



01. - 15. OKTOBER 2025

Kulinarische Hinterwälder Wochen

Im Mittelpunkt steht das Hinterwälder Rind: Diese kleinen Rinder sorgen durch besonders schonende Beweidung für einen Lebensraum voller Artenvielfalt. Zehn landwirtschaftliche Betriebe, ein Fachmann für Qualitätssicherung, ein Metzgermeister, der Förderverein Hinterwälder e.V. und 21 engagierte Gastronominen und Gastronomen beteiligen sich an der vom Biosphärengebiets Schwarzwald angestoßenen Initiative zur Förderung dieser traditionellen Rosse.

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

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

Probieren Sie selbst!

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



www.biosphaerengebiet-schwarzwald.de



Hinterwälder - Weiderind



Unser Hinterwälder Rind stammt vom Bio zertifizierten „Leopoldshof“ der Familie Daniela und Matthias Zimmermann, Fröhnd-Künaberg

Hinterwälder Rinderbrühe € 7,80
mit Kräuterflädle

Rindergulasch aus der Keule € 26,80
Paprikagarnitur, hausgemachte Spätzle

Rotweinbraten vom Bug € 28,80
dazu glaciertes Rotkraut und
hausgemachte Spätzle

Rinderfiletsteak >>à la Mayer<< € 45,00
220g Steak,
auf einem kleinen Rösti,
Spiegelei und geschmolzenen Zwiebeln

Wir lieben unsere Heimat, Ihre Menschen – und unsere Landschaft!



Diese Hauptzutaten kommen aus dem Naturpark Südschwarzwald.

Informationen zu den Allergenen & Zusatzstoffen erhalten Sie gerne auf Anfrage.

Lawine

HOTEL

Kleiner Vorgeschmack

Gemischter, kleiner Salatteller € 6,80

*Gebackener Schafskäse, mit Toast
als Hauptgang, mit einem Salatteller vorweg* € 9,90
€ 17,20



Herbst-Genuss

Wild aus den Todtnauer Wäldern, direkt vom Jäger

Zartes Rehschnitzel € 39,50
dazu frische, gebratene Pfifferlinge, Kroketten und Preiselbeeren

Rehrücken am Stück, rosa gebraten € 44,80
an einer Wildrahmsauce,
frische Pfifferlinge, hausgemachte Spätzle und Preiselbeeren



Unsere fangfrischen Forellen

Unsere Forellen bekommen wir von Familie Kaiser aus Lenzkirch.
Die Forellen schwimmen bei uns im kaltklaren Bachwasser der „Wiese“
und werden fangfrisch serviert.

Forelle „Müllerin Art“ € 28,70
auf der Haut gebraten,
mit Petersilienkartoffeln und vorweg ein kleiner Salatteller

Forelle „blau“ € 28,70
Schonend, in heißem Essigsud gegart, erhält sie ihre blaue Farbe
mit Petersilienkartoffeln und vorab ein kleiner Salatteller

Gebratene Forelle mit Mandeln € 29,20
dazu Petersilienkartoffeln und vorweg ein kleiner Salatteller

*Bestellen Sie gerne unsere Gerichte als „kleine Portion“. (Ausgenommen Forellen)
Wir berechnen für kleine Portionen € -2,50.*

Lawine

HOTEL

Unsere Lawinen-Lieblinge

„Qualivo“ ist das Qualitäts- & Nachhaltigkeitsversprechen
unserer Metzgerei Adler aus Bonndorf

	Cordon bleu gefüllt mit Schinken & Gouda, Pommes frites und vorweg ein kleiner Salatteller	€ 24,70
	„Kutscherpfännle“ 3 dünne Qualivo-Schweineschnitzele natur, auf hausgemachten Spätzle, mit Käse überbacken kleiner Salatteller vorab	€ 23,80
	Hausgemachte Käsespätzle mit Bergkäse, Sahne und Zwiebeln, vorweg ein Salatteller	€ 19,30

Kleiner Ausblick auf unsere Desserts...

Creme brûlée Unser Lieblingsdessert	€ 7,10
Affogato al café eine Kugel Vanilleeis im Espresso	€ 4,20
Tartufo „Limoncello“	€ 9,20

Bitte beachten Sie, dass diese Speisekarte eine Vorschau darstellt.
Abweichungen vor Ort behalten wir uns vor.