

Oppenauer Städtle-Hopser

Die Oppenauer Gastronomie und das liebenswerte Städtchen präsentieren sich bei diesem kleinen Spaziergang mit einem saisonal wechselnden 4-Gänge-Menü inkl. korrespondierenden Getränken.

Termine:

23.03. mit Topinambur-Menü
20.04. / 01.06. / 06.07. / 03.08. /
30.11. / 14.12.

58,- €
pro Person

Ihre Genuss-Stationen:

- Station 1:** Bar-Bistro-Biergarten „Pavillon“:
Gruß aus der Küche inkl. 1 Aperitif
- Station 2:** Feinschmeckerstube „Badischer Hof“:
Vorspeise inkl. 1 Glas Wein
- Station 3:** Hotel-Restaurant „Rebstock“: Hauptgang inkl. 1 Glas Wein
- Station 4:** Gasthaus „Hirsch“: Dessert inkl. 1 Heißgetränk/Schnaps

Information und Buchung: Renchtal Tourismus GmbH, Tel. 07804 4836
oppenau@renchtal-tourismus.de



Topinamburtag auf dem Langenhof

Halleckle 4 · 77728 Oppenau · Tel. 07804 591 · www.schwarzwaldbauer.de
Besuchen Sie die Familie Huber auf dem Langenhof und probieren Sie bei einer Verkostung leckere Topinambur-Produkte.

Termin:

Während der Topinamburwochen täglich nach telefonischer Vereinbarung unter Tel. 07804 591.



Weitere Informationen und Rezepte erhalten Sie bei:

Renchtal Tourismus GmbH
Servicestelle Oppenau

Rathausplatz 1, 77728 Oppenau, Tel. 07804 4836 oder
per E-Mail: oppenau@renchtal-tourismus.de

www.renchtal-tourismus.de

Bilder:
Renchtal Tourismus GmbH, I Stock, Titel: Jigal Fichtner



Topinamburwochen im Renchtal

11. – 26. März 2023



Zu Tisch im Renchtal ...



Die Renchtäler Gastronomie möchte wie jedes Jahr im März während der Topinamburwochen die „tolle Knolle“ als Speise bekannt machen.

Der Topinambur wird im Renchtal auf zahlreichen Höfen angebaut und in vielen der über 1100 Brennereien zu dem beliebten „Verdauungswässerchen“ gebrannt.

Wie soll man Topinambur beschreiben? Von Kennern wird sie „Erd-Artischocke“, von den Amerikanern „Jerusalem-Artischocke“ genannt – bekannt ist sie vor allem in flüssiger Form als „Rossler“.



Angebote Gastronomie:

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

Höhenhotel-Restaurant „Kalikutt“ ★★★S

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

Öffnungszeiten: Mo. + Di. Ruhetag
Mi. – So. 11:30 – 23:00 Uhr

- Schwarzwälder Forellenfilet gebraten mit Bärlauchpesto auf Topinambur-Gurkensalat
- Bunter Salatteller mit Topinamburchips
- Topinambur-Suppe mit Trüffelschaum & Croutons dazu gebratene Jakobsmuschel
- Heimisches Wild mit Spätburgundersoße, Topinambur à la Creme und Spätzle mit Wildpreiselbeeren
- Spanferkel Rollbraten mit kräftiger Jus, Topinambur-Rahmgemüse und Butternudeln
- Tagliatelle mit Topinambur à la Creme, geschmorte Kirschtomaten, Bärlauchpesto und gehobeltem Parmesan
- Topinambur-Schmandkuchen mit Beerencoulis

Hotel-Restaurant „Rebstock“

Straßburger Straße 13 · 77728 Oppenau · Tel. 07804 728
www.rebstock-oppenau.de

Öffnungszeiten: Di. + Mi. Ruhetag

Bestellzeiten: Do. – Mo. 11:30 – 14:00 Uhr und 17:45 – 20:00 Uhr

- Topinamburcremesuppe mit Croutons und Gartenkräutern
- Renchtäler Feldsalat mit Topinamburchips, Balsamicodressing, gegrillte Garnelen
- Gebratenes Lachssteak mit Topinamburpesto, Schmortomaten, Spaghettini
- Schweinefilet Medaillons mit Cognacrahmsoße, Gartengemüse, Topinamburgratin

Feinschmeckerstube „Badischer Hof“

Hauptstraße 61 · 77728 Oppenau · Tel. 07804 681
www.badischerhof-oppenau.de

Öffnungszeiten: Mo. und Di. Ruhetag

Mi. – Sa. ab 17:00 Uhr, So. 11:00 – 14:00 Uhr und ab 17:00 Uhr

- Feldsalat mit Topinamburchips
- Topinamburcremesuppe mit gebratener Riesengarnele
- Gebratenes Forellenfilet mit Apfel-Meerrettichkruste auf Topinamburragout
- Rosa gebratenes Rinderfilet auf Topinamburpüree mit Mandelbrokkoli
- Hausgemachtes Topinamburparfait

Hotel & Restaurant „Sonnenhof“ ★★★★★

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

Öffnungszeiten: Mo. – So. 12:00 – 14:30 Uhr und 18:00 – 22:00 Uhr,
Küche bis 21:00 Uhr

- Geräucherte Lachsforelle | Topinambur in verschiedenen Texturen: Cremé, Chips, roh mariniert, Buttermilch & Wildkräutersalat
- Jakobsmuschel x Topinambur – Glasig gebratene Jakobsmuscheln, Haselnuss Topinambur Gnocchi & glasierte Fingerkarotten
- Schokolade x Rossler: Mousse von Callebaut Milkschokolade im Glas, Topinamburragout, Orangenstreusel, weiße Schokoladensahne



Wirtshaus und Landhotel „Gaisbacher Hof“

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

Öffnungszeiten: Siehe im Herzkalender auf der Homepage

- Topinamburcremesuppe
- Geschmorte Kalbsbäckle mit Kartoffel-Topinamburpüree und Gemüsebeilage
- Gebratenes Zanderfilet auf Rote Bete Polenta mit Spitzkohl und Rosslerschaum
- Saibling unter der Kräuterkruste auf Kartoffel-Topinambur-Ragout mit frittiertem Topi und Ruccola

„Lui e Lei“ – Delikat Essen wie in Italien

Kirchplatz 8 · 77704 Oberkirch · www.luiielei.de

Öffnungszeiten: Mo., Di., Do. Fr.: 9:00 – 18:30 Uhr

Mi. + Sa. 9:00 – 15:00 Uhr

- Frische Pasta mit Topinambur nach einem Hausrezept
- TopinamburSprizz – Italien trifft Baden!

Hotel-Restaurant „Renchtalblick“

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

Öffnungszeiten: Mo. – Sa. 17:00 – 22:00 Uhr (Küche bis 21:00 Uhr)
So. 11:30 – 14:00 Uhr und 17:00 – 22:00 Uhr (Küche 11:30 – 14:00 Uhr und 17:00 – 21:00 Uhr)

- Topinambursuppe mit Chips
- Bunter Blattsalat an Balsamico Dressing mit Ziegenkäse-Topinamburplätzchen
- Gebratenes Zanderfilet mit Topinamburkruste auf Gemüseratouille und Tomatensugo
- Sauerbraten vom Weiderind mit Gemüse vom Markt und Topinamburpüree
- Mandel-Topinambur Eisbömble mit warmen Kirschen und geschlagener Sahne

Landgasthof „Zur Schwarzwaldtanne“

Niederlehen 2, 77704 Oberkirch, Tel. 07802 981843
www.schwarzwaldtanne-oberkirch.de

Öffnungszeiten: Do. + Fr. Ruhetag

Sa. – Mi. 11:30 – 14:00 Uhr u. 17:30 – 21:00 Uhr (Küche bis 20:00 Uhr)

- Topinamburcremesüppchen mit gebackenem Lachsklößchen
- Gebratenes Forellenfilet, Riesengarnele mit Kalbsbries an Topinambur-Rahmnudeln
- Röllchen von der Putenbrust gefüllt mit Käse und Schinken serviert auf Blattspinat und Topinambur-Sesamsauce dazu gebackene Topinambur-Krapfen
- Dreierlei von der Topinambur: Vollkorn-Topinamburparfait, Topinambur-Auflauf und Topinambureis an Himbeerpüree