

OKTOBER 2023

**HEILBRONNER
STIMME** www.stimme.de
**HOHENLOHER
ZEITUNG** **KRAICHGAU
STIMME**
LESEN ■ WISSEN ■ MITREDEN

FREIZEIT · und · Genuss

präsentiert von

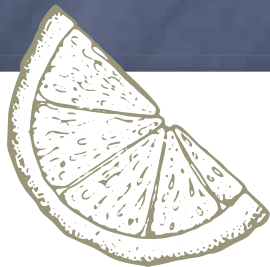
**KÜCHENSTUDIO
[DORFER]**
...alles, außer gewöhnlich

GASTRONOMISCHER WEGWEISER UND FREIZEITFÜHRER IN **EINEM**





FREIZEIT · und · Genuss



Editorial

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

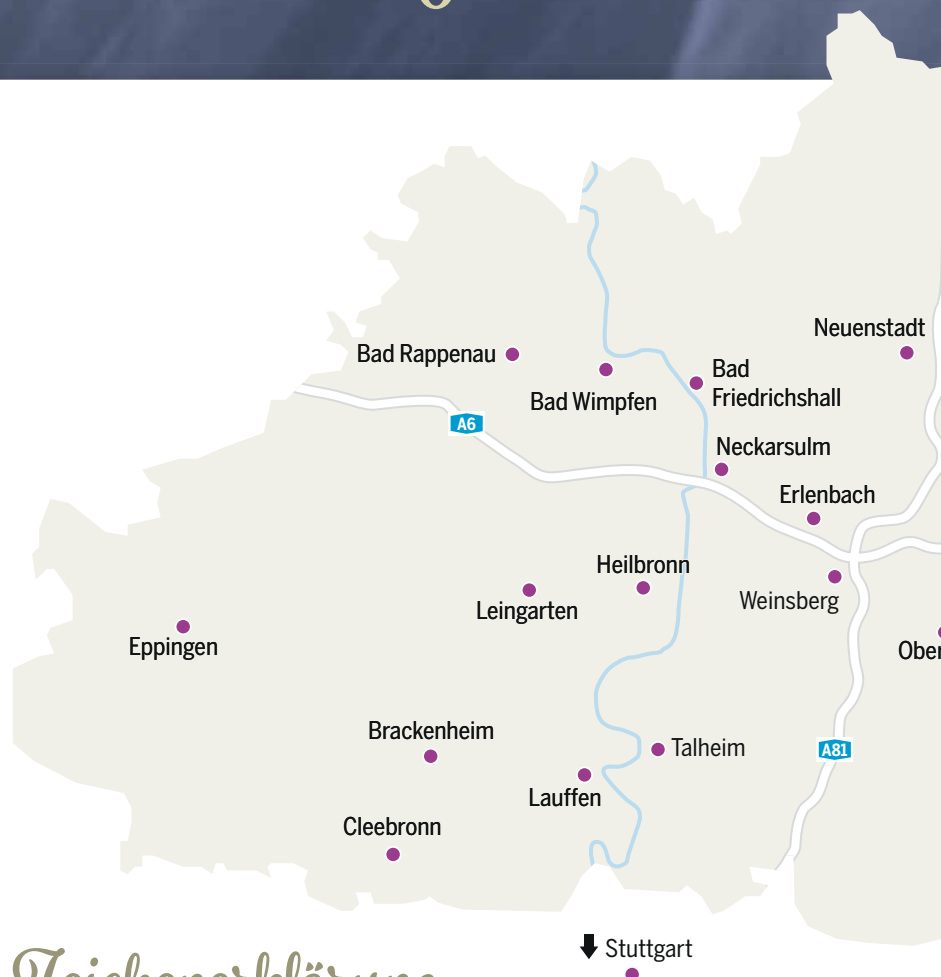
nachdem der Start der Sommerferien buchstäblich ins Wasser gefallen ist, haben uns die vergangenen Wochen für den nasskalten Augustbeginn entschädigt. Und wie: Bei bestem Altweibersommerwetter konnten wir im Raum Heilbronn, im Kraichgau und im Hohenlohekreis das Leben bis in die Abendstunden im Freien genießen sowie reichlich Sonne und Kraft tanken. Das macht schon jetzt Lust auf mehr: Ist es nicht herrlich fürs Gemüt, in den kommenden Wochen unter den bronzenen Kronen der Herbstwälder bei einem Spaziergang die Seele baumeln zu lassen?

Apropos Kraft tanken: Aufgrund der reichhaltigen Schätze der Natur finden sich jetzt auch wieder allerlei erntefrische Energiequellen auf den Tellern und in den Gläsern der Gastronomen unserer Region. Von vielseitigen Kürbisvariationen über jagdfrisches Wild und Gänsebraten bis hin zu neuem Wein oder Apfelsaft lässt sich die Heimat in vollen Zügen auch kulinarisch erkunden. Der Herbst ist eine Zeit voller Genuss.

In der vorliegenden Ausgabe unseres Magazins bieten wir auf 16 Seiten allerlei Tipps und Adressen, wie und wo man die Freizeit in voller Lebensfreude verbringen kann und welche besonderen Spezialitäten die Köche sich ausgedacht haben. Keine Frage: Die sich bietende Vielfalt ist ebenso bunt wie die Blätter im Oktober.

Viel Vergnügen beim Erleben und Verwöhnenlassen.

Ihr
Daniel Hagmann
Redakteur
Ressort Service und
Sonderthemen



Zeichenerklärung

Frühstück/Brunch

Restaurant

Vegetarisch/Diätkost

Biergarten/Terrasse

Bar

Kinderfreundlich

Behindertengerecht

Hunde nicht erwünscht

Zimmer

Konferenzräume

Raucherbar

Seniorenfreundlich

Kinderpark

Besenwirtschaft

Café

IMPRESSUM

Freizeit und Genuss

Sonderveröffentlichung der HEILBRONNER STIMME,
HOHENLOHER ZEITUNG, KRAICHGAU STIMME

Redaktion: Alexander Schnell (verantw.), Daniel Hagmann,
Tanja Weilemann

Foto Titelseite: Mirko Vitali/stock.adobe.com

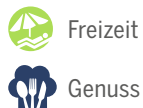
Anzeigen: Martin Kufner (verantw.)

Verlag und technische Herstellung:
Heilbronner Stimme GmbH & Co.KG, Allee 2, 74072 Heilbronn

Pressedruck: Austraße 50



- M** Michelin
- GM** Gault Millau
- V** Varta
- A** Aral Schlemmeratlas
- B** Bertelsmann



- Weingut, Weinprobe
- Freier Eintritt
- Führungen
- Wanderwege
- Radwege
- Parkanlage
- Lesungen, Konzerte, Veranstaltungen, Vernissage, Ausstellung
- Kinderprogramm
- Sportangebot

Inhalt

- 04** Bad Friedrichshall
Bad Rappenau
- 05** Bad Rappenau
Bad Wimpfen
- 06** Brackenheim
Cleebronn
- 07** Eppingen
Erlenbach
Forchtenberg
- 08** Heilbronn
- 09** Heilbronn
Ilshofen
Kupferzell
- 10** Künzelsau
Lauffen
- 11** Leingarten
Neckarsulm
Neuenstadt
- 12** Neuenstein
Öhringen
- 13** Öhringen
Obersulm
Pfedelbach
- 14** Schwäbisch Hall
Stuttgart
Talheim
- 15** Untermünkheim
Weinsberg
Wüstenrot



 **GRILLGOTT**

Dein Barbeque-Experte in Abstatt
oder online unter grillgott.com

- Grills
- Zubehör
- Fleisch
- Feinkost
- Outdoorküchen
- uvm.




**WhatsApp
Newsletter
abonnieren und
5% sparen!**

GrillGott GmbH | Seestraße 5/1, 74232 Abstatt | 07134/5160031 | info@grillgott.com

BAD FRIEDRICHSHALL**Wintergarten Saline**

Seit Beginn dieses Oktobers gilt: Exklusiv feiern im Wintergarten Saline. Denn: Warum in die Ferne schweifen, wenn das Gute doch so nah ist! Warme Holzhütt'n und ein gemütliches Ambiente in unserem Garten, zwischen Feuerstelle und Nadelholz, laden Sie und Ihre Gäste ein, eine tolle Zeit im Wintergarten Saline zu verbringen. Feiern Sie ein zünftiges Fest mit Ihren Gästen in unseren Hütt'n. Exklusiv buchbar für Ihre Weihnachtsfeier, Geburtstagsfeier – oder einfach nur so. Abgerundet mit einem leckeren Büfett und den dazu passenden Getränken erleben Sie einen unvergesslichen Abend. Buchbar von Mittwoch bis Sonntag (im Dezember auch dienstags). Sollten Sie besondere Wünsche

haben, sprechen Sie uns gerne an. Außerdem neu in diesem Winter: Die Jagstfelder Glühweinhütte, mit der größten Glühweinauswahl zwischen Kocher und Jagst – jeden Freitag bis Sonntag im Wintergarten Saline. Trinken Sie einen heißen Glühwein an unserem knisternden Feuer. Oder probieren Sie einen leckeren Burger von unserer neuen Burgerkarte. Zum Beispiel den Kochendorfer mit Ei und Speck, den scharfen Hagenbacher oder aber unsere Wilde Hilde mit würzigem Camembert und Whiskey-Preiselbeer-Majo. Und wenn das alles nicht reicht, der kann jeden Sonntag unser leckeres Hüttenfrühstück mit Herzenslust genießen. Um rechtzeitige Reservierung wird gebeten. **anz**



Saline 5
74177 Bad Friedrichshall
Telefon: 07136 6023591
www.biergarten-saline.de

Öffnungszeiten: Mi – Sa und feiertags ab 11.30 Uhr; So ab 9.30 Uhr

**BAD FRIEDRICHSHALL****Drei-Flüsse-Salzstadt**

Bad Friedrichshall kann ohne Übertreibung von sich behaupten, die einzige Drei-Flüsse-Salzstadt in Deutschland zu sein. In der Stadt münden der Kocher und die Jagst in den Neckar – und das einzige Salzbergwerk Baden-Württembergs (wieder ab 2024 besuchbar) ist hier ebenfalls zu finden. Mit den drei dicht beieinanderliegenden Schlössern St. André'sche Schlösschen, Schloss Lehen und dem Greckenschloss bietet es sich an, den historischen Stadtteil



Kochendorf bei einer Stadtführung besser kennenzulernen. Und auch dem vierten Schloss, dem Schloss Heuchlingen, lohnt es sich, einen Besuch abzustatten. Dabei gibt es historische, aber auch lustige und unterhaltsame Führungen zu erleben. Ob das gemütliche Schacht-See-Fest oder kulturelle Comedy-abende, ob lustiges und spektakuläres Straßen-Theater-Fest oder musikalisches Kabarett, Kindertheater oder internationales Zaubertheater, geführte Rad- und Wandertouren oder Familienführungen durch die Schlösser oder zu den Schlossgespenstern – in Bad Friedrichshall gibt es in jedem einzelnen Monat eine ganze Menge zu erleben. **anz**

Stadtmarketing, Tourismus & Kultur Bad Friedrichshall
Telefon: 07136 832-106
E-Mail: tourist@friedrichshall.de
www.friedrichshall.de
www.friedrichshall-tourismus.de





Häffner Bräu GmbH
Salinenstr. 24 · 74906 Bad Rappenau
www.haeffner-braeu.de
Telefon 07264 8050 · Fax 805119

BAD RAPPENAU**Häffner Bräu**

Bereits seit 1908 sind Hotel, Gasthof und Brauerei Häffner Bräu in Familienbesitz. In der gemütlichen Gaststube wird schwäbische, badische und internationale, gutbürgerliche Küche serviert. Bierliebhaber finden in den vier Hopfenstopfer-Bieren eine besondere Spezialität. Dazu gibt es die fünf Häffner Bräu-Sorten. **anz**



Salinenstraße 24 (Anfahrt über „Am Brauhaus“)
74906 Bad Rappenau
Telefon: 07264 8050 Fax: 805119
www.haeffner-braeu.de

Öffnungszeiten: Sa – Do 9.30 – 22.30 Uhr, Fr Ruhetag, warme Küche 12 – 14 Uhr, 18 – 21 Uhr



BAD RAPPENAU



Restaurant Rhapsodie

Die Solebad Gastronomie im Rapp-sodie steht nicht nur Badegästen zur Verfügung, sondern ist ein öffentliches Restaurant. Das reich-haltige Frühstücksbüfett am Vor-mittag erfreut sich auch bei Spa-ziergängern des Kurparks oder anderen Besuchern großer Beliebtheit. Täglich wechselnde Mittagsgerichte ergänzen die umfangreiche Speisekarte. Dort findet der Gast über 50 Gerichte von der Folienkartoffel oder einer schmackhaften Suppe für den klei-nen Hunger zwischendurch über schwäbische Käsespätzle und Nudelgerichte bis hin zu Vegetari-

schem und Deftigem aus der Pfanne, beispielsweise Schnitzel oder Rumpsteak. Auch eine Steak-karte gibt es. Zudem lassen sich leckere Desserts oder der hausge-machte Kuchen in dem mediterran in Terrakotta und Grün mit Oliven-bäumen eingerichteten Ambiente entspannt genießen. Saisonale Zusatzkarten versprechen abwechslungsreichen Genuss. Sie-ben ausgebildete Köche und zehn Servicekräfte – das Restaurant ist auch Ausbildungsbetrieb – berei-ten alle Speisen frisch zu und legen dabei großen Wert auf regionale Produkte. So kommen Obst und Gemüse direkt von Bauern aus der Region. Die 60 Plätze im Innenbe-reich und die Terrasse stehen auch für Geburtstage oder Familienfei-ern zur Verfügung. **anz**

Salinenstraße 37
74906 Bad Rappenau
Telefon: 07264 206933-0
www.rhapsodie.info
Öffnungszeiten: Mo – So 9 – 20 Uhr



BAD RAPPENAU



Rhapsodie Sole- und Saunaparadies

Seit November 2007 zieht die Kur-stadt mit dem Rhapsodie die Sau-nagäste von nah und fern an. In dem seit der Eröffnung stetig erweiterten Areal stehen den Freunden des gesunden Schwit-zens inzwischen sieben verschie-dene Saunen zwischen 50 und 90 Grad Celsius zur Verfügung. Dazu kommen zwei Dampfbäder und eine ebenfalls extern zugängliche Salzgrotte zur gesunden Entspan-nung. Im Zeremonienraum im marokkanischen Stil erleben die Gäste zahlreiche hautpflegende Zeremonien mit hochwertigen Naturprodukten wie etwa eine Anti-Aging- oder auch eine Heu-Zere-monie. Im grünen Saunagarten mit seinem Naturbadeteich in der Mitte, dem Warmsprudelbecken und der herrlichen Liegewiese

ergänzt das Saunahaus mit der Kaminlounge das Angebot. Hier befinden sich neben der großen Kamins Sauna auch ein Bistro und ein Ruheraum. Entspannung ist im Rhapsodie auf vielen unterschiedlichen Ebenen möglich. Sei es ein Besuch in der Sauna oder bei einer wohltuenden Massage im Wellnessbereich – oder auch bei einer der verschö-nernden Kosmetikbehandlungen. Im Kleopatra- und Cäsarbad kön-nen auch Paare gemeinsam bei sanfter Musik, prickelndem Cham-pagner und ganz besonderen Badezusätzen wie Ziegenmilch oder ägyptischer Geranie entspan-nen. Die urgesunde, warme Bad Rappenauer Sole mit ihren vielfälti-gen Mineralien tut ihr Übriges. **anz**

Salinenstr. 37
74906 Bad Rappenau
Telefon: 07264 2069330
www.rhapsodie.info
Öffnungszeiten: Mo – Do 9 – 22
Uhr, Fr & Sa 9 – 23 Uhr, So 9 – 21 Uhr



BAD WIMPFEN



Hotel Neues Tor

Bad Wimpfen verzaubert mit seiner liebevollen Altstadt und dem male-rischen Neckartal. Doch nicht nur das: Hier eröffnete vor sechs Jah-ren, im Oktober 2017, mit dem Hotel Neues Tor ein Hotel der Extra-klasse. „Sich zu Hause fühlen: Hier kommt man nicht nur an – hier fühlt man sich daheim.“ Die Gäste, gleich ob Geschäftsrei-sende oder Touristen, sollen ihren Aufenthalt in guter Erinnerung behalten und gerne wiederkom-men. Dafür sorgen unter anderem die Architektur und die Ausstat-tung der Hotelzimmer. Aber auch die beiden Restaurants Staufers

und Schlotzerstube werden den Gästen in guter Erinnerung bleiben. Das Gastronomiekonzept bietet eine kulinarische Vielfalt der besonderen Art. Viele Veranstal-tungen in den Restaurants bieten eine gelungene Abwechslung. Auf der Terrasse kann man bei schönem Wetter Platz nehmen und das einmalige Ambiente genießen. Auch die Hotelbar bietet eine attraktive Wein-, Cocktail- und Getränkeauswahl mit Snacks in gemütlicher Atmosphäre. Im Restaurant Staufers werden lokal-regionale, modern zuberei-tete Gerichte serviert. Die regelmä-

ßig wechselnde Speisekarte sorgt für die nötige Abwechslung. Besucher des Staufers haben einen einzigartigen Blick über die Alt-stadt von Bad Wimpfen mit dem Wahrzeichen, dem Blauen Turm. In der rustikalen Schlotzerstube genießt man hingegen traditionelle schwäbische Gerichte, vom Flammkuchen bis zum Zwiebel-rostbraten. Das warme und gemüt-liche Ambiente lädt zum Verweilen und vielleicht auch auf das ein oder andere Viertel aus dem vielfälti-gen Angebot an regionalen, natio-nalen oder internationalen Weinen ein.

Egal ob Kurzurlaub mit der Familie, ein romantisches Wochenende zu zweit oder eine Geschäftsreise – dieser Aufenthalt bleibt im Gedächtnis und lädt zum Wieder-sehen ein. Fragen Sie im Hotel einfach nach dem Veranstaltungsplan bis Jahresende 2023. Das Team des Hotel Neues Tor freut sich auf Ihren Besuch. **anz**

Alte Heilbronner Straße 2
74206 Bad Wimpfen
Telefon: 07063 93000
www.neuestor.de
info@neuestor.de

Restaurant Staufers:
Mo – So 18 – 22.30 Uhr
(Küchenzeit bis 21.30 Uhr)
Sa – So 12 – 15 Uhr
(Küchenzeit bis 14 Uhr)
Schlotzerstube:
Mo – Fr 12 – 15 Uhr
(Küchenzeit bis 14 Uhr)
Mo – So 18 – 22.30 Uhr
(Küchenzeit bis 21.30 Uhr)



ANZEIGE

BRACKENHEIM



Zinsers Flämmle

Regionale Produkte, höchste Qualität und die Liebe zum Tun – das sind die Grundsteine des Erfolgs. Das deutsch-indische Küchenduo Vinoth Kumar Subramani und Thomas Zinser hat kreative neue Rezepte entwickelt. Die Speisekarte bietet schwäbische Klassiker und saisonale Gerichte. Neu eröffnet sind Zinsers Apartments, die, im eigenen Landhaus-Charme, mit viel Liebe zum Detail eingerichtet sind. **anz**



Leintalstraße 15
74336 Brackenheim-Neipperg
Telefon: 07135 9387060
E-Mail: info@zinsersflaemmle.de

Fr – Mi 17.30 – 21 Uhr;
Do Ruhetag; Sa & So 11.30 – 14 Uhr;
Sa & So 17.30 – 21 Uhr
So bis 20 Uhr warme Küche



BRACKENHEIM



Marc's Café & Brezel-Bäckerei



Hier gibt's Brezeln satt: Schwäbische Brezeln pur oder lecker belegt – vom Chef vor Ort frisch gebacken. Dazu wählen Gäste aus zehn verschiedenen Frühstückstücken von Porridge bis zum Bio-Spiegelei. Zum Mittagstisch munden Salate, Flammkuchen, Rindfleisch-Burger und als Besonderheit: Marc's Brezelknödel. Zur süßen Stunde (15 bis 16 Uhr) sind Kuchen, Torten und Kaffee extragünstig. Und alles in tollem Ambiente mit super Service. **anz**

Austraße 30 (Medizentrum)
74336 Brackenheim
Telefon: 07135 9328963
www.marcs-cafe.de

Öffnungszeiten:
Mo – Fr 7 – 18.30 Uhr, Sa 7 – 13 Uhr,
So & Feiertag ist Ruhetag



BRAUHAUS

Frisches Bier direkt an der Quelle.

Speisekarte und Öffnungszeiten finden Sie auf www.distelhaeuser-brauhaus.de

Direkt in unserer Brauerei gelegen lädt Sie unser Biergarten-Wirtshaus mit frischen Distelhäuser Bierspezialitäten und leckeren regionalen Speisen aus unserer Brauhausküche zum Verweilen ein.

Reservierungen per Telefon 09341/805-820 oder per Mail an brauhaus@distelhaeuser.de

DISTELHÄUSER

Immer eine frische Idee!

CLEEBRONN



Erlebnispark und Wildparadies Tripsdrill

Unweit von Heilbronn liegt der Erlebnispark Tripsdrill mit über 100 originellen Attraktionen. Zum Altweibersommer präsentiert Tripsdrill in einem herbstlich bunten Gewand seine Vielfalt von Achterbahnen, Wasser- und Familienattraktionen für jedes Alter. Eine Weltneuheit stellen die beiden preisgekrönten Achterbahnen „Voll Dampf“ und „Hals-über-Kopf“ dar, deren Streckenverlauf sich mehrfach kreuzt.

Neu 2023: Das Pumpwerk sorgt mit mehr als 1000 Wasserfontänen für interaktiven Spaß vor der Kulisse der Achterbahnen „Kara-cho“ und „Mammut“. Die Kleinsten können sich in der Spielewelt „Sägewerk“ so richtig austoben. Im Eintritt für den Erlebnispark enthalten ist auch das täglich geöffnete Wildparadies mit über 60 Tierarten. In begehbaren Gehegen lassen sich zahme Hirsche füttern. Spannend und lehrreich sind die Fütterung der Fischotter, Bären, Luchse, Wölfe und Wildkatzen sowie die Flugvorführung (täglich, außer freitags). Zu Erkundungs-



turen laden Walderlebnispfad und Barfußpfad ein.

Unheimlich wird es in Tripsdrill bei den Schaurigen Altweibernächten (20. & 21. Oktober sowie 27. & 28. Oktober) mit vier Gruselabyrinthen, einer Gruselzone und nächtlichem Fahrspaß auf drei Achterbahnen. Auch die Spielewelt

„Sägewerk“ und der „Heiße Ofen“ sind geöffnet.

Ganz neu: Eine Fontänenshow bringt ein faszinierendes Farbenspiel in die Dunkelheit. Kindgerechte Gruselstimmung ist am 30. & 31. Oktober tagsüber unter dem Motto „Süßes oder Sau-res“ angesagt – mit vielen span-

nenden Aktionen, Spielen, zwei Mitmach-Theatern sowie einem Strohlabyrinth.

Wer seinen Ausflug nach Tripsdrill mit einer Übernachtung verbinden möchte, sollte das Natur-Resort nutzen. 20 komfortable Schäferwagen und 48 Baumhäuser stehen hier für unvergessliche Übernachtungen bereit.

Für alle, die noch mehr Spaß und Abwechslung wollen, empfiehlt sich der Tripsdriller Jahres-Pass, der sich bereits beim dritten Besuch des Erlebnisparks rentiert. Besucher können damit Tripsdrill 365 Tage im Jahr so oft besuchen, wie sie möchten. **anz**

**Erlebnispark-Tripsdrill-Straße 1
74389 Cleeborn
www.tripsdrill.de**

Der Erlebnispark hat noch bis zum 5. November 2023 geöffnet (tagesaktuelle Öffnungszeiten: siehe Website). Das Wildparadies hat ganzjährig täglich ab 9 Uhr geöffnet. Tickets sind online erhältlich.



EPPINGEN



Wirtskeller St. Georg

Bereits von außen besticht das Baumann'sche Haus durch sein schönes Fachwerk. Im Inneren eröffnet sich dem Besucher ein geräumiger Gewölbekeller mit besonderem Flair. Hier servieren die Gebrüder Shala frisch zubereitete deutsche und italienische Gerichte. Durch die offene Küche können die Gäste dem Chef bei der Zubereitung zuschauen. **anz**



Kirchgasse 31
75031 Eppingen
Telefon: 07262 207733
Fax: 07262 207734
mail@wirtskeller-sankt-georg.de
Di – So 11.45 – 14 und 17.30 – 22 Uhr,
Sa 17.30 – 22 Uhr, Mo Ruhetag



ERLENBACH



Gaststätte Sulmtalhalle

In Erlenbach gibt es Grund zur Freude: Das renommierte Kultura & Sportheim öffnet nach umfassender Renovierung seine Türen und präsentiert sich in beeindruckendem neuen Gewand. Das Team von Lika Genuss macht jede Festlichkeit zum unvergesslichen Erlebnis. Die Köche sorgen mit exquisiten Kreationen von delikaten Vorspeisen bis zu köstlichen Hauptgerichten und verführerischen Desserts für Genuss. **anz**

Talstraße 21
74235 Erlenbach
www.lika-serviert.de
Telefon: 07132 450 6442

Öffnungszeiten:
Di, Fr, Sa 18 – 23 Uhr; So 12 – 20 Uhr
Mo & Mi Ruhetag



FORCHTENBERG



Die Krone am Fluss

Die Krone am Fluss im Forchtenberger Teiltort Sindringen ist ein Zufluchtsort vor der Hektik im Alltag. Sie bietet gemütliche Zimmer und gutes Essen mit möglichst vielen Produkten aus der Umgebung. Gäste spüren hier die Kraft der Natur und den Wert ruhiger Beständigkeit. Ideal ist das Landhotel für Radfahrer, Wanderer und Businessgäste der Region. Das regional-saisonale Restaurant verfügt über einen großen Außenbereich mit Spielplatz sowie über mehrere Räumlichkeiten für Bankettveranstaltungen und Tagungen. Ein besonderes Highlight ist der neu gestaltete PRIVAT SPA „Wellness Schmiede“. Bei knisternem Kaminfeuer, wohltuender Saunawärme und beruhigender



Musik entspannen Gäste in der kuscheligen Wohlfühlecke. Der SPA Bereich wurde speziell für die exklusive Nutzung durch zwei bis vier Personen geschaffen. In ungestörter Atmosphäre entfliehen Sie dem Alltag. Das Design ist angelehnt an die zugehörige historische Schmiede und verbindet somit Gemütlichkeit und Modernität. Verschiedene Wohlfühl-Arrangements finden Sie auf www.krone-sindringen.de/privatspastartseite. Selbstverständlich werden auch Gutscheine ausgestellt. **anz**

Untere Straße 2
74670 Forchtenberg-Sindringen
Telefon: 07948 91000
info@krone-sindringen.de
www.krone-sindringen.de



shop
↑
stimme.de/shop

Das neue
Rezeptheft

Weihnachten in der Familien-Backstube: „Süßer Zauber“ stellt 45 ausgewählte Plätzchenrezepte von unseren Leserinnen und Lesern vor. Mal klassisch-traditionell, mal ausgefallen. Die beste Grundlage für einen leckeren und wunderschönen Plätzchenteller!

Erhältlich unter anderem in unseren Geschäftsstellen in Heilbronn und Öhringen, unter shop.stimme.de, bei Edeka Ueltzhöfer und in allen Filialen der Bäckerei Härdtnr.

6,90 Euro

STIMMEShop



Eigen-
produkt der
Stimme



JETZT BESTELLEN:

online shop.stimme.de
telefonisch 07131 615-625

HEILBRONN



Sofra Grillhaus



Das Sofra Grillhaus in Heilbronn-Neckargartach besteht seit 2013. Hier gibt es türkische Grillspezialitäten direkt vom echten Holzkohlegrill – denn so schmeckt das Grillfleisch am besten. Unsere Speisen wie zum Beispiel Yufka, Lahmacun, Pide und Pizzen werden vor den Augen der Gäste zubereitet und frisch serviert. Suppen, Vorspeisen, Salate und Süßspeisen ergänzen die Speisekarte. Natürlich gibt es im Sofra Grillhaus auch leckeren Döner beziehungsweise Yaprak Döner. Vorbestellungen und Reser-

vierungen sind möglich. Wir freuen uns auf Sie! **anz**

**Böckingerstraße 4
74078 Heilbronn-Neckargartach
Telefon: 07131 2715945
info@sofra-grillhaus.de
www.sofra-grillhaus.de
instagram @Sofragrillhaus
Facebook: Sofra Grillhaus
Heilbronn**

Öffnungszeiten: So – Do 10.30 – 24 Uhr; Fr – Sa 10.30 – 1 Uhr



HEILBRONN



Hendl Cube – Ein moderner Klassiker

Hendl Cube ist das angesagteste Schnell-Restaurant in der „Käthchenstadt“. Kein Wunder, denn Hendl-Cube-Chef Martin Soonius hat den Anspruch, das „beste Hendl im Ländle“ anzubieten. Diesbezüglich arbeitet er nicht nur eng mit deutschen und österreichischen Produzenten zusammen, sondern garantiert mit selbigen auch höchste Hygienestandards und zudem bestmögliches Tierwohl.

Aber auch alle anderen Speisen (unter anderem Burger, Salate, Schnitzel und Wraps), die in der ehemaligen Wienerwald-Restaurations angeboten werden, haben es lecker-schmecker-mäßig einfach voll drauf. Und die coolen „Cubes“,

in denen sich gerne auch mal vegetarische und vegane Leckereien finden, im wahrsten Sinne des Wortes in sich. Und zwar für jeden Geschmack, alle Altersklassen und in diversen Portionsgrößen. Dass sich Herzblut-Gastronom Martin Soonius bei seinen Reisen in europäische Kulinarik-Gefilde regelmäßig inspirieren lässt, erkennt man an den vielen Hendl-Cube-Aktionen – wie zum Beispiel dem „Deal des Monats“ – die immer wieder neue Fans finden. Natürlich auch, weil bei Hendl Cube der Service in allen Bereichen und jederzeit großgeschrieben wird. Seit geraumer Zeit bietet Hendl Cube übrigens auch einen grandiosen Catering-Service (ab 60 Personen) an. **anz**



**Moltkestr. 48, 74076 Heilbronn,
Telefon: 07131 161064
Mail: heilbronn@hendlcube.de
www.hendlcube.de**

Öffnungszeiten:
Mo – So 10.30 – 23 Uhr



HEILBRONN



Wirtshaus zum Reiterhof

Im Wirtshaus zum Reiterhof in Heilbronn-Horkheim erwartet Sie ein Gastronomieerlebnis der ganz besonderen Art. Adrian Nistor und sein Wirtshaus-Team servieren ihren Gästen schwäbische Speisen und mediterrane Spezialitäten in außergewöhnlicher Atmosphäre.

Eingebunden in die moderne und großzügige Reitanlage des Reiterhofs Horkheim findet man hier einen Ort zum Entspannen und Genießen. Das Wirtshaus selbst bietet mit seiner gemütlichen Inneneinrichtung alles, was das Herz begehrt. Die offene Küche gewährt jederzeit Einblick in die Zubereitung der Speisen, und das Service-Team setzt alles daran, dass die Gäste ihren Aufenthalt wirklich genießen können.

Zudem verfügt das Wirtshaus über Coronafilter, welche die Aerosolpartikel gut abscheiden und das regelmäßige Lüften in den Wintermonaten überflüssig machen. Von April bis Oktober kann man auf der großzügigen Terrasse mit 96 Sitz-



plätzen das besondere Reiterhof-Ambiente hautnah erleben. Die Terrasse verfügt über Palmen, Sonnenschirme und Heizstrahler, die den Aufenthalt im Außenbereich auch in den kälteren Abendstunden angenehm gestalten. Immer von Dienstag bis Freitag serviert das Team des Wirtshauses zum Reiterhof auch einen Mittagstisch mit wöchentlich wechselnden Tagesgerichten. Und natürlich bietet das Wirtshaus zum Reiterhof in Heil-

bronn-Horkheim auch noch ein hervorragendes Ambiente für jegliche Feierlichkeiten. Ob Geburtstage, Taufen oder Firmenfeiern, jeder Anlass kann hier gebührend gefeiert werden. Machen Sie sich einfach selbst ein Bild. Ein Besuch lohnt sich auf jeden Fall. Weitere Informationen, aktuelle Aktionen und Wissenswertes – auch zu Reservierungen sowie der Mittags- und Speisekarte – sind auf der Homepage zu finden. **anz**

**Wirtshaus zum Reiterhof
Kelterweg 41/1
74081 Heilbronn-Horkheim
Telefon: 07131 2051020
info@wirtshaus-zum-reiterhof.de
www.wirtshaus-zum-reiterhof.de**

Öffnungszeiten:
Mo Ruhetag;
Di – Sa 11 – 22 Uhr;
So 11 – 21 Uhr



HEILBRONN



Weinstube Drauz

Unsere Weinstube liegt idyllisch umrahmt von Gärten und Weinbergen am südöstlichen Stadtrand von Heilbronn. Wir öffnen relativ regelmäßig für zwei Wochen im Monat. Außer erlesenen Weinen aus eigener Erzeugung bieten wir auch eine Vielfalt von typisch schwäbischen Gerichten. Natürlich kommen die meisten Zutaten direkt aus der Region und werden frisch zubereitet. Öffnungszeiten finden Sie aktuell auf unserer Homepage. **anz**



In den Stahlbühlwiesen 30
74074 Heilbronn
Telefon: 07131 767600
info@wein-drauz.de
www.weinstube-drauz.de



HEILBRONN



Café & Wein



Im modern in Grün und dunklem Braun eingerichteten Hofcafé Café & Wein der Wengertfamilie Kurz ist alles hausgemacht. Regionale Küche mit regionalen Zutaten lässt sich genauso genießen wie frisch gebackener Kuchen sowie eine grandiose Aus- und Fernsicht. Bei dem Aussiedlerhof ist reichlich Platz zum Parken, für Familienfeiern, aber auch für ausgedehnte Spaziergänge. **anz**

Hüttenäckerweg 10
74081 Heilbronn
Telefon: 07131 506550
www.cafeundwein.de

Öffnungszeiten:
Do 11.30 – 22 Uhr, Fr – So 9 – 22 Uhr



ILSHOFEN



Flair Park-Hotel Ilshofen

Zwischen Schwäbisch Hall und Crailsheim, inmitten der reizvollen Hohenloher Landschaft, liegt das Flair Park-Hotel Ilshofen. Seit über 30 Jahren begeistert es Urlaubs- und Tagungsgäste aus Nah und Fern. Das Haus bietet stilvolles Ambiente, behagliche Zimmer und eine exzellente Küche. Die Lage inmitten von Bäumen und einer schönen Parklandschaft machen es perfekt, um sich ein paar Tage lang zu entspannen und zu erholen. Auch für Feierlichkeiten, Tagungen und Events bietet es den idealen Rahmen. Die Nähe zur A6 machen das Haus gut erreichbar. Für Sportbegeisterte stehen ein Fahrradverleih, zwei Tennisplätze, ein Volleyballfeld sowie Boccia und Großfeldschach im Hotelpark bereit. Nach einem aktiven Tag verspricht das Hallenbad mit Sauna wohltuende Entspannung. Kulinarischen Genuss mit Spezialitäten aus der Region bieten das elegante Panorama-Restaurant mit Terrasse und die rustikale Kutschstube. Für besondere Gaumenfreuden sorgen wechselnde



Aktionen im Restaurant, beispielsweise die Wildwochen oder die Kulinarische Weinprobe „Hunn trifft Baßgeige mit Lump, Rommel & Co.“ am 18. November (Reservierung erforderlich). Die Bistro-Bar-Lounge Bajazzo lädt ein, den Tag bei einem Drink Revue passieren zu lassen. **anz**

Parkstraße 2
74532 Ilshofen
Telefon: 07904 7030
www.parkhotel-ilshofen.de

Öffnungszeiten Restaurant:
Mo – Sa 12 – 14 und 18 – 22 Uhr,
Küche bis 21.30 Uhr,
sonntags geschlossen
Öffnungszeiten Bajazzo-Bar:
Mo – Do 16.30 – 0.30 Uhr, Fr & Sa 16
– 1 Uhr & So 14.30 – 23.30 Uhr



KUPFERZELL



Restaurant DeSi im Tower

Das Restaurant DeSi befindet sich im Tower des ZIEHL-ABEGG Gebäudes direkt an der Autobahn A6. Der Blick ist rundum möglich: sowohl bergauf Richtung Waldenburg als auch über die Hohenloher Ebene in Richtung Kupferzell.

Das Restaurant des Unternehmens ZIEHL-ABEGG ist ein öffentliches Restaurant und bietet Speisen für jedermann. Unser Tipp: vorher anrufen und reservieren, da es immer wieder durch private Feiern belegt ist. Das DeSi bietet kulinarische Genüsse unter dem Motto „bürgerlich modern“ an. Die wechselnde Karte orientiert sich an der jeweiligen Saison und viele der verwendeten Zutaten kommen aus dem Hohenloher Land. Wer es

bodenständig liebt, kann beispielsweise einen modern interpretierten Zwiebelrostbraten wählen. Auch für Vegetarier gibt es eine große Auswahl an Speisen. Von Montag bis Freitag werden jeden Mittag vier wechselnde Tagesessen angeboten. Selbstverständlich ist eines davon auch vegetarisch. Immer wieder gibt es Aktionszeiträume, dann bietet das DeSi beispielsweise besondere Burgerspezialitäten, Steakabende, Speisen aus der internationalen Küche oder Fondue an. Alle Gerichte sind auch zur Abholung oder Lieferung möglich. Das Ambiente des DeSi besticht durch klare Strukturen und eine schnörkellose Farbgebung: die ideale Umgebung für pri-



vate Feiern, wie Geburtstage, Hochzeiten, Jubiläen oder für Firmenveranstaltungen, Seminare und Tagungen. Ein Beamer sowie vier zentrale Bildschirme können bei Veranstaltungen genutzt werden. Gerne berät Sie das Restaurantteam auch hinsichtlich des Menüs oder der Dekoration für Ihre Feier und geht auf Ihre Wünsche ein. Das DeSi ist voll klimatisiert und ein barrierefreier Zugang ist über den Glasaufzug möglich. Direkt vor dem Gebäude befinden sich kostenfreie Parkplätze für die Besucher. **anz**

Günther-Ziehl-Straße 1
74635 Kupferzell
Telefon: 07940 1690500
info@desi-im-tower.de
www.desi-im-tower.de

Öffnungszeiten:
Mo 11.30 – 14 Uhr/abends
geschlossen (Küchenschluss:
13.30 Uhr), Di – Fr 11.30 – 14 Uhr
und 18 – 22 Uhr (Küchenschluss:
13.30/21 Uhr), Fr – Sa 18 – 22.30
Uhr (Küchenschluss: 21 Uhr),
So 11 – 14 Uhr und 18 – 22 Uhr
(Küchenschluss: 13.30/ 21 Uhr)



KÜNZELSAU



Besondere Produkte aus der Genießerregion Hohenlohe-Tauber-Franken

Genuss und Landschaft sind in Hohenlohe und dem nahegelegenen Taubertal zwei Begriffe, die aus der Region weithin herausstrahlen. Gibt es doch nicht nur die ganz typischen und bekannten Spezialitäten, sondern auch Produkte, die aus der Masse hervorstechen. Haben Sie schon in Hohenlohe angebautes Hanföl oder Hanf-Knabbernüsse probiert? Oder erfrischende Milcherzeugnisse, die den Namen der Kuh innehaben, von deren Milch sie hergestellt wurde?

Das Obst von den Streuobstwiesen wird zu Hohenloher Cider, Mouschd, Limonade und edlen Bränden gesammelt und verarbeitet. Diese Handarbeit sorgt somit



für den Erhalt der wertvollen Kulturlandschaft. Köstliche Weine aus den Steillagen von Kocher, Jagst und Tauber sowie von den Keuperböden um Öhringen, Bretzfeld und Pfedelbach kitzeln den Gaumen. Linsen, alte Kartoffelsorten, aber auch neue Sorten wie Ingwer, Melonen und Flower Sprouts sind im Angebot. Fleischprodukte vom Lamm, Pute, Hähnchen, Rind und Damwild werden regional produziert und verarbeitet. Alle Produzenten haben den Anspruch, saisonal und im eigenen Anbau herzustellen und mit möglichst wenig und kurzen Transportwegen in den Vertrieb zu bringen.



Aus dieser feinen Angebotspalette erzeugen Köche regionale und saisonale Spezialitäten an ihren Herden. Viele sind Familienbetriebe seit mehreren Generationen, in dem jedes einzelne Familienmitglied sein Können und Fachwissen einbringt. Wer wissen will, was die Genießerregion bietet, findet unter www.hohenlohe.de Inspiration und Informationen.

anz

Touristikgemeinschaft Hohenlohe e.V.
Allee 17, 74653 Künzelsau
Telefon: 07940 18-1206
info@hohenlohe.de
www.hohenlohe.de

LAUFFEN



Dächle

Das urige Wirtshaus in Lauffens Stadtmitte beim Postplatz zeichnet Gemütlichkeit und ein super Preis-Leistungs-Verhältnis aus. Regionale Küche verwöhnt jeden Gaumen mit durchgehend warmer Küche. Beliebt bei Jung und Alt sind vor allem dienstags der „Schnitzeltag“, mittwochs der „Rostbratentag“ und freitags der „Burgertag“. Wer einmal hier war, kommt garantiert immer wieder gerne vorbei.

anz



Hintere Straße 2
74348 Lauffen am Neckar
Telefon: 07133 12286
www.daechle-lauffen.de

Mo Ruhetag;
Di & Mi 9 – 23 Uhr;
Do 17 – 23 Uhr;
Fr, Sa, So 9 – 23 Uhr



Der NECKAR mit ruhigem und großflächigem Oberschleusenwasser bei Lauffen ist eines der schönsten Bootsreviere im Unterland.

Schwäbische gemütliche Atmosphäre begleiten Sie durch alle Kurse. Außer Bootssport bietet unser Revier zahlreiche Freizeitmöglichkeiten.

**Jetzt
sofort
loslegen!**

**Ausbildung:**• **MOTORBOOTSCHHEIN**

Amtlicher Sportbootführerschein See (Küste), Binnen- und Bodenseepatent –

Dienstag, 7. 11. 2023, 19 Uhr

• **SEGELSCHHEIN**

Amtliche Sportbootführerschein Binnen, Segel- und Bodenseepatent –

im April 2024

• **UKW-SPRECHFUNKZEUGNIS**

Ihr starker Partner für das SRC & LRC & UBI Sprechfunkzeugnis –

am 11. 11. um 10 Uhr

Um Anmeldung wird gebeten.



Yachtschule

Inh. Lothar Lang · Neckaruferrweg 14 · 74348 Lauffen/N.

Telefon 07133 8982

Mobil 0172 7474037 · info@yachtschule-bootslaedle.de
www.yachtschule-bootslaedle.de/ausbildung.htm

LEINGARTEN



Hendl Cube



Der Volksmund sagt: Nichts wird so heiß gegessen, wie es gegrillt wird. Wir müssen leider sagen, nichts wird gegrillt, wo es – nach einem Brandunfall – richtig heiß war. Unser „Imbiss“ wird in den nächsten Wochen und Monaten renoviert und schöner denn je wieder an den Start gehen. Bis dahin dient uns und euch ein mobiler Hendlwagen als bestmögliche Alternative. Wir bedanken uns jetzt schon für eure Treue und Unterstützung. **anz**

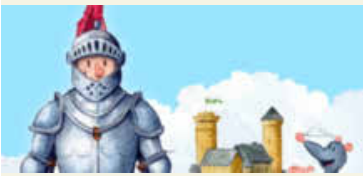
Eppinger Str. 23, 74211 Leingarten, Telefon: 07131 3995886, Mail: leingarten@hendlcube.de, www.hendlcube.de
Öffnungszeiten:
Di – Sa 10.30 – 19.30 Uhr



NECKARSULM



Stadtmuseum



An über 20 Aktivstationen der Mitmachausstellung „Spurensuche im Mittelalter“ erleben Familien und Kinder im Grundschulalter eine spannende Reise in längst vergangene Zeiten. Liebevoll illustrierte Alltagsszenen lassen das Leben im Mittelalter lebendig werden. Historische Zusammenhänge werden spielerisch und altersgerecht vermittelt. Begehbare Bildszenen entführen Besucher in eine bunte und faszinierende Welt. **anz**

Urbanstraße 14
74172 Neckarsulm
Telefon: 07132 354642
stadtmuseum@neckarsulm.de
So & feiertags 14 – 17 Uhr. Führungen nach Anmeldung auch außerhalb der Öffnungszeiten



NECKARSULM



Deutsches Zweirad- und NSU-Museum



Eine der größten Zweiradsammlungen Deutschlands ist nicht nur für PS-Fans ein Erlebnis. Auf sechs Etagen entdecken Besucher anhand von 400 exklusiven Exponaten, wie sich die Mobilität auf zwei Rädern in den vergangenen 200 Jahren verändert hat. Die aktuelle Sonderausstellung zeigt: „Innovation. Wagemut. Transformation. – 150 Jahre NSU“. **anz**

Urbanstraße 9 – 11
74172 Neckarsulm
Telefon: 07132 35271
www.zweirad-museum.de
Di – So + Feiertag 10–17 Uhr



NEUENSTADT



Metzgerstadl Sonnenwirt

Genießen Sie ein paar schöne Stunden in unserem Stadtl! Lassen Sie sich mit Schweinshaxen, sauren Nierle, Stadlsteak, Spargel-Besentoast, bayerischem Krustenbraten und vielem mehr kulinarisch verwöhnen. Dazu schmecken Weine der WG Brackenheim sowie Herbsthäuser Biere vom Fass – bei schönem Wetter auch im Biergarten. **anz**



Kurmainzstraße 10/1
(Eingang Brunnenstraße)
74196 Neuenstadt a.K.
Telefon: 06264 927788
www.metzgerstadl-sonnenwirt.de

Öffnungszeiten:
Mi – Sa ab 16 Uhr;
So & Feiertage ab 11 Uhr



WENN DIE KÜCHE ZUM
ABENTEUER WIRD.

Über 2.000 private
und gewerbliche
Immobilien in der
Region!



TRAUMHAUS GEFUNDEN AUF

immostimme.de



Informiert bleiben auf Facebook und Instagram.

NEUENSTEIN



Restaurant Goldene Sonne

Sie schätzen die französische und handwerklich exzellente Küche? Sie haben Lust auf faszinierende Kombinationen? Sie wollen die vielfältigen Erzeugnisse unserer Region neu kennenlernen, vom Angus Rind bis zum Shiitake-Pilz? In der Goldenen Sonne können Sie dies alles in einem gemütlichen wie ansprechend zeitgemäßen Setting genießen.

Seit Mai 2022 bereitet Küchenchef Heiner Bohnet im traditionsreichen Neuensteiner Gasthof erfrischende Kompositionen. Jede Woche gibt es ein neues Gourmetmenü mit den aktuellen Erzeugnissen ausgewählter, vorrangig lokaler Produzenten, präsentiert in fünf animierenden Gängen und belebt von vielzähligen Kräutern und Blü-

ten aus den eigenen Beeten. Sommelière und Gastgeberin Constanza Piccolo hat passend dazu ein facettenreiches Weinangebot zusammengestellt, das deutschen Riesling oder Pinot Noir ebenso feiert wie Malbec aus ihrer argentinischen Heimat.

„Wir haben unsere höchsten gastronomischen Ansprüche mit einer zeitgemäßen Leichtigkeit und Gastfreundschaft verbunden.“ Kehren Sie bei uns ein und lassen Sie sich verwöhnen! Die kleine Pension der Goldenen Sonne bietet zudem eine gemütliche Übernachtungsmöglichkeit mit hochwertig ausgestatteten Zimmern. **anz**

Goldene Sonne
Vorstadt 2
74632 Neuenstein
Telefon: 07942 9290614
<https://goldene-sonne.com>

Öffnungszeiten:
Di – Sa ab 18, Empfang bis 20 Uhr,
Reservierung telefonisch oder per
Mail an mail@goldene-sonne.com



ÖHRINGEN



PLATFORM*store by Toni Tänzer



Hochwertiges Streetfood genießen und zugleich im Feinkostladen neue Genusswelten für zu Hause entdecken? Toni Tänzer, Koch aus der Sternegastronomie und Streetfoodprofi, macht das in Öhringen möglich. Als Erweiterung zu seinem Airstream-Foodtruck im Außenbereich des Ö-Centers hat er im Inneren ein Foodtruck-Restaurant und einen Feinkostladen im Industrial Style geschaffen. An der Frischetheke finden Genussverliebte eine Auswahl an Käse und Fleisch – immer mit Blick auf nachhaltige Herstellung und artgerechte Tierhaltung. Das Fischangebot reicht vom Lachs auf Zedernholz über frischen Seeteufel bis hin zum vorgegarten Pulpo. Auch die

Auswahl in den Regalen macht Lust, sich etwas zu gönnen: feine Öle, würzige Essige, fair gehandelter und schonend gerösteter Kaffee, Rebsäfte aus der Region, frische Pastavariationen, Kiwi-Likör aus dem Kochertal. Toni Tänzer pflegt und erweitert stetig sein Genussnetzwerk.

Ö-Center, Austraße 5
74613 Öhringen
Telefon: 07941 9691037
mail@platformstore.de
Öffnungszeiten Foodtruck:
Di – Sa 11 – 19 Uhr
Öffnungszeiten Feinkostladen:
Mo – Sa 9.30 – 19 Uhr



ÖHRINGEN



Württembergischer Hof

Der Württemberger Hof im Zentrum von Öhringen ist ein Traditionshaus mit Charme und Geschichte. Von der langen Geschichte erzählen viele Details aus vergangenen Tagen. Für den Charme und die Offenheit sorgt ein engagiertes Team, das dem Viersterne-Haus mit einem frischen Konzept und neuen optischen Akzenten eine Atmosphäre verleiht, die das Wohlfühlen leicht macht. Für jeden Gast und jeden Anlass findet sich im Württemberger Hof das passende Ambiente, egal ob mit Familie, mit Freunden oder Geschäftspartnern, sei es zum Frühstück, zum Lunch in der Mittagspause oder abends zum Tagesausklang an der Bar. Die Mittagskarte mit wechselnden Gerichten sowie das Mittagslunchangebot für 25 Euro – inklusive Wasser

und Espresso – haben sich bestens etabliert. Kulinarische Entdeckungen versprechen wechselnde Aktionen aus dem Veranstaltungskalender des Württemberger Hofes: beispielsweise mit Spezialitäten der Herbstküche (2. Oktober bis 4. November), feinen Gänsegerichten (3. bis 24. November), Advent- und Weihnachtsmenüs. Ein Highlight sind auch individuell buchbare Events wie das BBQ, das Candle-Light-Dinner und der Fondueabend. Geschenkgutscheine können direkt vor Ort oder online erstanden werden.

Auch jetzt im Spätsommer ist die Terrasse des Hotel-Restaurants ein Treffpunkt für alle Generationen. Das Innere des Hotel-Restaurants verfügt über einen hellen, offenen und zeitlosen Stil sowie eine Spiel-



ecke für die kleinen Gäste. Die Räumlichkeiten, die für Tagungen und Feiern aller Art gemietet werden können, präsentieren sich in dezentem Weiß und Naturfarben, sodass jeder seiner Veranstaltung selbst noch die persönliche Note verleihen kann. Auch in der Wintersaison haben private Feiern ein ganz besonderes Flair. Beispielsweise kann man auf der heimelig gestalteten Terrasse mit einem heißen Punsch starten, bevor in einem der separaten Räume weitergefeiert wird. Aktuell findet im Württemberger Hof ein Umbau statt, nach dessen Fertigstellung bis Ende dieses Jah-

res Gästen dann insgesamt 54 Zimmer für Übernachtungen zur Verfügung stehen werden. Der laufende Betrieb wird durch die Umbauarbeiten nicht beeinträchtigt. **anz**

Karlsvorstadt 4
74613 Öhringen
Telefon: 07941 92000
info@wuerttemberger-hof.de
www.wuerttemberger-hof.de
Öffnungszeiten Restaurant:
Mo – Sa 9 – 23 Uhr,
Sonntag Ruhetag,
warme Küche 11.30 – 14 Uhr
und 17.30 – 21 Uhr



ÖHRINGEN



Saigon

Wer die vietnamesische und japanische Küche liebt, ist in der Öhringer Rathausstraße im Saigon an der richtigen Adresse. Die Familie Nguyen betreibt hier seit Oktober 2021 ein Restaurant, das Abwechslung in das kulinarische Angebot der Stadt bringt. Eine Besonderheit ist auch die große Auswahl an vegetarischen und veganen Gerichten. Neben Hauptspeisen mit Meeresfrüchten, Lachs, Hühner- oder Rindfleisch, finden sich Gerichte mit viel frischem Gemüse, mit Tofu und Seitan. Die Auswahl reicht von Vorspeisensuppen und Salaten über Fingerfood und Hauptspeisen bis hin zu einer kleinen Auswahl an Desserts und einem Kindermenü.



Inhaber Van Hien Nguyen verfügt über jahrelange Erfahrung in der Gastronomie und legt Wert darauf, seine Gerichte ohne Geschmacksverstärker und Co. zuzubereiten. Neben dem Gastraum mit rund 50 Plätzen und der Terrasse (ca. 30 Plätze), kann ein separater Raum für Feiern gebucht werden. **anz**

**Rathausstraße 31
74613 Öhringen
Telefon: 07941 9632593**

Öffnungszeiten:
Mo, Mi, Do, Fr, Sa & So
11.30 – 14.30 Uhr und 17 – 22 Uhr,
Dienstag Ruhetag



ÖHRINGEN



Wiesenkeller

In Verrenberg, umrahmt von Reben, Wiesen und Wasser, liegt das geschmackvoll renovierte, gut 400 Jahre alte Gebäude der Wiesenkeller des renommierten Weinguts Fürst Hohenlohe Öhringen. Max Payerle ist Pächter und Küchenchef im Restaurant der Wiesenkeller, das von Nicole Cattepoel geleitet wird. Wochentags ab 11.30 Uhr werden

täglich vier Tagesessen angeboten. Die Gäste genießen gutbürgerliche und saisonale Speisen. Wobei Max Payerle großen Wert auf regionale Lieferanten und Erzeuger legt. Zu jedem Gericht bietet die Karte auch eine Empfehlung für den passenden fürstlichen Wein. Im Restaurant finden inklusive Galerie 120 Gäste Platz, auf der Terrasse im Innenhof 80. Die Wiesenkeller ist zugleich eine wunderschöne Eventlocation und kann für private sowie Firmenfeiern gebucht werden. Außerdem können die Gäste den Cateringservice nutzen und sich ihr individuell erstelltes Büfett an den gewünschten Ort liefern lassen. **anz**

**Wiesenkeller 1
74613 Öhringen-Verrenberg
Telefon: 07941989044
info@wiesenkeller.de
www.wiesenkeller.de**
Öffnungszeiten:
Warme Küche Di – So 11.30 –
14 Uhr, 17.30 – 20.30 Uhr



OBERSULM



Markthalle Obersulm



Regional, frisch und lecker. Die Markthalle in Obersulm bietet jede Menge Genüsse. Zum Frühstück kann man aus einem reichhaltigen Büfett-Angebot wählen. Für den Mittagstisch bietet eine üppige Speisekarte eine umfassende Auswahl. An der Bar kann man sich bei selbst gemachten Cocktails erfrischen. Sehr zu empfehlen sind auch die frisch gebackenen Kuchen, die man im gemütlichen Ambiente der Markthalle besonders genießen kann. **anz**

**Löwensteiner Straße 60,
74182 Obersulm
www.markthalle-obersulm.de**
Öffnungszeiten: So – Do 9 – 22 Uhr;
Fr & Sa 9 – 24 Uhr



PFEDELBACH



Winzerstube Lösch

Auf der gemütlichen Weinterrasse oder in der Weinstube werden im Herbstbesen fruchtige Apfelsteaks, Ernteschnitzel, Zwiebelkuchen und Kürbissuppe serviert. Saftige Kirsch- und Zwetschgenuken, Apfelsaft, Brände und Liköre aus Früchten vom eigenen Obsthof ergänzen das Angebot. Am 1. November findet ein Tag der offenen Brennereien statt. Eröffnung ist um 11 Uhr bei Familie Lösch. **anz**



**Adolfzfurter Straße 33
74626 Windischenbach
Telefon: 07941 602364**

Öffnungszeiten:
Vom 21. September bis
1. November ab 11 Uhr, Montag
Ruhetag



PFEDELBACH



Gasthof Seeklause

Am Buchhorner See gelegen, werden frisch zubereitete regionale Speisen, heimisches Wild, saisonale Spezialitäten, verschiedene Pizzen und vegetarische Gerichte geboten. Auf der großen Sonnenterrasse genießen Sie Desserts, Kaffee und hausgemachten Kuchen. Für Feiern aller Art steht Ihnen unser Festsaal zur Verfügung. Kegelbahn, Spielplatz, Gästezimmer und Ferienwohnung ergänzen das Angebot. **anz**



**Am Wasserturm 30
74629 Pfedelbach
Telefon: 07941 960717**

Öffnungszeiten: Mi 17 – 23 Uhr,
Do & Fr 10 – 14.30 und 17 – 23 Uhr,
Sa & So 10 – 23 Uhr



PFEDELBACH

Hotel-Restaurant
BürgerStüble

Die Küche des Hotel-Restaurants BürgerStüble bietet nicht nur regionale und nationale Gerichte, sondern auch kulinarische Ausflüge rund um den Globus. Saisonale Gerichte und verschiedene Themenwochen runden das Angebot ab. Im Herbst und Winter stehen Gerichte mit einheimischem Wild auf der Karte. **anz**



**Öhringer Str. 1, 74629 Pfedelbach
Telefon: 07941 7022
www.buergerstueble-
pfedelbach.de
info@buergerstueble-
pfedelbach.de**
Öffnungszeiten: Mo – Fr 11.30 –
14.30 Uhr und 17.30 – 23 Uhr,
Sa 17.30 – 23 Uhr, So 11.30 – 22 Uhr



SCHWÄBISCH HALL



Sudhaus an der Kunsthalle Würth

Direkt gegenüber der Kunsthalle Würth und nur wenige Minuten vom Marktplatz entfernt, befindet sich das historische, denkmalgeschützte und markante Gebäude. Hausgebraute Biere, regionale Speisen und verschiedene Frühstücksangebote, das zeichnet das Sudhaus an der Kunsthalle Würth aus. In der Sommerzeit, bei schönem Wetter, genießt man auf der Dachterrasse nicht nur frische Gerichte oder das hausgebraute Bier, sondern auch den einzigartigen Ausblick über die Altstadt von Schwäbisch Hall. Neben einem gemütlichen Restaurant bietet das

Sudhaus auch verschiedene Tagungs- und Veranstaltungsräume für Busgruppen, Familienfeiern und Firmenevents an. Wir freuen uns auf Ihren Besuch! **anz**

**Lange Straße 35/1
74523 Schwäbisch Hall
Telefon: 0791 9467270
info@sudhaus-sha.de
www.sudhaus-sha.de**

Öffnungszeiten:
Di – Sa 9 – 22 Uhr, Sonn- und Feiertage 9 – 18 Uhr, Mo Ruhetag (außer an Feiertagen)



SCHWÄBISCH HALL



Schenkenseebad Schwäbisch Hall

Sport, Spaß und Entspannung: Das Schenkenseebad in Schwäbisch Hall vereint all diese Punkte und ist der ideale Ort, um abzuschalten und den Alltagsstress hinter sich zu lassen. Ein Besuch im Saunapark des Schenkenseebads lohnt sich alle Male. Nicht zu Unrecht wurde die Saunaanlage vom Deutschen Sauna-Bund mit fünf Sternen zur Premiumsauna ausgezeichnet. Auf einer Fläche von 1500 Quadratmetern bietet die Saunalandschaft ein unvergessliches Saunaerlebnis. Abkühlen kann man sich über die unterschiedlichsten Düsen-, Schwall-, Erlebnis- und Kùbelduschen, Eis aus dem Eisbrunnen oder im Tauchbecken. Beim Saunieren ist die Regelmä-

ßigkeit (sowohl im Winter als auch im Sommer) von essenzieller Wichtigkeit. Viele Effekte stellen sich nur dann ein, wenn man mindestens ein Mal in der Woche schwitzbadet. Zusätzlich intensiviert das Saunieren den Abtransport von Schlafstoffen. Der Wechsel von Kälte und Hitze bringt zudem das Herz-Kreislauf-System in Schwung. **anz**

**Schenkenseestraße 76
74523 Schwäbisch Hall
Telefon: 0791 401281
www.schenkenseebad.de**

Öffnungszeiten, Preise und Gutscheine gibt es online auf www.schenkenseebad.de



STUTTGART



Körperwelten – Am Puls der Zeit

Ab 27. Oktober 2023 präsentieren Plastinator Dr. Gunther von Hagens und Kuratorin Dr. Angelina Whalley ihre neueste Ausstellung „Körperwelten – Am Puls der Zeit“ in Stuttgart in den Königsbau Passagen. Die Körperwelten waren bereits 2003 und 2016 zu Gast in Stuttgart und sorgten für generationenübergreifende Begeisterung bei den Besuchern. Nun kommt die weltweit erfolgreichste Anatomieschau mit einem neuen Thema zurück. Die Ausstellungsmacherin Dr. Angelina Whalley zeigt den menschlichen Körper in vielen Facetten und veranschaulicht seine Verwundbarkeit, aber auch sein enormes Potenzial angesichts der Herausforderungen, die

er im 21. Jahrhundert zu bewältigen hat. „Die Ausstellung soll den Besucher einladen, die dauerhafte Reizüberflutung des modernen Lebens und ihre langfristigen Auswirkungen auf Körper und Geist kritisch zu hinterfragen. Ich möchte den Besucher anregen, sich seiner Verantwortung für seine eigene Gesundheit bewusst zu werden“, sagt die Kuratorin. Über Erläuterungen zur Ernährung, Bewegung oder Stärkung des Immunsystems hinaus zeigt sie in „Körperwelten“, wie ein gesundes und langes Leben in der heutigen Zeit gelingen kann. **anz**

**Königsbau Passagen, Königsstraße 26, 70173 Stuttgart
Öffnungszeiten: Ab 27. Oktober 2023– Nur für kurze Zeit!
Mo – Sa 10 – 20 Uhr sowie So & Feiertage 10 – 18 Uhr (letzter Einlass jeweils eine Stunde vor Schließung). Alles rund um die Ausstellung gibt's im Internet unter www.koerperwelten.de**



TALHEIM



Ristorante Weitblick da Franco



Das italienische Restaurant Weitblick da Franco im Talheimer Hof bietet Ihnen italienisches Essen in einem unvergleichbaren mediterranen Ambiente – mit herrlicher Aussicht auf Talheim und Flein. Neben hausgemachter Pasta gibt's im Ristorante Pizzas im echten Holzofen. Darüber hinaus sind den Betreibern und Vollblutitalienern Franco und Cristina frische Produkte zur Zubereitung der Gerichte wie Pizza, Pasta, Salate, Fisch, Steaks und Desserts sehr wichtig. Auch bei besonderen Events wie Geburtstagen, Taufen und Firmenfeiern bietet das Restaurant das perfekte Ambiente mit 120 Sitzplätzen im Innen- und 60 im Außenbereich. Weiterhin stehen über 50 Parkplätze direkt am Restaurant zur Verfügung. Abgerundet wird

der Service durch das hauseigene Catering. Verlassen Sie für besondere Momente den Alltag und genießen Sie das mediterrane Ambiente mit herrlicher Aussicht im italienischen Restaurant in Talheim. Einen Tisch reservieren Sie ganz einfach durch einen Anruf oder durch das Ausfüllen des Reservierungsformulars auf der Webseite. **anz**

**Talheimer Hof 2
74388 Talheim
Telefon: 07131 6359910
www.restaurant-weitblick.de
oder auf Facebook und Instagram**
Öffnungszeiten: Di – Fr 11.30 – 14.30 Uhr; 17.30 – 22.30 Uhr
Sa & So 11.30 – 22.30 Uhr



UNTERMÜNKHEIM



Krimmers Backstub' – Echtes Backen

Ingmar und Tanja Krimmer und ihr Team von Krimmers Backstub' setzen auf Echtes Backen ohne jegliche künstlichen Zusätze. Es wird nach alten, teils aufwändigen Verfahren und Rezepturen gebacken. So dauert es beispielsweise fast zwei Tage, bis der Teig für die aromatischen Bioland-Baguettes seine richtige Reife erreicht hat. Täglich wird ein hausgener Natursauerteig in Bioland-Qualität angesetzt. Viele Brote werden als reine Sauerteigbrote ohne Backhefezusatz gebacken. Größtmögliche Transparenz ist für Ingmar und Tanja Krimmer eine Selbstverständlichkeit, für alle Pro-



dukte sind im Laden ausführliche Produktinformationen mit Nährwerten, Allergenangaben etc. hinterlegt und können jederzeit eingesehen werden.

Für Ingmar Krimmer fängt die Qualität der Backwaren schon weit außerhalb der Backstub', und zwar bei den Rohstoffen, an. Deshalb setzt er auf höchste Qualität im Einkauf. Das Biolandmehl liefert die OBEG aus Schrozberg, Sonnenblumen- und Kürbiskerne kommen aus Süddeutschland beziehungs-

weise aus Österreich und Eier von dem befreundeten Biolandhof auf der Kleincomborg Schwäbisch Hall. **anz**

**Hohenloher Straße 39
74547 Untermünkheim
Telefon: 0791 8362**

Öffnungszeiten:
Di – Fr 7 – 18 Uhr, Sa von
7 – 11 Uhr auf Vorbestellung
(Bestellschluss Do 18 Uhr)



UNTERMÜNKHEIM

Die Ökokiste
Hof Engelhardt
Dein Bio-Lieferservice

Die Ökokiste Hof Engelhardt liefert richtig gute Lebensmittel, die mit viel Liebe und nach höchsten Bio-Standards erzeugt wurden, direkt an die Haustür. Mehr als 2500 Produkte stehen im modernen Online-Shop zur Auswahl. Geliefert wird im Umkreis von rund 80 Kilometern rund um Schwäbisch Hall. Der Einkauf wird dabei CO₂-kompensiert und weitestgehend unverpackt geliefert. 100 Prozent Bio-Qualität mit der Gewissheit, sich und der Umwelt etwas Gutes zu tun! **anz**



**Schönenberg 2
74547 Untermünkheim
Telefon: 07906 8035
oekokiste@hof-engelhardt.de
www.hof-engelhardt.de**

WEINSBERG



Waldkletterpark



Große und kleine Kletterer können im Waldkletterpark Weinsberg insgesamt zwölf Parcours erkunden (zwei Einweisungsparcours, drei leichte, drei mittlere und zwei schwere Parcours sowie zwei Freefall-Türme). Die Parcours befinden sich auf einer Höhe von vier bis maximal 15 Metern. Für Firmen, Vereine und Schulklassen werden seit 2013 im eigenen Teambuilding-Bereich erlebnispädagogische Programme angeboten. Mehr Informationen gibt es auf der Homepage. **anz**

**Waldkletterpark Weinsberg
Auf dem Schemelsberg
74189 Weinsberg
www.waldkletterpark-weinsberg.de**



WÜSTENROT



Gasthaus Waldhorn

Das historische Gasthaus im Wüstenroter Ortsteil Finsterrot bietet in gemütlicher Atmosphäre Platz zur Einkehr sowie Räumlichkeiten für Familienfeiern (Sitzplätze: Gastraum 40, Nebenraum 34, Außenbereich 24). Bei Ausflüglern, Wandern und Radfahrern ist das Waldhorn sehr beliebt. Denn die Nähe zum Finsterroter See und dem Dachs-Naturerlebnispfad machen es zur willkommenen Einkehrstation inmitten der reizvollen Umgebung des Schwäbisch-Fränkischen Waldes. Das freundliche Team von Wolfgang Weber serviert gutbürgerliche Küche mit saisonalen Gerichten. Zum typischen Speiseangebot gehören neben

dem Wildbraten aus der Hirschkalbskeule schwäbischem Zwiebelrostbraten sowie einem Gemüse-Schupfnudelteller für Vegetarier auch saisonale Gerichte wie zum Beispiel Gänsebraten oder im Frühjahr leckerer Spargel. Natürlich sind auch Spätzle und Knödel selbst gemacht – denn im Waldhorn wird die Tradition in nunmehr fünfter Generation gelebt. Wer das leckere Essen auch zu Hause genießen möchte, kann sich vom Waldhorn-Catering-Service ab zehn Personen beliefern lassen: individuell zusammengestellt und in bewährter Waldhorn-Qualität. **anz**

**Gasthaus Waldhorn
Alte Straße 7
71543 Wüstenrot-Finsterrot
Telefon: 07945 2285
weber@waldhorn-finsterrot.de
www.waldhorn-finsterrot.de**

Öffnungszeiten: Mo, Do – Sa 11 – 14
und ab 17 Uhr, So & Feiertage:
durchgehend warme Küche.
Ruhetag: Di & Mi



...alles, außer gewöhnlich!



it großer Leidenschaft und Erfahrung planen und realisieren wir Ihre Traumküche in bester Qualität.

Lassen Sie sich in unserem außergewöhnlichen Küchenstudio von einer großen Auswahl mit viel Liebe zum Detail inspirieren.

Planen Sie einen kompletten Küchenumbau? Dann nutzen Sie unseren **Dorfer-360°-Service** und testen Sie unsere **Dorfer-LiveBox®**. Mehr unter www.kuechen-dorfer.de

Dorfer GmbH & Co. KG · Steinsfeldle 2 · 74613 Öhringen
Telefon: 07941 606360 · info@kuechen-dorfer.de · www.kuechen-dorfer.de

KÜCHENSTUDIO
[DORFER]
...alles, außer gewöhnlich