

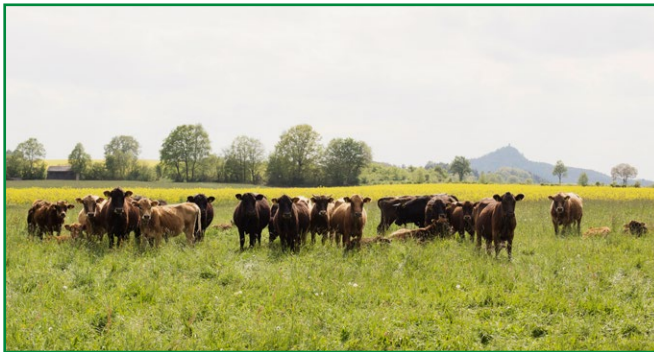


BIO GENIESSEN IM STEINWALD

In der Öko-Modellregion Steinwald können sehr viele der wertvollen regionalen Bio-Produkte direkt beim Erzeuger eingekauft werden. Was es alles Tolles gibt, und dass daraus durchaus ein Mehr-Gänge-Menü entstehen kann, zeigen sechs Gastronomiebetriebe im Programm „Bio genießen“ der Öko-Modellregion.

Im Oktober wird an drei Wochenenden in die jeweiligen Gasthäuser eingeladen. Es werden Gerichte aus und mit Bio-Zutaten von den Steinwälder Bio-Betrieben kredenzt. Vertreter der Öko-Modellregion und Bio-Erzeuger informieren zudem über den Ökolandbau und zu regionalen Produkten.

Überzeugen Sie sich selbst, reservieren Sie einen Tisch und genießen Sie den Steinwald auf ganz besondere Weise!

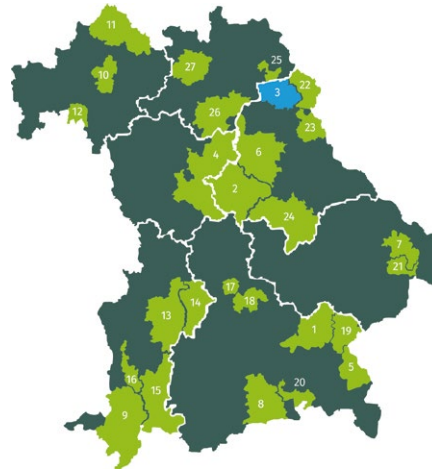


ÖKO-MODELLREGION STEINWALD-ALLIANZ

Seit sieben Jahren wirken in der Steinwald-Allianz die Projektmanager der Öko-Modellregion am Ziel des Landesprogramms „BioRegio 2030“ mit, den Ökolandbau in Bayern zu fördern. Vor allem die Stärkung der regional erzeugten Bio-Produkte und die Schaffung von Wertschöpfungsketten, vom Erzeuger bis zum Teller, stehen im Vordergrund. Denn der Verbraucher kann mit seiner Entscheidung für die wertvollen ökologisch produzierten Lebensmittel bewusst seine Region stärken.

Bilder:
Daniel Delang

ÖKO-MODELLREGIONEN IN BAYERN



- 1 Isental
- 2 Neumarkt i.d.OPf.
- 3 Steinwald-Allianz Oberpfalz
- 4 Nürnberg, Nürnberger Land, Roth
- 5 Waginger See – Rupertwinkel
- 6 Amberg-Sulzbach und Stadt Amberg
- 7 Ilzer Land
- 8 Miesbacher Oberland
- 9 Oberallgäu Kempten
- 10 Oberes Werntal
- 11 Rhön-Grabfeld
- 12 Waldsassengau (b. Würzburg)
- 13 Stadt.Land.Augsburg
- 14 Paartal
- 15 Landkreis Ostallgäu
- 16 Günztal
- 17 Pfaffenhofer Land
- 18 ILE Kulturraum Ampertal
- 19 Inn-Salzach
- 20 Hochries-Kampfenwand-Wendelstein
- 21 ILE Passauer Oberland
- 22 ILE IKom-Stiftland
- 23 Naturparkland Oberpfälzer Wald
- 24 Region Regensburg
- 25 Siebenstern
- 26 Fränkische Schweiz
- 27 Obermain-Jura

www.oekomodellregionen.bayern



ANSPRECHPARTNER & PROJEKTMANAGER

Elisabeth Waldeck ☎ 09682 / 18 22 19 – 0
 Steinwald-Allianz ☎ 09682 / 18 22 19 – 22
 Bräugasse 6 ✉ elisabeth.waldeck@steinwald-allianz.de
 92681 Erbdorf 🌐 www.steinwald-allianz.de

gedruckt auf Recyclingpapier aus 100 % Altpapier,
ausgezeichnet mit dem Umweltzeichen „Blauer Engel“

Stand:
Juli 2021

BIO GENIESSEN IN DER STEINWALD-ALLIANZ



1. - 16. Oktober 2021



www.steinwald-allianz.de

PIER 28 IM ARIBO HOTEL

Freitag, 01.10.2021

Aperitif: 18.30 Uhr - Menübeginn: 19.00 Uhr
Tirschenreuther Straße 28, 92681 Erbendorf

Nach einer langen Kreuzfahrt über die Ozeane hat der alte Pfalzgraf Aribo am PIER 28 in Erbendorf geankert. Von seinen Reisen hat er uns feine Steaks und Spezialitäten aus dem Chuckwagen Smoker mitgebracht – diese kombiniert mit Produkten aus dem Heimathafen dürfen Sie nach unseren Ideen genießen!

DAS MENÜ

Das Beste aus dem Steinwald! Bei unserem 4-Gang-Pfalzgrafenmenü mit Aperitif erwartet Sie das Beste, was die Region an bio-zertifizierten Zutaten zu bieten hat - ob Bio-Rind oder -Huhn. Jede Bio-Zutat wird für Sie erstklassig zubereitet! Lassen Sie sich überraschen!

INFOS

Reservierung: 09682 / 683070 oder steghaus@pier-28.de
Preis pro Person: 49,50 € inkl. Aperitif

LANDGASTHOF ZUM HIRSCHEN

Freitag, 08.10.2021

Menübeginn: 19.00 Uhr
Rodenzenreuth 5, 95679 Waldershof

Unser gemütlicher Landgasthof begrüßt seine Gäste inmitten von ursprünglicher Natur. Der Familienbetrieb in fünfter Generation bietet einen erstklassigen Mix aus traditioneller bayerischer Küche und einzigartigen Spezialitäten, wobei großer Wert auf Saisonalität und Regionalität gelegt wird.

DAS MENÜ

Zu Beginn des Abends wird eine Schaumsuppe vom Sellerie und feiner Rinderschinken mit Trauben und Brot gereicht. Im Anschluss werden Kürbisravioli mit Ziegenkäse und Spinat serviert, gefolgt von einem Steinwaldgockel an Mais, Marone und Gemüse. Zum Dessert verführt ein Puzzle aus Heidelbeeren und Schokolade.

INFOS

Reservierung: 09231 / 7557
Preis pro Person: 45 €

HOTEL HOTEL - RESTAURANT WIESEND

Freitag, 15.10.2021

Einlass: 18.00 Uhr - Menübeginn: 18.30 Uhr
Hauptstraße 15, 95508 Kulmain

Seit mehreren Generationen heißt unser Familienbetrieb seine Gäste in gemütlicher Atmosphäre mit zuvorkommendem Service willkommen. Wir legen hohen Wert auf Qualität, Regionalität und die wertschätzende Verarbeitung von Produkten. Besuchen Sie uns und lassen Sie sich mit besonderen Gaumenfreuden verwöhnen.

DAS MENÜ

Genießen Sie ein 4-Gänge-Menü mit regionalen Zutaten. Kompositionen von heimischen Köstlichkeiten in Bio-Qualität und Kreationen mit hochwertigen Produkten aus dem Steinwald verwöhnen die Gaumen an diesem besonderen Abend. Optional wird das Menü mit passender Weinbegleitung serviert. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

INFOS

Reservierung: 09642 / 9300 oder info@hotel-wiesend.de
Preis pro Person: Preis auf Anfrage

GASTHOF PENSION WALDFRIEDEN

Samstag, 02.10.2021

Menübeginn: 18.00 Uhr
Schneebergweg 7, 95682 Brand

Unser Gasthaus im Herzen des Fichtelgebirges lädt Sie ein, Alltagsstress und Hektik hinter sich zu lassen. Gerne verwöhnen wir unsere Gäste in unserem kleinen Familienunternehmen mit regionalen Spezialitäten verfeinert mit Wildkräutern.

DAS MENÜ

Unser 3-Gänge-Menü „Der Blaue Hermann“ wird von einer vollmundigen Suppe eröffnet. Als Hauptgang wird geschmorter Damhirsch in leicht säuerlicher Soße, begleitet von hausgemachten Semmelknödeln und mit Apfel verfeinertem Blaukraut, gereicht. Ein lauwarmer Schokokuchen mit Vanilleeis rundet das Menü ab.

INFOS

Reservierung: 09236 / 376
Preis pro Person: 27,50 €

HOLZFELLAS RESTAURANT & BAR

Samstag, 09.10.2021

Menübeginn: 18.30 Uhr
Industriestraße 8, 95676 Wiesau

Das Holzfellas in Wiesau verbindet mit über 50 Sitzplätzen Tradition und Innovation auf köstliche Weise. Nicht nur bei der Einrichtung. Durch saisonal wechselnde Speisekarten ist ein Besuch zu jeder Jahreszeit empfehlenswert. Auch als Vegetarier und Veganer fühlen Sie sich hier wohl. Bei uns heißen wir Sie als Gast willkommen und verabschieden Sie als Freund. Versprochen!

DAS MENÜ

Unter dem Motto „Wilde Oberpfalz“ kreieren wir unseren Gästen ein 4-Gänge-Menü mit Aperitif. Wir starten mit einem Wildkräutersecco und Amuse-Gueule. Auf ein Rindertatar folgt eine Kartoffel-Lauchsuppe. Als Hauptgang servieren wir ein Dry Aged Strohschwein mit Brezenknödel. Ein Karottenkuchen rundet den Abend kulinarisch ab.

INFOS

Reservierung: 09636 / 9209 4800 oder info@holzfellas.de
Preis pro Person: 49 € inkl. Aperitif

ALTMUGLER SONNE

Samstag, 16.10.2021

Menübeginn: 19.00 Uhr
Altmugl 20, 95698 Neualbenreuth

Die Altmugler Sonne gehört zu den besten 180 Restaurants Bayerns und interpretiert regionale Küche ambitioniert. Die Lembergers unterstützen die Idee von SlowFood. Es wird besonders auf die Saisonalität und Nachhaltigkeit der verarbeiteten Lebensmittel geachtet.

DAS MENÜ

Begeben Sie sich auf einen kulinarischen Streifzug durch die Bio-Landschaft des Steinwalds. Genießen Sie ein 4-gängiges Menü mit einer verspielten Vorspeise, einer anregenden Suppe mit feinem Rinderschinken, einem butterzarten Hauptgang vom roten Höhenvieh (SlowFood Arche-Passagier) und einem Arrangement von Heidelbeeren und Honig mit veganer Bio-Schokolade zum Dessert.

INFOS

Reservierung: 09638 / 248 oder www.altmuglersonne.de
Preis pro Person: 59 € inkl. Aperitif / 79 € inkl. Aperitif und Weinbegleitung (4 x 0,1 l korrespondierender Bio-Wein)