

Produkte vom Glanrind bietet:



Metzgerei Lind

Bubenheimer Straße 1
67308 Zellertal-Harxheim
Telefon 063 55-14 56
www.lind-zellertal.de

Glanrind direkt vom Erzeuger:

Bainer Hof

Karlfried Simon
Bainer Hof 1
55596 Waldböckelheim
Tel. 067 58 - 62 60

Bannmühle

Hans Pfeffer
Staudernheimer Str. 1
55571 Odernheim am Glan
Tel. 0 67 55 - 10 53



Die Eröffnungsveranstaltung findet am

Samstag, 4. März 2017, 19.00 Uhr

in der Mühle am Schlossberg statt.

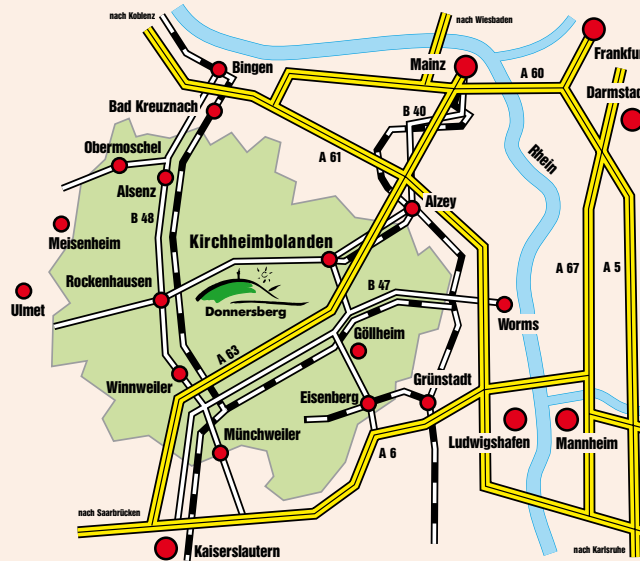
Geboten wird ein besonderes
4-Gang-Menü
zum Preis von € 39,00.

Info und Anmeldung: Tel. 0 63 02 - 92 34 0



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.



Donnersberger Glanrindwoche

4. bis 19. März 2017

Genießen Sie Kulinarisches
rund ums Glanrind



Dipl. Des. (FH) Uwe Jochim | ujd@design@online.de

Veranstungstipp:

Donnersberger Weinforum am Sonntag, 9. April 2017

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

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

Informationen und Auskünfte:

Rainer und Ingrid Schulmeyer

Schulstr. 8 · 67816 Standenbühl
Tel. 063 57/14 52
www.slowfood.de

Donnersberg-Touristik-Verband

Uhlandstraße 2 · 67292 Kirchheimbolanden
Telefon: 063 52/17 12 · Telefax: 063 52/71 02 62
www.donnersberg-touristik.de
E-mail: touristik@donnersberg.de


Slow Food®
Donnersberger Land - Glantal



Genießen Sie Kulinarisches rund ums Glanrind



Restaurant H'manns

Am Goldberg 2
67271 Neuleiningen
Tel. 063 59-53 41
www.hmanns.de

Auszug aus der Speisekarte:
„Würziger Salat von gesottenen
Scheiben vom Glanrind mit
Ablinsen und Schalottenconfit“
* * *

„Gefüllte Glanrindschulter
auf H'manns Art
mit Kräutern gratiniert,
Kartoffelpüree und Rote Beete“

Öffnungszeiten:
Mi.-Fr. ab 18:00 Uhr; Sa, So. ab 12:00 Uhr
Mo, Di, Ruhetag



Mühle am Schlossberg

Schlossberg 16
67681 Wartenberg
Tel. 063 02-92 340
www.muehle-schlossberg.de

Auszug aus der Speisekarte:
„Cheeseburger vom Glanrind
mit Röstzwiebeln, Barbecuesauce
und Kartoffelchips“
* * *

„Geschmorte Beinscheiben mit
Tomaten-Olivenkompott,
Orecchiette und Basilikum“

Öffnungszeiten:
Di - Sa 12.00 - 14.30 und 18.00 bis 23.00 Uhr
Sonntag 12.00 - 14.30 Uhr
Montag Ruhetag



HOTEL KOLLEKTUR

Das Feine im Zellertal

Hotel Kollektur

Bodo Kiefer
Zeller Hauptstr. 19
67308 Zellertal-Zell
Tel. 063 55-95 45 45
www.hotel-kollektur.de

Auszug aus der Speisekarte:
„Tapas vom Glanrind -
Köstlichkeiten
zum Probieren“
* * *

„Geschmorte
Glanrindschulter
mit Topinambur-Püree
und Frühlingkräutersalat“

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



CK Waldhotel Eisenberg GmbH

Martin-Luther-Straße 20
67304 Eisenberg
Tel. 063 51-12 47 03
www.waldhotel-eisenberg.de

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

Sonntag, 19. März
- Slow-Food-Sonntagsbuffet
mit Gerichten vom Glanrind (und weiteren Slow-Food-Produkten)

Auszug aus der Speisekarte:
„Fleischschnecke
vom Glanrind
auf Zwiebelkompott
mit jungen Blattsalaten“
* * *

„Pavé de boeuf
vom Glanrind
mit dreierlei Pfeffersauce,
grünen Bohnen
im Speckmantel
und Pommes Dauphine“



Hotel am Schloss Rockenhausen

Schlossstraße 8
67806 Rockenhausen
Tel. 063 61-9 29 20
www.hotelam-schloss-rockenhausen.de

Öffnungszeiten: Schloss Stube
Mi - Sa 18.00-23.00 Uhr
So 12.00-15.00 Uhr
und 18.00-23.00 Uhr

Auszug aus der Speisekarte:
„Im Tajin
geschmortes Glanrind
mit indischen Gewürzen,
Gemüse und Basmatireis“
* * *

„Geschnetzeltes
von der Glanrindlende
in Portweinjus,
Kartoffelbrot und
Wurzelgemüse“

Galerie
Di - So 12.00-23.00 Uhr /
14.00-18.00 Uhr Vesperkarte,
Montag Ruhetag



Gutsschänke Alte Brennerei

Fam. Göhring
Kirchgasse
67591 Mölsheim
Tel. 062 43-53 64
www.alte-brennerei-moelsheim.de

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

Auszug aus der Speisekarte:
„Selbstgeräucherter
Glanrindschinken mit Feldsalat“
* * *

„Glanrindfrikadellen mit
Bratkartoffeln und Soß Tartar“



Waldhotel Felschbachhof

Felschbachhof 1
66887 Ulmet
Tel. 063 87-9110
www.felschbachhof.de

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

Auszug aus der Speisekarte:
„Braten vom Bio Glanrind
,sous vide' gegart mit
buntem Bio Wintergemüseragout
und hausgemachten
Meerrettich-Schupfnudeln“
* * *

„Gefüllte Bio Paprika mit Bio
Glanrind auf Gewürzreis
und Bio Salatteller“



Meisenheimer Hof

Obergasse 33
55590 Meisenheim
Tel. 067 53-123 77 80
www.meisenheimer-hof.de

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

Auszug aus der Speisekarte:
„Geschmortes Bäckchen vom
Glanrind, Lauchgemüse,
Limonen Kartoffelstampf,
Schmorjus“
* * *

„Tatar und Ochsenmaulsalat
vom Glanrind, Rote Bete,
Trüffel, Kräutersalat“

Auszug aus der Speisekarte:
„Tatar vom Bio Glanrind
mit Kartoffelstroh &
Kräuterschmand“
* * *

„In Spätburgunder
bei Niedrigtemperatur
gegartes Bio Glanrind
mit Kartoffelmousselin“



LaGallerie Restaurant & Weinbar

Gaustraße 29 • 55116 Mainz
Tel. 061 31-696 94 14
www.lagallerie-mainz.de

Öffnungszeiten:
Di - Sa 11.30-14.30 und 18.00-23.00 Uhr
So & Mo Ruhetag

Samstag, 11. März, 19.00 Uhr Glanrindmenü