

HERBST/WINTER-AKTIONEN
DER WIRTEGEMEINSCHAFT BÜHLERTAL 2017/18



22^{te}
BÜHLERTÄLER
WEIN
WOCHEN

vom 22. September
bis 15. Oktober 2017

12. Kulinarischer
WEIN
WANDER
TAG

Dienstag 03. Oktober 2017

BÜHLERTÄLER
Herbst &
Winter-
Aktionen

*Hochgenuss
aus Küche und Keller
im schönen
Bühlertal*



Zeit für Genießer

Der Herbst ist eine wunderbare Jahreszeit. Nicht nur die herrlich bunte Landschaft mit dem faszinierenden Spiel der Farben begeistert uns immer wieder, sondern auch das tolle Angebot aus Küche und Keller. Natur, Kultur, kulinarische Genüsse und Wein verbinden sich und bilden die Grundlage für die Bühlertäler Weinwochen sowie den alljährlichen Weinwandertag.

Sechs Betriebe präsentieren Ihnen ein abwechslungsreiches Programm mit kulinarischen Weinproben und Themenabenden, Kochkursen und Winzergesprächen, Weinhocks und Panoramawanderungen mit vielen weiteren interessanten Ideen.

Zeit für Genießer - wir laden Sie herzlich ein.



ERÖFFNUNG der 22. Bühlertäler Weinwochen
am 22. September 2017, ab 17 Uhr
im Hotel-Restaurant »Bergfriedel«



Jeder Mensch hat etwas, das ihn antreibt.

Wir machen den Weg frei.

www.skb-buehlertal.de

Spar- und Kreditbank
Bühlertal eG 



NEU



»Den
Schwarzwald genießen,
auf badische Art,
über den Dächern
von Bühlertal«



Das »Bergfriedel« ist ein Ort für Genusssmenschen und Erholungssuchende.

Es ist die exzellente, saisonale und kreative Küche seines Chefs Andreas Schäuble, die in diversen Gourmetführern ausgezeichnet wird.

Die familiäre Atmosphäre des Hauses hat dem »Bergfriedel« einen Ruf weit über die Region hinaus verschafft.

Die Weinkarte mit über 1000 Positionen lässt keine Ihrer Wünsche offen, und Ihr Besuch im »Bergfriedel« wird zu einem Rendezvous der Sinne.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch
Familie Andreas Schäuble



Hotel und Restaurant »Bergfriedel«

★★★ Superior

- Hotel
- Restaurant
- Landhaus
- Vinothek
- Catering-Service
- Kochkurse

Andreas Schäuble
Haabergstraße 23
77830 Bühlertal
Tel. 0 72 23/72270
info@bergfriedel.de
www.bergfriedel.de

Warme Küche
von 12 bis 14 Uhr und
von 17.30 bis 22 Uhr
**Montag und Dienstag
geschlossen**



NEU



22^{te}
BÜHLERTÄLER
WEIN
WOCHEN

vom
22. September bis
15. Oktober '17

Hotel und Restaurant »Bergfriedel«

Kulinarische Thementage

Mi. 27.09. / Mi. 04.10. / Mi. 11.10.

**Perigord -
das kulinarische Herz Frankreichs**
Gänseleber, Geflügel, Trüffel ...
5-Gänge-Menü
inkl. begleitende Weine
69,- € / Person

Do. 28.09. / Do. 05.10. / Do. 12.10.

Fisch, Krusten- u. Schalentiere
Das Edelste aus Fluss und Meer ...
5-Gänge-Menü
inkl. begleitende Weine
69,- € / Person

Fr. 29.09. / Fr. 06.10. / Fr. 13.10.

Kochen im »Andreaskeller«
10-Gänge Amuse Bouche Menü
im Weinkeller
inkl. korrespondierende Weine
89,- € / Person



An jedem Samstagabend
Weinwochen-Events (s. Folgeseite)

Sa. 23.09. / Sa. 07.10. / Sa. 14.10.
9.00 - 12.00 Uhr

Bergfriedels Koch-Kurse - das Küchen 1x1 -

Ihr eigenes 7-Gänge-Menü
unter Anleitung von Küchenmeister
Andreas Schäuble.

Am Morgen wird vorbereitet und
am Abend serviert.

7-Gänge-Menü
inkl. begleitende Weine
89,- € / Person

- Die Geschenkidee -

für Gruppen von 8 - 25 Personen

Dieses Event bieten wir, nach Absprache,
ganztätig an.

So. 24.09. / So. 01.10. / So. 08.10. /
So. 15.10.
ab 11.30 Uhr

Weinwochen-Familietag

Kinder essen Gratisgerichte aus
unserer Kinderkarte.

Für die Erwachsenen bieten wir ein
4-Gänge-Überraschungsmenü
zum Preis von 39,- €
inkl. einem Glas Winzersekt.

So. 24.09. / So. 01.10. /
So. 08.10. / So. 15.10.
ab 18.00 Uhr

Traditionelle Hummeraktion

Ganzer Bretonischer Hummer
in 4 Gängen serviert,
dazu eine Flasche Aktionswein
(Tischwein ab 2 Personen)

49,- € / Person

22^{te}
BÜHLERTÄLER
WEIN
WOCHEN

vom
 22. September bis
 15. Oktober '17

Hotel und Restaurant
»Bergfriedel«

Weinwochen Events

Freitag, 22.09. / ab 19.00 Uhr
Weinwochen Eröffnungsmenü
 5-Gänge-Gourmetmenü
 inkl. begleitende Weine
 69,- € / Person

Samstag, 23.09. / 19.00 Uhr
 Samstag, 30.09. / 19.00 Uhr
 Freitag, 06.10. / 19.00 Uhr
 Samstag, 07.10. / 19.00 Uhr
 Freitag, 13.10. / 19.00 Uhr

Weinmenü im Landhaus
 7-Gänge Naturpark-Menü
 mit begleitenden Weinen
 von „Badischen Spitzenwinzern“.

Samstag, 14.10. / 19.00 Uhr
Bergfriedel-Festival
 Andreas Schäuble öffnet für Sie seine
 Lieblingsweine.
 8-Gänge-Menü, 15 Weine, zu Gast
 ein „Überraschungswinzer“.
 Ein absolutes „Muss“ für Weinfreaks.

03. Oktober '17

12. Kulinarischer
WEIN
WANDER
TAG



Wir erwarten Sie an der 1. Station bei der Emil-Kern-Hütte. 500 zum Teil überdachte Sitzplätze stehen zur Verfügung.

Genießen Sie den Blick an einem der schönsten Aussichtspunkte Bühlertals.

Wir verwöhnen Sie mit:
 Zwiebelkuchen, Steinpilzsuppe,
 Kürbis-Trüffelmaultaschen,
 Käsevariationen, Carpaccio,
 Gänseleberparfait, Lammhaxe,
 Rehragout, Weißwürsten usw.



Blick von der Emil-Kern-Hütte

Novum in Bühlertal!
Außergewöhnliche
WEINMESSE
 vom 21.-22. April 2018
 im Haus des Gastes

BÜHLERTÄLER
Herbst &
Winter-
Aktionen

von
 Oktober '17 bis
 Januar '18

Sie planen Ihre Familien- oder
Weihnachtsfeier ... unser Tipp ...

Unsere Räumlichkeiten im Landhaus mit der neuen Vinothek »Andreaskeller« bieten den idealen Rahmen für Ihre Familien- oder Weihnachtsfeier.

Genießen Sie in stilvoller Ruhe, im »Andreaskeller« oder in unserem „Landhauswohnzimmer“, die »Bergfriedelküche«.

Beginnen Sie Ihre Feier bei einem Aperitif oder einer kleinen Weinprobe im »Andreaskeller« und genießen Sie dann ein von Andreas Schäuble individuell zusammengestelltes Menü. Oder Sie speisen zuerst im Landhaus oder im Bergfriedel Restaurant und lassen den Abend im Weinkeller ausklingen. Auf Wunsch organisieren wir Ihnen gerne einen Nikolaus.

Alle machen Gans -
wir ganze Bauernente

Am 11.11. und dann jeden Samstag bis Weihnachten - Entenessen im Landhaus und »Andreaskeller«.

Ganze Bauernente für 2 Personen,
 in 2 Gängen serviert, dazu als Vorspeise ein Freiland-Feldsalat mit Speck und Kracherle und ein kleiner Gruß aus der Küche.

Aktionspreis 49,- € für 2 Personen.

Reservieren Sie rechtzeitig für die Weihnachtsfeiertage und den Silvesterabend. Am 25. und 26.12. durchgehend Küche (von 11.00 bis 21.30) aus der kompletten Weihnachtskarte.

Sternstunden
im »Bergfriedel«

Anlässlich der Bühlertäler Aktion **„Im Tal der 1000 Lichter“**, während der ganzen Adventszeit.

Erfreuen Sie sich am Lichterglanz unserer Sterne und begeben Sie den neuen **„Sternenweg“** Danach eine Einkehr im »Bergfriedel«.

Wir empfehlen ein **„Sternemenü“** in 3 Gängen zu 29.- €.



Restaurant



Landhaus



Vinothek





Gasthaus- Restaurant Engel

Traditionelle badische Küche

Familie Müller
Hauptstr. 13, 77830 Bühlertal
Tel. 072 23 / 800 89 50
info@engel-buehlertal.de
www.engel-buehlertal.de

Gut bürgerliche Küche
Täglich Mittagstisch

Öffnungszeiten:
Mo. - Fr. von 11 bis 14 Uhr
und von 17 - 22 Uhr
Mi. und Sa. von 17 - 22 Uhr
So. von 11 bis 19.30 Uhr
(außer am Spätaufsteher-Frühstück
ab 10 Uhr)

Dienstag Ruhetag

GENIESSEN SIE:

- Bühlertäler Forellen-Spezialitäten mit Forellen, Saiblingen und Lachsforellen aus Bühlertal auf etwas andere Art.

Das Gasthaus Engel hat eine lange Tradition in Bühlertal. Gemütlich und liebevoll eingerichtet bieten wir eine Atmosphäre, in der Sie sich garantiert wohl fühlen werden. Spezialitäten des Hauses sind Wildgerichte und Maultaschen.

Das Restaurant hat 85 Sitzplätze, die bewirtete Gartenterrasse 35 Sitzplätze. Liebvoll eingerichtete, moderne Fremdenzimmer und eine Ferienwohnung mit angenehmer Atmosphäre erwarten Sie im Gasthaus Engel Bühlertal.

**Wir freuen uns auf Ihren Besuch
Familie Müller**



22^{te} BÜHLERTÄLER WEIN WOCHEN

vom
22. September bis
15. Oktober '17

Gasthaus-Restaurant „Engel“

Sonntag, 17. September
Spätaufsteher Frühstück
inkl. Kaffee, Säfte, 1 Glas Sekt.

20. - 30. September
Forellen-Menü
von Forellen aus der Forellenzucht
Kraus Bühlertal.

Sonntag, 01. Oktober
Spätaufsteher Frühstück
inkl. Kaffee, Säfte, 1 Glas Sekt.

04. - 14. Oktober
Weinwochen-Menü
inkl. Kaffee, Säfte, 1 Glas Sekt.

Wildspezialitäten

18. - 28. Oktober
Wild-Menü
Mit Wild aus der Region.

12. Kulinarischer WEIN WANDER TAG

03. Oktober '17

Gasthaus-Restaurant „Engel“ geschlossen

Besuchen Sie uns am Place Faverges bei selbstgebackenen Kuchen und Kaffee (z.B. Zwetschgen-, Himbeer-, Rahmkuchen, Bienenstich, Käsesahneschnitte, Schwarzwälder Kirschtorte) ... sowie frisch geräucherte Forellen mit Kartoffelsalat, Wildbratwürste, saure Nierle usw., hausgemachte Schupfnudeln mit Apfelmus.

BÜHLERTÄLER Herbst & Winter- Aktionen

von
Oktober '17 bis
Januar '18

Herbst- und Winterangebot

Sonntag, 29. Okt. / Sonntag, 5. Nov.
Sonntag, 26. Nov.
Spätaufsteher Frühstück
inkl. Kaffee, Säfte, 1 Glas Sekt.

11. November **Martinsgans**
ganze Gans für 4 Personen, Feldsalat,
ganze Gans ganz knusprig, Beilagen,
1 Fl. Wein
(auf Vorbestellung auch außer Haus).

Wildspezialitäten

Sonntag, 19. November
Wild aus der Region.

29. November - 22. Dezember
Advent-Menü
mit wechselnden Hauptgerichten.

Sonntag, 10. Dez. / Sonntag, 17. Dez.
Spätaufsteher Frühstück
inkl. Kaffee, Säfte, 1 Glas Sekt.

24. Dezember
Heiligabend geschlossen.

25. u. 26. Dezember
1. u. 2. Weihnachtsfeiertag
durchgehend geöffnet
- weihnachtliche Menüs und à la carte.

31. Dezember, Silvester
ab 17 Uhr geöffnet
... kleine aber feine Speisekarte.

01. Januar 2018, Neujahr
geschlossen.



TANZBAR
ZUR WURZEL



Erleben Sie unsere
bekannte Tanzbar
zur Wurzel

Hotel-Restaurant Grüner Baum

Thomas Lamprecht
Hauptstr. 31
77830 Bühlertal
Tel. 0 72 23 / 94 30 00

info@gruener-baum-buehlertal.de
www.gruener-baum-buehlertal.de

Öffnungszeiten:
von 11.30 bis 14 Uhr und
von 17.30 bis 21.30 Uhr
Samstag ab 17 Uhr

Dienstag Ruhetag

Die bekannte „Badische Küche“ mit vielen Spezialitäten oder nur ein Viertel in gemütlicher Runde sind ein Gaumen-Erlebnis für jeden Gast.

Unsere aktuelle Speisekarte und Aktionen finden Sie im Internet unter: www.gruener-baum-buehlertal.de

Die Gästezimmer sind mit Dusche oder Bad/WC sowie Farb-TV und Telefon ausgestattet.

Liegewiese, Sonnenterrasse und Parkplätze stehen zur Verfügung.

Unsere Räumlichkeiten bieten ausreichend Platz für 20 bis 300 Personen.

In unserem neugestalteten Biergarten empfehlen wir Ihnen viele sommerliche Spezialitäten.



Wir freuen uns auf Ihren Besuch
Familie Lamprecht

22^{te}
BÜHLERTÄLER
WEIN
WOCHEN

vom
22. September bis
15. Oktober '17

Hotel-Restaurant „Grüner Baum“

Montag, 18. September

Schnitzeltag

Genießen Sie unsere bekannten Schnitzel und Cordon-bleu mit einem Viertele Bühlertaler Wein.

Mittwoch, 20. September

Genießen Sie unsere **deftige Schlachtplatte** nach Art des Hauses.

Samstag, 23. September

Küchenparty

Wollten Sie schon einmal unseren Köchen über die Schulter schauen?

Bei unserer Küchenparty haben sie Gelegenheit dazu. Unser Küchenchef Thomas Lamprecht und sein Team wird Sie an verschiedenen Stationen kulinarisch verwöhnen.

Haben Sie Fragen? Fragen Sie direkt. Für eine ausgelassene Stimmung sorgt ein Alleinunterhalter.

Ein Genuss für alle Sinne!

40.- € / Person

Auf Voranmeldung

Montag, 25. September

Schnitzeltag

Genießen Sie unsere bekannten Schnitzel und Cordon-bleu mit einem Viertele Bühlertaler Wein.

Mittwoch, 27. September

Genießen Sie unsere **deftige Schlachtplatte** nach Art des Hauses.

Freitag, 29. September

Kulinarische Weinprobe mit 5 Gang Überraschungsmenü

Probieren Sie unter fachkundiger Leitung begleitende Weine zu einem erlesenen Menü.

46.90 € / Person

Auf Voranmeldung

Montag, 02. Oktober

Schnitzeltag

Genießen Sie unsere bekannten Schnitzel und Cordon-bleu mit einem Viertele Bühlertaler Wein.

12. Kulinarischer
WEIN
WANDER
TAG

03. Oktober '17

Heute finden Sie uns beim Weinwandertag inmitten der Rebberge beim Winzerpavillon.

Genießen Sie unsere bekannten Spezialitäten – Panoramablick inklusive.

Mittwoch, 04. Oktober

geschlossen.

Freitag, 06. Oktober

Kulinarische Weinprobe mit 5 Gang Überraschungsmenü

Probieren Sie unter fachkundiger Leitung begleitende Weine zu einem erlesenen Menü.

46.90 € / Person / Auf Voranmeldung





22^{te}
BÜHLERTÄLER
WEIN
WOCHEN

vom
22. September bis
15. Oktober '17

Der Tipp im Bühlertal!



Breitmattstub

Appartement Hotel
Ferienwohnungen ★★★★★
Gasthaus - Biergarten

Manfred Stolz
Jahnstraße 22, 77830 Bühlertal
Telefon 0 72 23 / 7 33 37
Telefax 0 72 23 / 78 87
info@breitmattstub.de
www.breitmattstub.de

Öffnungszeiten:
Mittwoch bis Samstag
jeweils ab 17 Uhr
Warme Küche bis 22 Uhr

NEU

Appartement Hotel
Komfort Zimmer mit Wohnraum
im Landhausstil

- für 1 - 2 Personen
- mit oder ohne Frühstück buchbar
 - komplett ausgestattete Küche
 - **kostenlose** Kaffee- und Teestation
 - Selbstversorgung möglich

Freies W-Lan
Ferienwohnungen
großzügig - komfortabel

- Typ 1 (60 qm) für 2 Personen
Typ 2 (90 qm) für 2 - 4 Personen
- **Längerfristig** buchbar
 - Preis auf Anfrage

Alle Wohnungen mit Balkon oder Terrasse, Dusche oder Bad, Fön, Handtücher, Bettwäsche, Digitalfernsehen, Telefon, WLAN Internet, Waschmaschine, Trockner, Bügelstation vorhanden. Kinderbett und Hochstuhl kostenlos.



Gasthaus "Breitmattstub"

Die gemütlichen Gaststuben unseres Hauses sind ein beliebter Treffpunkt für Einheimische und Gäste gleichermaßen. Hier können Sie in heimischer Atmosphäre unsere reichhaltige Küche genießen, wo der Chef noch selber kocht.

- Unsere bekannten Steaks in verschiedenen Variationen
- Für unsere Steakfreunde - Rib Eye Steak
- Frische Pfifferlinge
- Leckere Wildgerichte
- Herbstliche Salate in „Manis“ Hausdressing

Dazu genießen Sie
beste Weine von unseren
badischen Spitzenwinzern



Gasthaus "Breitmattstüb"

Winterzeit – Stubenzeit

Idealer Zeitpunkt für Fondueabende
in geselliger Runde!

Fleischfondue ab 4 Personen (Reservierung)
300g pro Person mit hausgemachten Saucen.

Adventszeit

In unseren weihnachtlich dekorierten Stuben
können Sie bei einem guten Essen die
Adventsstimmung genießen.
Gerne bewirten wir auch Ihre Betriebs- und
Weihnachtsfeiern.

Nähere Informationen können Sie unserer Internetseite entnehmen.

**Gerne informieren wir Sie über unsere Aktionen aus der Küche.
Hinterlassen Sie uns Ihre E-Mail unter info@breitmattstueb.de**

*Wir freuen uns auf Ihren Besuch
Wirtsleute
Manfred und Agnes*

geschlossen: 24.12. Heiligabend
25.12. 1. Weihnachtsfeiertag
26.12. 2. Weihnachtsfeiertag ab 17 Uhr
01.01. Neujahr

geöffnet: 31.12. Silvester ab 17 Uhr



*Erleben Sie den
„Naturpark Schwarzwald“
zu jeder Jahreszeit.*



Engelssteig Bühlertal



Wanderung durch eine der steilsten Weinberglagen Europas Zwischen Rheinebene und Schwarzwaldhochstraße

Auf engem Raum bietet sich eine Vielfalt von Besonderheiten:

Faszinierende Trockenmauerbereiche, offene Felsbildungen, historische Einzelstockrebanlagen, einmalige Ausblicke und vieles mehr. Anspruchsvollen Wanderern bietet der Wanderweg eine Klettersteig-Variante an.

Nur wer die Heimat kennt, kann sie lieben

Diese Erkenntnis brachte Alfons Duffner 1953 in der Einleitung des Bühlertäler Heimatbuchs zum Ausdruck. Der Engelssteig soll hierzu seinen Teil beitragen.

Um die Natur zu schützen

und den Eigentümern der Grundstücke – die dankenswerter Weise ihr Einverständnis zur Anlage des Weges gaben – entgegen zu kommen, möchten wir Sie bitten, folgende Benutzungs- und Sicherheitshinweise zu beachten:

- Die Benutzung des Wanderweges mit dem Klettersteig erfolgt auf eigene Gefahr.
- Der überwiegend schmale Weg einschließlich Klettervariante mit alpinem Charakter ist nicht für Kinderwagen und Fahrrad geeignet.
- Der Weg ist vom 1. April bis 31. Oktober freigegeben.
- Zweckmäßige Ausrüstung, z.B. festes bequemes Schuhwerk, insbesondere für die Begehung des Klettersteigs. Hier sollte man auch schwindelfrei sein.
- Bitte benutzen Sie nur den markierten Weg.
- Die Benutzung des Wanderwegs bei Regen, Gewitter und Sturm ist verboten – die Rutschgefahr ist zu groß. Teilbereiche sind Steinschlag-gefährdet.
- Bitte lassen Sie keinen Abfall und Müll zurück.

Einmalige Ausblicke
und Naturvielfalt



Sie sind herzlich eingeladen, den Engelssteig mit seinen Stationen zu durchwandern:

- | | |
|-----------------------------------|---|
| 1 Tourist Information | 15 Ausstieg Engelssteig |
| 2 Engelsstatue | 16 Jahreszahl 1898 |
| 3 Einstieg Engelssteig | 17 Rebe lieche u. Steckhuffe |
| 4 Gedenktafel Alfons Duffner | 18 Einzelstockerziehung |
| 5 Lebensraum Streuobstwiese | 19 Aussichtsplattform |
| 6 Sukzession | Weglänge: ca. 1,5 km |
| 7 Bühlertal-Granit | Höhenunterschied: 60 m |
| 8 Aussichtsplatz unterm Ahorn | Verlängerungsmöglichkeit:
Augenblickrunde (5,4 km) |
| 9 Hainsimsen-Trauben-Eichen-Wald | |
| 10 Ruhezone auf Fels mit Ausblick | |
| 11 Edelkastanien-Niederwald | |
| 12 Engelsfelsen | |
| 13 Blick in vergangene Zeiten | |
| 14 Trockenmauern | |

● **Rettungspunkte**
Notruf-Nummer: 112
Bitte im Notfall die Nummern angeben, die an den Stationen vermerkt sind.



Folgen Sie einfach diesen Schildern.



Unsere besondere Weinempfehlung



BÜHLERTALER WIRTEWEIN

Ein traditionell ausgebauter SPÄTBURGUNDER

dessen Vinifizierung in enger Abstimmung zwischen den Bühleraler Wirten und dem Kellermeister der Baden-Badener Winzergenossenschaft stattfindet.

Ein dichter, fülliger Wein, mit ausdrucksstarker Gerbstoff- und Tannin-Charakteristik. Er besticht durch eine spannende Aromatik, geprägt von dunklen Kirschen und Pfeffer, unterlegt von einer feinen Holznote.



www.baden-badener-wg.de

AugenBlick-Runde Bühlertal Engelsberg

Die **AugenBlick-Runde** beginnt mitten im Ort vor der Tourist-Information. Auf ihrem Weg zum **Naturpark-AugenBlick** verläuft sie durch den Engelsberg mit mediterran anmutender Flora und Fauna, offener Felsbildung, Reben mit typischen Einzelstockanlagen sowie einem einmaligen Ausblick auf Bühlertal, das Rheintal und die umliegenden Höhenzüge des Schwarzwaldes. Im weiteren Verlauf des familienfreundlichen Weges wechseln Weinberge, Wiesen und Waldpassagen mit einem sich immer wieder verändernden Panorama.

Am Ende des Weges warten diverse Einkehrmöglichkeiten, im Sommer eine Abkühlung im Bühlot-Freibad oder ein Besuch im Info-Shop des Naturparks.

Start und Ziel:
Tourist-Information
Bühlertal

Länge: 5,4 km
Gesamtanstieg: 190 m





Mitten in der Natur am Immenstein



Berggasthof Immenstein

Kerstin und Corinna Seiser
Am Immenstein, 877815 Bühl-Neusatz
Telefon 0 72 23 / 2 22 76
info@gasthaus-immenstein.de
www.gasthaus-immenstein.de

Öffnungszeiten:
Täglich von 11 Uhr bis 21 Uhr
Durchgehend warme Küche

Ruhetag: Donnerstag ganztägig
und Freitag bis 17 Uhr

ERLEBEN SIE:

- Unsere Traumhafte Lage
- Idealer Ausgangspunkt für Wanderungen und MTB-Touren in alle Richtungen

Herzlich willkommen mitten in der Natur am Immenstein. Genießen Sie unsere gut bürgerliche Küche mit badischen Weinen und gönnen Sie sich eine Auszeit mit einem einzigartigen Ausblick.

Wir bieten Ihnen eine große Auswahl an hausgemachten Kuchen sowie saisonale Gerichte. Stärken Sie sich nach einer Wanderung oder Radtour mit einem leckeren Vesper und einem frisch gezapften Bier. Für unsere kleinen Gäste steht ein Spielplatz zur Verfügung, den Sie von der Gartenterasse aus im Blick haben.

Erleben Sie ein paar schöne Stunden in unseren neu renovierten Räumen im mediterranen Stil.

Fühlen Sie sich wohl in unseren Gästezimmern die ausgestattet sind mit DU/WC und TV-Anschluss, zum großen Teil mit Balkon.

Auf Anfrage stellen wir Ihnen gerne ein Zustellbett bereit (3-Bettzimmer).

Wir freuen uns auf Ihren Besuch
Kerstin und Corinna Seiser mit Familie

22^{te} BÜHLERTÄLER WEIN WOCHEN

vom
22. September bis
15. Oktober '17

Berggasthof „Immenstein“

Hausgemachte Klöße in allen Variationen!

Fleischbrühe mit hausgemachten Markklößchen

Unsere Spezialität:

Sauerbraten mit hausgemachten Kartoffelklößen

Verschiedene hausgemachte Knödelvariationen an Blattsalaten.

... im Oktober

Neuer Wein, dazu hausgemachter Zwiebelkuchen und hausgemachtes Speckbrot.

12. Kulinarischer WEIN WANDER TAG

03. Oktober '17

Am Weinwandertag sind wir zu den üblichen Öffnungszeiten für unsere Gäste in unserem Restaurant da!

BÜHLERTÄLER Herbst & Winter- Aktionen

von
Oktober '17 bis
Januar '18

Saueressen Wildgerichte

wie Hirschsteak oder Ragout vom Hirsch mit Rotkraut und hausgemachten Kartoffelklößen usw.

1. November 2017
(Allerheiligen) wie jedes Jahr
„Traditionelles Schlachtfest“.

24. Dezember Heiligabend
geschlossen.

25. und 26. Dezember
1. und 2. Weihnachtsfeiertag
von 10.00 bis 16.00 Uhr geöffnet
Weihnachtliches à la carte.

31. Dezember, Silvester
von 17.30 bis 22.30 Uhr geöffnet
18.00 bis 21.30 Uhr Silvesterbuffet.

01. Januar 2017, Neujahr
geschlossen.





Gerlinde Mathieu
Kohlbergstraße 4, 77815 Bühl/Sand
Telefon 0 72 26 / 2 50
waldgasthaus.kohlbergwiese@web.de
www.waldgasthaus-kohlbergwiese.de

Geöffnet:
Mi. - So. von 11.30 - 19 Uhr
- ab Oktober in der Gaststätte
mit Bedienung.

Familienfreundliche Preise
Montag und Dienstag Ruhetag



Die Kohlbergwiese liegt fünf Kilometer von Bühlertal entfernt - mitten im Tannenwald. 20 Gehminuten benötigen Sie vom Parkplatz „Plättig“ an der Schwarzwaldhochstraße.

Es erwartet Sie ein traumhaftes Ambiente für Wanderer und Familien. Bei uns finden Sie die ideale Pausenstation nach und während Ihrer Wanderung im Bühlerhöhe Gebiet.

Die kleinen Gäste können sich an unserem großen Kinderspielplatz mit vielen Spielgeräten austoben. Für die restliche Familie lädt unser beheizter und überdachter Biergarten zum gemütlichen Verweilen ein.

Von der Kohlbergwiese aus können Sie direkt in den Gertelbachrundweg einsteigen. Der Wildnispfad sowie der Luchspfad laden zu abenteuerlichen Wanderungen für die ganze Familie ein - Naturerlebnisse und Ruhe rundum.

Tipp der Wirtin:
Ersatzkleidung für Kinder!



22^{te}
BÜHLERTÄLER
WEIN
WOCHEN

Waldgasthaus „Kohlbergwiese“

Liebe Gäste,

unabhängig von den Weinwochen und dem Weinwandertag in Bühlertal, finden Sie bei uns die ideale Pausenstation nach und während Ihrer Wanderung im Bühlerhöhe Gebiet (siehe Infos links).

Planen Sie mit einer größeren Gruppe im Höhengebiet eine Wanderung und wollen anschließend einen geselligen Abschluss mitten im Wald erleben?

Kein Problem!

Rufen Sie uns einfach an und wir werden individuell die Reservierung vornehmen.

Auf Wunsch bieten wir Ihnen auch, ab einer bestimmten Personenzahl, saisonaler Wildtopf oder ein rustikales Schwarzwaldvesper.



BÜHLERTÄLER
Herbst &
Winter-
Aktionen

Zusätzlich öffnen wir ab Januar jeden Sonntag im Monat unsere Gaststube.

Unternehmen Sie doch einfach mal eine kleine Herbst- oder Winterwanderung vom Parkplatz „Plättig“ aus durch den Tannenwald, direkt in unsere beheizte Ofenstube.



Bei Schneefall ist unser Zufahrtsweg gebahnt.

Wir freuen uns auf Sie!
Familie Mathieu & Mitarbeiter

Weihnachtliches Bühlertal

Im Tal der 1000 Lichter

In jeder Finsternis
leuchtet
ein Stern.

**Samstag, 02. Dezember
bis Sonntag, 07. Januar 2018**

Die Adventszeit ist eine der schönsten und
stimmungsvollsten Zeiten des Jahres.



**Wir lassen Bühlertal für Sie
erstrahlen!**

- ★ Zahlreiche **dekorierte Bäume** entlang der Hauptstraße und im ganzen Ort
- ★ **Beleuchtete Sterne** an Häusern, Brücken und in der „Bühlot“ quer durch die Gemeinde Bühlertal
- ★ Besinnlicher **„Sternenweg“** für Ihre persönliche innere Einkehr zwischen Brunnenplatz und Breitmattpplatz sowie über das Kriegerdenkmal
- ★ **Adventszauber** auf dem Brunnenplatz am 02./03. und 16./17. Dezember
- ★ **Nikolauswanderung** am 03. Dezember
- ★ **Sternstunden** auf dem Breitmattpplatz am 09./10., 23. und 30. Dezember
- ★ **Märchenwanderung** am 30. Dezember
- ★ **Längenberger Adventskalender** vom 01. bis 26. Dezember

Lassen Sie sich verzaubern!

Informationen unter www.buehlertal.de

12. Kulinarischer WEIN WANDER TAG

Dienstag 03. Oktober 2017



mit Bühlertäler
„Engelssteig“



 Bühlertal
Die Gemeinde

- Start von 10 - 14 Uhr bei der Tourist-Information
- 7,5 km Panoramawanderweg mit 4 Stationen
 - Emil-Kern-Hütte: Hotel-Restaurant „Bergfriedel“
 - Parkplatz Wintereck: Hotel-Restaurant „Grüner Baum“
 - Winzerpavillon: Hotel-Restaurant „Grüner Baum“
 - Place Faverges: Gasthaus „Engel“
- Verlosung attraktiver Preise und Sonderpreis für die größte Gruppe

Infos unter www.buehlertal.de oder bei der Tourist-Information Bühlertal, Tel. 072 23 / 99 67-0 bzw. info@buehlertal.de

FLORIANS VOLKSBANK

Wann, wo, wie
Sie wollen: Wir
sind für Sie da!

AUS LIEBE ZUR REGION.

www.volksbank-buehl.de

Jeder Mensch hat etwas, das ihn antreibt.

Wir machen den Weg frei.



VR-BankingApp

So haben Sie Ihre Bank immer in der Tasche: Mit der VR-BankingApp können Sie sämtliche Bankgeschäfte auf Ihrem Smartphone oder Tablet erledigen. Mehr Informationen erhalten Sie auf unserer Internetseite unter www.volksbank-buehl.de oder Sie lassen sich wie gewohnt in unserer Filiale persönlich beraten.

Volksbank Bühl 

DIE NR. 1
in der Baden-Württembergischen
GASTRONOMIE

Genuss. Direkt von hier.



Teinacher. Eine Empfehlung des Hotel- und Gaststätten-
verbandes DEHOGA Baden-Württemberg.

Zu Tisch mit Teinacher