11-22 Uhr
 warme Küche 11-21.30 Uhr,
 Hotel ganztägig geöffnet,
 Mi. Ruhetag

**BESONDERHEITEN**

Unser Gasthaus ist eine Gastwirtschaft der guten Schwarzwälder Art: klein, gemütlich, in alten Gemäuern – ein Familienbetrieb in der fünften Generation. Wir umsorgen unsere Gäste mit viel Engagement und verwöhnen mit unserer saisonbetonten frischen regionalen Küche, wobei wir unsere Zutaten überwiegend von einheimischen Erzeugern beziehen.

REGIONALE UND SAISONALE SPEZIALITÄTEN

► Wildspezialitäten von Reh und Wildschwein ► Hausgemachte Bratwürste ► Kinzigtäler Weiderind ► Kalb aus Mutterkuhhaltung

**ANREISE MIT ÖFFENTLICHEN VERKEHRSMITTELN**

300 m bis zum Bahnhof,
 20 m bis zur nächsten Bushaltestelle

**ARMIN HARTMANN**

Poststraße 3, 78132 Hornberg
 Telefon 07833 368, Fax 07833 1866
 schuetzen-hornberg@t-online.de
 www.schuetzen-hornberg.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo.-Mi., Fr., So.
 10-14 und 17-22 Uhr,
 Do. 10-14 Uhr,
 Sa. Ruhetag

**BESONDERHEITEN**

Familienbetrieb in der zweiten Generation. Gastfreundschaft, Gemütlichkeit und Herzlichkeit ist unser Motto! Wir verwöhnen Sie gerne mit frischen Spezialitäten der Saison. Unsere Produkte beziehen wir von den Landwirten und Jägern aus der nächsten Umgebung. Wir vereinen moderne, kreative badische Küche und traditionelle Schwarzwälder Spezialitäten.

AUSFLUGS-TIPPS

► Hornberger Freilichtbühne in den Sommermonaten ► Greifvogelschau auf dem Schlossberg ► Schwarzwälder Pilzlehrschau in Hornberg ► Größte lebende Modelleisenbahn in Hornberg ► Duravit Designcenter ► Freilichtmuseum Vogtsbauernhof, Park der Sinne, Sommerrodelbahn in Gutach ► Triberger Wasserfälle ► Ausgangspunkt für Wanderungen und Radtouren

ANREISE MIT ÖFFENTLICHEN VERKEHRSMITTELN

Bahnstation Hornberg
 (Abholservice)





FAMILIE JÜRGEN LAUBLE

Fohrenbühl 65, 78132 Hornberg-Fohrenbühl
Telefon 07833 93660, Fax 07833 936666
info@landhaus-lauble.de
www.landhaus-lauble.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Di - So 11.30 - 14 und 17 - 21 Uhr
Küchenannahmeschluss:
13.45 und 20.45 Uhr,
Mo. Ruhetag

BESONDERHEITEN

Umgeben von Wiesen, Feldern und Wäldern liegt unser Haus in einer herrlichen Landschaft mit bequemen Spazierwegen und Wandermöglichkeiten sowie zwei Langlauf-Loipen. Behagliche und familiäre Gastlichkeit erwartet Sie. Die Küche verwöhnt mit Spezialitäten der Saison, heimischem Wild und Fisch. Große Sonnenterrasse, hauseigener Teich mit Angelmöglichkeit, 10.000 qm barrierefreier Gartenpark und Saunawelt Bergquell.

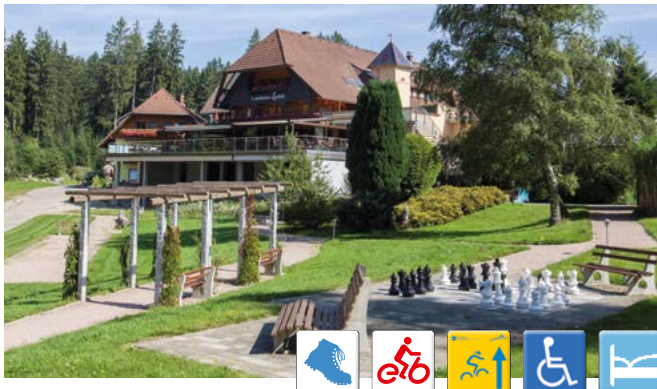


REGIONALE UND SAISONALE SPEZIALITÄTEN

- Wildgerichte ► Fangfrische Forellen ► Schwarzwälder Kirschtorte
- Wurst und Schinkenspezialitäten aus eigener Herstellung

ANREISE MIT ÖFFENTLICHEN VERKEHRSMITTELN

Schwarzwaldbahn/Bergstation Hornberg, wir holen Sie gerne ab. Bushaltestelle 100 m vom Hotel entfernt.



KARL-JOSEF MOOSMANN

Fohrenbühl 1, 78730 Lauterbach
Telefon 07422 95380, Fax 07442 953820
info@adler-fohrenbuehl.de
www.adler-fohrenbuehl.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Mi. - Sa. 11 - 21 Uhr,
So. 11 - 18 Uhr, durchgehend
warme Heimatküche, Vesper
und hausgemachte Kuchen

BESONDERHEITEN

Auf einer idyllischen Passhöhe (800 m ü. NN) zwischen Schramberg und Hornberg liegt unser Haus, umgeben von Wiesen und Wäldern. Ein idealer Ausgangspunkt für Touren zu Fuß, auf dem Fahrrad, mit dem Motorrad oder im Winter mit Schneeschuhen oder Langlaufski. Seit 1780 sind wir schon ein Familienbetrieb. Kein Wunder, dass sich Omas Rezepte auf der Karte finden. Heimatküche nennen wir das. Wir bereiten unsere Speisen aus heimischen Produkten nach alter handwerklicher Tradition für Sie zu. Selbstverständlich wird bei uns noch fast alles selbst gemacht. Genießen Sie ein paar schöne und genussvolle Stunden in unseren heimeligen Räumlichkeiten und danach lässt sich's himmlisch schlafen in gemütlichen Gästezimmern.



AUSFLUGS-TIPPS

- „Schlemmen & Spazieren“ – die kulinarische Tour der vier Fohrenbühler Wirte ► Auto- und Uhrenwelt Schramberg
- Freilichtmuseum Vogtsbauernhof ► Glasbläserei Dorotheenhütte
- Hornberger Schießen-Weg

ANREISE MIT ÖFFENTLICHEN VERKEHRSMITTELN



Bahnhof „Hornberg an der Schwarzwaldbahn“.
Auf Wunsch holen wir Sie dort gerne ab. Bushaltestelle direkt am Haus.





EVİ REHFUSS

Hauptstraße 5, 72290 Loßburg
Telefon 07446 95050, Fax 07446 950555
hotel@hirsch-lossburg.de
www.hirsch-lossburg.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Okt. bis Apr.:

Mo. - Fr. 17 - 24, Sa. + So. 7 - 24 Uhr,

Mai bis Sept.:

Mo. - Do. 17 - 24, Fr. - So. 7 - 24 Uhr,

Küche 12 - 14.30 und 18 - 21.30 Uhr



BESONDERHEITEN

Der Hirsch ist seit mehr als 400 Jahren in Familienbesitz und dem Schwarzwald und seinen Spezialitäten tief verbunden. Wir kochen regionale und saisonale Spezialitäten. Im Sommer lädt der lauschige Hirschgarten rund um den Brunnen und unter alten Laubbäumen zum Verweilen ein. Kreative Angebote laden zum Verbleib in den 43 schönen Gästezimmern ein. Das „Sauna-Ländle“ mit „Knet-Stühle“ und „Bade-Stühle“ sorgen für einen entspannten Schwarzwald-Urlaub.

REGIONALE UND SAISONALE SPEZIALITÄTEN

- Lossburger Wiesenlamm ► Geflügel vom Kober Hof
- Lossburger Schlemmerteller ► hausgemachte Maultaschen
- Spezialitäten von der Schwarzwald-Ziege ► Forellen aus der Lohmühle ► Hirsch-Gourmet-Burger

ANREISE MIT ÖFFENTLICHEN VERKEHRSMITTELN



Bahnhof
Loßburg-Rodt,
Abhol-Bring-
Service.
Bushaltestelle
ZOB Loßburg,
5 Minuten
Fußweg zum
Hotel.



BÄRBEL UND KARL-HEINZ MÜLLER

Schwarzwaldhochstr. 11, 77889 Seebach-Mummelsee
Telefon 07842 99286, Fax 07842 30266
info@mummelsee.de, www.mummelsee.de

ÖFFNUNGSZEITEN

täglich 9 - 22 Uhr, warme Küche / Vesper /
Kuchen / Eis durchgehend bis 21 Uhr

BESONDERHEITEN

Kehren Sie ein in unser Berghotel direkt am Seeufer und erleben Sie Schwarzwälder Gastlichkeit. Gemütlich sitzen und sagenhaft genießen in unseren Restaurants und Stuben. Unseren Hotelgast erwarten helle, freundlich ausgestattete Doppelzimmer, Suiten und Familienzimmer sowie unsere Sauna-Wohlfühlwelt mit Finnischer Sauna, Dampfbad und Infrarotkabine. Erfolgreich Tagen im Herzen des Schwarzwalds in unserem Seminarraum mit Seeblick. Ein Besuch im Schwarzwaldladen mit eigener Holzofenbäckerei, Schwarzwälder Spezialitäten und Reiseandenken oder eine Ruder-/Tretbootfahrt auf dem Mummelsee runden Ihren Besuch ab.



REGIONALE UND SAISONALE SPEZIALITÄTEN

- Hausgemachte Schwarzwälder Kirschtorte
- selbstgebackenes Holzofenbrot ► Wild aus heimischer Jagd
- Spanferkel-Burger ► Goldforellenfilet

ANREISE MIT ÖFFENTLICHEN VERKEHRSMITTELN

Busverbindungen aus / von Baden-Baden, Achern und Freudenstadt





FAMILIEN GEIGLE UND KAPP

Mühlstraße 12, 75387 Neubulach-Altbulach

Telefon 07053 7156, Fax 07053 967788

krone-altbulach@gmx.de, www.krone-altbulach.de

ÖFFNUNGSZEITEN

So. - Di. und Do. 10 - 24 Uhr

Fr. und Sa. 10 - 1 Uhr,

warme Küche 11.30 - 14 Uhr

und 17 - 21 Uhr, anschließend

kleine Gerichte und Vesper,

Mi. Ruhetag



BESONDERHEITEN

Entdecken Sie „Schwarzwälder Gastfreundschaft“ in unserem seit 1886 als Familienbetrieb geführten Lokal. Lassen Sie sich von unserem vielfältigen Angebot überraschen, von der gutbürgerlichen Küche im Haus, über den Partyservice, bis zur hauseigenen Metzgerei mit EU-zertifiziertem Schlachtbetrieb.

Entspannen Sie auch in unserem großen, idyllisch und ruhig gelegenen Biergarten abseits der Straße, sowie in dem separat stehenden und gemütlich eingerichteten Grill- und Backhaus.

AUSFLUGS-TIPPS

- Historische Besucherbergwerke Neubulach mit Heilstollen im heilklimatischen Kurort Neubulach ► Schwarzwälder Mineralienausstellung „Kristallwelten“ in Neubulach
- Hermann-Hesse- und Fachwerk-Stadt Calw ► Kloster Hirsau
- Burgruine Zavelstein ► schöne Wanderwege



ANREISE MIT ÖFFENTLICHEN VERKEHRS-MITTELN

Mit dem Bus bis Haltestelle „Altbulach Rathaus“



KARL-FRIEDRICH BLAICH

Hauptstr. 21, 75387 Neubulach-Oberhaugstett

Telefon 07053 96930, Fax 07053 969349

loewengasthof@t-online.de

www.schwarzwald-landgasthof-loewen.de

ÖFFNUNGSZEITEN

durchgehend geöffnet,

warme Küche 11.30 - 14 Uhr

und 17.30 - 20.30 Uhr,

Di. Ruhetag



BESONDERHEITEN

Mitten in der Naturpark-region Teinachtal auf einem Hochplateau von 600 m liegt unser familiär geführter Landgasthof. Sonnig, angenehm und ruhig. Drei Generationen unter einem Dach verwöhnen Sie mit schwäbischen Spezialitäten und heimischen Wildgerichten. Wurstspezialitäten aus eigener Schlachtung. Immer am ersten Montag im Monat kommen Sie in den Genuss von ofenfrischem Zwiebel- und Rahmkuchen aus dem Backhaus.

REGIONALE UND SAISONALE SPEZIALITÄTEN

- Schwäbische Fleisch- und Wildgerichte aus der Region
- Hausgemachte Nudeln und Maultaschen
- selbstgebackenes Bauernbrot

ANREISE MIT ÖFFENTLICHEN VERKEHRSMITTELN

Bahnhof Bad Teinach/Neubulach





GERHARD UND TANJA STOLL

Breitenberger Straße 15
75389 Neuweiler-Oberkollwangen
Telefon 07055 92880, Fax 07055 928840
info@landhotel-talblick.de, www.landhotel-talblick.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Di., Mi., Fr., Sa., So. 11.30 - 13.30
und 18 - 20 Uhr,
Mo. u. Do. Ruhetag,
Restaurant für Übernachtungsgäste immer geöffnet



BESONDERHEITEN

Imitten einer wunderschönen Landschaft auf der Hochebene des Oberen Teinachtals liegt das Landhotel Talblick ****, zwischen Bad Wildbad, Bad Teinach, Freudenstadt und Baiersbronn. Genießen Sie herrliche abwechslungsreiche Urlaubstage in unserem familiär geführten Haus. Der Wellnessbereich mit Badelandschaft, Kristalldampfbad, Bio- und Infrarotsauna, Balance/Saunagarten und Panorama-Dachterrasse lädt zum Entspannen und Relaxen ein!

REGIONALE UND SAISONALE SPEZIALITÄTEN

► Schwarzwaldforellen ► Regionale Erzeugnisse ► Verschiedene Aktionen z.B. mit Wald-Honig, Streuobst und Holunderblüten

ANREISE MIT ÖFFENTLICHEN VERKEHRSMITTELN

Bahnhof Bad Teinach / Neubulach,
Abhol- und Bring Service vom und zum Bahnhof



MIRKO SLAGER

Alm 32, 77704 Oberkirch-Ödsbach
Telefon 07802 1319, Fax 07802 50514
info@hotel-die-alm.de
www.hotel-die-alm.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Mi. bis Fr. 11 - 14.30 und 17 - 23 Uhr,
Sa. und So. durchgehend,
Di. 17 - 23 Uhr



BESONDERHEITEN

„Die Alm“ – Ihr Schwarzwaldstyle-Hotel in Oberkirch: Hier verschmelzen Tradition und Zeitgeist. Ein Ort, an dem Schwarzwälder Kultur und Baukultur gewürdigt werden und regional inspirierte Speisen frisch auf den Tisch kommen. Jedes Zimmer bietet wunderschöne weite Ausblicke über Wiesen, Felder und Obstbäume in den Schwarzwald hinein, außerdem einen Balkon oder eine Terrasse, um in der Sonne der Ortenau zu „baden“. Für Familien bieten wir Familienappartments mit separatem Schlafraum für die Kinder. Unser Restaurant: Nehmen Sie Platz in unserer heimeligen Gaststube, lassen Sie sich in unseren Festsälen verwöhnen oder genießen Sie den Sommer in unserem von Obstbäumen, Wäldern und Reben umsäumten Biergarten.

AUSFLUGS-TIPPS

► Wandern (Renchtalsteig, Weinwanderung Oberkirch), Walken, Mountainbiken, E-Bike-Fahren, Rennradfahren (zahlreiche zertifizierte Strecken), Golfen und Paragliding ► Straßburg, Baden-Baden und Freiburg sowie die Winzer- und Kleinbrennerstadt Oberkirch ► Europa-Park Rust ► Schwarzwaldhochstraße

ANREISE MIT ÖFFENTLICHEN VERKEHRSMITTELN



Bahnhof Oberkirch, dann Ringbuslinie 3 Richtung Ödsbach, Haltestelle „Obere Alm/Almstüble“ direkt vor dem Haus





FAMILIE JUNGHANNS

Schwarzwaldstraße 2, 77709 Oberwolfach-Walke
Telefon 07834 8370, Fax 07834 6775
info@hotel-hirschen-oberwolfach.de
www.hotel-hirschen-oberwolfach.de



ÖFFNUNGSZEITEN

Di. - So. 8 - 22 Uhr
warme Küche 12 - 13.30 und
18-20.30 Uhr, Mo. Ruhetag

BESONDERHEITEN

Wir heißen Sie herzlich
willkommen im Landhotel &
Restaurant Hirschen, Ihrem 3 Sterne Superior Hotel im idyllischen
Wolftal. Genießen Sie die unbeschreiblich schöne Schwarzwald-
Landschaft bei schönen Wandertouren durch das Wolftal.
Wir bieten unseren Gästen typisch badisches Landhaus-Ambiente.
Vier Häuser gehören zum Hirschen, dicht beisammen und durch
herrliche Grünanlagen verbunden. Bei uns spüren Sie echte
Landidylle im Schwarzwald!

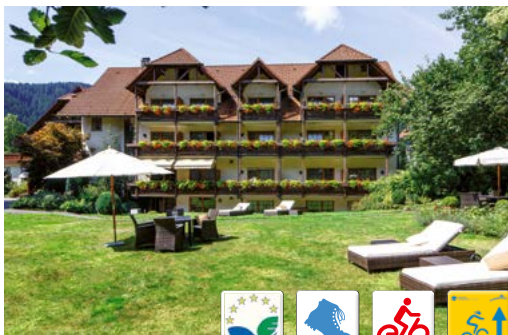


REGIONALE UND SAISONALE SPEZIALITÄTEN

► Wild aus heimischer Jagd ► Schwarzwaldforelle
► Ziegenkäsegerichte ► Schweinebacken & Rinderschinken „Echt
Schwarzwald“ ► Frühstücksbüffet mit regionalen Spezialitäten

ANREISE MIT ÖFFENTLICHEN VERKEHRSMITTELN

Ab Bahnhof Freudenstadt und Wolfach mit dem Bus,
Haltestelle direkt am Hotel, Konus-Ticket für die Gäste



FAMILIE ZIEFLE

Große Tannenstraße 10
72285 Pfalzgrafenweiler-Kälberbronn
Telefon 07445 1880, Fax 07445 18899
info@hotel-schwanen.de
www.hotel-schwanen.de

ÖFFNUNGSZEITEN

täglich 17.30 - 21 Uhr
Sonn- und Feiertage:
12 - 14 und 17.30 - 21 Uhr

BESONDERHEITEN

Seit über 200 Jahren
empfangt Familie Ziefle
Gäste im Hotel Schwanen
in Kälberbronn. Bei uns erleben Sie die erholsame Natur des
Schwarzwaldes kombiniert mit hochwertiger, deutscher ökologischer
Küche in einem gemütlichen Vier-Sterne-Hotel. Selbermachen
und die Nutzung von hochwertigen Produkten stehen hier im
Mittelpunkt – viele Zutaten kommen direkt aus der eigenen
Landwirtschaft. Das Wohl unserer Gäste steht bei uns an höchster
Stelle. Ob kulinarisch oder das umfangreiche Wellnessangebot mit
Schwimmbad, Saunalandschaft und Wellnessabteilung.
Der hauseigene Bauernhof lädt ein, das Landleben näher kennen
zu lernen. Auch für geschäftliche Tagungen oder private Feste bieten
wir Räumlichkeiten, Ausstattung und Rund-um-Service.



REGIONALE UND SAISONALE SPEZIALITÄTEN

► Rindfleischspezialitäten und Wildgerichte
► Torten und Kuchen aus der hauseigenen Konditorei



WALDSÄGMÜHLE



MARTIN UND SABINE ZIEGLER

Waldsägmühle 1,
72285 Pfalzgrafenweiler-Kälberbronn
Telefon 07445 8515-0, Fax 07445 6750
info@waldsaegmuehle.de, www.waldsaegmuehle.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Hotel 7 - 23 Uhr,
warme Küche 11.30 - 14 Uhr
und 17.30 - 21 Uhr,
Mo. kein Mittagstisch,
Kaffee / Kuchen / Vesper
14.30 - 17.30 Uhr



BESONDERHEITEN

Eingebettet im Herzen des Weiler Waldes, im nördlichen Schwarzwald, bietet unser familiengeführtes Haus regionale und vegetarische Küche, kombiniert mit einem Hauch von Nouvelle-Cuisine. Der ideale Ort um Energie zu tanken und den Alltag hinter sich zu lassen. Wellness & Spa nach Ihren Wünschen. Wanderwege ohne Ende ...

AUSFLUGS-TIPPS

► Altensteig ► Stausee Erzgrube ► Nagold ► Alpirsbach
► Wasserschloß Glatt ► Bad Wildbad mit Sommerbergbahn,
Baumwipfelpfad und Wanderung zur Grünhütte ► Freudenstadt
► Nagold mit Burgruine



WINTERHALDENHOF



FAMILIE GERHARD SUM

Winterhalde 8, 77773 Schenkenzell
Telefon 07836 7248, Fax 07836 7649
winterhaldenhof@t-online.de
www.winterhaldenhof.de



ÖFFNUNGSZEITEN

täglich ab 14 Uhr,
warme Küche ab 17 Uhr
So. ab 10 Uhr,
warme Küche ab 11 Uhr,
Kaffee/Kuchen/Vesper ab 14 Uhr



BESONDERHEITEN

Der Winterhaldenhof befindet sich im idyllischen Luftkurort Schenkenzell, etwa 1 km von der Ortsmitte entfernt, in völlig freier Lage direkt am Wald. Charakteristisch für den Winterhaldenhof ist das runde Restaurant mit offenem Kamin und Wagenrad-Decke. Platz ist hier für 40 Gäste. Die Andreasstube bietet weiteren 70 Personen Platz. In der Küche ist der Chef Gerhard Sum persönlich für das leibliche Wohl der Gäste zuständig.

REGIONALE UND SAISONALE SPEZIALITÄTEN

► Regionale schwäbisch-badische Küche ► Torten und Kuchen aus eigener Herstellung ► Sudoku-Menü und Mini-Menü

ANREISE MIT ÖFFENTLICHEN VERKEHRSMITTELN

Stündlich mit Ortenau-S-Bahn aus Richtung Freudenstadt und aus Richtung Offenburg. Der Bahnhof Schenkenzell ist 800 m vom Hotel entfernt. Gerne holen wir Sie vom Bahnhof ab.





MAX UND PIA LAMPARTH
Neuenburger Straße 1
75334 Straubenhardt-Conweiler
Telefon 07082 2227, Fax 07082 949210
lamparth@roessle-conweiler.de
www.roessle-conweiler.de

ÖFFNUNGSZEITEN

durchgängig geöffnet, warme Küche 11.30 - 14 und 17 - 21 Uhr,
Do. Ruhetag, Betriebsferien: 3 Wochen im Juli

BESONDERHEITEN

Wir sind ein Familienbetrieb. Alle Fleisch- und Wurstwaren stammen aus dem Schwarzwald und werden in unserer haus-eigenen Metzgerei hergestellt. Wilhelm Ganzhorn dichtete in unserem Haus das beliebte Volkslied „Im schönsten Wiesengrunde“. Der besungene „schönste Wiesengrunde“ schließt direkt an das Haus an.

AUSFLUGS-TIPPS

- verschiedene Thermalbäder in unmittelbarer Nachbarschaft
- Schloss Neuenbürg ► Bergwerk mit Besichtigung in Neuenbürg und Neubulach ► Schwanner Warte

ANREISE MIT ÖFFENTLICHEN VERKEHRSMITTELN

Bahnhof Pforzheim, dann Regionalbus Linie 717 bis Haltestelle Rathaus Conweiler (Fahrzeit ca. 30 Min.)



ERNST UND ANITA WOLFINGER
Mönchstraße 14, 75334 Straubenhardt-Schwann
Telefon 07082 92340, Fax 07082 9234130
info@adlerhof.de
www.adlerhof.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Di. bis Sa. 10 - 23 Uhr,
So. 10 - 21.30 Uhr,
warme Küche Di. bis So.
11.30 - 14 und 18 - 21.30 Uhr,
So. 18 - 20.30 Uhr



BESONDERHEITEN

Kleines Landhaus, zentral gelegen zwischen Pforzheim und Karlsruhe. Am Rande des Nordschwarzwalds. Herrliche Fernsicht bis in die Pfalz. Genießen Sie die gutbürgerliche regionale Küche im Restaurant oder auf unserer Terrasse mit 50 Sitzplätzen. Gute Parkmöglichkeiten auf eigenem Parkplatz mit schöner Parkanlage.

AUSFLUGS-TIPPS

- Segelfluggplatz direkt am Haus (Gastflüge vor dem Hotel)
- Schwanner Warte ► Bad Herrenbalb ► Dobel Luftkurort
- Pforzheim (Schmuckwelten, Theater, Stadthalle)
- Karlsruhe ► Neuenbürg (Schloss Neuenbürg)
- Thermalbäder (Bad Wildbad, Bad Herrenalb, Waldbronner Therme)

ANREISE MIT ÖFFENTLICHEN VERKEHRSMITTELN

Bahnhof Pforzheim, dann Bus 714/716 bis Haltestelle Schwanner Warte (Fahrzeit ca. 25 Minuten)



MÖNCHS WALDHOTEL



STEFAN MÖNCH

Zu den Mühlen 2, 75399 Unterreichenbach-Kapfenhardt
Telefon 07235 7900, Fax 07235 790 190
info@moenchs-waldhotel.de
www.moenchs-waldhotel.de

ÖFFNUNGSZEITEN

täglich von 7 - 23 Uhr,
warme Küche 12 - 14 Uhr
und 18 - 21.30 Uhr,
Vesper Mo.-Di. 18 - 22 Uhr,
Fr.-So. 14 - 22 Uhr,
Kaffee und Kuchen
Mo.-So. 14 - 22 Uhr



BESONDERHEITEN

In den urigen und modern eingerichteten Stuben mit traumhaften Blick ins Grüne erleben Sie die Symbiose, wenn Produkte regionaler Erzeuger und Wild aus heimischen Wäldern auf unsere Küchenbrigade treffen.

REGIONALE UND SAISONALE SPEZIALITÄTEN

► Wild aus heimischen Wäldern

ANREISE MIT ÖFFENTLICHEN VERKEHRSMITTELN

Bahnhof Unterreichenbach – Taxifahrt ca. 3 km zum Hotel



WALTER UND MARGIT RENTSCHLER

Eschbachstraße 1, 72218 Wildberg-Schönbronn
Telefon 07054 9261-0, Fax 07054 5021
info@hotel-loewen-schoenbronn.de
www.hotel-loewen-schoenbronn.de

ÖFFNUNGSZEITEN

täglich 11.30 - 14 und 17 - 21 Uhr

BESONDERHEITEN

In einer wohlthuenden Atmosphäre kultivierter Gastlichkeit verwöhnen wir Sie mit saisonalen Köstlichkeiten. Regionale, kreative Küche auf hohem Niveau, ausgezeichnet mit dem 3-Löwen Prädikat „Schmeck den Süden“ und „Q1“ als Haus der Baden-Württemberger Weine. Eigene Edelbrände. Großer Kräutergarten.

Löwen-Apart: Löwen-Komfort erwartet Sie in unseren Appartements mit großzügigem Raumkonzept!

Apart-Cuisine: unsere Schauküche, modernst ausgestattet, ist buchbar für Gruppen!
– Weingewölbekeller –



REGIONALE UND SAISONALE SPEZIALITÄTEN

► Ochsenchwanzragout ► Krautwickel vom Reh ► Kürbisragout

ANREISE MIT ÖFFENTLICHEN VERKEHRSMITTELN

ab Bahnhof Wildberg mit dem Bus,
ab Flughafen Stuttgart mit S-Bahn
Gärtringen und Bus Wildberg /
Schönbronn



MANFRED HAAS

St. Roman 14, 77709 Wolfach - St. Roman
Telefon 07836 93780, Fax 07836 7434
rezeption@naturparkhotel-adler.de
www.naturparkhotel-adler.de

ÖFFNUNGSZEITEN

durchgehend geöffnet,
Mittagessen 12–14 Uhr,
Abendessen 18–21 Uhr, ansonsten
Vesperkarte und kleine Karte

BESONDERHEITEN

Erleben Sie den Schwarzwald von seiner natürlichen Seite: Umgeben von klarer Luft, Ruhe und Natur ist unser Naturparkhotel Adler eine Oase für Körper, Geist und Seele. Komfortabel ausgestattete Doppelzimmer, Suiten und Appartements bieten Ihnen alles für einen erholsamen Aufenthalt. Entspannen Sie sich in unserem „Schwarzwald-SPA“ auf 1800 qm oder lassen Sie sich mit leckeren Spezialitäten unseres Küchenchefs aus besten regionalen Produkten verwöhnen. Genießen Sie echte Gastfreundschaft mit 350-jähriger Tradition.



REGIONALE UND SAISONALE SPEZIALITÄTEN

- Gerichte von Adlerwirts Weideochsen
- Wild aus heimischer Jagd und eigenem Gehege

ANREISE MIT ÖFFENTLICHEN VERKEHRSMITTELN

Bahnhof Wolfach oder Schiltach. Wir holen Sie mit dem Hotelbus ab.



MARTIN VON DACH

Glashüttenweg 4, 77709 Wolfach
Telefon 07834 866819, Fax 07834 866975
info@restaurant-wolfach.de
www.restaurant-wolfach.de

ÖFFNUNGSZEITEN

täglich 9 - 17.30 Uhr,
warme Küche 10 - 17 Uhr,
Kaffee / Kuchen / Vesper
9 - 17.30 Uhr



BESONDERHEITEN

Das außergewöhnliche Ausflugslokal mit regionalen badisch-schwäbischen Spezialitäten. Genießen Sie Ihren Aufenthalt in unserem gemütlichen Restaurant mit 85 Sitzplätzen oder bei schönem Wetter auf unserer liebevoll gestalteten Gartenterrasse mit über 100 Sitzplätzen. Gerne richten wir für Sie auch Feierlichkeiten und Feste außerhalb unserer regulären Öffnungszeiten aus. Parken kostenfrei direkt am Haus. Der Zugang ist barrierefrei.

AUSFLUGS-TIPPS

- Dorotheenhütte Wolfach, die letzte Glasbläse im Schwarzwald mit Glasmuseum, Gläserland und Weihnachtsdorf gleich nebenan
- Freilichtmuseum Vogtsbauernhöfe im benachbarten Gutach



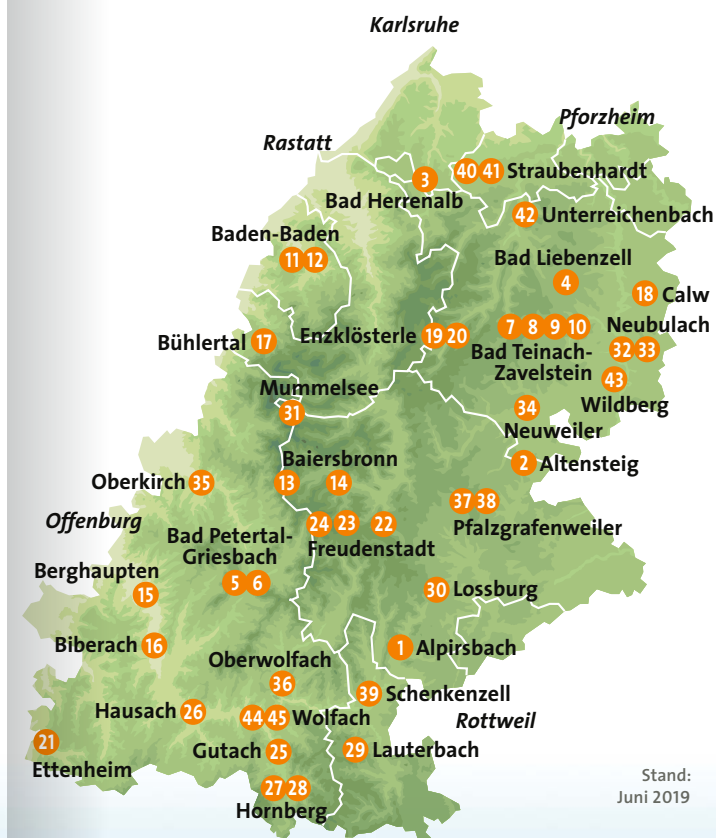
NATURPARK-WIRTE IM ÜBERBLICK

	Seite
ALPIRSBACH	
1 Brauereigasthof Löwen-Post	10
ALTENSTEIG	
2 Hotel-Restaurant-Café Rössle (Berneck)	11
BAD HERRENALB	
3 Hotel-Restaurant-Vinotek Lamm (Rotensol)	12
BAD LIEBENZELL	
4 Parkrestaurant im Kurhaus	13
BAD PETERSTAL-GRIESBACH	
5 Hotel Dollenberg – Kaminstube	14
6 Renchtalhütte	15
BAD TEINACH-ZAVELSTEIN	
7 Hotel Therme Bad Teinach (Teinach)	16
8 Schlossberghütte (Teinach)	17
9 Naturpark- und Wellnesshotel KroneLamm (Zavelstein)	18
10 Wanderheim (Zavelstein)	19
BADEN-BADEN	
11 Restaurant Wolpertinger (Ebersteinburg)	20
12 Wirtshaus Geroldsauer Mühle (Geroldsau)	21
BAIERSBRONN	
13 Nationalpark-Hotel Schliffkopf (Schliffkopf)	22
14 Naturpark- und Wellnesshotel Tanne (Tonbach)	23
BERGHAUPTEN	
15 Naturpark-Marktscheune	24
BIBERACH	
16 Hotel Badischer Hof (Prinzbach)	25
BÜHLERTAL	
17 Hotel-Restaurant Bergfriedel	26
CALW	
18 Hotel Kloster Hirsau (Hirsau)	27
ENZKLÖSTERLE	
19 Enztalhotel	28
20 Hotel Schwarzwaldhof	29
ETTENHEIM	
21 Naturpark-Hotel Rebstock, Metzgereigasthof (Münchweiler)	30
FREUDENSTADT	
22 Hotel Langenwaldsee	31
23 Hotel Waldblick (Kniebis)	32
24 Kniebis-Hütte (Kniebis)	33

GUTACH	
25 Museumsrestaurant Hofengel	34
HAUSACH	
26 Hotel-Gasthaus Zur Eiche	36
HORNBERG	
27 Gasthaus-Pension Zum Schützen	37
28 Landhaus Lauble (Fohrenbühl)	38
LAUTERBACH	
29 Höhengasthof Adler (Fohrenbühl)	39
LOSSBURG	
30 Landgasthof Hotel Hirsch	40
MUMMELSEE (SEEBACH)	
31 Berghotel Mummelsee	41
NEUBULACH	
32 Gasthaus Krone Altbulach (Altbulach)	42
33 Landgasthof Löwen (Oberhaugstett)	43
NEUWEILER	
34 Landhotel Talblick Naturpark-Hotel (Oberkollwangen)	44
OBERSCHNITZ	
35 Hotel Die Alm (Ödsbach)	45
OBERSCHNITZ	
36 Landhotel & Restaurant Hirschen (Walke)	46
PALZGRAFENWEILER	
37 Hotel Schwanen (Kälberbronn)	47
38 Waldsägmühle Naturpark-Hotel & Zinsbachtherme (Kälberbronn)	48
SCHENKENZELL	
39 Wander- und Wellnesshotel Winterhalden Hof	49
STRAUBENHARDT	
40 Landgasthof und Metzgerei Rössle (Conweiler)	50
41 Silence-Landhotel Adlerhof (Schwann)	51
UNTERREICHENBACH	
42 Ringhotel Mönchs Waldhotel (Kapfenhardt)	52
WILDBERG	
43 Landgasthof Löwen (Schönbronn)	53
WOLFACH	
44 Naturpark-Hotel Adler (St. Roman)	54
45 Restaurant & Café Hüttenklause	55

„Wir Naturpark-Wirte sind wahre Überzeugungstäter! Wir schreiben uns die Regionalität nicht nur auf die Fahne, sondern vor allem auf unsere Speisekarten. Die Kollegen beziehen die Produkte bei unseren heimischen Landwirten. Damit werden wir auch zu Botschaftern für die Region und zeigen, wie gut echte Schwarzwälder Produkte schmecken.“

Rolf Berlin,
Vorsitzender der Naturpark-Wirte



Stand:
Juni 2019

IMPRESSUM

Naturpark-Wirte Schwarzwald Mitte/Nord e.V.
Geschäftsstelle c/o Naturpark- und Wellnesshotel KroneLamm
Marktplatz 1–3, 75385 Bad Teinach-Zavelstein
www.naturparkschwarzwald.de, naturpark-wirte@t-online.de

Wir sind Partner
und Förderer
des Naturparks:

DURAVIT
www.duravit.de

**Alpirsbacher
KLOSTERBRÄU**
www.alpirsbacher.de



www.aok-bw.de



www.teinacher.de

badenova
Energie. Tag für Tag
www.badenova.de

Wilde Natur und urige Geschmackserlebnisse

Der Naturpark ist ein Paradies für alle, die Natur aktiv erleben wollen – und das zu jeder Jahreszeit!

Das Angebot ist vielfältig: auf dem Rad über den 260 Kilometer langen Naturpark-Radweg, in Wanderstiefeln über unsere besonderen Erlebnispfade oder im Winter mit Schneeschuhen über die weißen Bergrücken.

Der Naturpark ist auch eine wahre Genuss-Landschaft, denn hier gibt es viel mehr als nur Schwarzwälder Schinken und Kirschtorte.

Näheres zu den Naturpark-Angeboten für Genießer finden Sie in dieser Broschüre.



Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord e.V.
Im Haus des Gastes, Hauptstraße 94, 77830 Bühlertal
Tel. 07223 957715-0
info@naturparkschwarzwald.de
www.naturparkschwarzwald.de
www.naturparkschwarzwald.blog



bvdm.

**NATURPARK-
WIRTE**



Schmecken den Schwarzwald

Vorstandsmitglieder:
Rolf Berlin, Bad Teinach-Zavelstein
Manfred Haas, Wolfach St. Roman
Eberhard Junghanns, Oberwolfach
Christoph Kaltenbach, Freudenstadt
Jürgen Lauble, Hornberg
Thomas Stolz, Baden-Baden

Wir sind Partner und Förderer der Naturpark-Wirte:

Teinacher
www.teinacher.de

**Alpirsbacher
KLOSTERBRÄU**
www.alpirsbacher.de

BADEN-BADENER
WEINHAUS AM MAUERBERG
www.baden-badener-weinhaus.de

Gestaltung: xxdesignpartner, Bernd Schuler

Bilder: Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord und Naturpark-Wirte



Dieses Projekt wurde gefördert durch den
Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord mit Mitteln des Landes
Baden-Württemberg und der Lotterie Glücksspirale.