

Produkte vom Glanrind bietet:

Metzgerei Lind

Bubenheimer Straße 1
67308 Zellertal-Harxheim
Tel. 063 55-1456
www.lind-zellertal.de



Glanrind direkt vom Erzeuger:

Bannmühle

Hans Pfeffer
Stauderheimer Straße 1
55571 Odernheim am Glan
Tel. 067 55-1053

Bainer Hof

Karlfried Simon
Bainer Hof 1
55596 Waldböckelheim
Tel. 067 58-6260

Die Eröffnungsveranstaltung findet am
Samstag, 3. März 2018, 19.00 Uhr
im Felschbachhof statt.



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

Info und Anmeldung: Tel. 0 63 87 - 91 10

Veranstaltungstipp:

Donnersberger Weinforum am Sonntag, 8. April 2018

11.00 – 18.00 Uhr, Alte Brennerei, Mölsheim
Eintritt €15 (inkl. Weinprobe und Wasser)

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 Schultmeyer

Schulstr. 8 · 67816 Standenbühl
Tel. 063 57-1452
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
touristik@donnersberg.de



Donnersberger Glanrindwochen

Kulinarisches rund ums Glanrind

3. bis 18. März 2018



Dipl.-Designer (FH) Uwe Lochim | ufdesign@online.de



Zum Wohl. Die Pfalz.



Genießen Sie Kulinarisches rund ums Glanrind

Während den Donnersberger Glanrindwochen verwöhnen Gastronomen aus dem Donnersbergkreis, Rheinhessen und dem Pfälzer Bergland Sie mit Köstlichkeiten rund ums Glanrind.

Das Glanrind ist eine traditionelle Hausrindrass, die vorwiegend in Rheinland-Pfalz (Donnersberg und Glantal) beheimatet ist. Nachdem die Glanrindrass durch geänderte Anforderungen fast ausgestorben war, hat sich der Bestand inzwischen wieder erholt. Glanrinder verfügen über eine hervorragende Bemuskelung und eine ausgezeichnete Fleischzusammensetzung.

Erleben Sie während den Glanrindwochen eine Vielzahl kulinarischer Köstlichkeiten!



Quelle: La Galerie Mainz



CK Waldhotel Eisenberg GmbH
Martin-Luther-Straße 20
67304 Eisenberg
Tel. 0 63 51- 12 47 03
www.waldhotel-eisenberg.de

Öffnungszeiten: Mo – Sa 17.30 – 21.00 Uhr; So 11.30 – 14.00 Uhr
*Sonntag, 25. März – Slow-Food-Sonntagsbuffet
mit Gerichten vom Glanrind und weiteren Slow-Food-Produkten*



Mühle am Schlossberg
Schlossberg 16
67681 Wartenberg
Tel. 0 63 02 - 92 34 0
www.muehle-schlossberg.de

Öffnungszeiten:
Di – Sa 12.00 – 14.30 und 18.00 – 23.00 Uhr
Sonntag 12.00 – 14.30 Uhr; Sonntag + Montag Ruhetag



Hotel Kollektur
Bodo Kiefer
Zeller Hauptstraße 19
67308 Zelltal-Zell
Tel. 0 63 55 - 95 45 45
www.hotel-kollektur.de

Öffnungszeiten:
Mo – Fr ab 17.00 Uhr, Sa auf Anfrage, So Ruhetag



Alsenzer Hof
Bahnhofstraße 16
67821 Alsenz
Tel. 0 63 62 - 308 09 91
www.alsenzer-hof.de

Öffnungszeiten:
Mo, Do, Fr & Sa ab 18.00 Uhr; So 11.30 – 15.00 Uhr
Di und Mi Ruhetag. Am Montag, 5. März ist das Restaurant geschlossen.



Waldhotel Felschbachhof
Felschbachhof 1
66887 Ulmet
Tel. 0 63 87 - 91 10
www.felschbachhof.de

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



Meisenheimer Hof
Obergasse 33
55590 Meisenheim
Tel. 0 67 53 - 123 77 80
www.meisenheimer-hof.de

Öffnungszeiten:
Di 18.00 – 22.00 Uhr, Mi – So 12.00 – 14.00 Uhr
sowie 18.00 – 22.00 Uhr; Montag Ruhetag
Das Glanrindmenü servieren wir nur am Abend



Guttschänke Alte Brennerei
Fam. Göhring
Kirchgasse
67591 Mölsheim
Tel. 0 62 43 - 53 64
www.alte-brennerei-moelsheim.de

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



LaGalerie Restaurant & Weinbar
Gaustraße 29 • 55116 Mainz
Tel. 0 61 31 - 696 94 14
www.lagalerie-mainz.de

Öffnungszeiten:
Di – Sa 11.30 - 14.30 und 18.00 - 23.00 Uhr, So + Mo Ruhetag
Samstag, 10. März, 19.00 Uhr Glanrindmenü