



NATURPARKTELLER 2012

GASTRONOMIEFÜHRER

*Essen und Trinken
aus der Region für 12 Euro*





Alle Naturparkteller werden zu einem Aktionspreis von 12 € angeboten und beinhalten $\frac{1}{4}$ Wein oder auf Wunsch ein anderes Getränk aus der Region.

Die Hauptzutaten sind aus regionaler Erzeugung. Einige Gaststätten bieten auch Kinder-, Senioren- und vegetarische Naturparkteller an.

Insgesamt beteiligen sich 71 Gastronomen aus 28 Naturpark-Kommunen.

HERZLICH WILLKOMMEN UND GUTEN APPETIT BEI EINER KULINARISCHEN WANDERUNG DURCH DEN NATURPARK!

Sie halten einen Gastronomieführer der besonderen Art in Ihren Händen. Er passt in jede Hosentasche und führt Sie zu gemütlichen und idyllisch gelegenen Gaststätten, die Sie mit Köstlichkeiten aus der heimischen Küche verwöhnen.

Die teilnehmenden Gastronomiebetriebe beziehen die Hauptzutaten zum Naturparkteller aus regionalem Anbau und unterstützen damit die direktvermarktenden bäuerlichen Familienbetriebe. Diese wiederum tragen mit ihrer naturverträglichen Landbewirtschaftung dazu bei, die durch vielfältige Nutzung geprägte Kulturlandschaft vorbildlich zu erhalten und zu entwickeln. Die Vermarktung landwirtschaftlicher Produkte aus der Region bedeutet damit Frische auf den Tellern, Schonung der Umwelt, faire Preise und lokale Wertschöpfung für unsere Landwirte und Gastronomen!

Mit der 2012er Ausgabe der Broschüre laden wir Sie ein, nicht nur die kulinarischen Angebote unserer Naturparkteller-Gastronomen zu entdecken, sondern auch die Einzigartigkeit Ihres Naturparks. Im Rahmen der vom Verband Deutscher Naturparke initiierten Kampagne „Mein Naturpark - Heimat neu entdecken!“ präsentiert der Naturpark Schwäbisch-Fränkischer Wald ein vielfältiges Erlebnisangebot. Mit dieser Aktion fördern wir einen sanften Tourismus, der eine wichtige Grundlage für den Schutz natürlicher Lebensräume und für die nachhaltige Entwicklung der Region ist.

Überzeugen Sie sich selbst, wie schön und erholsam unsere Naturvielfalt ist und welche leckeren unverfälschten Angebote die regionaltypische Gastronomie zu bieten hat. Frei nach dem Motto „den Naturpark mit allen Sinnen genießen“ laden wir Sie herzlich ein, am reich gedeckten Naturparktisch Platz zu nehmen.

Thomas Bernlöh
Naturparkvorsitzender
Bürgermeister
der Stadt Welzheim

Bernhard Drixler
Naturparkgeschäftsführer



Mein Naturpark!

Seit dem Jahr 1956 gibt es in Deutschland Naturparke, die bundesweit mehr als ein Viertel der Landesfläche einnehmen. Naturparke sind Großschutzgebiete, die sich durch ihre besondere Schönheit und Bedeutsamkeit für die Erhaltung der Natur- und Kulturlandschaft auszeichnen. Sie tragen dazu bei, die Arten- und Biotopvielfalt zu schützen und eine nachhaltige Nutzung der natürlichen Ressourcen zu gewährleisten. Dabei wird besonders berücksichtigt, dass Natur und Landschaft nur unter Einbeziehung der dort lebenden Menschen geschützt werden können.

Zur Umsetzung dieser Vorhaben führt der Verband Deutscher Naturparke die Kampagne „Mein Naturpark!“ durch. Schirmherr ist der Bundesumweltminister Dr. Norbert Röttgen. Ein wichtiges Ziel der Kampagne ist es, die Menschen, die in den Naturparks wohnen, aber auch die Naturparkbesucher über die vielfältigen Naturerlebnis- und Umweltbildungsangebote zu informieren und einen nachhaltigen Tourismus zu fördern.

Der Naturpark Schwäbisch-Fränkischer Wald schließt sich der bundesweiten Kampagne „Mein Naturpark!“ an und lädt Wanderer, Radfahrer, Reiter, Wintersportler, Alt und Jung ein, „ihren“ Naturpark kennen zu lernen und die Heimat neu zu entdecken.

Der Naturpark Schwäbisch-Fränkischer Wald vereint auf einer Fläche von mehr als 900 km² die fünf Naturräume Welzheimer Wald im Süden, Murrhardter und Mainhardter Wald im Zentrum sowie die Löwensteiner und Waldenburger Berge im Norden zu einer „grünen Lunge“ nordöstlich vor den Toren Stuttgarts. Das einzigartige Zusammenspiel der reich strukturierten und traditionell geprägten Kulturlandschaften verleiht dem Naturpark seinen unverwechselbaren Charme. Naturnahe Mischwälder, malerische Streuobstwiesen, Weinberge mit

mediterranem Flair oder sagenumwobene Grotten, Klingen und Schluchten mit wilden Wasserfällen erfüllen das menschliche Bedürfnis nach naturnahen Erholungslandschaften.

DOCH DER NATURPARK IST MEHR ... !

„Wir müssen nicht glauben, dass alle Wunder der Natur nur in anderen Ländern und Weltteilen seien. Sie sind überall. Aber diejenigen, die uns umgeben, achten wir nicht, weil wir sie von Kindheit an täglich sehen.“ Johann Peter Hebel (1760-1826)

Viele Menschen wissen es selbst nicht, dass sie in einem Naturpark wohnen und kennen oft die Aufgaben und Ziele dieser Großschutzgebiete nicht. Was hat „mein Naturpark“ anzubieten? Welche Freizeit- und Erlebnisangebote sind besonders attraktiv und wie kann er zu einer nachhaltigen Regionalentwicklung, Steigerung der Lebensqualität und dem Erhalt der Artenvielfalt beitragen?

NATURERLEBNISORT

Im Naturpark genießt der Mensch mit allen Sinnen die Schönheit der Natur und erholt sich vom stressigen Alltag, indem er wandert, Kräuter oder Pilze sammelt, Pflanzen, Tiere und Naturereignisse beobachtet. Darüber hinaus ist der Wald mit seiner sauberen und frischen Luft ein idealer Spielort für Kinder. Durch verschiedene Umweltpädagogikprogramme engagiert sich der Naturpark dafür, Kinder- und Erwachsene für Themen wie Umwelt- und Klimaschutz zu sensibilisieren.

Erlebnisangebote wie „Naturpark aktiv“, „Naturpark Rallye“, „Natur-Erlebniscamp“ oder „Ebnisee für alle“ bieten das ganze Jahr über die Möglichkeit, die reiche Naturlandschaft spielerisch zu erforschen und zu verstehen.



VIELFÄLTIGER LEBENSRAUM

Der Naturpark setzt sich dafür ein, Lebensräume für seltene oder gefährdete Tier- und Pflanzenarten zu schützen und zu erhalten. Im Laufe der Nutzungsgeschichte der Landschaften durch den Menschen ist eine hohe biologische Vielfalt von Arten und Biotopen entstanden, die einen enormen Naturschutzwert besitzt. Zum Beispiel sind die bunten Streuobstwiesen nicht nur ein schönes Element des Landschaftsbildes, sondern auch letztes Rückzugsgebiet für Grün- und Grauspecht, viele gefährdete Brutvogelarten, Steinkauz und zahlreiche Schmetterlingsarten. Die Feuchtwiesen dagegen zeichnen sich durch das Vorkommen seltener Orchideen- und Seggenarten aus. Auch die Trollblume, der Fieberklee und zahlreiche Libellen- und Heuschreckenarten haben hier ihren Lebensraum.

LEBENDIGES GESCHICHTSBUCH

Neugierige Wanderer können alleine oder auf einer geführten Wanderung mit den Naturparkführern die kulturhistorischen Sehenswürdigkeiten im Naturpark erkunden. Dazu gehören beispielsweise rekonstruierte Wachtürme und Kastelle, die auf dem Limeswanderweg entlang des UNESCO-Weltkulturerbe Limes erwandert werden können. Für technisch Begeisterte empfehlen wir den Mühlenwanderweg. Dort locken klappernde Mühlen die Besucher ihren romantischen aber auch geheimnisvollen Charme zu entdecken.

REGIONALENTWICKLUNGSMOTOR

Der Naturpark fördert die nachhaltige Entwicklung in der Region und trägt auf diese Weise dazu bei, den ländlichen Raum in seiner Wirtschaftskraft zu stärken. Bei der Direktvermarktung erzielen Landwirte faire Preise und können dadurch die Kulturlandschaft weiterhin mit ihrem Engagement pflegen

und entwickeln. Die regionaltypische Gastronomie bedeutet Vielfalt auf dem Teller, kürzere Transportwege und Bewahrung des köstlichen Eigengeschmacks. Die Projekte „Naturparkteller“, „Naturparkmarkt“ und „Brunch auf dem Bauernhof“ sind exzellente Beispiele dafür, wie jeder nicht nur seinem Gaumen, sondern auch der Region etwas Gutes tun kann.

„Ich habe Glück: Wenn ich aus meinem Wohnzimmerfenster schaue, dann erstrecken sich vor mir kilometerweit die Bäume des Schwäbischen Waldes! Ein Anblick, bei dem mir zu jeder Jahreszeit das Herz aufgeht, bei dem ich Kraft für meine Arbeit tanke und seit über zwanzig Jahren aus tiefster Überzeugung sage: da bin ich daheim!“ Eva Just, SWR4 Baden-Württemberg

„Die Natur ist der beste Lehrmeister für ein ausgeglichenes Seelenleben.“ Vincent Klink, Meisterkoch aus Stuttgart

„Wenn man mitten im Naturpark, inmitten dieser herrlichen Natur lebt – dann kann einem doch gar nichts Besseres passieren!“ Albert Kifferle, Vorstand der Bogenschützen Murrhardt

„Der Naturpark ist ein wichtiger und wohltuender Gegenpol zum hektischen Leben im benachbarten Ballungsraum Stuttgart. Die in Kooperation mit dem NABU ausgebildeten Naturparkführer zeigen hervorragend, dass wir gemeinsam etwas bewegen können.“

Dr. Andre Baumann, Vorsitzender des NABU Baden-Württemberg

INHALT

Gastronomen

Abstatt	9	Murrhardt	29
Alfdorf	9	Oberrot.....	32
Althütte.....	11	Oberstenfeld.....	32
Aspach	13	Obersulm	33
Beilstein	14	Oppenweiler	35
Bretzfeld.....	14	Pfedelbach	35
Fichtenberg	16	Rudersberg.....	36
Großlarch	17	Spiegelberg.....	37
Gschwend	17	Spraitbach.....	38
Kaisersbach	19	Sulzbach an der Murr	39
Lorch	20	Untergruppenbach.....	41
Löwenstein	21	Waldenburg	41
Mainhardt	22	Welzheim	42
Michelfeld.....	28	Wüstenrot	43

Themen

Naturerlebnisort	18
Vielfältiger Lebensraum.....	24
Lebendiges Geschichtsbuch	34
Regionalentwicklungsmotor	40
Naturpark-Terminkalender 2012	44
Wochenmärkte im Naturpark.....	47

S Senienteller

K Kinderteller

V Vegetarisches Angebot

⊙ Besonderheiten

👁 Sehenswürdigkeit

🚶 Wandertipp

Weitere Öffnungszeiten der Gastronomen nach Absprache.

ABSTATT

Hotel-Gasthof Hiller

Familien Walter
und Vogelmann
Beilsteiner Straße 20
74232 Abstatt

Tel. 0 70 62 / 97 88 00
Fax 9 78 80 20

info@hotel-hiller.de
www.hotel-hiller.de

Geöffnet Sonntag bis
Donnerstag 11.30-14 Uhr
und 17.30-22 Uhr, Freitag
11.30-14 Uhr, Samstag ab 17 Uhr

1. Februar – 31. Mai
→ Gefüllte Kalbsbrust mit
Spätzle und Salatteller, ¼ Wein

1. Juni – 31. August
→ Schweinerückensteak an
pikanter Zwiebel-Speck-Soße
mit Spätzle und Salatteller,
¼ Wein

1. September – 31. Dezember
→ Zwiebelfleisch mit Bratkartoffeln
und Salatteller, ¼ Wein



Alfdorf, Hagmühle

ALFDORF

Restaurant Seehof am Leinecksee

Familie Schmidt-Blazek
Poppenholz 1
73553 Alfdorf-Brend

Tel. 0 71 72 / 3 27 27

seehofleineck@online.de
www.restaurant-seehof.de

Ruhetag Montag und
Dienstag, außer Feiertag

1. Februar – 30. Dezember
→ Burgholzer Kartoffelpfännle
mit Luckeleskäs: Schweine-
rückensteak mit Bratkartoffeln
und Gemüse im gusseisernen
Pfännle serviert, ¼ Wein

Landgasthof Döllenhof

S **K**

Familie B. Heinz
73553 Alfdorf-Döllenhof

Tel. 0 71 82 / 88 26

Fax 49 56 42

www.gasthof-doellenhof.
homepage.t-online.de

Geöffnet im Winter Samstag,
Sonntag, Ruhetag im Sommer
Dienstag und Freitag

1. Februar – 31. Dezember
→ „Mühlenteller“: Braten nach
Art des Hauses von heimischen
Tieren mit Spätzle und Salat,
¼ Wein aus dem Remstal



Alldorf, Hagerwaldsee

Waldrestaurant Mecki



Heinz Hörsch
Pfersbacher Str. 36
73553 Alldorf-Haselbach
Tel. 0 71 71 / 7 59 50, Fax 7 59 70
Ruhetag Montag und Dienstag

1. Februar – 31. Dezember
→ Tagessuppe, Maultaschen
geschmälzt und Salatteller,
¼ Wein

Landgasthaus Lamm

Georg Hinderer
Finkenstr. 30
73553 Alldorf-Hintersteinenberg
Tel. 0 71 76 / 65 80
Ruhetag Montag
⊙ 6. – 9. April: Leckereien rund
ums Osterlamm

1. Februar – 31. Dezember
→ Wildtöpfle vom heimischen
Wild mit Preiselbeeren, Spätzle
und Salatteller, ¼ Landwein

Gaststätte Hagerwaldsee



Wolfgang Hudelmaier
Hagerwaldstr. 31
73553 Alldorf-Hüttenbühl
Tel. 0 71 82 / 68 10
hagerwald@t-online.de
www.hagerwaldsee.de
Ruhetag Mittwoch

⊙ 26. – 31. Dezember: Wildwoche
1. März – 30. Juni
→ Wildragout mit Preiselbee-
ren, Spätzle und Salat, ¼ Wein
1. Juli – 23. Dezember
→ Hagerwaldseesteak mit
geräuchertem Schinken,
Tomaten und Käse überbacken
und Salatteller, ¼ Wein

Café Restaurant Neuwirtshaus

Familie Ellwanger
Gschwender Straße 37
73553 Alldorf-Neuwirtshaus
Tel. 0 71 82 / 49 69 49
cafe-restaurantneuwirtshaus
@web.de
www.cafe-restaurant-neu-
wirtshaus.de

Geöffnet Mittwoch bis Sonn-
tag ab 12 Uhr, durchgehend
warme Küche

Ruhetag Montag und
Dienstag, außer Feiertag
1. Februar – 31. Dezember
→ Filetspitzen in Cognacrahm-
soße mit hausgemachten
Eierspätzle, serviert im
gusseisernen Pfännle, ¼ Wein

Gasthaus Rössle Pfahlbronn



Andreas Pauly
Lorcher Str. 25
73553 Alldorf-Pfahlbronn
Tel. 0 71 72 / 93 63 97
info@roessle-pfahlbronn.de
www.roessle-pfahlbronn.de
Ruhetag Dienstag



Limeswanderweg
1. Februar – 30. April
→ Geschnetzeltes „Räuber Art“
in würziger Soße mit Spätzle,
¼ Wein aus dem Remstal
1. Mai – 31. August
→ Holzfäller Steak mit
Pommes frites, Röstzwiebeln
und Kräuterbutter, ¼ Wein aus
dem Remstal
1. September – 31. Dezember
→ Käseschnitzel mit Schinken
und Käse überbacken, dazu
Krokette und bunte Salate,
¼ Wein aus dem Remstal

ALTHÜTTE

Restaurant Strohecks

Biergarten und Pension
Rainer Stroheck
Voggenhof 5/1
71566 Althütte
Tel. 0 71 83 / 42 80 20
Fax 42 80 60
www.strohbecks.de
Geöffnet 11-21 Uhr durchgehend
warme Küche
Ruhetag Montag, im Winter
Montag und Dienstag
1. Februar – 30. April
→ Rinderbrust vom Hochland-
rind mit Meerrettichsoße, Salz-
kartoffeln und Salat, ¼ Wein
1. Mai – 31. August
→ Schweinesteak mit Kräuter-
butter, Kartoffel-Zucchini-Gra-
tin und Salat, ¼ Wein
1. September – 31. Dezember
→ Gemischtes Gulasch vom
Rind und Schwein mit Semmel-
knödel und Salat, ¼ Wein



Althütte, Naturschutzgebiet Strümpfelbachtal



Aussichtspunkt Haube bei Althütte / Rudersberg

Landgasthof Schöne Aussicht

Hansjörg Haug
Backnanger Str. 19
71566 Althütte-Lutzenberg

Tel. 0 71 83 / 4 23 73
Fax 4 19 72

info@schoenaussichtlutzenberg.de
www.schoenaussichtlutzenberg.de

Dienstag bis Freitag 11.30-15 Uhr
und ab 17.30 Uhr, Samstag und
Sonntag durchgehend ab 11.30
Uhr warme Küche, Sonntag bis
20 Uhr, Ruhetag Montag

☉ Ab 3. Oktober: Wildwochen

1. Februar – 31. Mai
→ Spanferkelrollbraten in
"Hällischer" Biersoße mit
Spätzle und Salaten, ¼ Wein

1. Juni – 30. September
→ Hausgemachte Maultaschen
mit Zwiebeln und Salaten,
¼ Aspacher Trollinger Weiß-
herbst

1. Oktober – 31. Dezember
→ Wildgulasch mit Spätzle
und Salaten, ¼ Aspacher
Trollinger

Gasthof Birkenhof

Eberhard Strohbeck
Schlichenhöfle 2
71566 Althütte-Schlichenhöfle
Tel. 0 71 83 / 4 18 94

Fax 94 93 06
info@schlichenhoefle.de
www.schlichenhoefle.de

Geöffnet ab 11.30 Uhr, Sonn-
und Feiertag durchgehend
warme Küche

Ruhetag Montag

☉ Ab Mitte September:
„Entenzeit“ im Schlichenhöfle

1. Februar – 31. Dezember
→ Hausgemachte Maultaschen
mit Zwiebelschmelze, Salaten
und einer Überraschung,
¼ Wein

Gasthaus Lamm

Familie Heinrich
Holunderweg 2
71566 Althütte-Waldenweiler
Tel. 0 71 83 / 4 21 93

www.lamm-waldenweiler.de
Ruhetag Dienstag und
Freitag bis 17 Uhr

☉ Gartenwirtschaft

1. Februar – 23. März
→ Von Rebers Geflügelhof in
Klingen: Hähnchenbrust in
Weißweinsahnesoße mit Band-
nudeln, ¼ Wein vom Weingut
Heinrich aus Sülzbach

24. März. – 24. September
→ Schweinehalssteak mit
Kräuterbutter, dazu großer
Salatteller, ¼ Wein vom Wein-
gut Heinrich aus Sülzbach

26. September – 18. Dezember
→ Rehfleischklößchen in
Wildsoße mit Spätzle und
Salatteller, ¼ Wein vom Wein-
gut Heinrich aus Sülzbach

Gasthof Rössle

Familie Heller
Holunderweg 6
71566 Althütte-Waldenweiler
Tel. 0 71 83 / 4 13 78

Fax 4 10 10
info@roessle-waldenweiler.de
www.roessle-waldenweiler.de

Ruhetag Montag und
Donnerstag

1. Februar – 31. Dezember
→ Kesselfleisch auf Sauerkraut
mit Röstkartoffeln, ¼ Löwen-
steiner Wohlfahrtsberg

ASPACH

Höhengasthof Sinzenburg

Familie Unkauf
Sinzenburg 17
71546 Aspach-Kleinaspach
Tel. 0 71 48 / 89 50
Fax 44 91

info@sinzenburg.de
www.sinzenburg.de

Geöffnet Dienstag bis Freitag
ab 16 Uhr, Wochenende und
Feiertag ab 11 Uhr, Sonn- und
Feiertage durchgehend warme
Küche

1. Februar – 31. Mai
→ Rindsroulade mit haus-
macher Spätzle und Salatteller,
¼ Kleinaspacher Kelterberg
Schillerwein

1. Juni – 31. August
→ Schweinehalssteak vom Grill
mit Kräuterquark und Salat-
teller, ¼ Kleinaspacher Kelter-
berg Schillerwein

1. September – 16. Dezember
→ Rindsroulade mit haus-
macher Spätzle und Salatteller,
¼ Kleinaspacher Kelterberg
Schillerwein



Althütte, Biotop Bühlhauweiher



Aspach, Blick auf die Backnanger Bucht

Sportgaststätte TSV Bad Rietenau

S K V

Alexander Möhrer
Brunnengässle 34
71546 Aspach-Rietenau
Tel. 0 71 91 / 26 16

alexander-moehrer@online.de
www.tsv-bad-rietenau.de

Ganzjährig geöffnet

1. Februar – 30. April
→ Paniertes Schweineschnitzel
mit Spätzle und Salat,
¼ Rietenauer Gülden kern

1. Mai – 31. August
→ Geröstete Maultaschen mit
Salat, ¼ Rietenauer Gülden-
kern

1. September – 20. Dezember
Zwiebelrostbraten mit Brot
¼ Rietenauer Gülden kern

1. Februar – 20. Dezember
→ Vegetarischer Naturpark-
teller: Kässpätzle mit Salat,
¼ Rietenauer Gülden kern

BEILSTEIN

Gasthof Metzgerei Lamm

Familien Rode-Kurz
Hauptstr. 40
71717 Beilstein
Tel. 0 70 62 / 37 16
Fax 91 61 92

Geöffnet Montag, Dienstag,
Freitag von 10.30-14 Uhr und
ab 17.30 Uhr, Samstag von
10.30-14 Uhr

1. Februar – 31. Dezember
→ Ofenfrischer Schweinebraten
nach Zigeuner Art mit haus-
gemachten Eierspätzle und
verschiedenen Blattsalaten,
¼ Wein aus eigenem Anbau

BRETZFELD

Gasthaus Lamm

Helene Müller
Untere Brettachtalstr. 7
74626 Bretzfeld-Geddelsbach
Tel. 0 79 45 / 22 92
Fax 85 03

info@weingut-schneckenhof.de
www.weingut-schneckenhof.de

Ruhetag Mittwoch

☉ Jazzfrühstück im Mai

1. Februar – 22. Dezember
→ Schweinelende in Pilzrahm-
soße mit Nudeln und gemisch-
tem Salat, ¼ Wein

Gasthaus zum Löwen

S K V

Birgit Wolf
Alte Str. 15
74626 Bretzfeld-Bitzfeld
Tel. 0 79 46 / 13 88
Fax 68 29

loewen.bitzfeld@t-online.de
www.landhaus-wolf.de

Geöffnet Montag bis Sonntag
11-24 Uhr, Dienstag ab 17 Uhr

☉ 4. – 7. November: Kirchweih
Wir verwenden ausschließlich
Fleisch vom Schwäbisch-
Hällischen Schwein und
Hohenloher Rind aus gutem
Stall der Bäuerlichen Erzeuger-
gemeinschaft.

1. Februar – 31. Mai
→ Grießklößlesuppe, Kotelett
vom Schwäbisch-Hällischen
Schwein mit Kartoffel- und
grünem Salat, Grießschnitten
mit Apfelkompott, ¼ Wein

Vegetarischer Naturparkteller:
Spinatknödel mit Gemüse,
Grießschnitten mit Apfelkom-
pott, ¼ Wein

1. Juni – 30. September
→ Siedfleisch mit Meerrettich-
soße, Bratkartoffeln und Rote-
Beete-Salat, Vanilleeis mit
Beeren der Saison, ¼ Wein

Vegetarischer Naturparkteller:
Salatplatte mit Weißburs-
cher Schafskäse, Vanilleeis mit
Beeren der Saison, ¼ Wein

1. Oktober – 31. Dezember
→ Schwäbischer Rahmsauer-
braten vom Rind aus gutem

Stall mit Spätzle und Salat,
Rotweinzwetschgen mit haus-
gemachtem Eisgugelhupf,
¼ Wein

Vegetarischer Naturparkteller:
Grünkernbraten mit Quarksöß-
le und Salat, Rotweinzwetsch-
gen mit hausgemachtem
Eisgugelhupf, ¼ Wein

Weinstube Mai - Zur Traube

S

Familie Mai
Otto-Schäffler-Str. 44
74626 Bretzfeld-Unterheimbach
Tel. 0 79 46 / 22 15
Fax 22 17

weingut-mai@web.de
www.weingut-mai.de

Geöffnet Dienstag bis Freitag
ab 18 Uhr, Samstag und Sonn-
tag ab 11 Uhr

Ruhetag Montag

Rundwanderweg Brettachtal

1. Februar – 31. Dezember
→ „Winzer-Steak“: Schweine-
steak in Rahm-Weinsoße, mit
Pilzen und Käse überbacken,
Pommes frites und Salaten der
Saison, ¼ Unterheimbacher
Schneckenhof aus eigenem
Anbau





Fichtenberg, Diebachstausee

FICHTENBERG

Gasthof Krone



Ernst Fritz
Rathausstr. 1
74427 Fichtenberg
Tel. 0 79 71 / 9 65 50
Fax 96 55 29

Ruhetag Montag ab 13.30 Uhr

1. Februar – 31. Dezember
→ „Lendenteller“: Filet vom Rind und Schwein mit hausgemachten Spätzle und Salat, ¼ Wein



Großlerlach, Welterbe Limes

Gasthaus Seestüble



Christoph Bärtle
Diebach 9
74427 Fichtenberg
Tel. 0 79 71 / 91 17 12
baertle.seestueble@gmail.com

Ganzjährig geöffnet

🕒 Erholungsgebiet
Diebachstausee

1. Februar – 31. Mai
→ „Holzfällerschnitzel“:
paniertes Schweineschnitzel
mit geschmälzten Zwiebeln in
Dunkelbiersoße mit wilden
Kartoffeln, ¼ Wein

1. Juni – 30. September
→ Hausgemachte Maultaschen
auf Pilzrahm mit Delikatess-
hinterschinken und Käse über-
backen, dazu bunter Salatteller
vom Büffet, ¼ Lemberger
Kabinett

1. Oktober – 31. Dezember
→ „Jägerschnitzel“: paniertes
Schnitzel mit Champignon-
soße, Spätzle und kleinem
Beilagensalat, ¼ Wein

GROSSERLACH

Gasthaus Krone



Tatjana Kestin
Gartenstr. 1
71577 Großlerlach

Tel. und Fax 0 79 03 / 42 00 30

Geöffnet Montag bis Freitag
17-22 Uhr, Samstag 18-23 Uhr,
Sonntag 11-22 Uhr, Ruhetag
Dienstag

1. Februar – 31. Dezember
→ „Schwäbisches Zwiebel-
schnitzel“ mit Spinatspätzle
und Salatteller, ¼ Wein

GSCHWEND

Landgasthaus Sonne



Martin Seeger
Höhenstr. 35
74417 Gschwend-Frickenhofen
Tel. 0 79 72 / 8 13
Fax 91 04 50

Ruhetag Donnerstag

1. Februar – 31. Dezember
→ Tagessuppe, Rahmschnitzel
mit Spätzle und Salat,
¼ Löwensteiner Trollinger

Bistro „Schublade“ im Restaurant Herrengass



Tanja Elison
Welzheimer Straße 11
74417 Gschwend
Tel. 0 79 72 / 91 25 20
Fax 91 25 27

info@herrengass-gschwend.de
www.herrengass-gschwend.de

Geöffnet Mittwoch bis Sonnt-
tag 11-14 Uhr und ab 18 Uhr
Ruhetag Montag und Dienstag

1. Februar – 31. Mai
→ Schnitzel vom Hällischen
Landschwein mit Steincham-
pignons, jungem Lauch und
Cherrytomaten in Rahm mit
breiten Nudeln, ¼ Wein

Vegetarischer Naturparkteller:
Bandnudeln mit gebratenen
Pilzen und Tomaten mit geho-
beltem Geifertshofener Berg-
käse und kleinem Salat, ¼ Wein

1. Juni – 30. September
→ Geschnetzeltes vom Hohen-
loher Rind in weißem Pfeffer-
schaum und Röstkartoffeln,
¼ Wein

Vegetarischer Naturparkteller:
Rösti mit Tomaten und Geiferts-
hofener Weinkäse überbacken
mit kleinem Salat

1. Oktober – 30. Dezember
Putenschnitzel mit gebratenen
Waldpilzen in Rahm mit
Spätzle, ¼ Wein

Vegetarischer Naturparkteller:
Schwäbische Schlutzkrapfen
mit Frischkäse und Spinat ge-
füllt mit kleinem Salat, ¼ Wein



Mein Naturpark! Naturerlebnisort

„WEITERWEG“ ALS AUSSERGEWÖHNLICHES NATUR- UND MUSIKERLEBNIS

Ob Geige, Gitarre, Klavier oder Harfe: in ihnen lebt die romantische und geheimnisvolle Seele der Bäume weiter. Zum Anfertigen dieser und vieler anderer Musikinstrumente benötigt man wertvolles Klangholz, das nur das Ökosystem Wald liefern kann. Dies führt die enge Verbindung zwischen Wald und Musik vor Augen. Der Wald selbst bietet durch die lebhaften Chorgesänge der Waldvögel, das zarte Rauschen der Blätter oder einfach durch die meditative Stille der Natur ein außergewöhnliches Musikerlebnis. Dass ausgerechnet der Wald eine geeignete Bühne und Inspiration für sinfonische Dichtungen sein könnte, ist deswegen zweifellos. Auf dieser Idee beruht auch das Konzept der Waldfantasie, ein musikalisches Projekt über den Besinnungspfad „weiterweg“ bei Gschwend, das von der Graf von Pückler und Limpurg'schen Wohltätigkeitsstiftung umgesetzt wurde. Das imposante musikalische Werk besteht aus zehn Teilen und dazu gehörigen Texten, die das Märchenhafte und Harmonische in der Natur schildern. Die unterschiedlichen menschlichen Emotionen, wie auch die ewige Suche nach innerer Ruhe und Frieden werden zum Ausdruck gebracht. Eine der berührendsten Stationen auf dem „weiterweg“ ist „Der Große Tisch des Friedens“. Genau an diesem Platz standen während des Kalten Krieges amerikanische Pershing Raketen, die erst mit dem Fall der Berliner Mauer abgezogen wurden. An dem 16 Meter langen Tisch können heute fast 60 Menschen Platz nehmen und ein geselliges und friedliches Beieinandersein genießen. Nehmen Sie sich Zeit, um in aller Ruhe und mit allen Sinnen diesen besonderen Ort im Naturpark zu entdecken!

www.weiterweg.info

KAISERSBACH

Restaurant Schwobastüble



Claudia Bihlmaier
Winnender Str. 81
73667 Kaisersbach-Ebni

Tel. 0 71 84 / 6 01
Fax 6 78

schwobastueble@ebni.de
www.schwobastueble.de

Sonntags durchgehend warme
Küche

Ruhetag Dienstag
und Mittwoch

1. Februar – 31. Mai
→ Frühlingsgemüseteller mit
gebackenem Ei, ¼ Wein

1. Juni – 31. August
→ Frische Bandnudeln mit
Tomaten, Pilzen und Rucola,
¼ Wein

1. September – 31. Dezember
→ Kürbisschnitzel mit Wirsing-
gemüse und Butterkartoffel-
chen, ¼ Wein

Romantik Hotel- Schassberger Ebnisee

Geschwister Schassberger
Winnender Str. 1
73667 Kaisersbach-Ebnisee

Tel. 0 71 84 / 29 20
Fax 29 22 04

info@schassberger.de
www.schassberger.de

Ganzjährig geöffnet

Ausblick Schmalenberg

20. Oktober: Weinreise
durch Württemberg mit
Konrad Jelden: „Das Zabergäu
und seine Weine“

1. Februar – 30. April
→ Gaisburger Marsch mit
Tafelspitz und Handspätzle,
¼ Wein

1. Mai – 30. September
→ Tartar von der Bachforelle
mit Kräutersalaten und Holz-
ofenbrotschips, ¼ Wein

1. Oktober – 31. Dezember
→ Zwiebelfleisch mit Kräuter-
karotten und Bratkartoffeln,
¼ Wein



Kaisersbach, Naturschutzgebiet Hägeles- und Brunnenklinge



Kloster Lorch, Grablage der Staufer (1102)

LORCH

Waldcafé Restaurant Muckensee



Maria Beck
Muckensee 1
73547 Lorch
Tel. 0 71 72 / 87 18
Fax 18 82 52

info@muckensee.de
www.muckensee.de

Geöffnet täglich 11-23 Uhr
Kalbfleisch aus Muttertier-
haltung vom Bauern Munz
aus Wetzgau

- 1. Februar – 30. April
→ Schweinerückensteak in
Pfefferrahmsoße, mit Brat-
kartoffeln und Salatteller,
¼ Wein aus dem Remstal
- 1. Mai – 30. Oktober
→ Kalbsrahmbraten mit haus-
gemachten Spätzle und Salat-
teller, ¼ Wein aus dem Remstal
- 1. November – 20. Dezember
→ Wildschweingulasch mit
Semmelknödel und Apfelrot-
kohl, ¼ Wein aus dem Remstal

Restaurant zur Post



Manfred Knödler
Gmünder Str. 23
73547 Lorch
Tel. 0 71 72 / 74 32
Fax 92 82 00

Ruhetag Montag und Sonntag
ab 15 Uhr

☉ 29. April: Bärlauchfest im
Kloster Lorch

- 1. Februar – 31. Mai
→ Saure Schweinenieren mit
Bratkartoffeln und Salat,
¼ Wein aus dem Remstal
- 1. Juni – 30. September
→ Schweinerückensteak mit
Champignons und Berner
Soße, Gemüse der Saison,
Kartoffelbällchen, ¼ Wein aus
dem Remstal
- 1. Oktober – 31. Dezember
→ Wildschweinbraten mit
hausgemachten Spätzle und
gefüllter Birne, ¼ Rotwein aus
dem Remstal

LÖWENSTEIN

Gasthof Lamm



Familie Assenheimer
Maybachstr. 43
74245 Löwenstein
Tel. 0 71 30 / 40 19 50
Fax 40 19 59
gasthof@lamm-loewenstein.de
www.lamm-loewenstein.de

Geöffnet 11-14 Uhr und
17-22 Uhr, Freitag ab 17 Uhr,
Ruhetag Montag

4. Februar – 30. April
→ Forellenfilet in Riesling-
schaum mit Gemüsenudeln,
¼ Löwensteiner Weißwein

1. Mai – 31. Juli
→ Nudeln mit Bärlauchpesto,
gebratenen Pilzen und buntem
Salat, ¼ Löwensteiner Weiß-
wein

1. September – 30. Dezember
→ Wildgulasch mit Wacholder-
rahmsoße, Spätzle und
Preiselbeeren, ¼ Löwensteiner
Rotwein



Löwenstein, Blick auf das Kloster Lichtenstern

Flair Hotel Landgasthof Roger



Michael Roger
Heiligenfeld 56
74245 Löwenstein-Höflinsülz
Tel. 0 71 30 / 2 30
Fax 60 33

info@landgasthof-roger.de
www.landgasthof-roger.de
Ganzjährig geöffnet 12-14 Uhr
und 18-22 Uhr

☉ 30. März: Dinner & Show
mit Highlights bekannter
Musicals

1. Februar – 31. Mai
→ Schweinefiletmedaillon mit
Champignonrahmsoße, haus-
gemachter Maultasche, jahres-
zeitlichem Gemüse und Butter-
spätzle, serviert in rustikalem
schmiedeeisernem Pfännle,
¼ Löwensteiner Wohlfahrts-
berg Kerner

1. Juni – 30. September
→ Tagessuppe, Maultaschen-
Blattspinat-Pfanne mit Käse
überbacken, ¼ Löwensteiner
Wohlfahrtsberg Kerner

1. Oktober – 30. Dezember
→ Winterpfännle mit
Schweinsteak, Zwiebeln,
Spätzle, Maultasche und
Kraut, ¼ Löwensteiner
Wohlfahrtsberg Kerner

Seerestaurant

Drago Großecker-Petran

Am Breitenauer See

74245 Löwenstein

Tel. 0 71 30 / 4 03 06 97

Fax 4 03 06 98

info@das-seerestaurant.de

www.das-seerestaurant.de

Geöffnet täglich ab 11.30 Uhr,
Schließzeit Januar und Februar

☉ November und Dezember:
Freitag oder Samstag
Live-Musik

1. März – 30. Juni

→ Rahmgeschnetzeltes mit
Pilzen, Spätzle und kleinem
Salat, ¼ Wein

1. Juli – 31. Dezember

→ Schweinerückensteak mit
Kroketten Försterin Art und
kleinem Salat, ¼ Wein

Weinstube s'Häfele

Gudrun Häfele

Mainhardter Str. 43

74245 Löwenstein-Hirrweiler

Tel. 0 71 30 / 74 77, Fax 4 00 69 48

Geöffnet Samstag ab 17 Uhr,
Sonntag ab 11 Uhr

1. Februar – 30. April

→ Gefüllte Kalbsbrust mit Spätzle
und gemischtem Salat, ¼ Löwensteiner
Trollinger-Lemberger

1. Mai – 31. August

→ Salatplatte mit Putenstreifen,
¼ Löwensteiner Riesling

1. September – 31. Dezember

→ Sauerbraten mit Knödel und
gemischtem Salat, ¼ Löwensteiner
Trollinger

MAINHARDT

Gasthaus Alte Post

Alexander Kütterer

Römerstr. 4

74535 Mainhardt

Tel. 0 79 03 / 8 16

Fax 94 08 96

info@altepost-mainhardt.de

www.altepost-mainhardt.de

Geöffnet 17-24 Uhr,
Sonntag auch 10-14 Uhr

Ruhetag Dienstag

1. Februar – 31. Mai

→ Rindergeschnetzeltes mit
Waldpilzen in Rahm, dazu
hausgemachte Spätzle,
¼ Wein

1. Juni – 30. September

→ Großer bunter Salatteller
mit frischen Champignons,
Käse- und Putenstreifen,
Baguette, ¼ Wein

1. Oktober – 31. Dezember

→ Gulasch vom heimischen
Wild in Lembergersoße mit
Preiselbeeren und hausge-
machtem Semmelknödel,
¼ Wein



Burg Löwenstein



Mainhardt, Naturerlebnispfad Fuxi

Hotel Café Restaurant Schoch



Heinrich Schoch

Hauptstr. 40

74535 Mainhardt

Tel. 0 79 03 / 9 19 00

Fax 91 90 50

hotelschoch@t-online.de

www.hotel-schoch.de

Ruhetag Donnerstag

☉ E-Bike-Verleih-Station,
Radtour „2 Täler – 9 Mühlen“

☉ 8. August: Mainhardter
Markt, der „Nationalfeiertag“
im Mainhardter Wald

1. Februar – 30. April

→ „Räuberpfännle“: grobe
Bauernbratwurst auf Bärlauch-
bratkartoffeln mit Spiegelei,
¼ Löwensteiner Wein

1. Mai – 30. September

→ Forellenfilet gebraten auf
Kräuterpestonudeln mit Salat,
¼ Löwensteiner Wein

1. Mai – 31. Mai

→ Vegetarischer Naturparkteller:
Buchweizenwurst mit Bär-
lauchkartoffeln und Spiegelei,
¼ Löwensteiner Wein

1. Juni – 30. September

→ Vegetarischer Naturparkteller:
Sommergemüse auf Kräuter-
pestonudeln und Salat,
¼ Löwensteiner Wein

1. Oktober – 23. Dezember

→ Maultaschen von Reh und
Wildschwein auf Ratatouille
vom Kürbis mit Kartoffeln und
Zucchini, ¼ Löwensteiner Wein
Vegetarischer Naturparkteller:
Pilzmaultaschen auf Rata-
touille von Kürbis, Kartoffel
und Pastinake, ¼ Löwensteiner
Wein



Mein Naturpark! Vielfältiger Lebensraum

BIOTOP FEUCHTWIESE

Die Feuchtwiesen als wichtiger Lebensraum für gefährdete Pflanzen- und Tierarten sind ursprünglich durch menschliche Einflüsse entstanden, wie z.B. durch die Waldrodungen auf nassen, gelegentlich überstauten oder sumpfigen Standorten. Eine der besonderen Arten der Feuchtwiesen in unserem Naturpark ist das Breitblättrige Knabenkraut (*Dactylorhiza majalis*). Maßgeblich für den deutschen Namen dieser Art sind die breiten Blätter, die auf der Oberseite schwarzrot bis purpurn gefleckt sind. Sie blüht rosa bis purpurrot von Mai bis Juli und ist eine der wenigen heimischen Orchideenarten im Naturpark. In der Pflanzengemeinschaft rund um das Breitblättrige Knabenkraut findet man weitere Rote Liste Arten, wie die stark gefährdete Hartmanns-Segge und das Schmalblättrige Wollgras. Sie alle lieben nasse, nährstoffarme Wiesen. Doch diese sind selten geworden! Durch hohe Stickstoffeinträge über die Düngung, durch das Trockenlegen der Standorte und durch die intensive Beweidung gibt es nur noch wenige Wiesentäler mit traditionell später Mahd. Feuchtwiesen sind heute so selten geworden, dass sie im Mittelpunkt der Naturschutzbemühungen stehen und unter gesetzlichen Schutz gestellt wurden. Diese bunten Standorte beherbergen viele Insekten und Wirbellose, aber auch Vögel, deren Brut- und Nahrungsbiotop inmitten dieser offenen und überschaubaren Wiesen liegt. Um das Ökosystem Feuchtwiese langfristig zu erhalten, muss auf Stickstoffdüngung verzichtet werden. Zudem ist eine spätsommerliche Mahd für den Erhalt konkurrenzschwacher Pflanzenarten sehr wichtig, da sie die Verbuschung verhindert und die Lichtverhältnisse am Standort verbessert. Diese Naturvielfalt findet sich im Naturpark z.B. im Tal der Fichtenberger Rot, aber auch in den Wiesentälern rund um die Menzlesmühle, sowie im Leintal.

Pension Hotel Vesperstube Waldblick



Claudia Benzinger
Heilbronner Str. 51
74535 Mainhardt

Tel. 0 79 03 / 23 97

Fax 93 21 05

claudi.benzinger@freenet.de
www.hotel-vesperstube-
waldblick.de

Geöffnet täglich ab 16 Uhr,
Ruhetag Samstag und
4. Sonntag im Monat



Geführte Wanderungen mit
Esel und Pony, Wander-Esel-
Leihstation: Wir verleihen
unsere liebenswerten Grautiere
für erlebnisreiche Wande-
rungen

🕒 17. - 19. August: Mainhardter
Wirtefest am Lammsee

1. Februar – 31. Dezember
→ Waldräubersteak vom
Schwein mit Zwiebeln und
Speck überbacken, Bratkartof-
feln und Salatteller, ¼ Trollinger



Mainhardt, Wanderesel

Gasthaus Sonne



Familie Günther Wieland
Heergasse 18
74535 Mainhardt-
Ammertsweiler

Tel. 0 79 03 / 23 73

Sonntags durchgehend warme
Küche, Ruhetag Montag,
Dienstag und Donnerstag

1. Februar – 30. April

→ Spanferkel mit Sauerkraut,
Schupfnudeln oder Semmel-
knödel, ¼ Hauswein

Vegetarischer Naturparkteller:
Ricottamaultäschle auf Blatt-
spinat mit Salatteller,
¼ Hauswein

1. Mai – 31. August

→ Siedfleisch mit Meerrettich-
soße, Bratkartoffeln und
Beilagen, ¼ Hauswein

Vegetarischer Naturparkteller:
Frische Pilze mit Semmel-
knödel und Salatteller,
¼ Hauswein

1. September – 31. Dezember

→ Wildhasenkeule mit Spätzle
oder Semmelknödel, Salatteller
oder Rotkraut, ¼ Hauswein

Vegetarischer Naturparkteller:
Steinpilzmaultäschle in
Kräutersoße mit Salatteller,
¼ Hauswein



Mainhardt, Bachlauf an der Hankertsmühle

Landgasthof Zur Sonne



Familie R. Braun
Haller Str. 3
74535 Mainhardt-Bubenorbis
Tel. 0 79 03 / 23 92
Fax 77 83

landgasthof-sonne@gmx.de

Ruhetag Montag

1. Februar – 30. April
→ Sauerbraten mit Spätzle und Salat, ¼ Wein

1. Mai – 31. August
→ Rahmschnitzel mit Pommes frites und Salat, ¼ Wein

1. September – 23. Dezember
→ Holzmacherschnitzel mit Bratkartoffeln und Spiegelei, ¼ Wein

Gaststätte Dorfschenke



Gudrun Stammer
Mainhardter Str. 36
74535 Mainhardt-Gailsbach
Tel. 0 79 03 / 26 59
Fax 75 22

Geöffnet Montag bis Freitag ab 16 Uhr, Wochenende und Feiertag ab 10 Uhr, Sonntag durchgehend warme Küche, Ruhetag Mittwoch und 1. Wochenende im Monat

☉ Pahl-Museum geöffnet Samstag und Sonntag

👁 Römerturm

1. Februar – 31. Dezember
→ „Limessteak“: Schweinrückensteak in deftiger Zwiebel-Rauchfleisch-Champignonsoße mit hausgemachten Spätzle und Salatteller, ¼ Wein

Gaststätte Neuwirtshaus



Irmgard Kircher
Neuwirtshaus 50
74535 Mainhardt-Neuwirtshaus
Tel. 0 79 03 / 22 05

Geöffnet Mittwoch bis Samstag ab 18 Uhr, Sonn- und Feiertage ab 10.30 Uhr, Ruhetag Montag und Dienstag

1. März – 31. Mai
→ Feuerwehrschnitzel mit Röstzwiebeln, Pommes frites und Salatteller, ¼ Wein

1. Juni – 30. September
→ Salatteller mit Streifen von Schweinelende oder vom Rinderroastbeef, Toastbrot, ¼ Weißherbst

1. Oktober – 30. Dezember
→ „Räubersteak“: Schweinehalssteak mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Pommes frites, Salatteller, ¼ Schwarriesling



Im Naturpark noch häufig zu finden – der Feuersalamander

Hotel Gasthof Metzgerei Löwen



Manfred Kühnle
Stock 15
74535 Mainhardt-Stock
Tel. 0 79 03 / 93 10
Fax 14 98

info@loewen-stock.de
www.loewen-stock.de

Täglich geöffnet

1. Februar – 31. Dezember
→ Jungschweinenacken aus dem Backofen mit Spätzle und Salat, ¼ Weißherbst



Mainhardt, Römerturm



Michelfeld, ehemaliges Zisterzienser-Kloster Gnadental (1243)

MICHELFELD

Landgasthof Adler

Achim Schwaderer
Haller Str. 11
74545 Michelfeld
Tel. 07 91 / 81 44

Ruhetag Montag ganztägig
und Dienstag bis 17 Uhr

Gästezimmer, Biergarten mit
Sommerterrasse

1. Februar – 31. Mai

→ Champignonrahmsteak vom
Schweinerücken auf Käse-
spätzle, dazu bunte Salate,
¼ Wein

1. Juni – 30. September

→ Bunter Saisonsalat mit
panierten Schnitzelstreifen in
Kräuter-Zwiebelpanade,
¼ Wein

1. Oktober – 30. Dezember

→ Zartes Wildragout mit
frischen Champignons und
Preiselbeeren mit hausge-
machtem Spätzle und kna-
ckigen Herbstsalaten, ¼ Wein

Gasthof Bürgerstüble

Familien Rüdele und Mölznern
Bürgerstr. 20

74545 Michelfeld-Büchelberg

Tel. 0 79 49 / 5 32

buergerstueble.buechelberg@
gmx.de

www.gasthof-buergerstueble-
buechelberg.de

Ruhetag Montag bis 16 Uhr
und Dienstag

1. Februar – 30. April

→ Geschnitzelte Filetspitzen
vom Schwein in Champignon-
rahmsoße, dazu Spätzle und
Salatteller, ¼ Heuholzer
Riesling

1. Mai – 31. August

→ Tagessuppe, Hähnchenbrust
mit Sesamkruste und bunten
Sommersalaten, ¼ Heuholzer
Kerner Kabinett

1. September – 31. Dezember

→ Wildtöpfele mit Preiselbeeren,
Spätzle und Salatteller,
¼ Heuholzer Rotwein

Klosterschänke



Klaus Berger

Dorfstr. 1

74545 Michelfeld-Gnadental

Tel. 07 91 / 97 81 77 45

berger-klosterschaenke@
t-online.de

Geöffnet Dienstag bis Don-
nerstag 11.30-14.30 Uhr und
17-23 Uhr, Freitag 17-23 Uhr,
Samstag 11-23 Uhr, Sonn- und
Feiertag 11-21 Uhr, Ruhetag
Montag

☉ Gästezimmer

1. Februar – 30. April

→ Hausgemachte Maultaschen
in verschiedenen Variationen
(geschmälzt, geröstet,
überbacken oder in Pilzrahm),
¼ Qualitätswein

1. Mai – 31. August

→ Hausgemachte Sülze mit
Bratkartoffeln und kleinem
buntem Salat, ¼ Qualitäts-
wein

1. September – 31. Dezember

→ Metzgergulasch mit haus-
gemachten Semmelknödeln
und buntem Salat, ¼ Quali-
tätswein

MURRHARDT

Hotel Restaurant Sonne-Post

Familie Jelica-Erkert

Walterichsweg 1

71540 Murrhardt

Tel. 0 71 92 / 9 24 20

Fax 9 24 21 97

info@hotel-sonnepost.de

www.hotel-sonnepost.de

Geöffnet täglich ab 11 Uhr

1. Februar – 31. Mai

→ Ochsenbäckchen verfeinert
mit Schmorgemüse zu
Kartoffel-Selleriepüree und
Burgundersoße, ¼ Samtrot
trocken

1. Juni – 30. September

→ Filet Mignons vom Land-
schwein treffen auf knusprige
Kartoffelrösti, dazu Cham-
pignonrahmsoße und Salat-
komposition, ¼ Grauburgun-
der trocken

1. Oktober – 30. Dezember

→ Wildragout mit winter-
lichem Gemüse und gefüllter
Kartoffelroulade, ¼ Lemberger
trocken



Murrhardt, Naturschutzgebiet Hörschbachschlucht



Murrhardt, Blick auf Fornsbach

Restaurant-Pension Haus Herrmann



Ulrich Laubenberger
Kurhausweg 10
71540 Murrhardt-Fornsbach
Tel. 0 71 92 / 64 51
Fax 70 40
Ruhetag Donnerstag

1. April – 30. Juni
→ Tagessuppe, geröstete Maul-
taschen mit Ei und Salatteller,
¼ Wein

1. Juli – 31. Dezember
→ Bunte Salatplatte mit
Schweinefiletscheiben und
Weißbrot, ¼ Wein

Landgasthof Krone



Rudi Pfitzer
Rathausplatz 3
71540 Murrhardt-Fornsbach
0 71 92 / 54 01
Fax 2 07 61
info@krone-fornsbach.de
www.krone-fornsbach.de

Geöffnet Mittwoch bis Sonn-
tag 11.30-14 Uhr, Mittwoch bis
Samstag 17-21 Uhr, Ruhetag
Montag und Dienstag

1. Februar – 31. Dezember
→ „Wäldertaschen“:
Schweinerücken gefüllt mit
Speck und Champignons, dazu
Kräuterspätzle, ¼ Willsbacher
Riesling

Kulinarium Restaurant Waldsee

Helmut Pfizenmaier
Am Waldsee 9
71540 Murrhardt-Fornsbach
Tel. 0 71 92 / 93 60 39
Fax 93 60 38

info@kulinarium.ws
www.kulinarium.ws
Geöffnet Mittwoch bis Sams-
tag 12-22 Uhr, Sonntag 11-22
Uhr während Sommerferien
auch Montag, Ruhetag Mon-
tag und Dienstag, Sonntag
wegen Familienbrunch von
11-14 Uhr kein Naturparkteller

☉ 3. - 6. August:
Sommernachtsfest
am Waldsee

1. Februar – 31. Juli
→ Lachsforellenfilet auf Gemü-
sebeet an Rieslingsoße, dazu
Kartoffeln und Salate vom
Büffet, ¼ Wein

1. August – 31. Oktober
→ Geschnetzelte Lende vom
Landschwein mit Kürbis-
spätzle, Salate vom Büffet,
¼ Wein

1. November – 30. Dezember
→ Rehsahnefleisch in Wachol-
dersoße mit Preiselbeerflädle,
zweierlei Knödeln und Salaten
vom Büffet, ¼ Wein

Landgasthaus Drei Birken



Klaus Dieterich
Spielhof 11
71540 Murrhardt-
Kirchenkirnberg
Tel. 0 71 84 / 27 11
drei-birken@t-online.de
www.landgasthaus-drei-
birken.de

Geöffnet Freitag bis Sonntag
10-22 Uhr, Ruhetag Montag bis
Donnerstag

1. Februar – 31. Dezember
→ Spätzles-Pilz-Pfanne mit
Filetstreifen und Salatteller,
¼ Heilbronner Riesling

Gaststätte Waldeck



Horst Kircher
Siebenknie 38
71540 Murrhardt-Siebenknie
Tel. 0 71 92 / 61 27
Fax 93 05 19

Durchgehend warme Küche,
Ruhetag Mittwoch

☉ 1. Mai: Hoffest
☉ 8. - 10. Juni: drittes Lichter-
fest in Siebenknie

1. Februar – 31. Oktober
→ Gemüsesuppe, Spanferkel
vom Backofen mit Spätzle und
Salatteller, ¼ Wein

1. November – 31. Dezember
→ Rehbraten mit Spätzle und
Salatteller, ¼ Wein



Oberrot, Kornberg (Foto: VDN, Kai Schust)

OBERROT

Landhaus Noller

Peter Noller

Marhördt 18

74420 Oberrot-Marhördt

Tel. 0 79 77 / 9 11 99 70

Geöffnet täglich 11-22 Uhr,
Ruhetag Montag von Dezember bis Februar

🕒 30. April ab 17 Uhr Maibaumhocketse mit Live-Band

1. Februar – 31. Dezember
→ Geschnitztes vom Schwein mit frischen Champignons, Spätzle und gemischtem Salat, ¼ Wein

OBERSTENFELD

Gasthaus Krone

Sylvia Feigion

Hauptstr. 49

71720 Oberstenfeld-Gronau

Tel. 0 70 62 / 93 63 69

info@kronegronau.de
www.kronegronau.de

Geöffnet Mittwoch bis Samstag 11.30-14 Uhr und ab 18 Uhr, Sonn- und Feiertag 11-20.30 Uhr

Ruhetag Montag und Dienstag

🕒 Gästezimmer im „Gästehaus Krone“

1. Februar – 30. September
→ Wildgulasch mit Pilzen, Spätzle und Preiselbeeren, ¼ Trollinger-Lemberger St. Annagarten

1. Oktober. – 31. Dezember
→ ¼ Ente mit Rotkraut und Semmelknödel, ¼ Trollinger-Lemberger St. Annagarten

OBERSULM

Weinrestaurant Altes Rathaus

Familie Walther

Am Ordensschloss 2

74182 Obersulm-Affaltrach

Tel. 0 71 30 / 5 08 01 20

info@weinrestaurant-altes-rathaus.de

www.weinrestaurant-altes-rathaus.de

Geöffnet Mittwoch bis Samstag 17.30-23 Uhr, Sonn- und Feiertag 11.30-14.30 und 17.30-22 Uhr, Ruhetag Montag und Dienstag

1. Februar – 31. Mai
→ Siedfleisch in Meerrettichsahnesoße mit Bratkartoffeln und Salat, ¼ Löwensteiner Trollinger-Lemberger

1. Juni – 30. September
→ Hausgemachte Ochsenbackensülze mit Bratkartoffeln, ¼ Löwensteiner Schwarzriesling Weißherbst

1. Oktober – 31. Dezember
→ Wildragout mit Preiselbeeren, Semmelknödel und Salat, ¼ Löwensteiner Lemberger

Restaurant Traube

Martin Frisch

Kolbensteige 8

74182 Obersulm-Eichelberg

Tel. 0 71 30 / 81 30

Fax 81 82

traube-eichelberg@t-online.de
www.traube-eichelberg.de

Ruhetag Dienstag

1. Februar – 30. April
→ Rinderhüftsteak „Strindberg“ mit Zwiebelkruste auf Rahmsauerkraut, dazu Bratkartoffeln, ¼ Trollinger-Lemberger

1. Mai – 31. Juli
→ Hausgemachte Nudeln mit Pesto und Champignons, dazu bunter Salatteller, ¼ Riesling

1. August – 31. Dezember
→ Saure Nierle mit Bratkartoffeln und buntem Salatteller, ¼ Trollinger-Lemberger



Obersulm, Blick auf den Breitenauer See



Mein Naturpark! Lebendiges Geschichtsbuch

DER REICHENBERG- EINE HOCHMITTELALTERLICHE ADELSBURG

Wussten Sie, dass ... ein Bauwerk nur dann eine „Burg“ ist, wenn es zwischen 1050 und 1300 erbaut wurde? Nach 1300 werden die Burgen von völlig neuen Bauwerken abgelöst: von wehrhaften Festungen und prächtigen Schlössern. Der Reichenberg ist daher wirklich eine Burg, da die vollständig erhaltene romanische Anlage zwischen 1225 und 1231 vom Badischen Markgrafen Hermann V. erbaut wurde. Sie thront auf der Hochfläche nördlich von Oppenweiler stolz über dem Murrtal und diente früher wegen ihrer strategischen Lage zu dessen Kontrolle und zur Beaufsichtigung der Salzstraße von und nach Schwäbisch Hall. Im Laufe der Geschichte hat die Burg einiges erlebt: Zusammen mit der Stadt Backnang ging sie im Jahr 1325 von badischem Besitz an das Haus Württemberg über. Seit 1517 war der Reichenberg dann Sitz des Herzoglichen Forstamtes und wurde gelegentlich als Jagdschloss genutzt. Der berühmteste Reichenberger Förster war der Sohn des Dichters Friedrich Schiller, Karl Friedrich von Schiller. Er war dort von 1822 bis 1833 tätig. Einer berüchtigten Geschichte zufolge, wurde im Jahr 1527 eine als Hexe beschuldigte Witwe nach schmerzhafter Folter für drei Jahre in das Reichenberger Verlies gesperrt. Dieses befand sich im Mittelalter in den unteren Geschossräumen des Bergfrieds (Wehrturms). 1981 feierte die Burg ihr 750-jähriges Jubiläum. Aus diesem Anlass wurden die Fresken der Kapelle freigelegt und die Glocke im Glockentürmchen wieder zum Läuten gebracht. Sie sind nun auf Burgführungen von Mai bis September zu bestaunen. Heute ist die Paulinenpflege Winnenden in den Räumen der Burg und betreibt in den geschichtsträchtigen Mauern ein Wohnheim für Menschen mit Behinderung.

OPPENWEILER

Ristorante Il Castello



Familie Ribul Moro
Schlossstraße 7
71570 Oppenweiler
Tel. 0 71 91 / 4 47 00
Fax 4 52 18

info@ristorante-il-castello.de
www.ristorante-il-castello.de

Geöffnet 11.30-15 Uhr und
17-23 Uhr, Mai bis Oktober
durchgehend warme Küche

1. Februar – 31. Dezember

→ Schwäbische Schweine-
filespitzen mit Pilzen, dazu
haushemachte Bandnudeln
und Beilagensalat, ¼ Wein

Vegetarischer Naturparkteller:
Großer Salatteller mit Pizza-
brot, ¼ Wein

PFEDELBACH

Gasthof Adler



Peter Schmidt
Mainhardter Str. 1
74629 Pfedelbach-
Untersteinbach

Tel. 0 79 49 / 23 68
Fax 26 11

Montag und Dienstag 11-14 Uhr
und 17-23 Uhr, Donnerstag ab
17 Uhr, Freitag bis Sonntag
11-23 Uhr, Ruhetag Mittwoch
und Donnerstag bis 17 Uhr

1. Februar – 30. April

→ Gekochtes Rindfleisch an
Meerrettichsoße mit Zwiebel-
bratkartoffeln, Heuholzer
Hausviertele

1. Mai – 30. September

→ Schweinesattelsteak Zigeu-
ner Art auf Bärlauchspätzle,
Heuholzer Hausviertele

1. Oktober – 30. November

→ Braten vom Damhirsch mit
Preiselbeerbirne, Apfelrotkohl
und Kartoffelknödel, Heuholzer
Hausviertele



Oppenweiler, Rathaus im Sturmfeder'schen Wasserschloss



Rudersberg / Welzheim, Schwäbische Waldbahn

Gasthof Ochsen

Schmauder KG
Heuholzer Str. 3
74629 Pfedelbach-
Untersteinbach

Tel. 0 79 49 / 4 65
Fax 94 01 15

Geöffnet 12-14 Uhr und
18-23 Uhr

Ruhetag Montag und Dienstag

1. Februar – 31. Dezember
Tagessuppe, paniertes
Schweineschnitzel mit
Kartoffel- und grünem Salat,
¼ Heuholzer Müller-Thurgau



Pfedelbach, Weinbaumuseum

RUDERSBERG

Waldgasthof Edelmannshof



Familie Kout / Ritter
Edelmannshof 9
73635 Rudersberg

Tel. 0 71 83 / 65 92
Fax 65 04

Ruhetag Montag und Dienstag

1. Februar – 30. April
Schmorbraten vom Lamm
mit Bratkartoffeln, frischem
Marktgemüse oder Salatplatte,
¼ Fasswein aus eigenem
Anbau

1. Mai – 30. September
Schweinehals auf Waldpilz-
ragout mit hausgemachten
Spätzle und Salaten der Sai-
son, ¼ Fasswein aus eigenem
Anbau

1. Oktober – 31. Dezember
Ragout vom Reh oder Wild-
schwein mit hausgemachten
Semmelknödeln und gemisch-
tem Salat, ¼ Fasswein aus
eigenem Anbau

SPIEGELBERG

Gasthof Löwen



Markus Nägele
Dorfplatz 25
71579 Spiegelberg-Jux

Tel. 0 71 94 / 2 95
Fax 86 26

www.loewen-jux.de

Ruhetag Dienstag und
Mittwoch

1. Februar – 31. Dezember
Schweinerücken in Kräuter-
sahne mit Spätzle und Salat,
¼ Wein

Vegetarischer Naturparkteller:
Pilzragout mit Semmelknödel
und Salatplatte, ¼ Wein

Gasthaus Löwen



Thomas Maier
Im Weiler 3
71579 Spiegelberg-Nassach

Tel. 0 71 94 / 4 87
Fax 4 87

www.loewen-nassach.de

Ruhetag Montag

1. Februar – 31. Dezember
Jägerschnitzel mit Salat,
Spätzle oder Pommes frites,
gemischtes Eis, ¼ Allmers-
bacher Trollinger

Landgasthof Krone

Familie Kircher
Sandwaldstr. 25
71579 Spiegelberg-Nassach
Tel. 0 71 94 / 84 03

Geöffnet ab 12 Uhr, durch-
gehend warme Küche

Ruhetag Dienstag

1. Februar – 31. Dezember
Naturschnitzel vom Schweine-
hals mit Pommes frites und
gemischtem Salatteller, ¼ Wein

Gasthof Zum Goldenen Ritter

Walter Ritter
Schulstr. 5
71579 Spiegelberg-
Vorderbüchelberg

Tel. 0 71 94 / 3 71, Fax 88 15
info@zum-goldenen-ritter.de
www.zum-goldenen-ritter.de

Geöffnet Montag bis Freitag
11.30-14 Uhr und 17-21 Uhr,
Samstag und Sonntag
11.30-21 Uhr, Ruhetag Mittwoch

1. Februar – 31. Mai
Vom eigenen Hof: Schweine-
steak nach Art des Hauses mit
Spiegelei, Bratkartoffeln und
Salat, ¼ Löwensteiner Trollinger

1. Juni – 30. September
Vom eigenen Hof: Schweine-
Krustenbraten mit Spätzle und
Salat, ¼ Löwensteiner Trollinger

1. Oktober – 31. Dezember
Aus heimischen Wäldern:
Ragout vom Wild mit Semmel-
knödel und Salat, ¼ Löwen-
steiner Trollinger



Spiegelberg, Naturdenkmal
Hüttlenwaldschlucht

Gasthof Siller

Uli Siller
Brunnenstr. 9
71579 Spiegelberg-
Vorderbüchelberg
Tel. 0 71 94 / 2 98
Fax 6 93

info@gasthof-siller.de
www.gasthof-siller.de

Ruhetag Montag

☉ Wellnessbereich ab 16 Uhr
geöffnet, Aussichtsterrasse,
Wildgehege

1. Februar – 30. September
→ Schweinerückensteak mit
Gemüse und Kroketten, ¼ Wein

1. Oktober – 15. Dezember
→ Sauerbraten mit Spätzle,
Knödel und Rotkohl, ¼ Wein

SPRAITBACH

Gasthof Lamm

☉ ☎

Ute Artmann-Kunz
Gschwender Str. 5
73565 Spraitbach
Tel. 0 71 76 / 45 10 66
uw.artmann@t-online.de

Geöffnet Montag bis Freitag
ab 16 Uhr, Samstag ab 17 Uhr,
Sonntag ab 11 Uhr,
Ruhetag Dienstag

1. Februar – 31. Mai
→ Hausgemachte Maultaschen
mit Tomaten und Käse über-
backen, gemischter Salatteller
mit hausgemachtem Kartoffel-
salat, warmer Apfelstrudel mit
Vanille-Eis und Sahne, ¼ Wein

1. Juni – 31. August
→ Toast mit Wacholder
geräucherten Forellenfilets und
Sahnemeerrettich auf markt-
frischen Salaten, Früchteis-
becher mit Sahne, ¼ Wein

1. September – 30. Dezember
→ Wildragout in Cassissoße
mit Preiselbeerbirne, haus-
gemachten Spätzle oder
Semmelknödel und gemisch-
tem Salatteller, ¼ Wein

SULZBACH AN DER MURR

Brauhaus am Schlössle Hausbrauerei KG

☉ ☎

Familie Schaaf
Backnanger Str. 78/2
71560 Sulzbach an der Murr

Tel. 0 71 93 / 93 07 07
Fax 93 07 27

info@brauhaus-am-
schloessle.de
www.brauhaus-am-schloessle.de

Geöffnet Dienstag bis Freitag
16-23 Uhr, Samstag ab 14 Uhr,
Sonn- und Feiertag ab 10 Uhr
Ruhetag 1. Oktober - 30. März,
Montag

☉ 22. September: 5-jähriges
Jubiläum mit selbstgebrautem
Sonderbier und Rahmenpro-
gramm

1. Februar – 31. Dezember
→ „Sulzbacher Bierfleisch“:
Gulasch von Rinder- und
Schweinerücken, mit eigenem
Spezialbier gekocht, dazu
Spätzle und Beilagensalat,
¼ Wein



Sulzbach an der Murr, ehemaliges gräflich-
löwensteinisches Wasserschloss Lautereck

Gaststätte Brunnenstüble

☉ ☎

Ute Strzeletz
Kleinhöchberg 18
71560 Sulzbach-Kleinhöchberg
Tel. 0 71 93 / 90 05 94
Fax 9 30 69 29

info@brunnenstueble.de
www.brunnenstueble.de

Geöffnet Freitag bis Sonntag
und Feiertag

1. Februar – 30. September
→ Rostbraten mit Bratkartof-
feln und Salat, ¼ Wein

1. Oktober – 30. Dezember
→ Rehbraten mit hausgemach-
ten Spätzle und Salat, ¼ Wein



Mein Naturpark! Regionalentwicklungsmotor

BRUNCH AUF DEM BAUERNHOF

Der Anglizismus „Brunch“ ist aus der Verschmelzung der Wörter breakfast (Frühstück) und lunch (Mittagessen) entstanden und wurde zum ersten Mal Ende des 19. Jahrhunderts in einem britischen Zeitungsartikel verwendet. Man spricht auch vom „Sonntagsbrunch“, da sich viele gerne ein späteres Frühstück im gemütlichen familiären Kreis gönnen wollten. Der Gedanke hinter dem „Brunch auf dem Bauernhof“ stammt ursprünglich aus der Schweiz und wanderte 2004 über die Bodenseeregion ins Land. Bei der sommerlichen Initiative kann jeder Besucher in der urigen Atmosphäre einer Scheune oder im Freien gemütlich allerlei Kostbarkeiten direkt beim Erzeuger genießen. Grundsätzlich stammen die verwendeten Zutaten und Lebensmittel vom eigenen Betrieb oder von Verarbeitern in der Region. Das Konzept der Direktvermarktung verbindet die hohe Produktqualität mit Information zu dessen Herstellung. Darüber hinaus ist der direkte Verkauf von Erzeugnissen eine naturverträgliche Vermarktungsmöglichkeit von Nahrungsmitteln angesichts der kurzen Transportwege. Und letztlich bleibt den Bauern mehr unter dem Strich. Das sichert Existenzen. Neben dem kulinarischen Erlebnis werden Hofführungen und spannende Kinderaktionen angeboten. Dabei kann sich jeder von den vielfältigen Leistungen der heimischen Bauern überzeugen. Denn sie sind es, die aktiv unsere Kulturlandschaft pflegen und erhalten. Darüber hinaus widmen sich manche der Zucht alter gefährdeter Haustierrassen. Die Aktion „Brunch auf dem Bauernhof“ findet in allen sieben Naturparks in Baden-Württemberg zeitgleich statt und lockt seit 2008 am ersten Sonntag im August zahlreiche Besucher aufs Land. Das ist Landschaftspflege mit Messer und Gabel!

UNTER-GRUPPENBACH

Gasthaus Sonnenhof

Familie Kurt und
Marianne Moll
Forststr. 12
74199 Untergruppenbach-
Vorhof

Tel. und Fax 0 71 30 / 68 18
info@sonnenhof-vorhof.de
www.sonnenhof-vorhof.de

Geöffnet Mittwoch und Don-
nerstag ab 15 Uhr, Freitag und
Samstag ab 11 Uhr, Sonn- und
Feiertag ab 10 Uhr

Ruhetag Montag und Dienstag

1. Februar – 31. Dezember
→ „Jägerteller“: Wildbraten aus
eigenem Revier mit Pilzrahm-
soße und hausgemachten
Spätzle, ¼ Hauswein

WALDENBURG

Landgasthof am Neumühlsee

Familie Eberhardt
Neumühle 3
74638 Waldenburg
Tel. 0 79 42 / 85 33
Fax 85 22

eberhardt-camping-
landgasthof@t-online.de,
www.neumuehlsee-landgast-
hof.de

Ruhetag Montag, Schließzeit:
Dezember bis März

1. April – 30. Juni
→ Saure Nierle an Trollinger-
sößle mit Bratkartoffeln,
¼ Wein

1. Juli – 30. September
→ Großer bunter Salatteller
mit Streifen von gegrilltem
Schweinerücken, Toastbrot,
¼ Wein

1. Oktober – 30. November
→ Hausgemachte Maultaschen
an Waldpilzen im Rahmsößle,
¼ Wein



Waldenburg, Balkon Hohenlohes



Welzheim, Archäologischer Park Ostkastell

WELZHEIM

Gasthof Zum Lamm

Familie Eisenmann
Gschwender Str. 7
73642 Welzheim

Tel. 0 71 82 / 88 03
Fax 44 92

lamm.welzheim@online.de

Ruhetag Montag

1. Februar – 10. April

→ Schweinebraten mit Wirsinggemüse und Röstkartoffeln, ¼ Löwensteiner Riesling

11. April – 15. November

→ Feines Ragout vom Welzheimer Weidelamm, mit Gemüse und Schwenkkartoffeln, ¼ Löwensteiner Riesling

Restaurant Café Molina



Christopherus Lebens- und
Arbeitsgemeinschaft e. V.
Laufmühle 8

73642 Welzheim-Laufmühle

Tel. 0 71 82 / 80 07 77

Fax 80 07 13

erfahrungsfeld@
laufenmuehle.de
www.eins-und-alles.de

Geöffnet siehe Homepage

5. Februar – 23. Dezember

→ Steak vom Schweinerücken mit gegrillten Tomatenscheiben und heimischem Käse und Kartoffelrösti an gemischtem Salat, ¼ Wein

→ Vegetarischer Naturparkteller: „Vegi-Steak“ mit gegrillten Tomatenscheiben, heimischem Käse und Kartoffelrösti an gemischtem Salat, ¼ Wein

WÜSTENROT

Hotel Restaurant Café Schönblick

Familie Peter Stoll
Kretschmerstr. 1
71543 Wüstenrot

Tel. 0 79 45 / 4 76

Fax 10 36

hotel-schoenblick-
wuestenrot@t-online.de
www.hotel-schoenblick-
wuestenrot.de

☉ Mitglied bei: Schmeck den
Süden Baden-Württemberg,
Servicegasthof Hohenlohe,
Bett & Bike

1. Februar – 30. April

→ Würziges Zigeunersteak
vom Schwein mit Kroketten,
dazu bunte Salate der Saison,
¼ Wein

1. Mai – 31. August

→ Kräuteromelette mit gebratenen Steinchampignons, Schinken und Käse, dazu bunte Salate der Saison, ¼ Wein

1. September – 30. November

→ Züricher Geschnetzeltes vom Schwein mit Pilzen in Rahm, dazu Käsespätzle und bunte Salate der Saison, ¼ Wein

Gaststätte Waldhorn

Wolfgang Weber

Alte Straße 7

71543 Wüstenrot-Finsterrot

Tel. 0 79 45 / 22 85

web_max@gmx.de

Ruhetag Dienstag

1. Februar – 30. April

→ Tagessuppe, Schwäbischer Sauerbraten mit Spätzle und Salat, ¼ Löwensteiner Trollinger

1. Mai – 15. Juli

→ Tagessuppe, Bärlauchflädle mit Pilzragout und Salat, ¼ Löwensteiner Trollinger

16. Juli – 15. Dezember

→ Tagessuppe, Saure Nierle mit Spätzle und Salat, ¼ Löwensteiner Trollinger



Wüstenrot, Mammutbaum am Grill- und Spielplatz Wellingtonien

Naturpark-Terminkalender 2012

NATURPARKMÄRKTE

Ob Wildbret aus unseren Wäldern, Handarbeit mit Materialien aus dem Naturpark oder Mitmachaktionen der Naturparkführer, auf den Naturparkmärkten gibt es viel zu entdecken. So können Familien, Radler, Wanderer, Spaziergänger und Gäste aller Art schlemmen, beim direktvermarktenden Bauernhof einkaufen oder einfach nur über den Markt schlendern und einen schönen Tag verbringen. Eine Vielzahl von Produkten und Angeboten aus unserer Region erwartet Sie!

Sonntag, 6. Mai in Plüderhausen

Sonntag, 17. Juni in Großerlach-Grab

Sonntag, 8. Juli in Waldenburg

Sonntag, 9. September in Oberrot

Sonntag, 7. Oktober in Murrhardt

NATURPARKTAG IN ASPACH

Sonntag, 20. Mai

Unter dem Motto „Wasser-Wein-Natur“ laden die Gemeinde Aspach und der Naturpark große und kleine Besucher zu einer unterhaltensamen Frühlingsveranstaltung nach Aspach-Rietenau ein. Spannende Mitmachaktionen, Leckereien aus regionaler Produktion und vieles mehr locken alle Unternehmungslustigen zu einem besonderen Tag im Freien.

19. DEUTSCHER MÜHLENTAG

Pfingstmontag, 28. Mai

Am Pfingstmontag werden sich die historischen Mühlen auch im Naturpark wieder von ihrer besten Seite zeigen. Für Besucher besteht dann die Gelegenheit, die einstigen Wunder der Technik wieder in Aktion zu erleben und anhand von Führungen in die Mühlenfaszination einzutauchen.

MARKT DER NATURPARKE IN HÜFINGEN

Sonntag, 24. Juni

Im Rahmen der „Heimattage Baden-Württemberg“ präsentieren die sieben Naturparke diese gemeinsame Aktion, bei der eine Vielzahl touristischer Angebote für die Schönheit unserer Landschaften werben. Die kulinarischen Angebote der Naturparkwirte und Direktvermarkter runden die sommerliche Veranstaltung ab.

BRUNCH AUF DEM BAUERNHOF

Sonntag, 5. August

Lust aufs Landleben? Eingebettet in malerische Landschaften bieten ausgewählte Bauernhöfe der sieben Naturparke Baden Württembergs allerlei liebevoll zubereiteten Köstlichkeiten aus eigener Produktion. Hinter den Kulissen erfährt der neugierige Besucher jede Menge über die Pflanzenzucht, Viehhaltung und die tägliche Arbeit unserer Landwirte.

TAG DES SCHWÄBISCHEN WALDES

Sonntag, 16. September

Unter dem Motto „Waldvielfalt“ zeigt der Schwäbische Wald an seinem großen Tag im September, was alles in ihm steckt. Im gesamten Naturpark werden zahlreiche Aktionen für Groß und Klein angeboten. www.schwaebischerwald.com

NATUR-ERLEBNISCAMP WÜSTENROT

Die Gemeinde Wüstenrot veranstaltet in Kooperation mit dem Naturpark und unter Leitung der Naturparkführer ein Erlebniscamp der besonderen Art. An vier Terminen ermöglicht das Team auf vielfältige Weise eine spannende und intensive Begegnung von Mensch und Natur.

Sonntag, 15. April, Steinknickle, Waldolympiade

Donnerstag, 17. Mai (Himmelfahrt), Wellingtonien

Sonntag, 12. August, Finsterroter See, barrierefreier Aktionstag

Sonntag, 16. September, Steinknickle, Tag des Schwäbischen Waldes

EBNISEE FÜR ALLE

- INTEGRATIVE VERANSTALTUNGEN AM EBNISEE

Am vier Terminen im Sommer sind alle Interessierten mit und ohne Einschränkungen herzlich eingeladen, gemeinsam eine ereignisreiche Zeit rund um den Ebnisee zu verbringen. Die Veranstaltungen sind ein Kooperationsprojekt des Ebnisee-Vereins mit dem Naturpark und werden federführend von den Naturparkführern organisiert und umgesetzt.

Sonntag, 20. Mai

Sonntag, 3. Juni

Sonntag, 1. Juli

Sonntag, 5. August

Weitere Informationen zu diesen und vielen weiteren Veranstaltungen finden Sie aktuell auf unserer Homepage: www.naturpark-sfw.de



Kaisersbach, Ebnisee für alle

WOCHENMÄRKTE IM NATURPARK

ALFDORF (WN)

Marktstand Marktplatz:
Samstag 7 - 12 Uhr

AUENWALD (WN)

Gemüsestand vor „Rose“:
Donnerstag 9 - 13 Uhr

BACKNANG (WN)

Fußgängerzone:
Mittwoch 9 - 13 Uhr,
Samstag 8 - 13 Uhr

BEILSTEIN (HN)

Am Kelterplatz: Freitag 12 - 18 Uhr

BRETZFELD (KÜN)

Auf Bürgerwiese:
Freitag 13.30 - 17 Uhr

FICHTENBERG (SHA)

Marktplatz: Freitag 14 - 17 Uhr

GSCHWEND (AA)

Marktplatz:
Donnerstag 13 - 17 Uhr

KUPFERZELL (KÜN)

Marktplatz am Rathaus
Donnerstag: 7.30 - 12.30 Uhr

LORCH (AA)

Am Rathaus: Freitag 7 - 12.30 Uhr

MURRHARDT (WN)

Marktplatz: Freitag 7 - 13 Uhr

OBERSTENFELD (LB)

Am Rathaus: Samstag 9 - 13 Uhr

ÖHRINGEN (KÜN)

Marktplatz:
Mittwoch, Samstag 8 - 12 Uhr

PLÜDERHAUSEN (WN)

Marktplatz:
Samstag: Winterzeit 8 - 12 Uhr,
Sommerzeit 7 - 12 Uhr

ROSENGARTEN (SHA)

Grundschule, Flurstraße:
Donnerstag 14.30 - 17 Uhr

RUDERSBERG (WN)

Beim alten Rathaus:
Mittwoch 8 - 12 Uhr

SCHWÄBISCH HALL (SHA)

Marktplatz: Mittwoch 7 - 12.30 Uhr,
Samstag 7 - 12.30 Uhr

Kreuzäckermarkt am

Limburger Platz:
Freitag 14.30 - 16.30 Uhr

Lukasmarkt im Hof der

Luskirche:
Freitag 14.30 - 16.30 Uhr

Teurershofmarkt, Staufnerstraße:

Freitag 14.30 - 17 Uhr

SPIEGELBERG (WN)

Am Rathaus:
Dienstag 7 - 12.30 Uhr,
Freitag 7 - 12.30 Uhr

SPRAITBACH (AA)

Parkplatz Kohl:
Freitag 7.30 - 12 Uhr

SULZBACH AN DER MURR (WN)

Marktplatz: Samstag 8 - 11 Uhr

UNTERGRUPPENBACH (HN)

Unterheinriet, Ortsmitte:
Donnerstag 13.45 - 17 Uhr

URBACH (WN)

Marktplatz, neue Urbacher Mitte
Freitag 13 - 18 Uhr

WELZHEIM (WN)

G.-Bauknecht-Platz:
Mittwoch 8 - 13 Uhr,
Samstag 8 - 13 Uhr

WÜSTENROT (HN)

Dorfplatz Bethanien
Freitag 8 - 12 Uhr

Naturpark Schwäbisch-Fränkischer Wald



Heimat neu entdecken - *Mein Naturpark!*

Naturpark Schwäbisch-Fränkischer Wald
Naturparkzentrum • Marktplatz 8 • 71540 Murrhardt

Telefon 0 71 92 / 213 888 • Telefax 0 71 92 / 213 880

E-Mail → info@naturpark-sfw.de • Internet → www.naturpark-sfw.de

Dieses Projekt wurde gefördert durch den Naturpark Schwäbisch-Fränkischer Wald mit Mitteln des Landes Baden-Württemberg, der Lotterie Glücksspirale und der Europäischen Union (ELER).



Januar 2012 • Herausgeber: Naturpark Schwäbisch-Fränkischer Wald

Redaktionelle Bearbeitung: Andrea Bofinger, Bernhard Drixler, Maïke Krauß, Radina Kaldamukova, Silke Czarny
Fotos: Naturparkarchiv SFW, agentur arcos, Heinz Kübler, Edgar Layher, Alexander Becher • Titelbild: Beate Siegel