

SEPTEMBER 2025

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

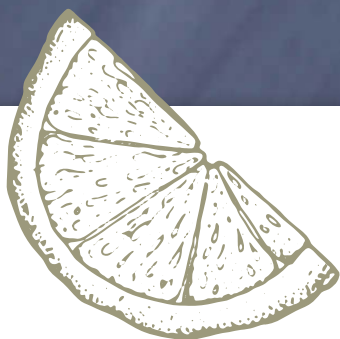
FREIZEIT · und · Genuss

GASTRONOMISCHER WEGWEISER UND FREIZEITFÜHRER IN **EINEM**





FREIZEIT · und · Genuss



Editorial

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

während wir die warmen Sommermonate langsam hinter uns gelassen haben, ist der Herbst auf leisen Sohlen ins Land gezogen. Die Tage werden kürzer und die Zeit, die wir zu Hause eingemummelt auf dem Sofa verbringen, länger. Und, ganz ehrlich: Ein bisschen haben wir uns doch alle danach gesehnt, einfach mal wieder ohne schlechtes Gewissen drinnen entspannen zu können. Aber Augen auf: Auch vor der Haustüre warten zahlreiche Ausflugsziele, die im Herbst Körper und Seele erfreuen.

Vom Genuss feiner Tropfen über kulinarische Leckerbissen bis zur Tiefenentspannung im Solebad: Der Landkreis Heilbronn, der Kraichgau und Hohenlohe bieten im Herbst ein buntes Potpourri an Genuss- und Freizeitangeboten. Die Gastwirte haben ihre Stuben herausgeputzt und den Wein kaltgestellt. Jetzt fehlen nur noch Sie, liebe Leser!

Lassen Sie sich durch unsere Beilage inspirieren, welche Köstlichkeiten und Freizeitaktivitäten in der Region auf Sie warten. Genießen Sie die Herzlichkeit der Gastgeber, neue Bekanntschaften und die Zeit mit Freunden und Familie.

Viel Spaß bei der Lektüre – und kommen Sie gut in die kalte Jahreszeit.

Ihre
Sina Alonso Garcia
Redakteurin
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.), Sina Alonso Garcia, Tanja Weilemann

Foto Titelseite: miss irine/stock.adobe.com, KI-generiert

Anzeigen: Martin Kűfner (verantw.)

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

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



 Freizeit

 Genuss

 Michelin

 Gault Millau

 Varta

 Aral Schlemmeratlas

 Bertelsmann

- Sonstiges
-  Führungen
 -  Lesungen, Konzerte, Veranstaltungen, Vernissage, Ausstellung
 -  Konferenzräume
 -  Zimmer
 -  Raucherbereich

- Sparen
-  Freier Eintritt
 -  Vorteil für alle mit Abo

Inhalt

- 04

Bad Friedrichshall
Bad Rappenau
- 05

Bad Wimpfen
Brackenheim
- 06

Crailsheim
Tauberbischofsheim-Distelhausen
Eppingen
- 07

Forchtenberg
Heilbronn
- 08

Heilbronn
Kirchberg a. d. Jagst
- 09

Kupferzell
Künzelsau
Langenburg
Lauffen
- 10

Lauffen
Neuenstadt
Niedernhall
- 11

Niedernhall
Nordheim
Öhringen
- 12

Öhringen
- 13

Öhringen
Offenau
Pfedelbach
Schwäbisch Hall
Schwaigern
- 14

Schwaigern
Sinsheim
Speyer
- 15

Stimpfach
Untereisesheim
Unterműnkheim



BAD FRIEDRICHSHALL**Drei-Flüsse-Salzstadt**

Salz, Schlösser, drei Flüsse, Eisenbahn – Bad Friedrichshall kann auf eine bewegte Stadtgeschichte zurückblicken. Die einzige Drei-Flüsse-Salzstadt Deutschlands mit dem einzigen Salzbergwerk Baden-Württembergs bietet beispielsweise bei geführten Radtouren noch richtige Naturerlebnisse in den Kocher-Jagst-Ebenen. Nette Gesellschaft, interessante Hinweise der Rad-Guides und wissenswerte Hintergründe machen jede Radtour zu einem Erlebnis auf unseren schönen Radwegen. Salz bestimmt die Stadtgeschichte und so bieten die Gästeführer span-



nende Führungen in 180 Meter Tiefe im Salzbergwerk. Für Kinder beispielsweise sind die Geburtstage unter Tage immer ein ganz besonderes Erlebnis. Aber auch über Tage wird es abwechslungsreich mit der Lustigen Nachtwächterführung, Führungen in den drei Schlössern, Duttonberger Wein, Eisenbahn, Dorfgeschichten. Für Kinder gibt es jeden Monat mindestens ein Angebot.

Wie wäre es mal mit einer Geisterführung im Greckenschloss? Salz finden Sie auch im Solefreibad mit seinen 2000 Quadratmetern Wasserfläche. Kultur- und Theaterangebote werden fast monatlich angeboten, wobei der Veranstaltungskalender wirklich keine Wünsche offenlässt. **anz**

Stadtmarketing, Tourismus & Kultur Bad Friedrichshall
Telefon: 07136 832 127
E-Mail: tourist@friedrichshall.de
www.friedrichshall.de
www.friedrichshall-tourismus.de

**BAD RAPPENAU****Wohlfühlen und genießen**

Abschalten vom Alltag, die Seele baumeln lassen, Gesundheit und Lebensfreude tanken – das ist in Bad Rappennau möglich. Ausgedehnte Parkanlagen mit Spielplätzen und Ruhezonen, das Gradierwerk, eine Art Freiluftinhalatorium mit salzhaltiger Luft, gemütliche Gaststätten, Biergärten und Cafés laden zu einem „Bad im Blütenmeer“ ein. Wer aktiv etwas für sein Wohlbefinden tun möchte, für den bieten das Gradierwerk, der Barfußpfad, die Kneipp-Tretanlage, der Aktiv-Vital-Parcours, das Sole-Freibad und die Saunalandschaft mit Wellnessbereich abwechslungsreichen 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 Wander- und Radwegen mit zahlreichen Einkehrmöglichkeiten freuen. Besonders hervorzuheben sind der Besinnungspfad für Wanderer und der Salz & Sole-Radweg mit Wissenswerten 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 einzigartigen BikiniARTmuseum. **anz**

Gäste-Information
74906 Bad Rappennau
Telefon: 07264 922391
gaesteinfo@badrappennau.de
www.badrappennau-tourismus.de
Neu ab Mai 2025: Kirchenstraße 13 (in der Volksbank)
Mo – Fr 9 – 17 Uhr (langer Do bis 18 Uhr), Sa 9 – 12 Uhr

**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 Rappennau
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



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

Shop

Geschenke aus der Familienküche

Die neue Ausgabe von „Süßer Zauber“ zeigt die 50 tollsten Rezepte unserer Leserinnen und Leser für leckere Mitbringsel.

Erhältlich ab 11. Oktober in unseren Geschäftsstellen in Heilbronn und Öhringen, unter stimme.de/shop, im regionalen Buchhandel, bei Edeka Ueltzhöfer und in allen Filialen der Bäckerei Härdtner.

6,90 Euro



AB 11. OKTOBER BESTELLEN:
online stimme.de/shop
telefonisch 07131 615-625

STIMMEShop

stimme.de/shop

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 regelmäßige

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-
gen 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)



BRACKENHEIM



Zinsers Flämmle

Unter dem Motto „Schmeck den
Süden“ kann man bei Zinsers
Flämmle schwäbische Klassiker,
regionale Produkte sowie saison-
ale und indische Gerichte in histo-
rischem Ambiente genießen.
Dazu gibt's passende Weine. Für
unvergessliche Sommerabende
bietet sich der Flämmle-Garten
an. Neu: Nun kann man bei Zinsers
Flämmle auch schöne Zimmer
und Appartements mieten.

anz



Leintalstraße 15
74336 Brackenheim-Neipperg
Telefon: 07135 9387060
E-Mail: info@zinsersflaemmle.de
Fr – Mi 17.30 – 21 Uhr
Do Ruhetag
Sa – Mi 11.30 – 14 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 verschiede-
nen Frühstückstücken von Porridge bis
zum Bio-Spiegelei. Zum Mittagstisch
munden Salate, Flammkuchen,
Rindfleisch-Burger und als Beson-
derheit: 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



WEINKELLEREI HOHENLOHE eG

Alter Berg 1 · 74626 Bretzfeld-Adolzfurt · Tel. 07946 / 9110-0
info@weinkellerei-hohenlohe.de · www.fuerstenfass.de

CRAILSHEIM



Stadt Crailsheim



Crailsheim hat viel zu bieten. Für einen spannenden Tagesausflug und ein erfülltes Leben. Die über 37 000 Einwohnerinnen und Einwohner große Stadt im Herzen Hohenlohes und Nordosten Baden-Württembergs ist wirtschaftlich stark, landschaftlich reizvoll, kulturell vielschichtig und sportlich top. Crailsheim verbindet Tradition und Innovation, bietet Infrastruktur und Erholung, schafft Erlebnisse und Perspektiven, ermöglicht Bildung und Zukunft. Crailsheim ist

Heimat für uns. Und für Sie? Finden Sie es heraus: www.crailsheim.de.

anz

Stadtverwaltung Crailsheim
Marktplatz 1
74564 Crailsheim

tourismus@crailsheim.de
Öffnungszeiten Bürgerbüro
Montag – Mittwoch: 7.30 – 17 Uhr
Donnerstag: 7.30 – 17.30 Uhr
Freitag: 7.30 – 12 Uhr
Samstag: 9 – 12 Uhr



BRAUHAUS

Frisches Bier direkt an der Quelle.

Speisekarte, Öffnungszeiten und Reservierung:
www.distelhaeuser-brauhaus.de

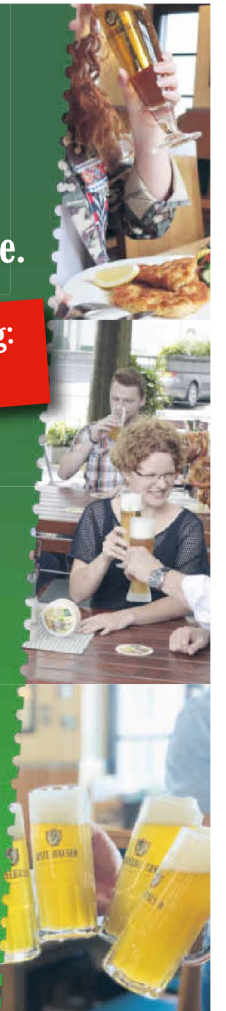
Wo mit Herz und Hand handwerklich
Bier gebraut wird, ist auch
gutes Essen nicht weit.
In unserem Brauhaus servieren wir
leckere Speisen mit ausschließlich
regionalen Zutaten und
Slow Food Garantie.

Distelhäuser Brauhaus, Grünsfelder Straße 3
97941 Tauberbischofsheim-Distelhausen
Tel.: 09341/805-820



DISTELHÄUSER

Immer eine frische Idee!



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 Tauberbischofsheim-Distelhausen
Telefon: 09341 805-820
www.distelhaeuser-brauhaus.de



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



HARDTHAUSEN



Hofladen Café Event Ehrenfeld

Frisches Obst und Gemüse aus eigenem Anbau, beste Backwaren, Rum und Gin aus der eigenen Brennerei Rumerle: Das alles gibt es im Hofladen und -Café Ehrenfeld in Hardthausen. Die Familie Ehrenfeld, die einen Obst- und Grünspargelhof im Ort betreibt, heißt ihre Gäste herzlich willkommen. Im Hofladen finden Kunden ein großes Angebot eigener Produkte wie Grünspargel, Minikiwis, Äpfel und zudem eine feine Auswahl ausgesuchter Produkte von Erzeugern aus der Region. Eine tolle Frühstücksauswahl, hausgebackene Kuchen und offenes Bio-Eis erwartet die Kunden im angeschlossenen Café mit Terrasse. Der rustikal-modern einge-



richtete Eventraum im ersten Stock kann für Feiern aller Art gebucht werden. Mit einer tollen Show-Küche, einem Eichen-Bartisch und einer kleinen Loggia gibt es viele Möglichkeiten für individuelle Veranstaltungen.

anz

Forststraße 8
74239 Hardthausen-Kochersfeld
Telefon: 07139 9319655
www.hofladen-ehrenfeld.de
hofladen@obsthof-ehrenfeld.de

Öffnungszeiten:
Di – Fr 7.30 – 17.30 Uhr, Mo Ruhetag
Winteröffnungszeiten:
1. Oktober – 31. März:
Sa 7.30 – 14 Uhr, So geschlossen



FORCHTENBERG



Bistro am Kocherwerk

Direkt am Kocher-Jagst-Radweg lädt das Bistro am Kocherwerk in Ernsbach zu einer genussvollen Pause ein. Auf der Sonnenterrasse mit Blick auf den Kocher genießen Sie frischen Kaffee, hausgemachten Kuchen, kühle Getränke und kleine warme Speisen. Gleich nebenan entdecken Sie im Kocherwerk die spannende Geschichte der Schrauben- und Befestigungsindustrie. **anz**



Graf-Wolfgang-Julius-Platz 1
74670 Ernsbach
Telefon: 07947 9430 755
info@kocherwerk.de
www.kocherwerk.de
Öffnungszeiten: Mi – So 11 – 17 Uhr
(auch an Feiertagen)
Hunde willkommen



HEILBRONN



Alpha Eat Greek



Griechische Küche in einer Atmosphäre, die von Herzlichkeit und Authentizität geprägt ist: Bei Alpha Eat Greek sollen sich die Gäste wie zu Hause fühlen. Seit seiner Eröffnung 2020 ist das Restaurant zu einem beliebten Treffpunkt in Heilbronn geworden. Mit seinen 30 Sitzplätzen innen und weiteren 30 draußen auf der

Terrasse bietet das Lokal ein gemütliches und familiäres Ambiente. Für die Inhaber steht es an erster Stelle, den Gästen ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis zu fairen Preisen zu bieten. Von Gyros über Bifteki, Feta oder Meeresfrüchte bis zu gebratenem Gemüse und Salaten: Bei den zahlreichen angebotenen Gerichten wird jeder Geschmack bedient. Wer gerne mit anderen gemeinsam schlemmt, findet auf der Speisekarte auch kalte oder warme Mix-Platten für zwei oder drei Personen. Die Betreiber freuen sich auf Ihren Besuch! **anz**

Fleiner Straße 39
74072 Heilbronn
Telefon: 07131 6403620
www.alphaeatgreek.de
info@alpha-greekfood.de

Öffnungszeiten:
Mo – Fr 11.30 – 20 Uhr
Sa 11.30 – 20.30 Uhr



HEILBRONN



Yan Sushi & Wok

Am Kaisersturm über den Dächern von Heilbronn liegt ein gastronomisches Highlight: Das chinesisch-japanische SpezialitätenRestaurant 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



Das große Jubiläum!



HEILBRONNER WEIHNACHTS CIRCUS

THERESIENWIESE

17.
DEZEMBER

BIS

06.
JANUAR




Tel. 0700 - 598 000 00

www.weihnachtscircus.com

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.

Von April bis Oktober kann man auf der großzügigen Terrasse mit 96 Sitzplätzen das besondere Reiterhof-Ambiente hautnah erleben. Die Terrasse verfügt über Palmen, Sonnenschirme und Heizstrahler, die den Aufenthalt im Außenbe-



reich 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 Heilbronn-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 Mittagstisch- und Speisekarte – sind auf der Homepage zu finden. Impressionen vom Wirtshaus und seinem Angebot finden Interessierte außerdem auf Social Media über Facebook und Instagram.

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

anz



KIRCHBERG AN DER JAGST



Ayurveda-Kurzentrum Schloss Kirchberg/Jagst

Ayurveda bedeutet die Wissenschaft vom Leben und ist eines der ältesten Gesundheitssysteme der Welt. Mit naturheilkundlichen Methoden wird körperliche Harmonie wiederhergestellt und Krankheiten die Basis entzogen. Authentische Ayurvedabehandlungen im Schloss Kirchberg/Jagst verbinden tiefgreifende Heilkraft der traditionellen indischen Medizin mit dem historischen Ambiente des barocken Schlosses inmitten der Natur, hoch über dem idyllischen Jagsttal. Ob bei einer Massage, halb- oder ganztägigem Schnupperangebot, mehrtägigen Kuren zur Regeneration bis hin zur Königsklasse – der Panchakarma-Kur – steht der Gast im Mittelpunkt. Die Behandlungen folgen medizinischen Standards und werden von bestens ausgebildeten Therapeuten und Ärztinnen aus Kerala/Südindien ausgeführt. Ayurvedische-vegetarische Bio-Küche, tägliche Yogaeinheiten, schöne Zimmer und das Flair des Schlosses machen den Aufenthalt zu einem besonderen Erlebnis.

anz



Ayurveda Kurzentrum
Schloss Kirchberg
Schlossstraße 16/3
74592 Kirchberg an der Jagst
Telefon: 07954 9 86 9001
Mobil: 0162 6 35 87 89
ayurveda-center@biohotel-schloss-kirchberg.de
www.ayurveda-kurzentrum-schloss-kirchberg.de



KIRCHBERG AN DER JAGST



Schlosscafé Schloss Kirchberg

In historischem Ambiente erwartet Sie im Schlosscafé eine umfangreiche Getränkekarte mit Kaffee- und Teevariationen, regionalen Bieren, ausgewählten Weinen und saisonalen Drinks. Dazu gibt es Hohenloher Leckerbissen und frisch im Schloss zubereitete Heumilch-Eiskreationen.

Eine kleine, aber feine Bio-Speisekarte mit knackigen Salaten, Spezialitäten der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall und weiteren kreativen Gerichten runden das kulinarische Angebot ab. Wir bieten Ihnen ein abwechslungsreiches Frühstücksbuffet mit regionalen Spezialitäten wie Echt Hällischer Wurst von der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall und Bio-Heumilchkäse der Dorfkäserei Geifertshofen, Marmelade, Honig, gekochten Eiern, Bauernbrot und verschiedenen Brötchen, Joghurt, Müsli, Obst, Quark, Milch, Saft, Kaffee und Tee an.

anz

Öffnungszeiten
Mo – Fr 7 – 22 Uhr; Sa, So 8 – 23 Uhr
Frühstück
Mo – Fr 7 – 10 Uhr; Sa, So 8 – 11 Uhr



Schlosscafé Schloss Kirchberg
Schlossstraße 16/3
74592 Kirchberg an der Jagst
Telefon: 07954 9 21 54-71
Mobil: 0155 10 31 13 38
www.biohotel-schloss-kirchberg.de



KUPFERZELL



Bäckereicafé Backstube Hermann Härdtnert



Das im Mai 2023 eröffnete Bäckereicafé Backstube Hermann Härdtnert ist verkehrsgünstig im Gewerbepark Hohenlohe zwischen A6 und B19 und direkt neben der Flix-Bus 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 Mittagsgeschichte ergänzen das Sortiment – als Stärkung direkt vor Ort oder zum Mitnehmen. Hohe Glasfronten, natürliche Materialien und viele Pflanzen geben dem Café-

Inneren 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.haerdtnert.de**

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



Foto: karepa/stock.adobe.com

KÜNZELSAU



Landgasthof Lell

Direkt neben Künzelsau liegt unser familiengeführter Landgasthof mit gemütlichem Restaurant und großer Terrasse. Wir bieten eine gute, regionale Küche mit jahreszeitlichen Aktionen. Bei uns können Sie zu zweit, mit der Familie



oder in geselliger Runde ungezwungen essen gehen, aber auch exklusiv unvergessliche Events, Jubiläen, Geburtstage oder Hochzeiten feiern. Wir möchten, dass Sie sich wohlfühlen – Ihre Zufriedenheit ist unsere Motivation. **anz**

**Leimengrube 5, 74653 Künzelsau
Telefon: 07940 93540
kontakt@landgasthoflell.de
www.landgasthoflell.de**



LANGENBURG



Schloss Langenburg und Deutsches Automuseum

Eines der schönsten Schlösser Süddeutschlands erwartet seine Besucher mit spannenden Geschichten und abwechslungsreichen Erlebnissen für Jung und Alt. Egal ob eine Reise in die Vergangenheit im Schlossmuseum, Ausstellungen im Deutschen Automuseum oder die idyllische Auszeit im Schlosscafé – jeder findet auf Schloss Langenburg das passende Angebot. Zu den Veranstaltungshighlights gehören Konzerte, die Castle & Cars Eventreihe des Deutschen Automuseums und die Fürstlichen Gartentage. Letztere finden am ersten Septemberwochenende statt und zählen zu den schönsten und größten Gartentagen Süddeutschlands. Ein besonderes Kulturhighlight sind die Castle & Culture Events. Spannende Vorträge in exklusivem Ambiente, kombiniert mit Musik und Kulinarik, schaffen ein unvergessliches Erlebnis. Das 1970 von Fürst Kraft zu Hohenlohe-Langenburg eröffnete Automuseum ist eines der ersten Auto-



museen in Deutschland. Mithilfe diverser Automobilhersteller und Partnermuseen zeigt das Museum Ausstellungen unter dem Motto: „Menschen, Autos & Geschichte.“ Mitten in der zauberhaften Altstadt von Langenburg und doch in unmittelbarer Nähe zum Schloss liegt das ehemalige Kutscherhaus und der ehemalige Marstall. In der Schlossanlage lädt die Schlossbrauerei Familien und Gruppen zum Übernachten ein. **anz**

**Schloss 1, 74595 Langenburg
Telefon: 07905 94 190 34
www.schloss-langenburg.de
www.facebook.com/
erlebnis.schlosslangenburg
www.instagram.com/
schloss_langenburg**



LAUFFEN



Konditorei-Café Schillerlocke



Herzlich willkommen im gemütlichen Konditorei-Café Schillerlocke in Lauffen. Ein Frühstück von der neuen Karte von Inhaber Simon Sommerfeld und seinem Team ist der perfekte Start in den Tag. Die vielen Kaffeespezialitäten bedeuten ebenfalls eine Menge Genuss. Diese sind aus frisch gemahlenden Bohnen individuell zubereitet, gerne auch koffein- und laktosefrei, mit Flavour oder Hafermilch. Zur Stärkung zwischendurch warten beispielsweise Knusperstangen,

Spinat-Feta-Croissants oder Schinken-Käse-Hörnchen auf hungrige Abnehmer. In der hauseigenen Konditorei zaubert das Team täglich viele klassische und trendige Kuchen sowie Torten. Auf der Terrasse des Cafés kann man bei einem Eiskaffee – auch koffeinfrei – oder Eisbecher entspannen. Das Konditorei-Team gestaltet auch gerne individuelle Torten ganz nach Wunsch zu jedem Anlass. **anz**



**Lange Str. 15, 74348 Lauffen
Telefon: 07133 1200 850
www.konditorei-schillerlocke.de
Mo Ruhetag, Di 11 – 18 Uhr,
Mi – So 9 – 18 Uhr**



LAUFFEN



Klostergartenlaube



Vom 2. bis 5. Oktober lädt die Klostergartenlaube in Lauffen am Neckar zum zweiten Oktoberfest ein. Das bunte Programm startet am 2.10. mit dem traditionellen Fassanstich durch Bürgermeisterin Sarina Pfründer. Höhepunkt für Familien ist der 5.10., wenn ab 13 Uhr Kinderanimation mit Clown und Kinderschminken für Spaß sorgen. Am 2., 3. und 4. Oktober gibt es abends Live-Musik. Direkt an der Zaber gelegen, begeistert die Klostergartenlaube mit frisch renovierten Gasträumen für bis zu 110 Gäste, schattigem Bier-

garten unter altem Baumbestand und einem tollen Preis-Leistungs-Verhältnis. Für kulinarische Abwechslung sorgen „Schnitzeltag“ (montags) und „Rostbraten-tag“ (samstags). **anz**

Klosterstraße 1, 74348 Lauffen
Telefon 07133 2338546, infoklostergartenlaube@gmail.com
 Öffnungszeiten:
 Mo, Do, Fr und Sa ab 16 Uhr
 So und Feiertags ab 11.30 Uhr
 Di und Mi Ruhetag



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 Mittagangebot 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



NEUENSTADT

Metzgerstadl
Sonnenwirt

Genießen Sie ein paar schöne Stunden in unserem Stadtl! Lassen Sie sich mit Schweinshaxen, sauren Nierle, Stadtsteak, 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



Foto: dgimages/stock.adobe.com

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 Fachwerkhäus ist stilvoll eingerichtet. Neben dem Hotel und Restaurant bietet es einen gemütlichen Gewölbekeller sowie eine Eventscheune. 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



NIEDERNHALL



Dothentic Wok & Sushi Restaurant



Mitten im idyllischen Kochertal erwartet Sie im Dothentic Wok & Sushi authentische asiatische Küche in stilvollem Ambiente. Ob knusprige Wok-Gerichte oder feinstes Sushi – bei uns kommen nur frische Zutaten auf den Tisch, liebevoll zubereitet vom erfahrenen Küchenteam. Von beliebten Klassikern bis hin zu kreativen Sushi-Variationen ist für jeden Geschmack etwas dabei. Genießen Sie echte asiatische Gastfreundschaft in familiärer Atmosphäre – ganz ohne künstliche Zusatzstoffe und Geschmacks-

verstärker. Kommen Sie vorbei und lassen Sie sich von unserer Küche verzaubern! **anz**

**Criesbacherstraße 40
74676 Niedernhall
Telefon: 07940 50 31 53 9
www.dothenticrestaurant.de
Instagram: dothentic_restaurant
Facebook: Dothentic Wok&Sushi Restaurant
Öffnungszeiten:
Mo – Fr 17 – 21 Uhr
Sa – So 16.30 – 21 Uhr**



NORDHEIM



Müllers Weinstube



Vorzügliche Weine sowie regionale, saisonale und internationale Speisen sorgen in der familiengeführten Weinstube für höchste kulinarische Genüsse. In der Weinstube, dem neuen Veranstaltungsraum und der schönen Terrasse können bis zu 180 Personen eine unvergessliche Zeit verbringen – ob im Rahmen von Familien- und Firmenfeiern oder ganz individuellen Events. In den fünf Doppelzimmern, drei Ferienwohnungen und den drei malerischen und gemütlichen Übernachtungsfässern im Weinberg finden die Übernachtungsgäste erholsame Ruhe. In der Weinstube kann man auch Weinproben mit Vesper oder mehrgängige kulinarische Weinproben in schöner Atmosphäre buchen.

Darüber hinaus liefert das Team um die Inhaberfamilie Ricarda und Siegfried Müller gerne Catering nach Hause – oder zu einer anderen, frei wählbaren Location. Die Weinerlebnisführungen mit Weinprobe im Weinberg sowie die Wohnmobilstellplätze runden das Angebot auch für zahlreiche Touristen ab. **anz**

**Im Auerberg 3
74226 Nordheim
Telefon: 07133 9293640
www.weingut-im-auerberg.de
info@weingut-im-auerberg.de
Öffnungszeiten: Fr + Sa ab 16 Uhr,
So + Feiertag ab 11.30 Uhr;
durchgehend warme Küche**



Zeit zum Lachen

Unterhaltung für Jung und Alt

ausgelassene Momente

Saison startet jetzt!

Unsere Kultur-Erlebnisse 25/26

Jetzt Tickets sichern unter
kultura-oehringen.de

ÖHRINGEN



Hoftheater

Wir sind Marika und Michael Wendler und heißen Sie herzlich willkommen in unserem Restaurant. Unsere Wurzeln liegen in Hohenlohe und in Wien. Und das erleben Sie auch, wenn Sie bei uns zu Gast sind. Wir verwöhnen Sie mit ausgewählten Spezialitäten der Wiener Küche und erlesenen Weinen aus der Region. Gönnen Sie sich eine Pause vom Alltag und lassen Sie sich verwöhnen. Das historische Hoftheater, unser besonderer Veranstaltungsort für Ihr Event, liegt direkt neben unserem Restaurant im idyllischen Hofgarten. Mit seiner Empore bietet es Platz für bis zu 100 Personen. **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

Das Genusscafé in der Küchenwerkstatt

Das Genusscafé aus Leidenschaft in der Öhringer Küchenwerkstatt hat sich mittlerweile etabliert und freut sich über viele Stammgäste. Es 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 oder lunchen Sie mit ihren Lieben ganz gemütlich und privat ins Wochenende. Lernen Sie dabei die schönen Ausstellungsküchen kennen und lassen Sie sich mit Dekoideen inspirieren. Das etwas andere Café direkt in den Küchen der Küchenwerkstatt – Katja Leyhe und Karla Häger freuen sich auf Sie. **anz**

**Verrenberger Weg 13
74613 Öhringen
Telefon: 07941 602060**

Öffnungszeiten: Freitag von 10–16 Uhr und an ausgesuchten Sonderterminen. Gerne mit Reservierung: diekuechenwerkstatt.de/genusscafe



Foto: noirchocolate/stock.adobe.com

ÖHRINGEN

Württembergischer Hof

Der Württemberger Hof im Zentrum von Öhringen ist ein Traditionshaus mit Charme und Geschichte. Nach der aufwendigen Renovierung des Alt- und Mittelbaus des Gebäudes, stehen Gästen nun insgesamt 54 Zimmer in zeitlos elegantem und hellem Ambiente zur Verfügung. Die Zimmer bieten modernsten Komfort: Sie sind mit Flachbildschirmen an den Wänden, Minibar, Safe und WLAN sowie teilweise mit Klimaanlage ausgestattet.

Für jeden Gast und jeden Anlass findet sich im Württemberger Hof das passende Angebot. Ob man sich nun eine kleine Auszeit inklusive Golfarrangement oder einen

Kurzurlaub mit Wellnessprogramm gönnen möchte oder einen Hotelaufenthalt mit kulinarischen und kulturellen Highlights plant. Ein Tipp für alle, die Kraft tanken möchten, ist ein dreitägiges Body- & Soul-Retreat mit Yogastunden und Kreativworkshop, das vom 14. bis 16. November angeboten wird. Auch für private Feiern aller Art hat der Württemberger Hof die passenden Räumlichkeiten parat – stilvoll in Weiß und Naturfarben gestaltet, so dass jeder seiner Veranstaltung selbst noch die persönliche Note verleihen kann. Im Restaurant des Württemberger Hofs genießen Gäste eine kleine Auszeit beim Frühstück, Lunch oder am Abend

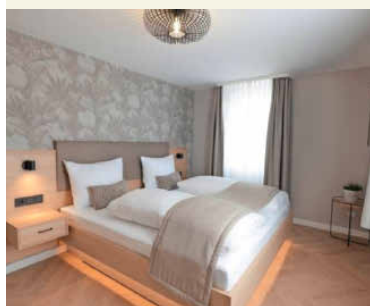


bei einem Drink mit Freunden oder Geschäftspartnern. Die Mittagskarte mit wechselnden Gerichten sowie das Mittagslunchangebot für 28,50 Euro – inklusive Wasser – haben sich bestens etabliert. Kulinarische Entdeckungen versprechen wechselnde Aktionen aus dem Veranstaltungskalender des Württemberger Hofs, beispielsweise am 18. Oktober ab 18 Uhr „Alles vom Rind – ein Ku(h)linarischer Abend“. Bei Gästen gefragt sind auch individuell buchbare Events wie das Candle-Light-Dinner oder Fondue.

Geschenkgutscheine können direkt vor Ort oder online erstanden werden. **anz**

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

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



ÖHRINGEN



EPARVIN

Die neue Weinhandlung in der Innenstadt lädt zum Stöbern und Entdecken ein. Verweilen Sie bei einem Glas Wein, französischem Käse oder frisch aufgeschnittenem Schinken und lassen sich von Sommelier & Gastgeber Oliver Adler ausführlich beraten. Bei der sich regelmäßig ändernden Auswahl aller Produkte steht erstklassige Qualität an oberster Stelle. **anz**



Poststraße 76
74613 Öhringen
info@eparvin.de
www.eparvin.de
Öffnungszeiten:
Mi/Do 15 – 20 Uhr
Fr/Sa 11 – 20 Uhr



OFFENAU



Bäckereicafé Backstube Hermann Härdtnr



„Unter der Kaiserpfalz“ – schon die Adresse verrät die traumhafte Lage des Bäckereicafé Backstube Hermann Härdtnr direkt zwischen der B27 und dem Radweg am Neckar. Radfahrer erwartet eine kostenlose Ladestation für E-Bikes, Pkw können an zwei öffentlichen E-Schnell-ladesäulen 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 Spielen eine Kinderbäckerei und im Garten ein großer Zug aus Holz. Mit traditionellen und natürlichen Backwaren, herzhaften Snacks, hausgemachten Kuchen und Torten, einem

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

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

Öffnungszeiten
Mo – Fr 6 – 18 Uhr,
Sa 6 – 18 Uhr, So 8 – 18 Uhr,
an Feiertagen geschlossen



PFEDELBACH



Winzerstube Lösch

Lust auf fruchtige Apfelsteaks, Zwiebelkuchen oder Kürbissuppe – das zieht die Gäste zur Herbstzeit in die Winzerstube Lösch in Pfedelbach. 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.



Eigene Schlachtung
und Produktion
Schweine
aus Freiluftstall
Hofeigene **Weiderinder**
Geflügel aus bäuerlicher Aufzucht
Eigene Salamimanufaktur naturgereift
Eigene **Schinken** aus dem
Naturrauchhaus
Alle Produkte **ohne Geschmacks-**
verstärker, glutenfrei
Bio-Käsesortiment

Lindenberg
74629 Windischenbach
☎ 07946 1639

Markthalle Obersulm
☎ 07134 9197220
willsbach@hofmetz-
gerei-hack.de
www.hofmetzgerei-hack.de



ÖHRINGEN



Die Bäckerei in Bauernhand

Genuss in Bauernhand: Im Café der Bäckerei in Bauernhand in Öhringen erwarten Sie Frühstück, Mittagssnacks und Backwaren – alles frisch, regional und mit Liebe gemacht. Entspannen, genießen, wohlfühlen! Übrigens: Unsere Qualität finden Sie auch in 24 weiteren Filialen in der Region. **anz**



Öffnungszeiten:
Rudolf-Diesel-Straße 2
74613 Öhringen
Mo–Fr 6–18 Uhr
Sa/So 7–17.30 Uhr
Marktplatz 5
Mo–Fr 7–17.30 Uhr
Sa 7–14 Uhr, So 8–17 Uhr



SCHWÄBISCH HALL



Solebad Schwäbisch Hall

Entdecken Sie das Solebad Schwäbisch Hall neu: Jetzt mit viermal täglich Wassergymnastik und neunmal täglich Saunaaufguss! Entspannen Sie in unserer Wohlfühloase mit insgesamt vier Innen- und Außenbecken, zwei Salzgrotten und vielfältigen Saunen. Event-Highlight: Am 8.11.2025 findet wieder unser Event „Under the Stars: Sauna, Salz & Sound“ statt – mit Live-Musik, außergewöhnlichen Aufgusseremonien und vielem mehr. Tickets können bequem online erworben werden. **anz**

Weilerwiese 7, 74523 Schwäbisch Hall, Telefon: 0791 75 87-130
www.solebad-hall.de

Öffnungszeiten:
Bad: Mo – So 8.30 – 20.30 Uhr
Sauna: Mo 14 – 20.30 Uhr, Di – So
10.30 – 20.30 Uhr

SCHWAIGERN



Weingut Will & Würz

Unser Weingut mit Ausschank liegt inmitten von Weinbergen und Feldern etwa 2,5 Kilometer außerhalb Schwaigern/Stetten a.H. Genießen Sie besondere Weine in der Natur, wo sie entstehen. Dazu gibt's Bestes aus der Winzerküche. Im Sommer bewirten wir im Hof. Bei Regen sitzt man bequem überdacht. **anz**



Weingut Will & Würz
Sonnenberghöfe 1
74193 Schwaigern/Stetten a.H.
www.willundwürz.de

Besenzeit:
Sa 4. Okt. – So 12. Okt.
Mo 27. Okt. – So 2. Nov.
Do 13. Nov. – So 16. Nov.
Mo 1. Dez. – Fr 5. Dez.
Mo 15. Dez. – Fr 19. Dez.





GRILLWERK

Ihr Partner für
GRILL & BBQ AUS SCHWABEN

**Firmenfeiern
Privatfeiern
Catering
Events**



Weitere
Leistungen:
QR-Code
scannen

Telefon 0176 48 73 73 75
kontakt@grillwerk-schwaben.de
www.grillwerk-schwaben.de

SCHWAIGERN

Metzgerei Schweizer



Im Herzen von Schwaigern steht die Metzgerei Schweizer, ein echtes Traditionsunternehmen, das seit über 200 Jahren für höchste Qualität und handwerkliches Können steht. Als echtes Familienunternehmen wird hier von Generation zu Generation das Wissen um beste Fleisch- und Wurstwaren weitergegeben. Was die Metzgerei Schweizer so besonders macht? Die eigene Schlachtung und Herstellung! Hier wird größter Wert auf Regionalität, Frische und Nachhaltigkeit gelegt. Von der Auswahl der Tiere

bis hin zur fertigen Wurst – alles geschieht in eigener Produktion. Ob feinste Wurst- und Fleischwaren, herzhaftes Grillspezialitäten oder das absolute Top-Produkt: der Fleischkäse – bei der Metzgerei Schweizer kommen Genießer voll auf ihre Kosten. Die Metzgerei Schweizer setzt bewusst auf regionale Zutaten und traditionelle Rezepte. Besuchen Sie die Metzgerei Schweizer und überzeugen Sie sich selbst von Tradition, Qualität und Genuss! Friedrich und Lucas Schweizer führen die Metzgerei seit Januar 2025 gemeinsam.

Metzgerei Schweizer OHG
Marktplatz 12
74193 Schwaigern

Öffnungszeiten:
Mo – Fr:
7.30 – 12.30 Uhr
14 – 18 Uhr
Sa:
7.30 – 12.30 Uhr



SCHWAIGERN

Leintalzoos

Unter schattigen Bäumen in naturbelassener Umgebung begegnest du Tier und Natur hautnah! Streichel- und Futtererlebnis bei unseren Gnadenhoftieren, spannende Affenbeobachtung und Genuss pur, mit vegetarischen Köstlichkeiten im Bistro Affenstark. Großer Spielplatz für Kinder, barrierefrei, familienfreundlich, Führungen und Events buchbar.

anz



Freudenmühle 1, 74193 Schwaigern, Telefon: 07138 5225, E-Mail: kontakt@leintalzoos.info, www.tierpark-schwaigern.de
Einlass täglich:
bis 25. Oktober 2025: 10 – 18 Uhr;
ab 26. Oktober 2025: 10 – 16 Uhr



SINSHEIM/SPEYER

Technik Museen Sinsheim Speyer

Hier werden Technikräume Wirklichkeit...

Faszinierende Welten voller Innovation, Geschichte und unvergesslicher Erlebnisse erwarten Sie: Über 6000 technische Meisterwerke aus aller Welt begeistern Besucher jeden Alters. Ob im Cockpit eines Überschalljets, am Steuer eines Formel-1-Rennwagens oder im Führerstand einer mächtigen Lokomotive – hier wird Technik erlebbar. Kinder tauchen spielerisch in die Rollen von Piloten, Lokführern oder Astronauten ein, während Erwachsene auf Zeitreise durch eigene Erinnerungen gehen.

Technik Museum Sinsheim

In Sinsheim ragen die Überschall-Passagierflugzeuge Concorde und Tupolev Tu-144 majestätisch in den Himmel – ein Anblick, der beeindruckt. Entdecken Sie Oldtimer, Rennwagen, Motorräder und Lokomotiven und erleben Sie Technik hautnah. Von Ostern bis Oktober verwandeln sich die Freigelände in lebendige Treffpunkte für Technik-



fans aller Generationen. Ein besonderes Highlight ist das Große Motorradwochenende am 4. und 5. Oktober 2025 mit Klassikern, neuen Modellen und Nachwuchsfahrern.

Technik Museum Speyer

Im Technik Museum Speyer folgt an 365 Tagen im Jahr ein Highlight dem nächsten: Spazieren Sie über die Tragfläche eines Jumbo-Jets, starten Sie in Europas größter Raumfahrt Ausstellung zu einer

Reise ins All oder entdecken Sie weitere faszinierende Technikwelten. Im Oktober 2025 bieten echte „Seebären“ und Piloten exklusive Erlebnisführungen auf ihren ehemaligen Einsatzorten – im U-Boot U9, auf dem Seenotrettungskreuzer und in der Transall C160, inklusive Motorenstart.



Kombinieren Sie die Erlebnisse beider Museen – nur 30 Minuten von

einander entfernt. Ein Ausflugsziel, das das ganze Jahr über begeistert.

anz



Technik Museum Sinsheim Museumsplatz 74889 Sinsheim Telefon: 07261 92990

Technik Museum Speyer Am Technik Museum 1 67346 Speyer Telefon: 06232 67080 info@technik-museum.de www.technik-museum.de



STIMPFACH



Gasthaus Rössle

Ob Sie eine Radpause einlegen, mit dem Auto unterwegs sind oder einfach gut essen möchten – in unserem Gasthaus servieren wir Ihnen das ganze Jahr über leckere, regionale Küche und frisch gezapfte Getränke in entspannter Atmosphäre. Von Mai bis September lädt zusätzlich unser gemütlicher Biergarten zum Verweilen ein. **anz**



**Mühlstraße 39
74597 Stimpfach
Telefon: 0171 742848**

Öffnungszeiten:
Di – So 11 – 23 Uhr, Küche bis 21 Uhr
Mo Ruhetag
ab 1. Oktober: Di – So 16 – 23 Uhr,
Küche bis 21 Uhr



Foto: Olga/stock.adobe.com

UNTEREISESHEIM



Rauers Gute Stube Cateringservice



Rauers Catering lässt keine Wünsche offen für Ihre private Feier, Ihr Firmenfest, Ihre Hochzeit oder Ihre Weihnachtsfeier, egal, ob in Ihrem Garten, in Ihren Firmenräumen, auf einer Burg oder in unserer Frankenhalle in Untereisesheim.

Die Frankenhalle bietet Räumlichkeiten für 20, 50, 100, 200 oder bis zu 380 Personen.

Zur klimatisierten Frankenhalle gehören eine große Freiterrasse (zum Beispiel für einen Sektempfang oder den Kaffee im Freien) sowie eine Bühne. Für Tagungen ist unsere Frankenhalle ausgestattet

mit Flipchart, Rednerpult, Beamer, Leinwand, Mikrofonanlage und Overhead-Projektor. Rauers Equipment liefert Ihnen alles, damit Sie für ein erfolgreiches Fest gut ausgerüstet sind: runde Tische, Stühle mit Stuhlhussen, Gläser, Kaffeemaschine und vieles mehr – einfach alles. **anz**

**Jahnstraße 16
74257 Untereisesheim
Telefon: 07132 3413810
www.rauersgutestube.de**



Foto: monticelli/stock.adobe.com

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 aufwendigen 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 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)



UNTERMÜNKHEIM



Landhotel Steigenhaus

Im Herzen von Untermünkheim lockt unser 3 Sterne Superior Hotel mit seinen stilvollen Räumlichkeiten. 21 komfortable Zimmer in verschiedenen Kategorien bieten alles, was Sie für einen erholsamen Aufenthalt brauchen.

Für den perfekten Rahmen sorgt unsere modern interpretierte Landhausküche mit frischen, regionalen Zutaten.

Tagen, meeten, konferieren oder feiern – wir bieten Ihnen den Raum für Ihre Veranstaltung. Losgelöst von der täglichen Arbeitsroutine finden Sie im Steigenhaus Raum für neue Ideen und zukunftsweisende Strategien. Unsere Tagungsräume sind teilweise größenvariabel und somit für kleine Meetings genauso geeignet wie für Konferenzen mit bis zu 80 Personen. Sie plan-



nen ein Team Building? Unsere weitläufige Grünfläche bietet dafür den idealen Rahmen. Sie wünschen ein Tasting? Gerne organisieren wir Tastings verschiedenster Art, wie Bier, Wein und mehr, auf Wunsch auch mit musikalischer Begleitung. Ein großer Parkplatz steht direkt vor dem Hotel zur Verfügung. Unser Team vom Landhotel Steigenhaus freut sich auf Sie.

Landhotel Steigenhaus
Steigenhaus 1
74547 Untermünkheim
Telefon: 0791 49 94 98 60
www.steigenhaus.de



WEINSBERG



Hotel und Gutsgaststätte Rappenhof

Eingebettet in sanfte Hügel, Wiesen und Weinberge liegt das Landhotel Rappenhof auf einer Anhöhe über dem Weinsberger Tal. Das lichtdurchflutete Restaurant mit großem Wintergarten und herrlicher Gartenterrasse lädt zum Verweilen ein. Von dort genießt man die wunderschöne Aussicht auf Weinberge, die Stadt Weinsberg und die Burg Weibertreu.

Küchenchef Robert Marzahn und sein Team entführen die Gäste auf eine kulinarische Entdeckungsreise durch die Welt der schwäbischen Küche mit den besten saisonalen Produkten aus der Region. Sehr beliebt sind auch die vegetarische und veganen Gerichte. Das Restaurant ist seit 2006 Bio-zertifiziert und Mitglied bei den „Schmeck den Süden Gastronomen Baden-Württemberg“.

Der Rappenhof ist ein „Weinsüden Hotel“ und bietet die besten Weine der Region. Spezialität ist der trockene Muskateller vom eigenen Weinberg direkt am Hotel. Ob auf Geschäftsreise oder im Urlaub – wer die Ruhe und das besondere



Ambiente des Rappenhofs genießen möchte, kann sich in einem der 39 Komfortzimmer wohlfühlen, die im eleganten Landhausstil eingerichtet sind. **anz**

Hotel und Gutsgaststätte Rappenhof * Superior**
Rappenhofweg 1
74189 Weinsberg
Telefon: 07134 5190
Fax: 07134 51955
www.rappenhof.de

Öffnungszeiten Restaurant:
Mo – Sa 7 – 23 Uhr, So 8 – 22.30 Uhr;
warme Küche: Mo – Sa 12 – 14 Uhr;
18 – 21 Uhr; So 12 – 14.30 Uhr und 17.30 – 20 Uhr



WEINSBERG



Biergarten am Traubenplatz

Seit August lädt der neu eröffnete Biergarten am Traubenplatz zum Verweilen, Schlemmen und Genießen ein. Vom früheren Café Fonsi's aus bewirbt Daniel Böttcher seine Gäste und begeistert vor allem mit seinen Maultaschenkreationen. Bis zu 150 Personen finden auf der Terrasse und im Lokal Platz.



Traubenplatz 8
74189 Weinsberg
Tel 07134 9199536
Öffnungszeiten:
Di – Do 11.30 – 22 Uhr,
Fr – Sa 16 – 23 Uhr
So 11.30 – 22 Uhr
Mo Ruhetag



Foto: loki_ast/stock.adobe.com

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, Wanderern und Radfahrern ist das Waldhorn sehr beliebt. Denn die Nähe zum Finsterroter See und dem Daxsi-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 Uhr und ab 17 Uhr, So & Feiertage: durchgehend warme Küche. Ruhetag: Di & Mi

