

Topinamburtag auf dem Langenhof

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



Topinambur Sour

4 cl Original Fies Topinambur
3 cl Zitronensaft
3 cl Rohrzuckersirup
Eiswürfel, Zitrone

Topinambur, Zitronensaft und Rohrzuckersirup in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben und gut umrühren.
Mit einer Zitronenzeste garnieren.



Franz Fies GmbH Schwarzwälder Feingeistbrennerei
Kastelbergstraße 2 · 77704 Oberkirch · Tel. 07802 4445
www.feingeistbrennerei.de



Renchtäler Genussstouren



Oberkircher Weinwanderung

Wandern Sie von der „Höll ins Paradies“ durch die Oberkircher Reblandschaft und genießen Sie dabei ein 4-Gang Menü inkl. korrespondierenden Weinen.

Preis pro Person: 65,- Euro



Lautenbacher Vesperwanderung

Lernen Sie die zertifizierte Traumtour „Lautenbacher Hexensteig“ kennen und lassen Sie sich unterwegs von der heimischen Gastronomie mit leckeren Köstlichkeiten verwöhnen.

Preis pro Person: 53,- Euro



Oppenauer Städtle-Hopser

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

Preis pro Person: 63,- Euro

Anmeldung erforderlich: Renchtal Tourismus GmbH,
Tel. 07802 82600 oder info@renchtal-tourismus.de
Termine und weitere Informationen: www.renchtal-tourismus.de

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



Renchtal
Im Schwarzwald ganz vorn.



Topinamburwochen im Renchtal

20. März – 6. April 2025

Nationalparkregion

Schwarzwald



Das Geheimnis liegt in der Knolle



Alljährlich im Frühjahr finden die Renchtäler Topinamburwochen statt, bei denen unsere Restaurants ihre Gäste mit kulinarischen Köstlichkeiten rund um das Wurzelgemüse verwöhnen.

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, die vielseitige Knolle mit tollem Aroma, beschreiben? Erd-Artischocke, Jerusalem-Artischocke oder Erdgold, im Laufe der Zeit sind viele Namen für Topinambur entstanden – bekannt ist sie vor allem in flüssiger Form als „Rossler“.



Kulinarische Angebote:

Unsere Gastronomie bietet zusätzlich zur regulären Speisekarte folgende besonderen 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 mit Cranberry-Meerrettichkruste und Topinamburschaum
- Bunter Salatteller mit Topinamburchips
- Topinamburcremesuppe mit Bärlauchpesto & Croûtons, dazu gebratene Riesengarnele
- Medaillons vom Schweinefilet mit Pilzrahmsauce, Topinambur-Frühlingslauch-Gemüse
- Renchtäler Weiderind-Filetsteaks mit Rotweinsauce auf Topinambur-Frühlingslauch-Gemüse
- Großer bunter Salatteller mit Topinambur-Grünkern-Bratling und Kräuterdip (Veggie)
- Tagliatelle mit Topinambur à la Crème, geschmorten Kirschtomaten, Bärlauchpesto und gehobeltem Parmesan (Veggie)
- Topinambur-Schnitte mit Frischkäsetopping und Beerenkompott

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 Schnittlauch
- Bunter Pflücksalat und Rohkost mit Topinamburchips
- Gebratenes Lachssteak auf Spaghetti mit Topinamburpesto
- Schweinefilet Medaillons an Cognacschaum, Gartengemüse und Topinamburgratin

Feinschmeckerstube „Badischer Hof“

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

Öffnungszeiten: Mo. + 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

TREFFpunkt für ALLE Markt.Manufaktur.Bistro

Hauptstraße 37 · 77704 Oberkirch · Tel. 07802 9169520
www.treffpunktforall.de

Öffnungszeiten: Mo. – Fr. 7:00 – 18:00 Uhr

Sa. 9:00 – 14:00 Uhr, So. 10:00 – 17:00 Uhr

- Topinamburwaffeln
Kuchen und Snacks mit Topinambur – mal süß, mal herzhaft

**Unser Tipp: Oppenauer Städtle-Hosper mit
Topinambur-Menü am 20. März!**



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 mit buntem Gemüse dekoriert
- Gebratenes Zanderfilet auf Rote Bete Polenta mit Spitzkohl und Rosslerschaum
- Saiblingsfilet unter der Kräuterkruste auf Topinambur-Kartoffelragout mit Topichips & frittiertem Ruccola

„Lui e Lei“ – Delikat Essen wie in Italien

Kirchplatz 8 · 77704 Oberkirch · Tel. 07802 7053038 · www.luieleri.de

Öffnungszeiten: Mo., Di., Do., Fr. 10:00 – 17:00 Uhr

Mi. + Sa. 10:00 – 15:00 Uhr

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

Landgasthof „Zur Schwarzwaldtanne“

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

Küchenzeiten: Do. + Fr. Ruhetag

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

- Topinambur-Cremesuppe mit weißer Schokolade, Safran, Chili und gebratener Riesengarnele
- Feine Spinatnudeln in Topinamburcreme, gebratenes Kalbsbries, Wachtelbrust und Topinamburplätzchen
- Röllchen von der Putenbrust gefüllt mit Schinken und Käse serviert auf Blattspinat und Topinambur-Sesamsauce, dazu gebackene Topinambur-Krusteln
- Lauwarmer Topinambur-Auflauf und Topi-Mohn-Eisparfait, Zwergorangen und Maronensauce