

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. 06758-6260

Bannmühle

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



Die Eröffnungsveranstaltung findet am

Samstag, 5. März 2016, 19.00 Uhr

im H'Manns
Restaurant und Bistro statt.

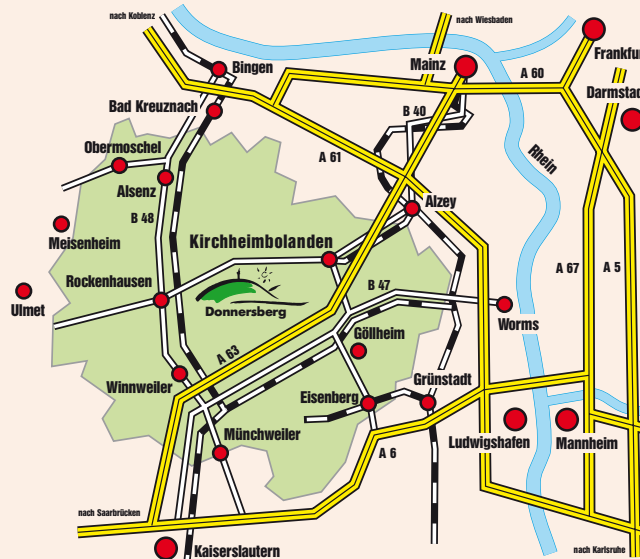


Geboten wird ein besonderes
4-Gang-Menü
zum Preis von € 39,00 inkl. Wasser.
Info und Anmeldung: Tel. 0 63 59-53 41



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.



Druck: GTS-Druck GmbH, Kirchheimbolanden

Donnersberger Glanrindwoche

5. bis 20. März 2016

Genießen Sie Kulinarisches
rund ums Glanrind



Veranstungstipp:

Donnersberger Weinforum am Sonntag, 10. April 2016

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 Schultmeyer

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

Donnersberg-Touristik-Verband

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





Mühle am Schlossberg

Schlossberg 16
67681 Wartenberg
Tel. 06302-92 34 0
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: Täglich von 12.00 bis 14.30 und 18.00 bis 23.00 Uhr



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“



HOTEL KOLLEKTUR

Das Feine im Kollektel

Hotel Kollektur

Bodo Kiefer
Zeller Hauptstr. 19
67308 Zellertal-Zell
Tel. 06355-954545
www.hotel-kollektur.de

Auszug aus der Speisekarte:
„Mild eingelegter Sauerbraten vom Glanrind mit Bärlauch-Gnocchi und zweierlei Rübchen“
* * *

„Sunday“ mit rosa Roastbeef vom Glanrind dazu Rucola-Frühlingsdip und frittierten Kartoffelstroh“

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

Gastrestaurant 2016:

LAGALLERIE

Lagallerie Restaurant & Weinbar

Gaustraße 29 • 55116 Mainz
Tel. 06131-6969414
www.lagallerie-mainz.de

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

in Spätburgunder bei Niedrigtemperatur gegartes Bio Glanrind mit Kartoffelmousselin“

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



CK Waldhotel Eisenberg GmbH

Martin-Luther-Straße 20
67304 Eisenberg
Tel. 06351-124703
www.waldhotel-eisenberg.de

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

Sonntag, 20. 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. 06361-92920
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

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

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

Geschnetzeltes von der Glanrindende in Portweinjus, Kartoffelbrot und Wurzelgemüse“



Demeter Weingut Schmitt

Gästehaus und Gutsschänke
Weedenplatz 1
67592 Flörsheim-Dalsheim
Tel. 06243-8515
www.guttschaenke-schmitt.de

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

Auszug aus der Speisekarte:
„Rinderroulade vom Glanrind ‚Hausfrauenart‘ mit Spätzle und Salat“
* * *

„Rumpsteak vom Glanrind mit Rotweinzwiebeln, Bratkartoffeln und Salat“
* * *

„Geboten werden außerdem eigene Weine aus bio-dynamischem Anbau“



Waldhotel Felschbachhof

Felschbachhof 1
66887 Ulmet
Tel. 06387-9110
www.felschbachhof.de

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

Auszug aus der Speisekarte:
„Heißgeräuchertes Roastbeef vom BIO Glanrind mit süß-saurer Marinade mit asiatischen Aromen, Gemüsebrunoise und frittiertem Kartoffelstroh“
* * *

„Klassische Roulade vom BIO Glanrind, mit Apfel-Rotkohl und hausgemachten Kartoffelklößen“



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

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

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



Hotel Am Schloss Dimitriou GdbR

Amtgasse 39
55232 Alzey
Tel. 06731-94224
www.hotelam-schloss-alzey.de

Öffnungszeiten:
Di - Sa 18.00 - 22.00 Uhr, So 12.00 - 14.00 Uhr,
Sonntagabend geschlossen, Montag Ruhetag

Auszug aus der Speisekarte:
„Hausgemachte Maultaschen vom Glanrind an Pimentsauce unter einer Zucchini- Spaghettini- Haube“
* * *

Tranche vom Glanrindrücken, rosa gebraten an Thymianjus mit Graupen-Gemüse-Risotto“