

Feine Adressen im Albtal



INKL.
FRÜHLINGS-
MENÜ MIT
REZEPTEN

Kulinarischer

Frühlingsanfang

im Albtal

DAS FRÜHLINGSMENÜ 2018

In diesem Jahr haben die FEINEN ADRESSEN IM ALBTAL ihr eigenes Frühlingsmenü für Sie zusammengestellt. Anlässlich der Inventa präsentieren vier Betriebe je einen Gang des 4-Gang-Menüs. Am Ende der Broschüre finden Sie die Rezepte des Menüs zum Nachkochen. Lassen Sie sich inspirieren!

Glasnudelsalat mit Mango, Gurke,
gerösteten Erdnüssen
und Spicy Riesengarnelen

Perlhuhn-Saltimbocca

Lammrücken mit Pinienkerncrumble
gratiniert, Cremolata
und geräucherter Maiscrème

Crème brûlée von der Tonkabohne
mit Himbeerrhabarber



FEINE ADRESSEN IM ALBTAL
c/o Hotel Erbprinz
Rheinstraße 1, 76275 Ettlingen
Tel.: 07243 3220, info@erbprinz.de



Frühlingsgrüße aus dem Albtal

In der Vereinigung „Feine Adressen im Albtal“ haben sich Gastronomen, Hoteliers und Feinkost-Produzenten zusammengefunden, die zu den Besten in ihrem Metier gehören. Was sie eint ist die Passion für Qualität, Genuss und ehrliche Gastfreundschaft.

Alle Feinen Adressen bieten auch im Frühling und besonders zu Ostern viele schöne Angebote, Aktionen und Veranstaltungen, die wir Ihnen in dieser Broschüre präsentieren. Reservieren Sie gerne rechtzeitig Ihren Wunschtermin. Unser 4-Gang-Menü stimmt Sie auch kulinarisch auf den Frühling ein.

Freuen Sie sich 2018 über unsere schönen Veranstaltungen, wie den 6. Albtal-Genießerabend am 9. Mai 2018 im Hotel Erbprinz oder die 2. Kulinarische Dampfbusfahrt am 3. Oktober 2018. Karten für den Genießerabend erhalten Sie im Hotel Erbprinz, die Karten für die Dampfbusfahrt werden am Mitte Mai verkauft.

Mit gastfreundschaftlichen Grüßen

Ihr

Vorstand Bernhard Zepf
im Namen der FEINEN ADRESSEN IM ALBTAL





Vogel Hausbräu Ettlingen

LIVE MUSIK FRÜHSCHOPPEN im Frühjahr
Sonntags von 11 bis 15 Uhr - der Eintritt ist frei

SONNTAG, 25. MÄRZ 2018 - THE PUMPKINS
Yeah, yeah! Remember the Beatles

SONNTAG, 01. APRIL 2018 - FEELIN FINE
Live Music zum Wohlfühlen

SONNTAG, 08. APRIL 2018 - THE BEATHOVENS
Oldies & Klassiker von Soft bis Rock

SONNTAG, 15. APRIL 2018 PAULE POPSTAR & THE
BURNING ELEPHANTS
Burning Rock & Pop Cover Show

SONNTAG, 22. APRIL 2018 - PIK AS
60er & 70er Hits, fetziger Deutschrock

Unser gesamtes Angebot finden Sie auch auf unserer
Website www.vogelbraeu.de.

VOGEL HAUSBRÄU ETTLINGEN

Rheinstraße 4

76275 Ettlingen

Tel.: 07243-561720

ettlingen@vogelbraeu.de

www.vogelbraeu.de





Hotel-Restaurant Erbprinz

OSTERBRUNCH IM EBRPRINZ

Genießen Sie unseren großen Osterbrunch am Ostersonntag und Ostermontag jeweils ab 11:30 Uhr. Preise und Informationen finden Sie auf www.erbprinz.de. Reservieren Sie gerne auch Ihren Tisch über Ostern in unseren Restaurants unter der 07243-3220.

ÉPERNAY CHAMPAGNER DINNER

Freitag, 13. April 2018, 19 Uhr

Genießen Sie im Rahmen des Champagnerwochenendes in Ettlingen ein 5-Gang-Menü mit begleitenden ChampagnernW aus Épernay.

€ 119 Euro pro Person inkl. 5-Gang-Menü, Champagner, Wasser und Kaffee

LIVEMUSIK IM KAFFEE ERBPRINZ

Donnerstag, 10. Mai 2018 von 15-17 Uhr

Live-Klaviermusik, leckere Kuchen und Torten und feiner Kaffee von Coffee Connaisseur Sven Herzog - das süße Leben im Erbprinz. Der Eintritt ist frei.

Unseren Veranstaltungskalender senden wir Ihnen gerne per Post zu. Rufen Sie uns hierzu unter der 07243-3220 an.

HOTEL-RESTAURANT ERBPRINZ

Rheinstraße 1

76275 Ettlingen

Tel.: 07243-3220

info@erbprinz.de

www.erbprinz.de



HOTEL RESTAURANT spa
ERBPRINZ
PRIVATE GASTLICHKEIT SEIT 1788



Watt's
BRASSERIE & BAR

Hotel Watthalden mit Watt's Brasserie

TRADITIONELLES BACKFISCHESSEN

Karfreitag, 30. März 2018, ab 11:30 - 14 Uhr

Zum Mittagstisch gibt es gebackenes Rotbarschfilet mit lauwarmem Kartoffelsalat und Remouladensauce. Dazu ein frisches Hoepfner Pilsner 0,3l vom Fass zusammen für 14,50 Euro.

OSTERBRUNCH

1. und 2. April 2018

An beiden Osterfeiertagen bieten wir Ihnen einen Oster-Exklusiv-Brunch von 11h bis 14.30h an. Preis pro Person 35 Euro. Bitte beachten Sie, dass Gutscheine für den „normalen“ Sonntagsbrunch keine Gültigkeit an Ostern haben.

SAVE THE DATE - 200 Jahre Villa Watthalden

26. Juli 2018

Dieses Jahr ist ein ganz besonderes Jahr!

Nicht nur die historische Villa Watthalden wird 200 Jahre alt. Auch die Gastlichkeit auf Watthalden feiert 20-jähriges Jubiläum. Weitere Info's unter www.watthalden.de.

HOTEL WATTHALDEN & WATT'S

Pforzheimer Straße 67 a

76275 Ettlingen

Tel.: 07243-7140

hotel@watthalden.de

www.hotel-watthalden.de



HOTEL

WATTHALDEN



Hartmaier's Villa Restaurant

AMUSE BOUCHE MENÜS

23. März, 13. April, 18. Mai und 29. Juni 2018

10 kleine Köstlichkeiten serviert in 6 Gängen.

Preis pro Person 69 Euro inkl. Aperitif.

Beginn ist um 19 Uhr.

3. ETTLINGER CHAMPAGNERMENÜ

Freitag, 13. April 2018, 19 Uhr

Dieses Jahr bei uns zu Gast: Champagne Salmon & Champagne Michel Gonet. Wir verwöhnen Sie mit einem exklusiven 5-Gang-Menü inkl. Champagner, einer Flasche Wasser und Kaffeespezialität. Preis pro Person 119 Euro.

SAVE THE DATE - 200 Jahre Villa Watthalden

26. Juli 2018

Dieses Jahr ist ein ganz besonderes Jahr !

Nicht nur die historische Villa Watthalden wird 200 Jahre alt. Auch die Gastlichkeit auf Watthalden feiert 20-jähriges Jubiläum. Weitere Info's unter www.watthalden.de.

HARTMAIER'S VILLA RESTAURANT

Pforzheimer Straße 67

76275 Ettlingen

Tel.: 07243-761720

info@hartmaiers.de

www.hartmaiers.de





Fricke-Bäck

So geht Bäckerei auch: Ehrlich, kernig, mit vollem Geschmack. Keine Massenware, sondern echt Albtal. Nicht umsonst gilt Fricke Bäck im ganzen Tal und darüber als die Adresse für höchste Ansprüche.

Der Erfolg ist kein Zufall, sondern das Ergebnis einer konsequenten Umsetzung der Firmenwerte: Frisch, freundlich, abwechslungsreich, gesund, originell.

Bei Fricke-Bäck wird ab sofort nur noch Dinkel- und Roggenmehl verwendet. Dinkel hat eine harmonisierende Wirkung auf den Körper und gilt selbst bei Nahrungsmittelallergien als äußerst verträglich.

Fricke-Bäck: Der Dinkelbäcker für Entdecker.

Unsere Angebote im Frühling und über Ostern sowie unsere Öffnungszeiten erfragen Sie gerne telefonisch oder schauen Sie auf unserer Website vorbei! Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

FRICKE-BÄCK
Pforzheimerstraße 34
76337 Waldbronn
Tel.: 07202-409544
info@fricke-baeck.de
www.fricke-baeck.de





Schwitzer's Hotel am Park

FRÜHLINGS-ENTDECKERMENÜ

Scheiben vom Atlantik Hummer mit grünem Spargel,
Black-Queen Kaviar, Totani und Bouillabaisse aufgegossen

„Schwitzer's Genuss in kleiner Dose“
Makrele, Fenchel, Tomaten und Vanille

Gebratene Gänseleber mit Rhabarber, Erdbee
und Matchatee-Pulver

oder
Wilder bretonischer Steinbutt
mit Erbsen, Morcheln, Buttermilch und Sherry

Entrecôte vom Wagyu Rind mit Rainbow-Karotte
Ponzu und Grapefruit

Fontina d'origine auf gebratenem Früchtebrot,
Bioheueis und Blüten

Naturjoghurt, Apfel und Basilikum

Nyangbo Valrhona Schokolade mit hoteleigenem
Parzellenkaffee und Passionsfrucht

Ostersonntag und Ostermontag ist unser
Sternrestaurant mittags und abends geöffnet.

SCHWITZER'S HOTEL AM PARK

Etzenroter Straße 4

76337 Waldbronn

Tel.: 07243-354850

hotel@schwitzers-hotel-am-park.com

www.schwitzers.com


SCHWITZER'S
HOTEL AM PARK

„Mein kleines
Zuhause
auf Zeit!“





Biolandhof Reiser

Ursprung und Grundlage der gesamten Vermarktung ist der Biolandbauernhof, welchen Familie Reiser seit 1989 nach den Richtlinien des Bioland-Verbandes bewirtschaftet. Auf rund 80 ha Fläche werden die verschiedensten Getreidearten, Kartoffeln und weitere Feldfrüchte angebaut.

Mit Respekt, Achtung sowie im sorgsamem Umgang werden auf dem Hof der Familie Reiser Rinder, Schweine, Schafe, Legehennen, Landgockel und Wachteln als Nutztiere gehalten. Pensionspferde, Ziegen und Lamas, die zu therapeutischen und geselligen Events eingesetzt werden, machen den Bauernhof auch zu einem Erlebnishof für die Gäste in unseren Ferienwohnungen.

Ob Hof- und Felderrundgänge, Bauernwanderungen, Kindergeburtstage mit Lamawanderung, Ponyreiten, Schleperrundfahrten oder Holzofenbrot-Workshop - bei Familie Reiser auf dem Biolandhof wird alles zum Vergnügen.

Einen Überblick über das gesamte Angebot finden Sie auf der Website www.biobauernmarkt.de.

BIOLANDHOF REISER

Benzstraße 14

75334 Straubenhardt -

Conweiler

Tel.: 07082-93055

biobauer.reiser@t-online.de

www.biobauernmarkt.de





Landgasthof König von Preussen

BLACK ANGUS WOCHE

19. - 25. März 2018

Genießen Sie in unserer Black Angus Woche alles rund um das Thema Steak. Vom saftigen Rib-Eye bis zum gut gereiften Dry-Aged-Porterhouse - hier kommen Fleischliebhaber voll auf ihre Kosten. Wir freuen uns auf Ihre Tischreservierung unter der 07248-1617.

KÖNIGLICHE HOCHZEITEN IM ALBTAL

Eine romantische Klosterruine, eingebettet in die schöne Natur des Schwarzwaldes, dazu die Gaumenfreuden aus der Küche von Roy Rath - der König von Preussen ist die ideale Hochzeitslocation im Albtal.

Die traumhafte Umgebung hat gerade im Frühling und Sommer ihren ganz besonderen Reiz. Für die kühleren Jahreszeiten bietet sich unser Restaurant für Ihre Hochzeitsfeier an. Gerne zeigen wir Ihnen in einem persönlichen Gespräch vor Ort die Möglichkeiten einer Hochzeit in unserem Haus. Ihre Fragen beantworten wir gerne auch telefonisch unter der 07248-1617.

KÖNIG VON PREUSSEN

Klosterstraße 8

76359 Frauenalb

Tel.: 07248-1617

info@koenig-von-preussen.com

www.koenig-von-preussen.com





Metzgerei Glasstetter

„Die Kontinuität der Qualität“ antwortet Bernd Glasstetter, wenn man ihn nach dem Geheimnis seines Erfolges fragt. Dass aus Malsch-Völkersbach, wo die Glasstetters seit 1925 zuhause sind, tatsächlich stets höchste Qualität kommt, hat sich mittlerweile herumgesprochen.

Sterneköche in ganz Deutschland lassen sich ebenso von der „Dorfmetzgerei“ im Albtal beliefern wie die Feinkostabteilungen großer Kaufhäuser – zum Beispiel das Berliner KaDeWe – oder die baden-württembergische Landesvertretung in der Bundeshauptstadt.

Als besonderes Angebot empfehlen wir unsere Osterlammaktion „DAS BESTE FÜR IHRE GÄSTE: LAMM AUS DER PFALZ“. Ganz gleich ob Lammrollbraten, Lammkeule oder Lammkotelett - geben Sie uns Ihre Bestellung telefonisch schon im Voraus durch und genießen Sie entspannte Ostertage. Telefonisch erreichen Sie uns unter der 07204-223. Unsere Öffnungszeiten finden Sie auf unserer Website www.metzgerei-glasstetter.de

METZGEREI GLASSTETTER
Brunnenstraße 2
76316 Malsch-Völkersbach
Tel.: 07204-223
info@metzgerei-glasstetter.de
www.metzgerei-glasstetter.de





Hotel-Restaurant-Vinothek Lamm

ARRANGEMENT „FÜR NATURGENIESSER“

Gehen Sie mit uns auf Entdeckungstour durch duftende Wälder und weite Täler, entlang an ursprünglichen Bächen und Erhebungen. Genießen Sie die Ausblicke in die wunderschöne Rheinebene bis hin zu den Vogesen, die sich Ihnen auf Ihren Wegen bieten. Lassen Sie den Tag Revue passieren bei einem wohligen Mahl in unseren urigen Stuben.

Folgende Leistungen sind im Arrangement enthalten:

- 3 Übernachtungen im Doppelzimmer
- Gourmetfrühstücksbuffet am Morgen
- Saisonales 3-Gang Menü am ersten und zweiten Abend
- Freier Eintritt für den Baumwipfelpfad in Bad Wildbad inklusive Fahrt mit der Sommerbergbahn
- Feines 5-Gang Menü am dritten Abend
- Konus Gästekarte zur kostenfreien Nutzung der öffentlichen Verkehrsmittel im gesamten Schwarzwaldgebiet

3 Übernachtungen pro Person

im Doppelzimmer ab 320,- €

im Einzelzimmer ab 380,- €

HOTEL-RESTAURANT-VINOTHEK LAMM

Mönchstraße 31

76332 Bad Herrenalb - Rotensol

Tel.: 07083-92440

schwemmler@lamm-rotensol.de

www.lamm-rotensol.de



L A M M

Hotel Restaurant Vinothek





Café - Konditorei Schubert

Ein Besuch bei Marc Schubert ist ein Ausflug ins Reich der süßen Träume: Zu den unverwechselbaren Kreationen gehören zum Beispiel seine Heidelbeertörtchen – wunderbar sahnig und voller dicker, glasierter Früchte. Oder seine Schwarzwälder Kirsch mit heimischen Kirschen und extrafeinem Kirschwasser, die man sich zum Glück auch nachhause liefern lassen kann.

Bevor sich Marc Schubert im Albtal niederließ, hat er als Konditor- und Bäckermeister Erfahrungen in der ganzen Welt gesammelt und unter anderem auch die Gäste eines Kreuzfahrtschiffs mit süßen Köstlichkeiten verwöhnt.

Genießen Sie zu Ostern die selbstgemachten Schokoladenosterhasen von Marc Schubert. Übrigens eine schöne Geschenkidee. Auch unsere hausgemachten Pralinen haben schon die ein oder andere Freude bereitet. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

CAFÉ-KONDITIONEIREI SCHUBERT
Ettlinger Straße 16
76332 Bad Herrenalb
Tel.: 07083-3106
info@cafe-schubert.com
www.cafe-schubert.com



Café Konditorei
Schubert



DAS FRÜHLINGSMENÜ 2018

In diesem Jahr haben die FEINEN ADRESSEN IM ALBTAL ihr eigenes Frühlingsmenü für Sie zusammengestellt.

Dieter Mettmann | Hartmaier's Villa Restaurant

Glasnudelsalat mit Mango, Gurke, gerösteten Erdnüssen und Spicy Riesengarnelen

Zutaten für 4 Personen:

- 12 Riesengarnelen
- 100 g Glasnudeln
- 12 Kirschtomaten
- 1 kleinere Mango
- 1 Salatgurke
- 80 g geröstete Erdnüsse
- 1 Chilischote
- Sojasauce
- Zucker, Ingwer, Kokosmilch
- Limonenblätter
- Tomatenmark
- Schalottenwürfel
- Olivenöl



Zubereitung

Die Garnelen schälen und den Darm entfernen. Die Schalen beiseite stellen. Die Glasnudeln im warmen Wasser einweichen, abschütten und mit einer Schere in ca. 3 cm große Streifen schneiden. Die Gurke schälen, halbieren, mit einem Löffel die Kerne entfernen und in dünne Streifen schneiden. Die Tomaten vierteln, die Mango schälen, das Fleisch lösen und in Würfel schneiden. Nun die Nudeln mit etwas Sojasauce, Zucker und Ingwer marinieren. Tomaten, Gurke, Mango und die gerösteten Erdnuskerne zugeben und gut vermengen.

Die Garnelenschalen in Olivenöl anbraten. Schalottenwürfel, Chili und Tomatenmark zugeben. Leicht Farbe nehmen lassen und mit der Kokosmilch ablöschen. Die Limonenblätter zugeben und etwas einkochen lassen. Durch ein Sieb passieren. Nun die Garnelen in einer heißen Pfanne mit etwas Olivenöl anbraten und mit der Kokossauce ablöschen und fertig garen. Abschmecken und zusammen mit dem Glasnudelsalat anrichten.

Perlhuhn-Saltimbocca

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Perlhuhnbrüste
- 4 Scheiben Parmaschinken
- 4 Salbei Blätter
- 100g Risotto
- 120g Parmesan
- 50ml Sahne
- 250ml Geflügelfond
 - 1 Bund Petersilie
 - 20g Pinienkerne
 - 1 Schalotte
 - Weißwein, Zitrone, Olivenöl, Butter
 - Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Salbei und Parmaschinken unter die Haut der Perlhuhnbrüste schieben. Leicht mit Salz und Pfeffer würzen und in wenig Öl anbraten. Schalottenwürfel in Olivenöl anschwitzen, Risotto dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen, mit etwas Weißwein ablöschen und mit der Hälfte des Geflügelfonds auffüllen. Auf kleiner Hitze unter rühren mit einem Holzlöffel kernig ziehen lassen. Zum Schluss etwas geriebenen Parmesan und Zitronensaft in das Risotto einrühren. Für den Parmesanschaum Geflügelfond, geriebenen Parmesan und Sahne aufkochen, abschmecken und in eine isi Sahne/Espuma Flasche mit CO² Kapsel füllen und gut schütteln.

Für das Pesto: Petersilie, geröstete Pinienkerne, Olivenöl und Parmesan fein mixen und abschmecken.

Die Perlhuhnbrüste im 160 Grad vorgeheizten Ofen 8-10 Minuten garen. Kurz ruhen lassen. Schräg aufschneiden und auf dem Risotto anrichten. Mit Parmesanschaum und Pesto garnieren.

Lammrücken mit Pinienkerncrumble gratiniert, Cremolata und geräucherter Maiscrème

Zutaten für 4 Personen:

Lammrücken:

- 600 g Lammrücken
- 10 cl Pflanzenfett
- Salz, Pfeffer

Piniencrumble:

- 50 g brauner Zucker
- 50 g Mehl
- 50 g Butter
- 100 g Pinienkerne

Cremolata:

- 2 Zesten von einer Zitrone
- 2 St. Knoblauch
- 5 cl Olivenöl
- Kerbelzweige

geräucherte Maiscrème:

- 250 g Mais aus der Dose
- 5 cl Sahne
- 3 St. Schalotten
- 10 g Butter
- Balsamico
- Limette
- Tomatenfilets

Zubereitung:

Pinienkerncrumble: Die Pinienkerne grob hacken und mit den restlichen Zutaten (Zucker, Mehl und Butter) vermengen. Ein Backblech bestreuen und ca. 8. Minuten bei 180 Grad backen.

Cremolata: Zitrone schälen, die Schale und die Tomatenfilets in kleine Würfel schneiden und vermengen. Danach die Knoblauchzehen und die Kerbelzweige fein hacken. Alles vermengen und das Olivenöl dazugeben. 1-2 Tage im Kühlschrank ziehen lassen.



Geräucherte Maiscrème: die Schalotten klein schneiden und in Butter anschwitzen, dann den Mais abseihen und dazugeben. Die Gemüsebrühe sowie die Sahne ebenfalls dazugeben und ca. 20 Minuten abgedeckt weichkochen. Das Ganze auf ein Blech geben und im Räucherofen für 10 Minuten räuchern lassen (geht auch mit einer Pfanne und einer großen Schüssel, welche als Deckel dient). Das Maispüree fein mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Lammrücken: Den Lammrücken parieren (vom Fett entfernen), mit Salz und Pfeffer würzen, in der Pfanne ringsum anbraten und im Backofen zur gewünschten Garstufe garen. Der Lammrücken wird anschließend mit dem Pinienkerncrumble belegt und nochmals kurz für 2 Minuten in den Ofen geschoben.



Dieter Mettmann
Hartmaier 's Villa Restaurant



Roy Rath
Landgasthof König von Preussen



Cédric Schwitzer
Schwitzer 's Hotel am Park



Jasmina Knebel
Hotel Erbprinz

Crème brûlée von der Tonkabohne mit Himbeerrhabarber

Zutaten für 4 Personen:

- 250 ml Milch
- 100 g Zucker
- 2 große Tonkabohnen (fein gerieben)
- 220 g Eigelb
- 750 g Sahne flüssig

- 600 g Himbeerrhabarber
- 300 g Läuterzucker
- 1/2 Vanilleschote
- 3 Scheiben Zitrone
- brauner Zucker
- 1 EL Pistazien
- 1 EL gebräunte Mandeln
- 1 EL Rosinen



Zubereitung:

Crème brûlée: Milch, Zucker und Tonkabohnen kurz aufkochen. Eigelb und Sahne verrühren und mit der gekochten Tonkabohnen-Milch vermischen. In gewünschte Gefäße abfüllen und im entsprechenden Wasserbad bei 150 Grad abgedeckt ca. 30 Minuten garen. Deckel abheben und durch ganz leichtes bewegen feststellen, ob die Masse gestockt ist. Wenn ja, vorsichtig aus dem Wasserbad nehmen und im Kühlschrank abkühlen lassen. Die Crème kann gerne 1-2 Tage im Voraus zubereitet werden.

Himbeerrhabarber: Den Rhabarber in die gewünschte Form schneiden (Scheiben oder Würfel). Den Läuterzucker zum Faden kochen und über den Rhabarber gießen. 1/2 ausgekratzte Vanilleschote sowie drei Scheiben Zitrone in das Gefäß geben, mit Alufolie bedecken und bei 130 Grad Umluft ca. 30 Minuten garen. Vor dem Servieren die erhaltete Crème brûlée mit braunem Zucker bestreuen und karamellisieren.



Herzlich willkommen im Albtal.

Wer mit der Albtalbahn von Ettlingen in Richtung Bad Herrenalb fährt, vorbei an saftigen Wiesen auf denen Pferde grasen, vorbei an den Türmen der Klosterruine Frauenalb oder wer mit dem Dampfzug gemütlich durchs Tal tuckert, kann erahnen, welche Schätze sich hier verbergen. Wer genauer hinschaut, findet im Albtal Perlen der Baukunst, kulturelle Glanzlichter und Naturerlebnisse mit Wohlfühlfaktor – das Albtal ist ein Tal für die ganze Familie. Noch mehr Tipps für Albtal.Entdecker in unseren Broschüren:

- **Albtal-Magazin** – das Magazin für das gesamte Albtal
- **Albtal.Wandern** – 33 Wanderungen durch das Albtal
- **Albtal.Biken** – 24 Radtouren durch das Entdecker.Tal
- **Fahrtziel Albtal** – 30 Tipps für Ausflüge ganz ohne Auto

Bleiben Sie mit uns in Kontakt:

Tourismusgemeinschaft Albtal Plus e.V.

Tel.: 07243-3549790 | info@albtal-tourismus.de

www.albtal-tourismus.de

www.facebook.de/albtal.schwarzwald 

