

Die „LANGE TAFEL“ der Renchtäler Wirte

Wer mehr über regionale Produkte erfahren möchte, nimmt Platz an der „langen Tafel“ und genießt ein Heimatmenü. Lokale Erzeuger geben Einblicke in ihre Arbeit, und die Gastgeber berichten über die Tradition ihrer familiengeführten Betriebe.

Höhenhotel-Restaurant „Kalikutt“ ***S

Kalikutt 10 · 77728 Oppenau-Ramsbach · Tel. 07804 450
www.kalikutt.de

Am 07.05.2026 um 19:00 Uhr, 45 € pro Person

Aperitif:

- Walters Erdbeersecco

Kleine Vorspeisen auf der langen Tafel:

- Bunter Spargel-Erdbeer Salat mit Rucola
- Erfrischende Gaspacho mit Erdbeeren & Minze
- Schafskäse gratiniert mit Erdbeeren Bärlauch-Pesto geschmorte rote Zwiebeln

Hauptgang serviert:

- Saltimbocca von der Hühnerbrust mit Salbei & Schwarzwälder Speck Erdbeer-Hollandaise Spargelgemüse & Kartoffelkrusteln
- oder vegetarisch: Spargel & Frühlingsgemüse mit Erdbeer-Hollandaise und Kartoffelkrusteln

Dessert-Vielfalt auf der langen Tafel:

- Tiramisu, Mousse, Knödel, Halbgefrorenes, Sorbet u.v.m. von frischen Erdbeeren

Plauschen & Genießen Sie mit ihren Gastgebern:

„Kalikutt Wirts“ Semse & Franz Schmiederer

und unseren Erdbeerbauern:

Theresa & Andreas „Erdbeer Walter“ aus Oppenau
Ingrid & Hubert Vogt aus Oberkirch-Ödsbach

ROT & LECKER Genuss direkt beim Erzeuger

Langenhof

Halleckle 4 · 77728 Oppenau-Ibach · Tel. 07804 591
www.schwarzwaldbauer.de

Erdbeere im Glas: Genießen Sie eine gemütliche Likör Verkostung auf dem Langenhof – täglich nach Anmeldung.

Sester's Erdbeer Frische

77704 Oberkirch-Bottenau · Tel. 07802 980281
www.sesters-erdbeer-frische.de

Verkaufsstand in Oberkirch neben dem Blumenfeld am B28-Kreisverkehr.

- Samstag, Sonntag & Feiertage, Feldcafé mit Erdbeerkuchen, Erdbeerbratwürste, Erdbeercocktails etc...
- Führungen auf dem Erdbeerefeld: Öffentliche Führungen sonntags ab 14:00 Uhr, Gruppenführungen mit Anmeldung donnerstags um 14:00 Uhr, mind. 15 Pers., 12 € pro Person inkl. einer Schale Erdbeere oder einem Stück Erdbeerkuchen

Zieglerhof Lautenbach

Vorder-Winterbach 5 · 77794 Lautenbach · Tel. 07802 50423
www.zieglerhof-lautenbach.de

Am 20.05.2026 um 18:00 Uhr

Führung übers Erdbeerefeld mit Vorstellung verschiedener Erdbeersorten und Anbausystemen.
Genussvoller Abschluß mit verschiedenen Erdbeervariationen

Anmeldung per Mail: zieglerhof@web.de oder im Hofladen,
22 € pro Person



Hier geht es direkt zu allen regionalen Produkten:



ROT & LECKER Wochenende im Renchtal

DEVA Hotel „Renchtalblick“

Bellensteinstraße 9 · 77704 Oberkirch · Tel. 07802 92520
www.hotel-renchtalblick.de

2 Übernachtungen inkl. Frühstück, 4-Gang Erdbeer-Menü (siehe Innenseite) und 1 Glas Erdbeer-Secco-Bowle

Wirtshaus und Landhotel „Gaisbacher Hof“

Gaisbach 1 · 77704 Oberkirch · Tel. 07802 92780
www.gaisbacherhof.de

3 Übernachtungen im Landhotel inkl. Frühstücksbuffet, sowie an einem Abend ein 3-Gang und an einem Abend ein feines 4-Gang-Menü mit Aperitif – Saisonale Gerichte – auch mit Oberkircher Erdbeeren zubereitet.

Bei Anreise frische Erdbeeren auf dem Zimmer sowie ein Erdbeerpräsent für Daheim.

Anreise nur Sonntag oder Montag möglich.



In Zusammenarbeit mit der Regionalmarke „Natürlich. VON DAHEIM“ des Landes Baden-Württemberg

Weitere Informationen und Rezepte erhalten Sie bei:

Renchtal Tourismus GmbH

Oberkirch | Lautenbach | Oppenau
Bahnhofstraße 16, 77704 Oberkirch
Tel: 07802 82600
Mail: info@renchtal-tourismus.de

www.renchtal-tourismus.de

Titelbild: Jigal Fichtner



Renchtal
Im Schwarzwald ganz vorn.



ROT & LECKER Erdbeerzeit im Renchtal

01. – 31. Mai 2026

Nationalparkregion

Schwarzwald



Die nächste „LANGE TAFEL“ findet am Donnerstag 6. August ab 19:00 Uhr im Wirtshaus und Landhotel „Gaisbacher Hof“ im #gaisgarten statt.



**In diesem Jahr
steht der ganze
Monat Mai im
Zeichen der
Erdbeere**

Ein Hoch auf die Heimat!

Die Erdbeere und das Renchtal gehören einfach zusammen. Das Klima und die fruchtbaren Böden schaffen ideale Bedingungen, sodass die süßen Früchte hier mit viel Sorgfalt direkt in der Region angebaut und frisch geerntet werden können.

Die Renchtaler Wirte sind tief in und mit der Region verwurzelt, denn sie haben sich der regionalen Küche verschrieben.

Kulinarische Angebote:

Unsere Gastronomie bietet zusätzlich zur regulären Speisekarte folgende besondere Spezialitäten an:

DEVA Hotel „Renchtalblick“ ***

Bellensteinstraße 9 · 77704 Oberkirch · Tel. 07802 92520
www.hotel-renchtalblick.de

Öffnungszeiten: Mo. & Di. 17:00 - 22:00 Uhr,
Mi. – So. 12:00 - 22:00 Uhr

- Tatar vom grünen Spargel & frischen Erdbeeren, fein gewürfelt, mit leichter Balsamico-Reduktion, frischem Basilikum und einem Hauch Zitronenöl verfeinert
- Mediterrane Minestrone mit Erdbeer-Pesto, klassisches Gemüse in aromatischer Brühe, veredelt mit einem fruchtig-pikanten Erdbeer-Basilikum-Pesto
- Maispoularde in Erdbeer-Chili-Glasur, saftig gebraten, mit leichter Schärfe und fruchtiger Süße, dazu Rosmarin-Drillinge und gebratenes Frühlingsgemüse
- Erdbeer-Süppchen mit Grand Marnier mit frischen Beeren und Minze, dazu eine Kugel Vanilleeis

Gasthof „Pfauen“

Josef-Geldreich-Straße 18 · 77704 Oberkirch · Tel. 07802 93940
www.gasthof-pfauen.de

Öffnungszeiten: Mo., Do. 11:30 – 14:00 Uhr und 17:00 – 22:00 Uhr,
(So. bis 20:30 Uhr) Fr., Sa. 11:30 – 14:00 Uhr und 17:30 – 22:00 Uhr

- Erdbeer-Rhabarber-Tiramisu
- Erdbeersorbet

Höhenhotel-Restaurant „Kalikutt“ ***S

Kalikutt 10 · 77728 Oppenau-Ramsbach · Tel. 07804 450
www.kalikutt.de

Öffnungszeiten: Mi. – So. 11:30 – 23:00 Uhr

- Erfrischende Gaspacho mit Erdbeeren & Minze
- Schafskäse gratiniert mit Erdbeeren, Bärlauch-Pesto, geschmorte rote Zwiebeln
- Saltimbocca von der Hühnerbrust mit Salbei & Schwarzwälder Speck Erdbeer-Hollandaise, Spargelgemüse & Kartoffelkrusteln
- Erdbeersorbet mit Winzersekt

Gasthof „zur Sonne“

Hauptstraße 34 · 77704 Oberkirch · Tel. 07802 3040
www.sonne-oberkirch.de

Öffnungszeiten: Mo. – So. 11:00 – 22:30 Uhr

- XUXU-Secco: Erdbeerlikör mit Sekt aufgefüllt
- ab 22. Mai Erdbeerbowle



**Unser Tipp: Oberkircher Erdbeerfest
vom 30. – 31. Mai 2026!**



Wirtshaus und Landhotel „Gaisbacher Hof“

Gaisbach 1 · 77704 Oberkirch · Tel. 07802 92780
www.gaisbacherhof.de

Öffnungszeiten: siehe im Herzkalender auf der Homepage

- Holly – Holunderblütenbowle mit frischen Erdbeeren
- Renate – Rhabarbercocktail mit frischen Erdbeeren
- Fenchelsalat mit Erdbeeren, Orange und Avocado, dazu gebratenes Buhlbacher Forellenfiletstückchen mit Mandelbutter
- Spargel-Erdbeersalat in feinfruchtiger Vinaigrette im Salatnest
- Geschmolzener Ziegenkäse mit hausgemachten Erdbeerchutney und Blattsalat
- Pralineneisknödel auf Erdbeer-Minzsalat
- Hausgemachtes Erdbeereis
- Erdbeeren mit Balsamicocrème und Grand Marnier Parfait
- Joghurt-Thymiancrème mit Erdbeer-Minzsalat und hausgemachtem Kräuterhoneyeis
- frische Erdbeeren mit Vanilleis oder mit hausgemachtem Joghurt-Limetten-Basilikummeis

Brunch rund um Spargel und Erdbeere

Am 03.05. 2026, ab 10:30 Uhr, 59 € pro Person, Kinder ermäßigt

- ab 11:30 Uhr feine Kleinigkeiten u.a. mit Spargel-Erdbeersalat, gratinierter Käse mit Erdbeerchutney und weitere Vorspeisenauswahl & Suppe sowie Auswahl an servierten Hauptgängen rund um Spargel
- Süßer Abschluss mit Erdbeeren in verschiedenster Form

Reservierung bis 2.5. unter reservierung@gaisbacherhof.de oder Tel. 07802 92780 nach Verfügbarkeit möglich.

Hotel – Spa – Restaurant „Sonnenhof Lautenbach“

Hauptstraße 51 · 77794 Lautenbach · Tel. 07802 704090
www.sonnenhof-lautenbach.de

Öffnungszeiten: Mo. – So. 12:00 – 14:30 Uhr und 18:00 – 21:00 Uhr

- Sous Vide gegarter Schweinebauch
... Mit Zitronenkoji und Erdbeerchutney
... Mit Quinoa Salat und Erdbeerbalsamico
- Panna Cotta von weißer Callebout-Kuvertüre, Erdbeersalat | Grand Marnier | Mandelcrunch

Schon gewusst?

Bei uns im Renchtal wachsen nicht nur Sorten wie Sybilla und Clery, sondern auch remontierende Sorten wie Murano und viele mehr. Dank dieser Sortenvielfalt können wir **von April bis Ende September** frisch gepflückte Erdbeeren anbieten.

Relais & Châteaux Hotel „Dollenberg“ *****S

Restaurant Kaminstube & Restaurant Le Pavillon

Dollenberg 3 · 77740 Bad Peterstal-Griesbach · Tel. 07806 780
www.dollenberg.de

Öffnungszeiten: Kaminstube: Mo. – So. 12:00 – 14:00 Uhr
und 18:30 – 21:00 Uhr, Le Pavillon: Do. – Mo. 18:30 – 21:00 Uhr

- Marinierte Erdbeeren mit Joghurdressing, Estragon und Avocado
- Renchtaler Spargelsalat mit frischen Erdbeeren und Kerbelcrème
- Gebratene Gänsestopfleber mit Erdbeeren und Rosa Pfeffer
- Poelierte Maispoulardenbrust mit Erbsenmousseline, Minz-Erdbeeren und Portweinjus
- Gebrillte Wachtelbrust auf Erdbeer-Pinienkernsalat
- Gebratene Rote Garnele mit Erdbeeren und Frühlingsalat
- Seesablingsfilet mit Spargelspitzen und Erdbeeren Emincée
- Junges Matjesfilet mit Currymarinade und Erdbeeren

MJ'S Stadtgarten Kiosk

Lohstraße 13 · 77704 Oberkirch · Tel. 0176 67713178 oder 0176 60161618

Öffnungszeiten: Täglich 12:00 – 20:00 Uhr, (Fr., Sa. bis 22:00 Uhr)

- Erdbeerwaffeln mit verschiedenen Toppings zum selbst zusammenstellen