



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 der Bio-Erzeuger informieren zudem über den Ökolandbau und zu den regionalen Produkten.

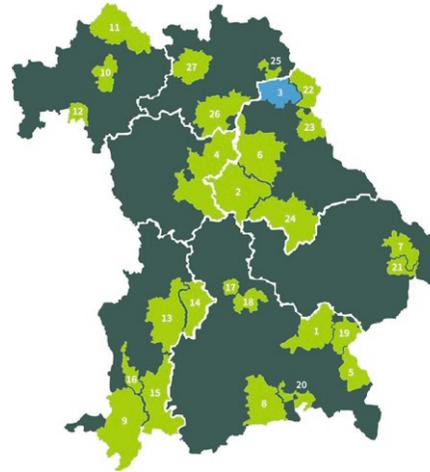
Überzeugen Sie sich selbst, reservieren Sie einen Tisch und genießen Sie den Steinwald auf ganz besondere Weise!



ÖKO-MODELLREGION STEINWALD-ALLIANZ

Seit sechs Jahren wirken in der Steinwald-Allianz die Projektmanager der Öko-Modellregion am Ziel des Landesprogrammes „BioRegion 2020“ 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.

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
- 7 Amberg
- 8 Ilzer Land
- 9 Miesbacher Oberland
- 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
- 25 Region Regensburg
- 26 Siebenstern
- 27 Fränkische Schweiz

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

BIO GENIESSEN IN DER STEINWALD-ALLIANZ



16. - 31. Oktober 2020





LANDGASTHOF ZUM HIRSCHEN

Freitag, 16.10.2020

Menübeginn: 18.00 Uhr
Rodenzenreuth 5, 95679 Waldershof

Unser gemütlicher Landgasthof begrüßt seine Gäste inmitten von ursprünglicher Natur. Der Familienbetrieb in 5. Generation bietet einen erstklassigen Mix aus traditioneller bayerischer Küche und einzigartigen Spezialitäten, wobei großer Wert auf Saisonalität und Regionalität gelegt wird.

DAS MENÜ

Das Menü eröffnet eine Rote Beete-Suppe, gefolgt von Variationen vom Kürbis an Ziegenkäse. Im Anschluss werden Spitzkraut-Ravioli mit Blutwurst und Senf sowie ein Flank Steak auf Blattspinat und Birnenkartoffeln serviert. Zum Dessert verführen Reis Trautmansdorff und Topfen Mohnknödel auf Bratpfelragout.

INFOS

Reservierung: 09231 / 7557
Preis pro Person: 47 €



GASTHOF PENSION WALDFRIEDEN

Freitag, 23.10.2020

Menübeginn: 18.00 Uhr
Schneebergweg 7, 95682 Brand

Unser Gasthaus im Herzen des Fichtelgebirges lädt Sie ein, Alltagsstress und Hektik ganz weit hinter sich zu lassen. Gerne verwöhnen wir unsere Gäste in unserem kleinen und feinen Familienunternehmen mit regionalen Spezialitäten und Wildkräuter-Gerichten.

DAS MENÜ

Unter dem Motto „Bio in blau“ eröffnet eine blaue Dinkel-Flädle-Suppe verfeinert mit Blaukraut und Kartoffelblumen das Menü. Im Anschluss wird ein Blaukrautknödel gefüllt mit Preiselbeeren in herzhafter Soße mit Bio-Rinderhackfleisch oder vegetarisch in Käse-Birnen-Soße gereicht. Eine Panna cotta mit marinierten blauen Beeren rundet das Menü ab.

INFOS

Reservierung: 09236 / 376
Preis pro Person: 25,50 €



HOTEL - RESTAURANT WIESEND

Freitag, 30.10.2020

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 Zutaten aus der Region. Fleisch-Kreationen vom Bio-Rind aus dem Steinwald und vom heimischen Wild sowie Kompositionen mit regionalem Obst und Gemüse in Bio-Qualität verwöhnen die Gaumen an diesem besonderen Abend. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

INFOS

Reservierung: 09642 / 9300 oder info@hotel-wiesend.de
Preis pro Person: 48 €



PIER 28 - STEGHAUS IN ERBENDORF

Samstag, 17.10.2020

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

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

DAS MENÜ

Von einer getrüffelten Lamm-Terrine über eine Topinambur-Suppe mit Kräuterschaum bis hin zu einem Damwildrücken aus dem Chuckwagon Smoker - im 4-Gang-Pfalzgrafenmenü erwartet Sie das Beste, was der Steinwald an Bio-Zutaten zu bieten hat. Eine Rosmarin-Joghurt-Panna cotta rundet den Abend kulinarisch ab.

INFOS

Reservierung: : 09682 / 683070 oder restaurantleitung@pier-28.de
Preis pro Person: 44,50 €, inklusive Aperitif



ALTMUGLER SONNE

Samstag, 24.10.2020

Menübeginn: 18.00 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 vegetarischen Vorspeise, einer kräftigen Bouillon vom Huhn, einem Arrangement vom roten Höhenvieh (SlowFood Arche-Passagier) und einem Mohn-Dessert zum Abschluss.

INFOS

Reservierung: 09638 / 248 oder www.altmuglersonne.de
Preis pro Person: 59 €, inklusive Aperitif



HOLZFELLAS

Samstag, 31.10.2020

Einlass: 18.00 Uhr
Industriestraße 8, 95676 Wiesau

Modern, cool, lässig, zwanglos und lecker WIE SAU - unter diesem Motto heißen wir seit 2019 unsere Gäste willkommen. Unsere Einrichtung besticht durch einen genialen Mix aus Holz und Industrial-Style. Das Wort WOHLFÜHLEN wird bei uns groß geschrieben. Wir freuen uns auf dich und deine Freunde!

DAS MENÜ

Unter dem Motto „Steinwald meets Holzfellas“ wird zu Beginn des Abends ein Karotten-Tatar mit gebackenem Landei, Senf und Kapern serviert. Auf eine Damwild-Kraftbrühe folgt der Hauptgang mit Zweierlei vom Steinwaldrind mit Topinambur und Blaukraut. Zum Dessert gibt es Milchbrötchen mit Beeren und Salat.

INFOS

Reservierung: 09636 / 9209 4800 oder info@holzfellas.de
Preis pro Person: 50 €