Glanrind direkt vom Erzeuger:

Bannmühle

Hans Pfeffer Staudernheimer Str. 1 55571 Odernheim am Glan Tel. 06755-1053



Bainer Hof

Karlfried Simon Bainer Hof 1 55596 Waldböckelheim Tel. 06758-6260

Die Eröffnungsveranstaltung findet am

Samstag, 7. März 2015, 19.00 Uhr

im Waldhotel, Eisenberg statt.

Geboten wird ein besonderes 4-Gang-Menü zum Preis von € 39,00 inkl. Weinbegleitung.

Info und Anmeldung: Tel. 0 63 51-12 47 03

Übernachtungsarrangement mit Menü, Weinbegleitung, Übernachtung im DZ für zwei Personen, Frühstück – € 160,00



Veranstaltungstipp:

Donnersberger Weinforum am Sonntag, 12. April 2015

11.00 – 18.00 Uhr, Alte Brennerei, Mölsheim Eintritt € 10 (inkl. Weinprobe)

Weingüter aus drei verschiedenen Anbaugebieten (Pfalz, Rheinhessen und Nahe) präsentieren ihre edlen Tropfen.



Viele Wege führen zu uns....

Der Donnersberg liegt im Städtedreieck Mainz-Worms-Kaiserslautern und ist über die Bundesautobahnen A6, A61 und A63 erreichbar. Besucher, die gerne mit dem Zug reisen, können in Alsenz, Eisenberg, Imsweiler, Kirchheimbolanden, Münchweiler, Ramsen, Rockenhausen und Winnweiler aussteigen.



Informationen und Auskünfte:

Rainer und Ingrid Schulmeyer

Schulstr. 8 · 67816 Standenbühl Tel. 06357/1452 www.slowfood.de

Donnersberg-Touristik-Verband

Uhlandstraße 2 · 67292 Kirchheimbolanden Telefon: 0 63 52/17 12 · Telefax: 0 63 52/71 02 62 www.donnersberg-touristik.de E-mail: touristik@donnersberg.de

Donnersberger Glanrindwoche

7. bis 22. März 2015

Genießen Sie Kulinarisches rund ums Glanrind









Das Feine im Zellertel

Hotel Kollektur

Bodo Kiefer Zeller Hauptstr. 19 67308 Zellertal-Zell Tel. 06355-954545

Öffnungszeiten: Mo - Fr ab 17.30 Uhr Sa, So und Feiertage ab 11.30 Uhr **Donnerstag Ruhetag**

Auszug aus der Speisekarte: "Tagliata vom Glanrind mit Walnusspesto serviert auf Wildkräutersalat"

"3erlei Siedfleisch vom Glanrind mit Apfelkren und Bouillonkartoffeln"



Gutsschänke Alte Brennerei

Fam. Göhring Kirchgasse 67591 Mölsheim Tel. 06243-5364

Öffnungszeiten: Fr + Sa ab 18.00 Uhr, So ab 17.00 Uhr

Auszug aus der Speisekarte: "Selbstgeräucherter Glanrindschinken mit Feldsalat"

"Glanrindfrikadellen mit Bratkartoffeln und Tzaziki"

GUTSSCHÄNKE

Demeter Weingut Schmitt

Gästehaus und Gutsschänke Weedenplatz 1 67592 Flörsheim-Dalsheim Tel. 06243-8515

Öffnungszeiten: Fr + Sa ab 18.00 Uhr, So ab 17.00 Uhr

Auszug aus der Speisekarte: "Rindersaftbraten vom Glanrind mit Pommes noisettes und Salatteller"

"Rumpsteak vom Glanrind mit Rotweinzwiebeln, Bratkartoffeln und Salatteller"

"Geboten werden außerdem eigene Weine aus bio-dynamischem Anbau"

Waldhotel Eisenberg

CK Waldhotel Eisenberg GmbH Martin-Luther-Straße 20 67304 Eisenberg Tel. 06351-124703

Öffnungszeiten:

Mo - Sa 17.30 - 21.00 Uhr So 11.30 - 14.00 Uhr

Sonntag, 22. März Slow-Food-Sonntagsbuffet

mit Gerichten vom Glanrind (und weiteren Slow-Food-Produkten)

H'MANNS RESTAURANT & BISTRO

Am Goldberg 2 67271 Neuleiningen Tel. 06359-5341

Öffnungszeiten: Di - Sa ab 18.00 Uhr So und Mo Ruhetag

Auszug aus der Speisekarte: "Ravioli mit Glanrinderkeule gefüllt Balsamico-Jus und Rotweinschalotten" "Kurzgebratenes vom Glanrind mit Kräuterkruste gratiniert

und Frühlingsgemüse"

Auszug aus der Speisekarte: "Fleischschnecke

vom Glanrind

auf Zwiebelkompott

mit jungen Blattsalaten

und Basilikumschaum"

"Pavé de boeuf

vom Glanrind

mit Sauce bernaise,

grünen Bohnen

im Speckmantel

und Dauphinekartoffeln'



Mühle am Schlossberg

Schlossberg 16 67681 Wartenberg Tel. 06302-92 34 0 Auszug aus der Speisekarte:

"Triologie vom Glanrind mit grünem Spargelsalat und gehobeltem Frühlingstrüffel"

"Osso Bucco vom Glanrind mit geschmortem Gemüse, Tagliatelle und Rotwein-Schalottenjus"

Öffnungszeiten: Täglich von 12.00 bis 14.30 und 18.00 bis 21.30 Uhr

delschbachhof

Waldhotel Felschbachhof

Felschbachhof 1 66887 Ulmet Tel. 06387-9110

Öffnungszeiten: täglich 11.30 - 14.00 Uhr und 17.30 - 22.00 Uhr

Auszug aus der Speisekarte: "Burger vom BIO Glanrind medium gebraten mit zweierlei Dips, frittierte BIO Kartoffelecken und BIO Salatteller"

"Leber vom BIO Glanrind mit Apfelscheiben und Zwiebeln, BIO Kartoffelpüree und BIO Salatteller"



Auszug aus der Speisekarte: , Geschmortes Bäckchen vom Glanrind, Lauchgemüse, Limonen Kartoffelstampf, Schmorjus" "Tatar und Ochsenmaulsalat

vom Glanrind, Rote Bete,

Trüffel, Kräutersalat"

Meisenheimer Hof Obergasse 33 55590 Meisenheim Tel. 06753-123 7780

Öffnungszeiten:

Di 18.00 - 22.00 Uhr, Mi - So 12.00 - 14.00 sowie 18.00 - 22.00 Uhr; Montag Ruhetag

Das Glanrindmenü servieren wir nur am Abend

Produkte vom Glanrind bietet:

