



# Das Beste vom Wälder-Rind

Fr, 19. Juni bis  
5. Juli

WÄLDER-WOCHEN

## Unser Speisenangebot

Flädlesuppe klein 7,50 / groß 10,50

Rinderrückensteak mit Kräuterbutter, 33,90  
Pommes Frites oder Salaten umlegt

Duett von Rinderzunge und Rinderbacke 26,90  
an Rotweinsoße mit Nudeln

Carpaccio vom Tafelspitz mit 24,90  
Bratkartoffeln und Blattsalat

Genießen Sie bei den Naturpark-Wirten feine regionale Spezialitäten vom **VORDER- UND HINTER-WÄLDER-RIND** – zwei heimischen traditionsreichen Rassen, die durch ihre naturnahe Haltung zur Pflege und Offenhaltung der einzigartigen Schwarzwaldlandschaft beitragen. Mit jedem Bissen unterstützen Sie den Erhalt unserer Heimat! Machen Sie mit bei der Landschaftspflege mit Messer und Gabel – wir wünschen einen guten Appetit!



[www.naturparkwirte.de](http://www.naturparkwirte.de)

# WÄLDER-WOCHEN

Foto © Christoph Wasmer

## DAS BESTE VOM WÄLDER-RIND

Fr, 20. Juni bis  
So, 6. Juli 2025

### KLEIN, ROBUST UND EIN SÜDSCHWARZWÄLDER ORIGINAL

Das bin ich, das Hinterwälder-Rind.

Ich komme aus dem wunderschönen Südschwarzwald, wo wir Rinder schon seit Jahrhunderten über die steilen Hänge klettern und das tun, was wir am besten können: die Landschaft pflegen.

Auch wenn ich die kleinste Rinderrasse Mitteleuropas bin, bin ich ziemlich robust und „geländegängig“. Mein Verwandter, das Vorderwälder-Rind, ist hingegen etwas größer und kommt aus dem westlichen, vorderen Schwarzwald. Man erkennt uns beide am braun-weiß gescheckten Fell.

Als Zweinutzungsrassen für Fleisch und Milch haben wir immer viel Hunger. So sorgen wir gemeinsam dafür, dass die wunderschönen Offenflächen im Schwarzwald nicht zuwachsen und viele seltene Pflanzen und Tiere ihre Heimat behalten.

Und jetzt kommen Sie ins Spiel! Bei den Wälder-Wochen zaubern die Naturpark-Wirte aus uns das Beste auf den Teller. Ob zartes Filet, saftiges Steak oder kräftiger Braten – hier wird Genuss mit Verantwortung kombiniert.

Also: Guten Appetit und nicht vergessen – mit jedem Bissen unterstützen Sie den Erhalt unserer Heimat, ganz einfach mit Messer und Gabel.

**Weitere Infomationen zu mir und  
den Naturpark-Wirten gibt es hier:**

[www.naturparkwirte.de](http://www.naturparkwirte.de)



Mit freundlicher Unterstützung von Metzgerei Linder



Weitere kulinarische Wochen:



[hochschwarzwald.de/kulinarikwochen](http://hochschwarzwald.de/kulinarikwochen)  
[www.biosphaerengebiet-schwarzwald.de](http://www.biosphaerengebiet-schwarzwald.de)