

OKTOBER 2024

**HEILBRONNER
STIMME** www.stimme.de
**HOHENLOHER
ZEITUNG** **KRAICHGAU
STIMME**

FREIZEIT · und · Genuss

präsentiert von

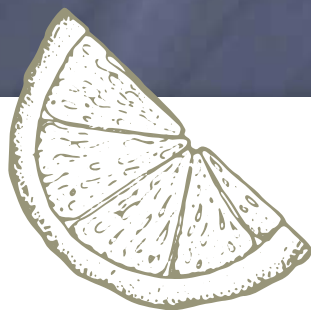


GASTRONOMISCHER WEGWEISER UND FREIZEITFÜHRER IN **EINEM**





FREIZEIT · und · Genuss



Editorial

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

so darf es gerne weitergehen: In der zweiten September-Hälfte hat sich der Frühherbst von seiner schönen Seite gezeigt. In sonnendurchfluteten Stunden konnte man im Freien nochmal die erinnerungswürdigsten Sommerstunden am geistigen Auge vorüberziehen lassen. Luftig bekleidet im T-Shirt, versteht sich.

Aber auch, wenn die Temperaturen tagsüber wieder einstellig sind, Nebel über den Wiesen aufsteigt und Schmuddelwetter das Laub aufwirbelt: Der Herbst mit seinen vielfältigen Feldfrüchten öffnet auch die Tore zum Genuss. In knalligem Orange erstrahlende Kürbisse sind nicht nur ein Augenschmaus, sondern erfreuen aufgrund ihrer zahlreichen Zubereitungsmöglichkeiten auch den Gaumen. Gleiches gilt für Kartoffeln, Kastanien und vieles Weiteres, was die Natur in diesen Tagen für uns bereithält.

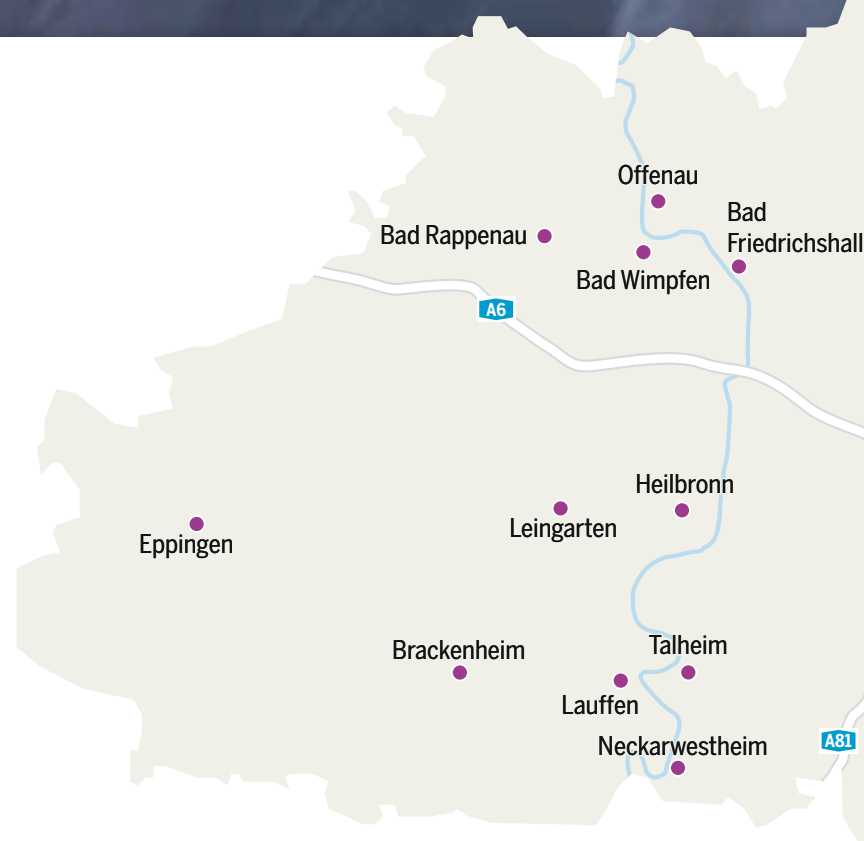
Die vorliegende Herbstausgabe unseres Magazins „Freizeit und Genuss“ hat auf 16 Seiten wieder jede Menge Top-Adressen im Angebot, wo man es sich zum Feierabend oder am Wochenende so richtig gut gehen lassen kann. Die Gastgeber im Kraichgau, im Stadt- und Landkreis Heilbronn sowie im Hohenlohekreis fahren ihr ganzes Können auf, sodass für Wehmut an den Sommer kaum Muße bleibt. Schließlich ist der Augenblick mit seinen Freuden für alle Sinne viel zu wertvoll, um gedanklich in die Ferne zu schweifen.

Haben Sie Freude an einem hoffentlich Goldenen Herbst für uns alle.

Ihr

Daniel Hagmann

Redakteur
Ressort Service und
Sonderthemen



Zeichenerklärung

Angebot

- Frühstück, Brunch
- Restaurant
- Café
- Bar
- Besenwirtschaft
- Weingut, Weinprobe
- Vegetarisch, Diätkost

Familie

- Kinderfreundlich
- Kinderprogramm
- Behindertengerecht
- Kleine Portionen
- Hunde nicht erwünscht

Draußen

- Wanderwege
- Radwege
- Sportangebot
- Parkanlage
- Biergarten, Terrasse



IMPRESSUM

Freizeit und Genuss

Sonderveröffentlichung der HEILBRONNER STIMME,
HOHENLOHER ZEITUNG, KRAICHGAU STIMME

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

Foto Titelseite: lordn/stock.adobe.com

Anzeigen: Martin Küfner (verantw.)

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

Druck: Stimme Druck GmbH & Co. KG, Austraße 50, 74076 Heilbronn



Inhalt

- 04** Bad Friedrichshall
Bad Rappenau

05 Bad Rappenau
Bad Wimpfen

06 Brackenheim
Eppingen
Heilbronn

07 Heilbronn
Künzelsau

08 Kupferzell
Lauffen

09 Leingarten
Neuenstadt
Neckarwestheim

10 Niedernhall
Obersulm
Öhringen
- 11** Öhringen
Offenau

12 Pfedelbach
Schwäbisch Hall
Tauberbischofsheim

13 Talheim
Tauberbischofsheim

14 Untermünkheim
Weinsberg
Wüstenrot



Tauberbischofsheim

Niedernhall

Künzelsau

Kupferzell

Neuenstadt

A6

Öhringen

Pfedelbach

Weinsberg

Obersulm

Wüstenrot

Untermünkheim

Schwäbisch Hall



Freizeit



Genuss

M

Michelin

GM

Gault Millau

V

Varta

A

Aral Schlemmeratlas

B

Bertelsmann

Sonstiges



Führungen



Lesungen, Konzerte,
Veranstaltungen,
Vernissage, Ausstellung



Konferenzräume



Zimmer



Raucherbereich

Sparen



Freier Eintritt



Vorteil für alle mit Abo

BAD FRIEDRICHSHALL**Wintergarten Saline**

Seit Beginn dieses Oktobers gilt wieder: herzlich Willkommen im Wirtshaus zur Saline. Pünktlich zur kalten Jahreszeit verwandelt sich der Biergarten erneut in den beschaulichen Wintergarten Saline. An selber Stelle mit zwei gemütlichen „Holzhütt'n“. Die urige Kocherhütte empfängt hung- rige und durstige Gäste von Mitt- woch bis Sonntag ab 11.30 Uhr mit durchgehend warmer Küche. Warm wird es auch an der knistern- den Feuerstelle bei einem leckeren Glühwein vom Weingut Friedauer, einem Stockbrot oder einer Grill- wurst. Immer sonntags kann man diese selbst grillen. Bei großem Hunger findet sich etwas für jeden Geschmack auf der Speisekarte. Beispielsweise Schnitzel, Rostbra- ten, Käsespätzle und vieles mehr. Neu in der Auswahl sind die „Hütt'n



Burger“, zum Beispiel der Kochen- dorfer mit Speck und Ei, der scharfe Hagenbacher oder die Wilde Hilde mit Wildfleisch, Camembert und Preiselbeer-Whis- key-Mayo. Gäste, die es lieber vege- tarisch mögen, kommen natürlich auch nicht zu kurz. In der wilden Salinehütte feiert man exklusiv mit Freunden oder Kollegen ein rau- schendes Fest. Buchbar für die Weihnachtsfeier, den Geburtstag – oder einfach nur so. Buchungen nimmt das Saline-Team gerne ab 30 Personen entgegen. Abgerun- det mit einem leckeren Büfett und den passenden Getränken erleben die Gäste einen unvergesslichen Abend. Reservierungen per E-Mail unter reservierung@biergarten-saline.de **anz**

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

Öffnungszeiten: Mi – So und feier- tags ab 11.30 Uhr

**BAD FRIEDRICHSHALL****Marijas Schlosspark Café**

In den gemütlichen Räumen kön- nen es sich die Gäste bei leckerer Frühstücksauswahl, hausgemach- ten Torten und Kuchen sowie engli- scher Tea-Time gut gehen lassen. Zudem bietet der Familienbetrieb beste Verhältnisse für Sekt-Emp- fänge mit Häppchen und Feiern jeder Art mit bis zu 50 Personen. Am 27. November feiert das Café zehnjähriges Bestehen. **anz**

Hauptstraße 10/1
74177 Bad Friedrichshall
www.schlosspark-cafe.de
Telefon: 07136 8305725
marija@schlosspark-cafe.de
www.instagram.com/schlossparkcafe/

Öffnungszeiten: Mo – Di 9 – 18 Uhr;
Mi – Fr 8.30 – 13.30 Uhr; So 9 – 18

**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 Kaminsauna 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 vershö- nernenden 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 Rappenauser Sole mit ihren vielfälti- gen Mineralien tut ihr Übriges. **anz**

Salinenstraße 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 RAPPENAU****Wohlfühlen und genießen**

Abschalten vom Alltag, die Seele baumeln lassen, Gesundheit und Lebensfreude tanken – das ist in Bad Rappenau möglich. Ausge- dehnte Parkanlagen mit Spielplät- zen und Ruheazonen, das Gradier- werk, eine Art Freiluftinhalatorium mit salzhaltiger Luft, gemütliche Gaststätten, Biergärten und Cafés laden zu einem „Bad im Blüten- meer“ ein. Wer aktiv etwas für sein Wohlbefinden tun möchte, für den bieten das Gradierwerk, der Bar- fußpfad, die Kneipp-Tretanlage, der Aktiv-Vital-Parcours und das Sole- Bad mit Salzgrotte, Sauna- und Wellnesswelt abwechslungsrei- chen Freizeitspaß. Kartbahn, Disc- Golf-Anlage, Nordic-Walking-Stre- cken und der 18-Loch-Golfplatz



laden zur sportlichen Betätigung ein. Naturfreunde dürfen sich auf ein ausgedehntes Netz von Wan- der- und Radwegen mit zahlreichen Einkehrmöglichkeiten freuen. Besonders hervorzuheben sind der Besinnungspfad für Wanderer und der Salz & Sole-Radweg mit Wis- senswertem zur Salzgeschichte. Kulturell ist auch einiges geboten: Stadt- und Themenführungen, Feste und Märkte, Konzerte und Theater, Kunstausstellungen und Kleinkunstaufführungen. Darüber hinaus lohnt ein Besuch im einzig- artigen BikiniARTmuseum. **anz**

Gäste-Information
74906 Bad Rappenau
Telefon: 07264 922391
gaesteinfo@badrappenau.de
www.badrappenau.de

Im Bahnhof, Bahnhofstraße 13:
Mo – Fr 9.30 – 13.30 Uhr und 15 – 17
Uhr, Mi Nachmittag geschlossen;
im Rhapsodie, Salinenstraße 37:
Mo – Fr 10 – 12.30 Uhr und
14.30 – 17 Uhr, Sa 10 – 12 Uhr



BAD RAPPENAU

BikiniARTmuseum



SONDERAUSSTELLUNG BikiniARTmuseum BAD RAPPENAU



Nach Pop-Ikone Amy Winehouse gibt es nun den TV-Klassiker der 90er-Jahre, „Baywatch“, im Bikini-ARTmuseum in Bad Rappenau zu bestaunen. Mit 241 Episoden lockte die Serie von 1989 bis 2001 Menschen auf der ganzen Welt vor die TV-Geräte und schrieb Fernsehgeschichte. Die Serie war ein Sprungbrett für Weltstars wie Pamela Anderson und David Hasselhoff, deren weltberühmte „Baywatch“-Originale, der rote Badeanzug von Pam und die rote Badehose von

David, im Museum gezeigt werden. Das BikiniARTmuseum in Bad Rappenau widmet der Erfolgsserie eine eigene Sonderausstellung und zeigt originale Exponate. **anz**

Buchäckerring 42
74906 Bad Rappenau
Telefon: 07066 9173700
info@bikiniartmuseum.com
www.bikiniartmuseum.com
Öffnungszeiten: Mi – So 11 – 19 Uhr



BAD RAPPENAU

Restaurant Rapsodie



Die Solebad Gastronomie im Rapsodie steht nicht nur Badegästen zur Verfügung, sondern ist ein öffentliches Restaurant. Das reichhaltige Frühstücksbüfett am Vormittag erfreut sich auch bei Spaziergängern des Kurparks oder anderen Besuchern großer Beliebtheit. Täglich wechselnde Mittagsgesichte ergänzen die umfangreiche Speisekarte. Dort findet der Gast über 50 Gerichte – von der Folienkartoffel oder einer schmackhaften Suppe für den kleinen 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. Sieben 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 Familienfeiern zur Verfügung. **anz**

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





BAD WIMPFEN

Hotel Neues Tor



Bad Wimpfen verzaubert mit seiner liebevollen Altstadt und dem male-rischen Neckartal. Doch nicht nur das: Hier eröffnete im Oktober 2017 mit dem Hotel Neues Tor ein Hotel der Extraklasse. „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 über-zeugt mit einer kulinarischen Viel-falt der besonderen Art. Viele Ver-anstaltungen in den Restaurants bieten 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 Res-taurant Staufers werden lokal-regionale, modern zubereitete Gerichte serviert. Die regelmäßig

wechselnde Speisekarte sorgt für die nötige kulinarische Abwechslung. Besucher des Staufers haben einen einzigartigen Blick über die Alt-stadt von Bad Wimpfen mit dem Wahrzeichen, dem malerischen Blauen Turm. In der rustikalen Schlotzerstube genießt man hingen-traditionelle schwäbische Gerichte, vom Flammkuchen bis zum Zwiebelrostbraten. Das warme, gemütliche Ambiente lädt zum Verweilen für schöne Stunden und vielleicht auch auf das ein oder andere Viertel im Glas aus dem vielfältigen Angebot an regionalen,

nationalen oder internationalen Weinen ein. Egal, ob ein schöner Kurzurlaub mit der Familie, ein romantisches Wochenende zu zweit oder eine Geschäftsreise – dieser Aufenthalt bleibt im Gedächtnis und lädt zum Wiedersehen ein. Fragen Sie im Hotel doch einfach nach dem Ver-anstaltungsplan bis zum Jahres-ende 2024. 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 Uhr
(Küchenzeit bis 21.30 Uhr)
Sa + So 12 – 14 Uhr

Schlotzerstube:
Mo – Fr 12 – 14 Uhr
Mo – So 18 – 22 Uhr
(Küchenzeit bis 21.30 Uhr)







ANZEIGE

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



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



HEILBRONN



Yan Sushi & Wok

Am Kaiserturm über den Dächern von Heilbronn liegt ein gastronomisches Highlight: Das chinesisches-japanische Spezialitäten-Restaurant Yan Sushi & Wok. Angeboten werden neben vielen Weinen und Tees auch chinesische und japanische Spezialitäten sowie ein preiswertes Mittag- und Abendbüfett. **anz**



**Gottlieb-Daimler-Straße 9
74076 Heilbronn
www.yan-sushiundwok.de
Telefon: 07131 2780458**



HEILBRONN



Café & Wein



Im modern in Grün und dunklem Braun eingerichteten Hofcafé Café & Wein der Wengerterfamilie 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



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 Mittag- 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



MoschMosch



MoschMosch, die japanische Nudelbar, bietet frische und schnelle japanische Speisen in entspannter Atmosphäre. Im Innenbereich gibt es 96 Sitzplätze, auf der Terrasse mit Blick auf den Neckar weitere 60. Genug Platz also, um die mit viel frischem Gemüse zubereiteten Speisen (mit Fleisch oder vegan) und dazu hausgemachten Eistee zu genießen. Das Lokal ist im Stil eines japanischen Wirtshauses eingerichtet, mit originalgetreu japanischen Hockern und Stühlen, Sitzkojen und großen orangen Lampenschirmen. Neben Vorspeisen wie „Edamame“ bietet die Speisekarte als Hauptgerichte „Ramen“ (Weizennudeln mit verschiedenen Brühen und frischen Zutaten), asiatische Salate, erfri-



schende MoschPoké Bowls, gebratene Nudel- und Reisgerichte mit Extras wie Rind, Huhn, Garnelen sowie veganen Toppings aus Soja und Erbsenprotein. Asiatische Desserts wie Bananenfrühlingsrollen runden das Angebot ab. Für Kinder bietet MoschMosch ein Junior-Menü und eine Spielecke. Für Selbstabholer gibt es die Möglichkeit, Speisen und Getränke online zu bestellen und zu bezahlen. **anz**

**Obere Neckarstraße 30
74072 Heilbronn
Telefon: 07131 8739360
www.moschmosch.com**

Öffnungszeiten: Mo – Sa 11.30 – 22 Uhr; So 12 – 22 Uhr



HEILBRONN



Hendl Cube – Ein moderner Klassiker

Ob Schnitzel, Burger oder Wing – Hendl Cube ist Imbiss-King! Mit diesem selbstbewussten Statement geht Hendl Cube an den systemgastronomischen Start und ist und bleibt das angesagteste Schnell-Restaurant in der Käthchenstadt. Kein Wunder, denn Hendl-Cube-Chef Martin Soonius hat den hehren Anspruch, neben dem „besten Hendl im Ländle“ auch ganz besondere Hendl-Variationen, wie den neuen Publikums-Liebling Korean Fried Chicken (siehe Foto), anzubieten. Diesbezüglich arbeitet er nicht nur eng mit Top-Lieferanten aus Deutschland und Österreich zusammen, sondern garantiert mit selbigen auch höchste Hygienestandards und

bestmögliches Tierwohl. Aber auch alle anderen Speisen bei Hendl Cube haben es lecker-schmecker-mäßig voll drauf. Und die coolen „Cubes“, in denen sich gerne auch mal vegetarische und vegane Leckereien befinden, haben es definitiv in sich. Und zwar für jeden Geschmack, alle Altersklassen und in diversen Portionsgrößen. Großer Beliebtheit erfreuen sich zudem auch die Fast & Fine-Food-Aktionen, wie zum Beispiel der geldbeutelfreundliche „Deal des Monats“, den es natürlich auch in den mobilen Hendlwagen in Heilbronn-Frankenbach und in Leingarten in der Eppinger Straße gibt. Seit geraumer Zeit bietet Hendl Cube auch einen grandiosen Catering-Service (ab 60 Personen) an. **anz**



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

Öffnungszeiten:
Mo – So 10.30 – 22 Uhr



KÜNZELSAU



Herbstliche Hohenloher Genuss-Highlights

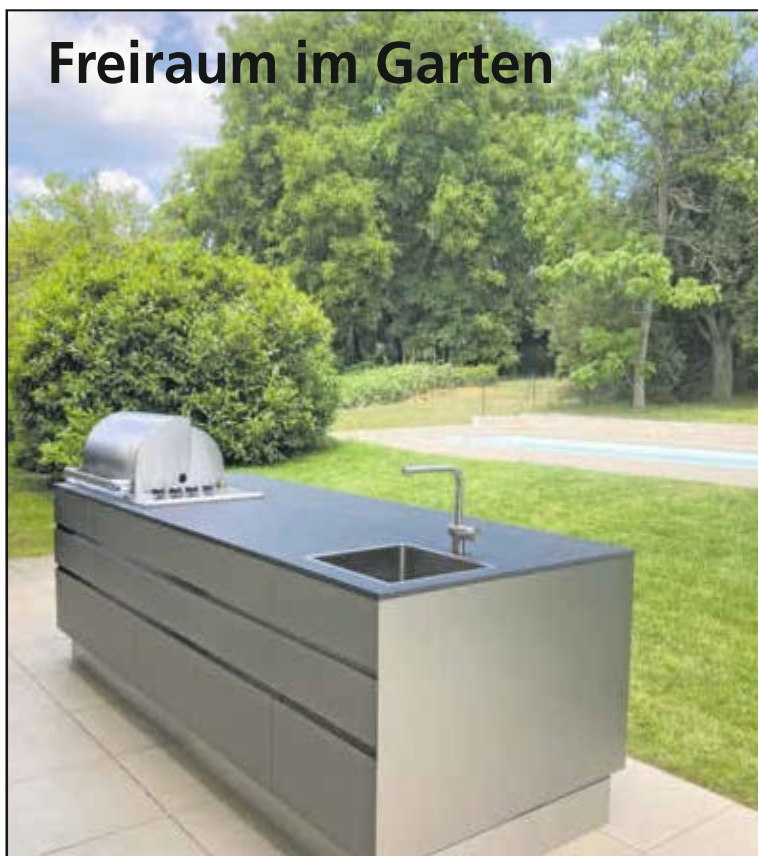
Jedes Jahr im Herbst bezaubert die Hohenloher Kulturlandschaft mit ihrer Farbenpracht. Auch kulinarisch gibt es zum Ende der Traubenlese eine Vielfalt regionaler Spezialitäten, die jeden Feinschmecker begeistern. Von der gemütlichen Besenwirtschaft bis hin zu gehobenen Restaurants – Hohenlohe bietet für jeden Geschmack das Richtige. Lassen Sie sich von unseren Spitzenköchen verwöhnen, die mit Liebe und Kreativität regionale Zutaten in wahre Gaumenfreuden verwandeln.



Ob herzhaftes Maultaschen, Kürbisknödel mit Pilzrahmsauce, Schwäbischer Zwiebelrostbraten oder Zwiebelkuchen mit Federweißer: Kombinieren Sie das Essen mit einem edlen Tropfen. Auch die Weinberge Hohenlohes sind ein wahres Juwel und einen Besuch wert. Lassen Sie sich bei einer Weinprobe von den heimischen Winzern verführen. Kombinieren Sie Ihre kulinarischen Erlebnisse mit Ausflügen: Wandern Sie durch Wälder und Weinberge oder radeln Sie entlang der malerischen Flusstäler. Hohenlohe bietet die perfekte Kulisse für Genussmomente inmitten der Natur. Lassen Sie Ihre Sinne verzaubern und planen Sie Ihren nächsten Genussurlaub in unserer Region. Besuchen Sie unsere Website für weitere Informationen. **anz**

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

Freiraum im Garten



volppküchen
www.volpp-gartenkuechen.de

KUPFERZELL



Bäckereicafé Backstube Hermann Härdtner



Das im Mai 2023 eröffnete Bäckereicafé der Backstube Hermann Härdtner ist verkehrsgünstig im Gewerbegebiet Hohenlohe zwischen A6 und B19 und direkt neben der FlixBus Haltestelle gelegen. Ideal also für einen kulinarischen Zwischenstopp. Hier gibt es für jede Tageszeit das passende Angebot an traditionellen und natürlichen Backwaren: reichhaltige Frühstücke, herzhaftes Snacks, Kuchen und Torten aus der eigenen Konditorei, sowie feine Kaffeespezialitäten. Frische Pasta und hausgemachte Mittagsgesamte ergänzen das Sortiment – als Stärkung direkt vor Ort oder zum Mitnehmen. Hohe Glasfronten, natürliche Materialien und viele Pflanzen geben dem Café-

Innen ein besonderes Ambiente. Gemütliche Sitznischen, die offene Galerie, die rosa Lounge, die große Terrasse mit angrenzendem Garten – es gibt vieles zu entdecken. Eine Kinderspielecke innen, eine Spielmöglichkeit draußen, öffentliche E-Schnellladestationen und viele Parkplätze runden den Besuch im Wohlfühlcafé ab. **anz**

Günther-Ziehl-Straße 5,
74635 Kupferzell
Telefon: 07132 9300531
www.haerdtner.de

Mo – Fr 5.30 – 18 Uhr; Sa 7 – 17 Uhr;
So 8 – 17 Uhr; an Feiertagen
geschlossen



LAUFFEN



Hölderlinhaus

Im Hölderlinhaus trifft Dichtkunst auf Architektur. 2020 wurde das Ensemble aus Barockhaus, historischem Innenhof und modernem Anbau eröffnet. Im denkmalgerecht sanierten Gebäude empfängt eine Ausstellung zu Friedrich Hölderlin die Besucher. Briefzitate lassen den Dichter ganz nah rücken. Das Café mit Skulptur im Innenhof lädt zum Verweilen ein.

Im Oktober stehen folgende Veranstaltungen an:

► Sonntag, 13. Oktober, 17 Uhr, Hölderlinhaus: „Dichterliebe“; Liederzyklus von Robert Schumann op. 48 nach Gedichten von Heinrich Heine, Gesang Stephan Storck, am Flügel Stefan Schreiber

► Montag, 14. Oktober, 19.30 Uhr, Saal Klosterhof, Klosterhof 4: „Wir hätten uns alles gesagt“; Judith Hermann liest aus ihrem neuen Buch

► Freitag, 18. Oktober, 19.30 bis 24 Uhr: „Lange Lesenacht im Hölderlinhaus“; Geschichten von Autoren aus aller Welt – spannend, witzig und berührend

► Freitag, 25. Oktober, 20 Uhr, Saal Klosterhof: „Dichterwettstreit deluxe“; Sprach-Akrobaten treten gegeneinander an. Von turbulentem Storytelling über Stand-up-Comedy bis Kabarett

► Dienstag, 29. Oktober, 19.30 Uhr, Hölderlinhaus: „Nicht ohne meine Kippa!“ Lesung von Rabbiner Levi Israel Ufferfilge, Gespräch mit Michael Donnerbauer **anz**

Nordheimer Straße 5
74348 Lauffen am Neckar
Telefon: 0173 8509852
www.hoelderlinhaus.de

Öffnungszeiten Fr 15 – 18 Uhr, Sa + So 13 – 18 Uhr







Experten für Fahrräder und Reparaturen

Umfassende Auswahl an Spitzen-Sporträdern

BESTENS AUSGERÜSTET FÜR JEDE FAHRRADTOUR!

Erstklassiger und professioneller Service, der von jahrelanger Erfahrung und Leidenschaft für Fahrräder geprägt ist

Mountainbikes, Rennräder und Gravelbikes sowie E-Bikes der Marken Specialized, Cube, Haibike, Rotwild, Mondraker, Bergamont... u. v. a.

**Zweirad Probst KG, Stuttgarter Str. 44, 74348 Lauffen a. N., Tel. 07133 - 5994
info@zweirad-probst.de / www.zweirad-probst.de**



LEINGARTEN



Heuchelberger Warte

Das Ausflugsziel mit tollem Ambiente und faszinierendem Fernblick direkt neben dem mittelalterlichen Wartturm bietet durchgehend warme Küche. Für Kinder stehen ein Spielplatz, eine Murbahn, Trampoline und der Wald-Erlebnispfad zur Verfügung. Romantische Grillfeste oder ein leckerer Fondue-Abend sind im Glashäuschen und in der Pagode nach Vorbestellung möglich. **anz**



Auf dem Heuchelberg 1
74211 Leingarten
Telefon: 07131 401849
www.heuchelberg.com

Mittagstisch Mi – Fr 12 – 15 Uhr bis Ende Oktober. Ab November finden die beliebten Kaminabende statt.

Wenn Mineral,
dann regional.

Wenn Aqua,
dann Römer.



Wir schöpfen Wasser aus
unserer wertvollen Mineralquelle
in Baden-Württemberg.

NEUENSTADT



Bäckereicafé Backstube Hermann Härdtner



Der perfekte Ort zum Verweilen: Bei schönem Wetter können die Gäste auf der frei über der Brettach schwebenden Terrasse entspannen, und für Kinder ist mit der Spiel-Backstube im Innenbereich und einem eigenen Spielplatz mit großem Holzschiff im Außenbereich bestens für Zeitvertreib gesorgt.

Mit traditionellen und natürlichen Backwaren, herzhaften Snacks, hausgemachten Kuchen und Torten, einem reichhaltigen Frühstück sowie feinen Kaffeespezialitäten findet man von morgens bis abends bei Härdtner das passende

Angebot. Zusätzlich wird das Mittagsangebot mit hausgemachten Maultaschen und Suppen ergänzt – entweder als Stärkung direkt vor Ort oder für den gemütlichen Verzehr zu Hause gerne auch zum Mitnehmen. **anz**

Neckarsulmer Straße 7
74196 Neuenstadt
Telefon: 07132 9300528
www.haerdtnr.de

Mo – Fr 6 – 18.30 Uhr;
Sa 6 – 17 Uhr; So 8 – 17 Uhr,
an Feiertagen geschlossen



NECKARWESTHEIM



Metzgerei Obenland/ Gasthaus zum Stern



Das ist Hochgenuss für jeden Tag: Die Wurst- und Fleisch-Spezialitäten der Metzgerei Obenland stammen direkt aus der Region. „In unserem inhabergeführten Familienbetrieb arbeiten wir mit Bauern zusammen, die wir persönlich kennen“, sagt Chris Obenland. „Unser Angebot besteht nahezu komplett aus eigener Schlachtung und Herstellung.“ Und auch das Gemüse, wie zum Beispiel die Kartoffeln, kommt aus Neckarwestheim und Umgebung. Die leckere Auswahl gibt es nicht nur in der Metzgerei für zu Hause, sondern auch frisch zubereitet mit schmackhaften Beilagen im zugehörigen Gasthaus zum Stern. Dort

steht jeder Tag unter einem besonderen Motto: Dienstags heißt es: Schlachtplattentag mit Leber, Blutwurst, Innereien und Sauerkraut. Mittwochs stehen Maultaschen mit frischem Nudelteil vom Bäcker auf dem Tisch. Donnerstags begeistert beim Schnitzeltag frisch Paniertes wie zum Beispiel Cordon Bleu. Und die Gäste am Freitag können sich über knusprig gegrillte Hähnchen freuen.

Aber auch, was den Party- und Eventservice angeht, haben Chris Obenland und sein 20-köpfiges Team einiges zu bieten: „Mit unserem neuen mobilen BBQ-Smoker grillen wir direkt bei den Kunden vor Ort und sind bestens ausgerüstet,

beispielsweise für Spareribs sowie Hamburger- oder T-Bone-Steak-Events.“ Aber selbstverständlich können auch Lachs, Pulled Pork oder Pommes frites auf dem mobilen Smoker zubereitet werden. Er bietet sogar Platz für ein komplettes Spanferkel. Für besonderen süßen Genuss steht der stylische Anhänger ebenfalls: „Auch Nachschick wie gegrillte Ananas oder Banane ist kein Problem“, erklärt Obenland.

Darüber hinaus bietet das Obenland-Team aber auch noch klassischen Party-Service an: Warme und kalte Büffets sind dabei ebenso wählbar wie frische Antipasti und kleine Hähnchenschlegel oder

Mini-Partyschnitzel für Kindergeburtstage. **anz**

Metzgerei Obenland/ Gasthaus
zum Stern
Hauptstraße 49
74382 Neckarwestheim
Telefon: 07133 7106
metzgerei-obenland@t-online.de
www.metzgerei-obenland.de

Öffnungszeiten Metzgerei: Mo 7 – 18 Uhr; Di – Fr 7 – 19 Uhr; Sa 7 – 14 Uhr; So geschlossen
Öffnungszeiten Gaststätte: Mo 7 – 14 Uhr; Di – Fr 7 – 19 Uhr; warme Speisen: 11.30 bis 14 Uhr und 15.30 bis 19 Uhr; Sa + So geschlossen



NIEDERNHALL



Jäger's Landhaus Rössle

Manuel Jäger ist Inhaber, Küchenchef und Weingärtner des Hauses mit Leib und Seele. Seit 2014 führen Manuel und Jennifer Jäger gemeinsam mit ihren vier Kindern das Haus Jäger's Landhaus Rössle in erster Generation.

Das Hotel-Restaurant befindet sich in der malerischen Altstadt von Niedernhall, mit ihrem besonderen Charme. Das Küchenteam zaubert für Sie hohenlohische Köstlichkeiten der feinen Art, bevorzugt mit regionalen Zutaten. Dazu werden auch exzellente Weine und Schnäpse sowie Säfte des Hauses serviert.



Das 350 Jahre alte, renovierte Fachwerkhaus ist stilvoll eingerichtet. Neben dem Hotel und Restaurant bietet es einen gemütlichen Gewölbekeller sowie eine Event-scheune. Inmitten schönster Natur des Kochertals befindet sich das Restaurant direkt am Kocher-Jagst-Radweg. Ausflüglern, Geschäftsreisenden und weiteren Gästen stehen 19 komfortable Doppelzimmer und drei Einzelzimmer sowie eine Suite für Übernachtungen zur Verfügung. **anz**

Hauptstr. 12, 74676 Niedernhall
Telefon: 07940 50 33 439
E-Mail: info@jaegers-landhaus-roessle.de
www.jaegers-landhaus-roessle.de

Öffnungszeiten:
 Mo – Sa 11.30 – 14 Uhr, 17 – 23 Uhr,
 So und Feiertage 11.30 – 14 Uhr,
 17 – 23 Uhr

Küche: Mo – Fr 11.30 – 13.30 Uhr,
 17.30 – 21 Uhr, Sa – So, 11.30 –
 13.30 Uhr, 17.30 – 21 Uhr



OBERSULM



Markthalle Obersulm



Die Gastronomie der Markthalle bietet eine reiche Vielfalt regionaler und frischer Köstlichkeiten. Nahe des Breitenauer Sees verwöhnt das Team mit saisonalen À-la-carte-Gerichten, einem reichhaltigen Frühstücksbuffet und ab 11.30 Uhr mit warmer Küche. Die wechselnden Mittags-Angebote laden von Mittwoch bis Freitag zum Genießen ein. Und auch der Schnitzeltag am Mittwoch ist einen Besuch wert. Ob Geburtstag, Jubiläum oder eine andere Feier – der Eventkeller bietet den Rahmen für unvergessliche Momente. **anz**

Löwensteiner Straße 60,
74182 Obersulm
www.markthalle-obersulm.de

Öffnungszeiten: Mi – So 9 – 22 Uhr;
 Fr + Sa 9 – 24 Uhr



ÖHRINGEN



Hoftheater

Die Wurzeln von Marika und Michael Wendler liegen in Hohenlohe und in Wien. Und das erleben Gäste auch, wenn sie im idyllisch im Hofgarten gelegenen Hoftheater eine Pause vom Alltag einlegen. Das Ehepaar Wendler verwöhnt Sie mit Spezialitäten der Wiener Küche und erlesenen Weinen aus der Region. Das Hoftheater ist zudem ein idealer Ort, um Feierlichkeiten aller Art auszurichten. **anz**



Uhlandstraße 27, 74613 Öhringen
Telefon: 07941 9599333
info@hoftheateroehringen.de
www.hoftheateroehringen.de

Öffnungszeiten: Mo, Do, Fr, Sa, So
 12 – 22 Uhr, Di + Mi Ruhetag



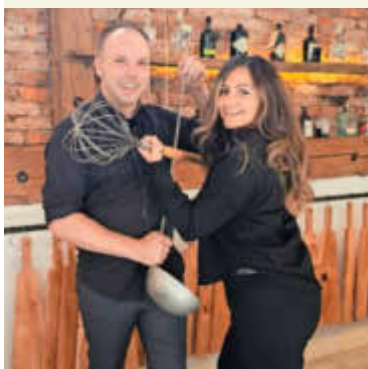
ÖHRINGEN



Genusswerkstatt & Genusscafé in der Küchenwerkstatt

Die Genusswerkstatt

Geburtstag, Hochzeit, Firmenfeier oder After Work Party – in dieser Eventlocation werden Sie außerordentliche Genussmomente erleben. Hier sitzen Sie nicht im Restaurant, sondern mitten in der Küche – zum Beispiel beim Live-Cooking – alles frisch zubereitet – einfach lecker genießen. Genau das Richtige für Familie, Freunde, Kollegen... locker Spaß haben, gut essen, in herrlichem Ambiente gemütlich zusammensitzen, reden und lachen. Planen Sie jetzt Ihre nächste Party, mit unserem Eventteam Vanessa Kurz und Christian



Rausch. Oder besuchen Sie einen unserer Kochworkshops, ein Wintergrillen oder ein spannendes Krimidinner.

Mehr Infos und die aktuellen Events gibt es online auf genusswerkstatt-oehringen.de

Das Genusscafé

Zeit für (noch) etwas anderes hatte sich Küchenplanerin Katja Leyhe gedacht und im Juli das Genusscafé in der Öhringer Küchenwerkstatt eröffnet. Ihr Genusscafé aus Leidenschaft ist freitags zwischen 10 und 16 Uhr mit leckeren Genussbroten, selbst gebackenen Kuchen und liebevoll zubereiteten Frühstückskreationen für alle Genießer geöffnet. Reservieren Sie sich am besten vorab ein Plätzchen über die Internetseite und frühstücken Sie ganz gemütlich und privat mit ihren Lieben in einer der wunderschönen Ausstellungsküchen. Das etwas andere Café, Katja Leyhe und Karla Häger freuen sich auf Sie. Spontane Frühstücksmenschen sind natürlich auch willkommen. **anz**



Verrenberger Weg 13
74613 Öhringen
Telefon: 07941 602060

Öffnungszeiten: Freitag 10 – 16 Uhr.
 Gerne mit Reservierung:
diekuechenwerkstatt.de/genusscafe



ÖHRINGEN



Wiesenkeller Restaurant & Eventlocation

Im historischen Gebäude auf dem Weingut Fürst Hohenlohe Öhringen heißen wir Sie in unserem liebevoll geführten Restaurant herzlich willkommen.

Die Wiesenkeller liegt mitten in der Natur, umgeben von Weinbergen, am Ortsrand von Verrenberg.

In unserer Küche vereinen wir traditionelle, gutbürgerliche Speisen mit modernen Komponenten. Mit unserem Mittagstisch-Angebot bieten wir unseren Gästen jede Woche von Dienstag bis Freitag vier neue Gerichte an.

Ob Hochzeit, Geburtstag, Familienfeier, Firmenevent oder Catering – wir bieten den perfekten Rahmen für Feste mit bis zu 120 Personen.

Zusätzlich veranstalten wir verschiedene Krimi-, Comedy- und Musical-Dinner mit begleitendem Menü – mehr Informationen und Termine auf www.wiesenkeller.de. Im Sommer laden unsere einzigartige, malerische Sonnenterrasse und unser Weingarten mit Selbstbedienung zum Verweilen ein.

Max Payerle und sein Küchen- und Serviceteam freuen sich auf Sie.

anz



Wiesenkeller 1
74613 Öhringen-Verrenberg
Telefon: 07941 989044
info@wiesenkeller.de
www.wiesenkeller.de

Öffnungszeiten:
Warme Küche Di – So 11.30 – 14 Uhr, 17.30 – 20.30 Uhr,
Montag Ruhetag



OFFENAU



Bäckereicafé Backstube Hermann Härdtner



„Unter der Kaiserpfalz“ – schon die Adresse verrät die traumhafte Lage des Bäckerei-Cafés Härdtner direkt zwischen der B27 und dem Radweg am Neckar. Radfahrer erwartet eine kostenlose Ladestation für E-Bikes, Pkw können an zwei öffentlichen E-Schnellladesäulen geladen werden.

Durch die anspruchsvolle Architektur mit Galerie und Außenterrasse bietet sich den Besuchern ein außergewöhnlicher Blick auf die Silhouette von Bad Wimpfen.

Die kleinen Gäste erwartet zum Zeitvertreib eine Kinderbäckerei zum Spielen.

Mit traditionellen und natürlichen Backwaren, herzhaften Snacks, hausgemachten Kuchen und Tor-

ten, einem reichhaltigen Frühstück sowie feinen Kaffeespezialitäten findet man von morgens bis abends das passende Angebot. In der Mittagszeit wird das Sortiment mit frischer Pasta, hausgemachten Maultaschen und Suppen ergänzt – entweder als Stärkung direkt vor Ort oder gerne auch zum Mitnehmen.

anz

Unter der Kaiserpfalz 1
74254 Offenau
Telefon: 07132 9300526
www.haerdtnr.de

Mo – Fr. 5.30 – 18.30 Uhr;
Sa 6 – 17 Uhr, So 8 – 17 Uhr,
an Feiertagen geschlossen



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 Vier-Sterne-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 Mittagsskarte 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 herbstliche Genüsse mit Kürbis-, Pilz- und Wildgerichten (bis 10. November) oder die Advent- und Weihnachtsmenüs im Winter. Ein Highlight sind auch die Afterwork-Partys (Eintritt frei) am 25. Oktober und 22. November von 17 bis 23 Uhr. Geschenkgutscheine können vor Ort oder online erstanden werden. Die Räumlichkeiten, die für Tagun-



gen und Feiern aller Art gemietet werden können, präsentieren sich in Weiß und Naturfarben, sodass jeder seiner Veranstaltung selbst noch die persönliche Note verleihen kann. Auch in der Wintersaison haben private Feiern ein besonderes Flair. Beispielsweise kann man auf der heimelig gestalteten Terrasse mit einem heißen Punsch starten, bevor in einem der separaten Räume weitergefeiert wird. Vor Kurzem wurden der Alt- und Mittelbau inklusive der darin befindlichen Gästezimmer aufwendig renoviert. Nun stehen Gästen insgesamt 54 Zimmer in zeitlos elegantem Stil zur Verfügung. Die Zim-

mer verfügen über modernsten Komfort: Sie sind mit Flachbildschirmen an den Wänden, Minibar, Safe und WLAN sowie teilweise mit Klimaanlage ausgestattet.

anz

Karlsvorstadt 4
74613 Öhringen
Telefon 07941 92000
info@wuerttembergischer-hof.de
www.wuerttembergischer-hof.de

Öffnungszeiten Restaurant:
Mo – Sa 9 – 23 Uhr,
Sonntag Ruhetag,
warme Küche 11.30 – 14 Uhr
und 17.30 – 21 Uhr



PFEDELBACH



Landhotel Küffner – Restaurant – Tagung – Tanzlokal



Das familiengeführte Landhotel Küffner bietet den perfekten Rahmen für Betriebs-, Vereins- oder Familienfeiern. In den ansprechend gestalteten Räumlichkeiten gibt es Platz für bis zu 250 Personen. Das Team rund um die Inhaber Hans Peter und Nicole Habel-Küffner serviert im Restaurant regionale sowie internationale Speisen. Und selbstverständlich finden sich auch viele leckere saisonale Gerichte auf der Speisekarte. Zusätzlich gibt es im Landhotel Küffner Themenabende wie zum Beispiel montags eine Fülle an Schnitzelgerichten oder donnerstags Rostbraten in vielen verschiedenen Variationen. Das ins Gebäude integrierte Tanzlokal ist



frisch renoviert und erstrahlt nun in neuem Glanz. Donnerstags ist dort im 14-tägigen Rhythmus Live-Musik geboten. **anz**

**Max-Eyth-Straße 8
74629 Pfedelbach
Telefon: 07941 64641 -0
Fax: 07941 64641 -12
E-Mail: info@landhotel-kueffner.de
www.landhotel-kueffner.de**

Öffnungszeiten Restaurant Mo – Fr 11.30 – 14 Uhr sowie 17 – 21 Uhr; Sa 17 – 21 Uhr; So 11 – 14 Uhr; Mittagstisch Mo – Fr 11.30 – 14 Uhr; Sonderöffnungszeiten nach vorheriger Absprache.



PFEDELBACH

Hotel-Restaurant
BürgerStühle

Die Küche des Hotel-Restaurants BürgerStühle 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



PFEDELBACH



Winzerstube Lösch

Lust auf fruchtige Apfelsteaks, Zwiebelkuchen oder Kürbissuppe – das zieht die Gäste zur Herbstzeit in die neu gestaltete Winzerstube. Der Familienbetrieb bietet Besen- und saisonale Gerichte, Flammkuchen und Brot aus dem Steinbackofen. Dazu Weine der Weinkellerei Hohenlohe, selbst hergestellte Brände und Apfelsaft. Winzerstube und Terrasse bieten viele gemütliche Plätze. **anz**



**Adolzfurter Straße 33
74626 Windischenbach
Telefon: 07941 602364
www.weinstube-hohenlohe.de
Öffnungszeiten: täglich ab 11 Uhr, Mo Ruhetag, Erntebesen: noch bis 3. November. Am 1. November: Tag der offenen Tür in der Brennerei. Infos: Homepage + Besenkalender.**



SCHWÄBISCH HALL



Hotel-Restaurant Sonneck

Wir, die Familien Klenk und Stöcker, freuen uns sehr, Sie bei uns im Familienbetrieb seit 1961 begrüßen zu dürfen. Unsere 42 Hotelzimmer, die vier Terrassen, unser gemütliches Restaurant und unsere Bar „Heiners Pub“ stehen Ihnen täglich zur Verfügung. Gastlichkeit und ein Hauch von „Zuhause“ laden zum Verweilen ein. Unser Küchenteam zaubert täglich gut bürgerliche Gerichte auf die Teller. Feierlichkeiten jeglicher Art sind bei uns bis 150 Personen möglich. Auch im Seminarbereich sind wir modern ausgestattet und überzeugen mit unserer fachlichen Kompetenz. Die Bar „Heiners Pub“



ist mit ihrer Kegelbahn, mit Darts und Billard immer einen Besuch wert. Hier werden auch alle Sportereignisse auf Leinwand übertragen, dazu können Sie am Abend leckere Cocktails in geselliger Runde genießen. **anz**

**Fischweg 2
74523 Schwäbisch Hall-
Gottwollshausen
Telefon: 0791 970670
E-Mail: info@sonneck-klenk.de
www.sonneck-klenk.de
Öffnungszeiten:
täglich ab 15 Uhr (Küche täglich von 15.30 – 21.30 Uhr)**



DISTELHAUSEN



Distelhäuser Brauerei

Wo mit Herz und Hand handwerklich Bier gebraut wird, ist auch gutes Essen nicht weit: Direkt in der Distelhäuser Brauerei gelegen, lädt Sie unser Biergarten-Wirtshaus mit frischen Distelhäuser Bierspezialitäten und regionalen Speisen aus der Brauhausküche zum Verweilen ein. Sie können auch Ihre Hochzeit, Ihren Geburtstag, Ihr Betriebsfest... in unseren Räumlichkeiten feiern. Ob Bierverkostung, zünftiger Fassanstich, festliches Menü, klassisches Büfett – für außergewöhnliche Events gibt es viele frische Ideen. **anz**



**Grünsfelder Straße 3
97941 Taubertschloßheim-
Distelhausen
Telefon: 09341 805-820
www.distelhaeuser-brauhaus.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 Pastagibt'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



DISTELHAUSEN



Distelhäuser Brauerei

Strolch heißt der jüngste Neuzugang in der Distelhäuser Brauerei. Dabei handelt es sich jedoch nicht um einen neuen Mitarbeiter, sondern um ein frisches regionales Produkt. Distel Strolch heißt die Cola-Mix-Limonade, die das Familienunternehmen aus dem Taubertal erstmals in der eigenen Brauerei herstellt. Und, wie der Name Strolch schon verrät, ist der Neuling etwas frech und ungewöhnlich. Das gilt auch für den optischen Auftritt, der sich von dem der klassischen Distelhäuser Biersorten – und auch vom Einerlei der etablierten Spezi-Marken von Großbrauereien – bewusst abhebt. Ein orangefarbenes Wellenmuster auf dem Etikett, zwei mit wenigen Strichen gezeichnete lachende Männchen und der Schriftzug Distel Strolch sind das Markenzeichen des neuen Getränks. Dieses Design ist kein Zufall, sondern ein bewusster Schritt in die Vergangenheit. Mit Strichmännchen warb Distelhäuser in den 1980ern erfolgreich auf Bierkästen, Lastern, in Anzeigen, auf Leuchtreklamen und Frisbee-



Scheiben. Daran knüpft die Brauerei an und begeistert. Beim Geschmack des Distel Strolch haben sich die Braumeister nicht nur auf den eigenen Gaumen verlassen, sondern sich externe Hilfe gesucht: In mehreren Runden haben Cola-Mix-Fans aus der Region die Mischungen verkostet, ihre Vorlieben eingebracht und das Produkt mit entwickelt. **anz**

**Grünsfelder Straße 3
97941 Tauberbischofsheim-
Distelhausen
Telefon: 09341 8050
www.distelhaeuser.de**



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!



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 hauseigener 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 Österreich und Eier von dem befreundeten Biolandhof auf der Kleincomburg Schwäbisch Hall.

anz

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

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



WEINSBERG



Asia Khan



Im seit 15 Jahren in Weinsberg bestehenden Asia Khan verwöhnt Familie Chen ihre Gäste mit chinesischen, thailändischen, mongolischen und japanischen Köstlichkeiten – auch Sushi. Die Gäste finden auf der Karte mehr als 80 auch vegetarische Gerichte. Ein Highlight ist das abendliche Erlebnisbuffet. Auch mittags können sich die Gäste am Büfett bedienen. Mit 140 Plätzen eignet sich das Restaurant auch ideal für Feiern aller Art. **anz**

**Heilbronner Straße 65
74189 Weinsberg
Telefon: 07134 9180178
www.asiakhan.de
E-Mail: info@asiakhan.de**

Öffnungszeiten: Di – So 11.30 –
14.30 Uhr und 17.30 – 22.30 Uhr



WÜSTENROT



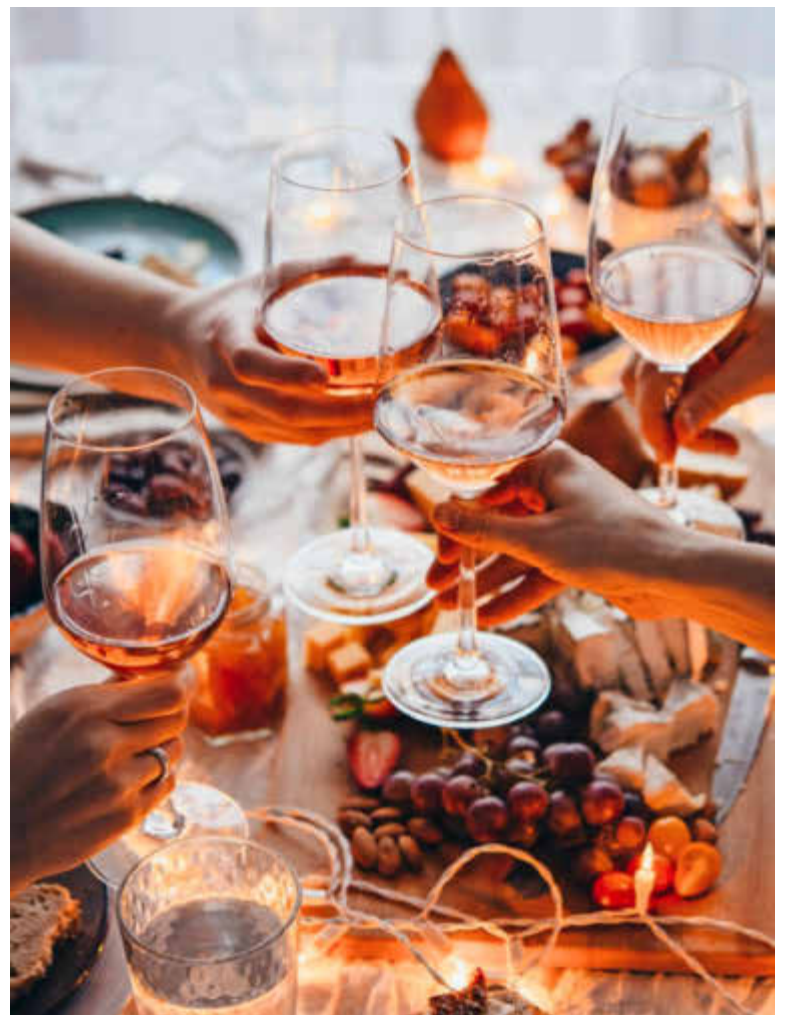
Gasthaus Waldhorn

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 Dachsi-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



Herbst pur in der Schüssel

Porridge mit Bratapfel-Topping schmeckt jetzt besonders lecker

Gut, dass Porridge sein Image heutzutage durch einen wohlklingenden Namen ordentlich aufpolieren konnte. Denn früher hieß es einfach Haferschleim. Das klingt zugegebenermaßen nicht ganz so lecker und ziemlich altmodisch.

Doch gerade im Herbst und Winter ist Porridge eine schön wärmende Mahlzeit, die nicht nur lange satt macht, sondern dabei auch bekömmlich und gesund ist. Und durch das Bratapfel-Topping bekommt das Ganze eine wunderbar-winterliche Note.

Zutaten für zwei Personen:

Für das Porridge braucht man eine Tasse Haferflocken, zartschmelzend, zwei Tassen Mandelmilch von gerösteten Mandeln und ein Tütchen Vanillinzucker.



Die Zutaten für das Bratapfel-Topping sind: ein großer Apfel, zwei Tütchen Vanillinzucker, eine Handvoll getrockneter Cranberrys, ein Tee-

löffel Zitronensaft, Zimt, zwei Tropfen Bittermandelaroma, ein Teelöffel Butter oder eine pflanzliche Butter-Alternative

Zubereitung:

1. Den Apfel waschen, das Kerngehäuse entfernen und in mundgerechte Stücke schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und den Apfel darin für einige Minuten bei mittlerer Temperatur anbraten. Mit dem Vanillinzucker karamellisieren lassen, ein wenig Zitronensaft und die Cranberrys dazugeben, mit Zimt und dem Bittermandelaroma abschmecken und vom Herd nehmen.

2. Die Mandelmilch mit dem Vanillinzucker in einem Topf erhitzen, die Haferflocken darin einrühren und alles aufkochen lassen – und schon ist das Porridge fertig.

3. Das Porridge in Schüsseln füllen, die Bratapfelmischung darüber geben und heiß servieren. Wer mag, streut gehackte Nüsse darüber. *dpa*

stimme.de/shop

Regionales

10%
Rabatt* für alle
mit Abo!

Entdecken Sie
Weingenuss aus
unserer Region

JETZT BESTELLEN:
online stimme.de/shop
telefonisch 07131 615-625

STIMMEShop

*ausgenommen Bücher und Magazine



KIRCHSTEIGE 5 - 74080 HEILBRONN
RESERVIERUNG UNTER 07131-7488257



25. & 26. Dezember 2024 11:30 - 14:30 Uhr
Weihnachtsbuffet 45,50 €
weitere Informationen finden Sie auf unserer
Homepage