

# Feine Adressen im Albtal



GENIEßEN  
UND  
GEWINNEN!

Ein kulinarischer

# Streifzug

durch das Albtal

# Gehen Sie im Albtal auf Entdeckungstour. Es könnte sich doppelt lohnen!

GENIESSEN – SAMMELN – GEWINNEN

Entdecken Sie die besten kulinarischen Adressen des Albtals – und gewinnen Sie dabei!

Und so geht's: Besuchen Sie im Laufe eines Kalenderjahres fünf der in dieser Broschüre vorgestellten Feine-Adressen-Betriebe und machen dort jeweils einen Mindestumsatz von 20 Euro.

Dann erhalten Sie einen Treuepunkt, der direkt auf der entsprechenden Seite einklebt wird. Haben Sie fünf oder mehr Treuepunkte gesammelt und eingeklebt, schicken Sie Ihre „Feine Adressen im Albtal“-Broschüre und Ihre Kontaktdaten bitte an untenstehende Adresse im Hotel Erbprinz. Selbstverständlich bekommen Sie umgehend eine neue Broschüre zugesandt sowie – sofern Sie dies wünschen – Informationen über besondere Aktionen und Angebote der „Feine Adressen“-Betriebe.

Aus allen Einsendungen ermitteln wir am Jahresende die Gewinner. Verlost werden:

Eintritt für 2 Personen für den nächsten  
Albtal-Genießerabend im Wert von 198 Euro

5 x je ein Überraschungsgutschein aus  
den Mitgliedsbetrieben im Wert von je 50 Euro.

Die Gewinner werden postalisch benachrichtigt.

Wir wünschen Ihnen viel Glück und eine genussreiche Zeit im Albtal, Ihrem Genießertal.

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



## Herzlich willkommen im Albtal.

Idyllische Landgasthöfe, exklusive Restaurants, genussvolle Entdeckungen - das Albtal steckt voller kulinarischer Schätze.

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.

Ihr gemeinsames Anliegen: Für ein Mehr an Lebensfreude und Genuss zu sorgen und so das gesamte Albtal als „Wohlfühlort“ vor den Toren Karlsruhes zu profilieren.

Besuchen Sie uns direkt vor Ort, im wunderschönen Alb-  
tal im Nordschwarzwald. Wir freuen uns auf Sie!

Mit gastfreundschaftlichen Grüßen

Ihr

Vorstand Bernhard Zepf  
im Namen aller Mitglieder



## Vogel Hausbräu Ettligen

Seit mehr als 26 Jahren läuft im alten Ettliger Kino der immer gleiche „Kultfilm“: Naturtrübes, unfiltriertes Vogelbräu-Pils. Ein Bier wie Kino. Schon das Interieur mit Sudkessel, Galerie und den Elementen des ehemaligen Filmtheaters ist ein Erlebnis.

Der wirkliche Hit ist aber das, was aus den Braukesseln kommt: Naturtrübes Pils mit Geschmack und Charakter. Dazu jeweils ein Saisonbier: Märzen, Bock, Weizen.

Ich war zu  
Gast bei den  
FEINEN  
ADRESSEN.

Mehr als 20 Sorten braut Rudi Vogel, der Chef und Braumeister, im Jahr. Zur großen Begeisterung seiner Gäste, die sich gerne die Gerichte schmecken lassen, die durchweg ebenso echt und ehrlich sind wie Rudi Vogels Bierspezialitäten. Ein kerniger Genuss.

VOGEL HAUSBRÄU ETTLINGEN

Rheinstraße 4

76275 Ettligen

Tel.: 07243-561720

ettlingen@vogelbraeu.de

www.vogelbraeu.de





## Hotel-Restaurant Erbprinz

Was ist es, das den Erbprinz so besonders macht? Da sind zum einen die Annehmlichkeiten eines privat geführten Luxushotels mit 5-Sterne-Superior Auszeichnung und stolzer Tradition. Hinzu kommt die höchst attraktive Lage: Direkt am Schwarzwald und doch nicht weit von Karlsruhe, Baden-Baden und Stuttgart entfernt.

Der großzügige Erbprinz Beauty SPA by Jaqueline Frank, das mit einem Michelin-Stern dekorierte Restaurant Erbprinz, die gemütliche, mit einem Bib Gourmand ausgezeichnete Weinstube Sibylla sowie die Green-Horse-Bar und Davidoff-Lounge erwarten Sie.

Genießen Sie im Café Erbprinz das süße Leben. Feine Kuchen und Torten, handgemachte Pralinen, Kaffeespezialitäten, aber auch Herzhaftes. Im Sommer lädt die große Terrasse zum Verweilen ein.

Ich war zu  
Gast bei den  
FEINEN  
ADRESSEN.

HOTEL-RESTAURANT ERBPRINZ

Rheinstraße 1

76275 Ettlingen

Tel.: 07243-3220

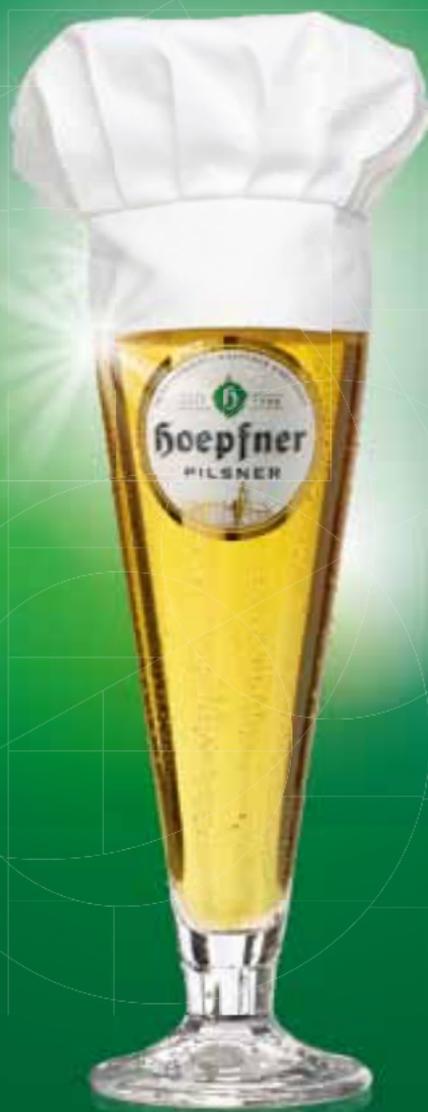
info@erbprinz.de

www.erbprinz.de



HOTEL RESTAURANT spa  
**ERBPRINZ**  
PRIVATE GÄSTLICHKEIT SEIT 1788

# Perfekt abgeschmeckt.

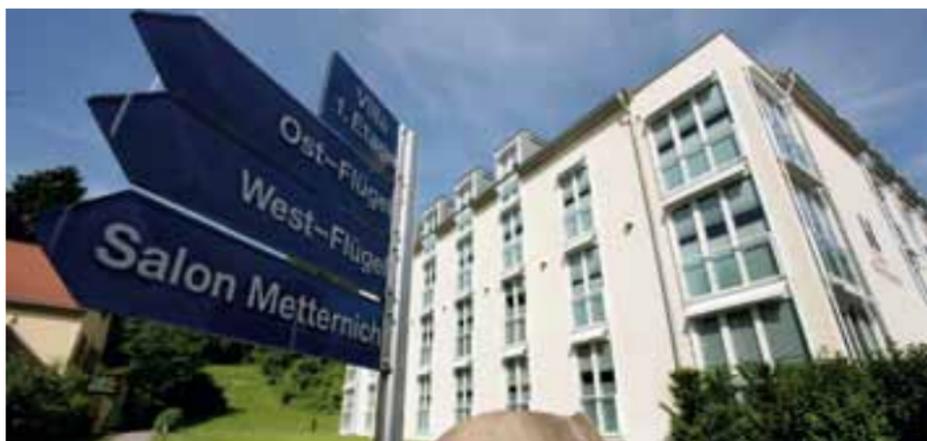


Ausgewählte Zutaten und fachgerechte Zubereitung  
kann man schmecken – auch beim Bier.

Deshalb setzt die Karlsruher Brauerei seit 1798 auf  
Qualität bei der Zubereitung ihrer Bierspezialitäten,  
wie z. B. dem himmlisch herben Hoepfner Pilsner.

## Hoepfner

BIERSPEZIALITÄTEN AUS DER BURG



## Hotel Watthalden mit Watt's Brasserie

Das Watthalden ist das vielseitige Hotel am Rande des Schwarzwalds. Sämtliche Zimmer sind komfortabel, behaglich, stilvoll und einladend. Und doch ist jedes einzigartig und individuell eingerichtet – egal ob Einzelzimmer, Doppelzimmer oder Appartement. Entdecken Sie die Details, die den kleinen, aber feinen Unterschied machen! Allein, zu zweit oder mit der Familie.

Ich war zu  
Gast bei den  
FEINEN  
ADRESSEN.

Zusammen mit der benachbarten Watt's Brasserie bildet das Watthalden eine gastliche und kulinarische Einheit, die ihres gleichen sucht. Die Crossover-Küche der Brasserie kombiniert perfekt regionale Produkte mit mediterranen Elementen.

In der stilvollen Lounge findet jeder Tag seinen gelungenen Abschluss. Willkommen auf Watthalden.

HOTEL WATTHALDEN & WATT'S  
Pforzheimer Straße 67 a  
76275 Ettlingen  
Tel.: 07243-7140  
hotel@watthalden.de  
www.hotel-watthalden.de



**HW**  
HOTEL  
WATTHALDEN



## Hartmaier's Villa Restaurant

Eine prächtige Villa mit herrlichem Garten und Terrasse. Alles ist darauf ausgerichtet, die Sinne zu wecken. Das Arrangement der Tische, die Komposition auf dem Teller, der pure Genuss im Glas. Frische, saisonale Küche mit kreativer Finesse.

In der angeschlossenen Vinothek finden Weinliebhaber die besten Gewächse von Top-Winzern aus der Region und den besten Anbaugebieten der Welt.

Neben dem Restaurant im Parterre stehen im Obergeschoss Banketträume zur Verfügung, darunter der eindrucksvolle Salon Metternich.

Ich war zu  
Gast bei den  
FEINEN  
ADRESSEN.

Ideal für Hochzeiten, Jubiläen, Empfänge oder Jahrestreffen – der passende Rahmen für jede Festlichkeit. Bon appétit wünscht Ihre Familie Hartmaier.

HARTMAIER'S VILLA RESTAURANT

Pforzheimer Straße 67

76275 Ettlingen

Tel.: 07243-761720

info@hartmaiers.de

www.hartmaiers.de





## Schwitzer's Hotel am Park

Der neue Stern im Albtal. Schon kurz nach dem Start zeichnete der Guide Michelin das Traumhotel mit seinen zwanzig Zimmern und Suiten, dem atemberaubenden Blick in den Waldbronner Kurpark, den feinen Interieurs in Restaurant, Bar und Cigar-Lounge sowie dem exklusiven Wellness-Bereich mit einem Stern für seine Kochkunst aus. Die mediterrane, regionale und beeindruckend kreative Küche begeisterte genauso wie die imposante Weinauswahl und die fairen Preise.

Ich war zu  
Gast bei den  
FEINEN  
ADRESSEN.

Ein Traumstart für Cédric Schwitzer, zuvor Küchenchef bei Bareiss-Sterne Koch Claus-Peter Lumpp, und seine Ehefrau Stephanie Schwitzer, die für exzellenten Service und Gästeberatung sorgt. Das von Johannes Rupp gemanagte Hotel bietet auch für Tagungen und Hochzeiten bestes Ambiente.

SCHWITZER'S HOTEL AM PARK

Etzenroter Straße 4

76337 Waldbronn

Tel.: 07243-354850

hotel@schwitzers-hotel-am-park.com

www.schwitzers-hotel-am-park.com





Ettligen

Bruchhausen

Ettligenweier

Oberweier

Malsch

Glasstetter

Völkerbach

Waldprechtsweier

Freiolsheim

Moosbronn

Winkel

Althof

Bad Rotenfels

Michelbach

Gaggenau

Sulzbach

Bad Herrenalb

Ottenau





## 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. Qualität und Frische der angebotenen Waren, die Vielseitigkeit des Sortiments, das freundliche Ambiente und die kompetente, freundliche Bedienung – das sind die Säulen auf denen der gute Ruf von Fricke-Bäck gründet.

Ich war zu  
Gast bei den  
FEINEN  
ADRESSEN.

Fricke-Bäck: Der Dinkelbäcker für Entdecker.

FRICKE-BÄCK

Pforzheimerstraße 34

76337 Waldbronn

Tel.: 07202-409544

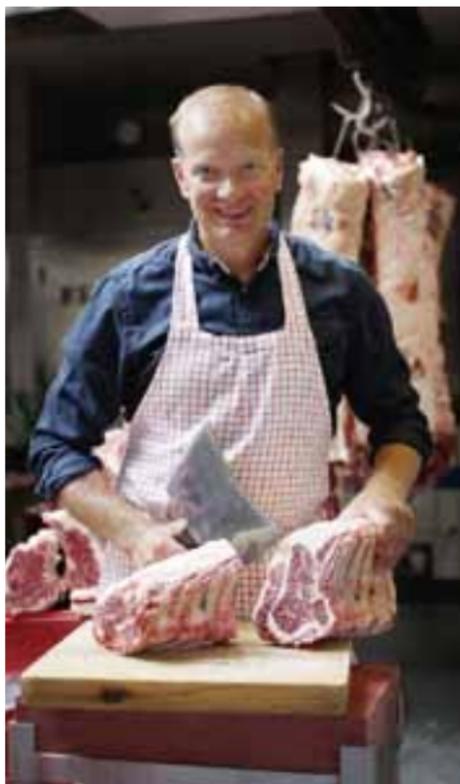
info@fricke-baeck.de

www.fricke-baeck.de



... weil's besser schmeckt!





## 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 Albatal beliefern wie die Feinkostabteilungen großer Kaufhäuser – zum Beispiel das Berliner KaDeWe – oder die baden-württembergische Landesvertretung in der Bundeshauptstadt.

Das Fleisch, das Bernd Glasstetter verarbeitet kommt überwiegend von Bauern aus der Region, von Tieren in artgerechter Haltung mit viel Auslauf und gesundem Futter. Man schmeckt es bei jedem Biss – und versteht Glasstetters Leitspruch: „Geschmack mit Tradition.“

Ich war zu  
Gast bei den  
FEINEN  
ADRESSEN.

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



Genuss  
im Zeichen  
der Burg



Bester Rotweinerzeuger  
der Ortenau 2015

# Einladung zur Weinprobe

Von April bis Ende Oktober öffnen wir unseren Weinkeller und stellen Ihnen unter fachkundiger Leitung unsere Weine vor.

Treffpunkt: Dienstag - 14:30 Uhr und Freitag - 17:00 Uhr  
in unserer Vinothek. Preis 8,00 EUR/Pers.

Probier- und  
Einkaufsmöglichkeiten

Öffnungszeiten Vinothek:  
Mo. - Fr. 9.00 - 17.30 Uhr  
Sa. 9.00 - 13.00 Uhr



## Oberkircher Winzer

Oberkircher Winzer eG  
Renchener Straße 42 | 77704 Oberkirch  
Tel. 0 78 02-92 58 0 | [www.oberkircher-winzer.de](http://www.oberkircher-winzer.de)



## Landgasthof König von Preussen

Ein Traditions-Gasthof auf dem Weg nach oben. Die neue, junge Frische-Küche von Roy Rath basiert auf regionalen Spezialitäten wie Schwarzwaldforelle, Spargel oder Wild aus heimischen Wäldern. Der Familienbetrieb überzeugt darüber hinaus nicht nur mit seinem gut sortierten Weinkeller, sondern auch mit seinem hauseigenen Bier. Das „Helle“, ein naturtrüb-spritziges Bier, mundet ebenso wie das malzig-süffige „Bernsteinfarbene“.

Neu und aufwändig saniert präsentieren sich die Zimmer des Landgasthofs direkt neben der Klosterruine Frauenalb.

Aus ehemals einfachen Herbergsquartieren wurden unter der Regie der Familie Rath und dem Architekturbüro Winkler moderne, themenbezogene Hotelzimmer, in denen sich alte und neue Stilelemente perfekt ergänzen.

Ich war zu  
Gast bei den  
FEINEN  
ADRESSEN.

KÖNIG VON PREUSSEN  
Klosterstraße 8  
76359 Frauenalb  
Tel.: 07248-1617  
info@koenig-von-preussen.com  
www.koenig-von-preussen.com





## Hotel-Restaurant-Vinothek Lamm

In dem liebevoll geführten, auf 558 Metern Höhe gelegenen Familienbetrieb verbinden sich Tradition und Moderne perfekt. 30 Zimmer, darunter fünf großzügige Suiten, sorgen für erholsamen Schlaf und bieten einen traumhaften Ausblick in den idyllischen Nordschwarzwald. Die regionale Frischeküche mit ihren badisch-schwäbischen Spezialitäten lädt zu entspanntem Genuss in typischer Schwarzwald-Atmosphäre ein. Dazu passt bestens ein Wein aus Karl Schwemmes fulminantem Weinkeller mit Vinothek.

Ich war zu  
Gast bei den  
FEINEN  
ADRESSEN.

Für Veranstaltungen ist das „Lamm“ prädestiniert – egal ob private Feiern, Firmenevents oder Tagungen. Erwähnenswert ist auch das mit einem EMAS-Zertifikat ausgezeichnete Engagement im Bereich Nachhaltigkeit und Umweltschutz. Die Gastgeber-Familie Schwemme freut sich auf Ihren Besuch.

HOTEL-RESTAURANT-VINOTHEK LAMM

Mönchstraße 31

76332 Bad Herrenalb - Rotensol

Tel.: 07083-92440

[schwemme@lamm-rotensol.de](mailto:schwemme@lamm-rotensol.de)

[www.lamm-rotensol.de](http://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.

Ich war zu  
Gast bei den  
FEINEN  
ADRESSEN.

Bevor sich Marc Schubert im Alb tal 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.

Inzwischen gehören nicht nur 30 Kuchenvarianten – durchweg zum Niederknien – zu seinem Programm, sondern auch eigene Pralinen- und Schokoladenkreationen.

CAFÉ-KONDITIONEIR SCHUBERT

Ettlinger Straße 16

76332 Bad Herrenalb

Tel.: 07083-3106

info@cafe-schubert.com

www.cafe-schubert.com



Café Konditorei  
Schubert





## Schwarzwald Panorama

Idylle pur: Phantastisch der Blick über die Siebentälerstadt Bad Herrenalb in das Bergpanorama des Nord-schwarzwaldes. Erleben Sie Ruhe und Regeneration im SPA-Bereich des Schwarzwald Panorama mit seinem Thermalschwimmbad, genießen Sie tiefenwirksame Massagen und ausgleichende Beautybehandlungen oder nutzen Sie die Angebote im Selfness-Zentrum mit Yoga, Fastenkuren und TCM-Therapien.

Das Küchenteam verwöhnt mit phantasievollen Neuinterpretationen der Schwarzwälder Küche und mit regionalen Klassikern in zertifizierter Bioqualität.

Nicht vermeidbare CO<sub>2</sub>-Emissionen können übrigens durch Ausgleichsprojekte kompensiert werden, so ist Ihr Aufenthalt klimaneutral.

Ich war zu  
Gast bei den  
FEINEN  
ADRESSEN.

SCHWARZWALD PANORAMA  
Rechteichweg 22  
76332 Bad Herrenalb  
Tel.: 07083-9270  
info@schwarzwald-panorama.com  
www.schwarzwald-panorama.com



# Die Mineralquelle aus dem Schwarzwald

**90** JAHRE  
1926 – 2016  
**Peterstaler**

DEUTSCHLANDS  
KOCHSALZÄRMSTES  
MINERALWASSER



**Peterstaler**



## Herzlich willkommen im Albtal.

Wer Natur und Schwarzwald aktiv erleben und erobern will, ist im „Erlebnis.Tal“ Albtal gut aufgehoben. Hier, im nördlichsten Schwarzwaldtal kommen alle auf ihre Kosten: Radler, Kletterer, Reiter, Ski- und Eisläufer, Schneeschuhwanderer, Schwimmer, Nordic Walker, Biker, Golfer - und nicht zuletzt Wanderer.

Über die Sport- und Freizeitangebote sowie über Kultur, Kulinarik und Wellness im Albtal informieren unsere Website [www.albtal-tourismus.de](http://www.albtal-tourismus.de) und unsere Broschüren, die Sie kostenlos über unseren Prospektservice erhalten.

- **Albtal-Magazin** - das Magazin für das gesamte Albtal
- **Wegweiser** - 25 Wanderungen im Albtal
- **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](mailto:info@albtal-tourismus.de)

[www.albtal-tourismus.de](http://www.albtal-tourismus.de)

 [www.facebook.de/albtal.schwarzwald](https://www.facebook.de/albtal.schwarzwald)

