

Hotel – Restaurant Pfälzer Hof in Edenkoben Partner vom Biosphärenreservat Pfälzerwald



Partner vom Biosphärenreservat: mit Vorbild und Modellcharakter mit seiner einzigartigen Buntsandsteinlandschaft, bedeckt von endlosen Wäldern und dem rebenbestandenen Haardt Rand, hebt sich der Pfälzer Wald von den anderen Naturparks ab.

Wegen seines Vorbild- und Modellcharakters wurde der Pfälzer Wald 1992 als 12. deutsches Biosphärenreservat durch die UNESCO anerkannt.

Die Partner leisten dafür bereits schon jetzt einen entscheidenden Beitrag. Sie sind an ihrem einheitlichen Logo zu erkennen. Die Partner wirtschaften und leben nach festgelegten Kriterien aus den Bereichen Identifikation, Qualität und Service sowie Umweltorientierung und Regionalität.

Die engagierten Köche der Pfalz können aus dem Vollen schöpfen. Die ganze Vielfalt des Pfälzer Waldes spiegelt sich in ihren Gerichten wieder. Mit viel Liebe werden aus Qualitätsprodukten wie z.B. Wild, Forellen, Kastanien, Feigen, Pilzen, Weinen und vielem mehr köstliche Gerichte zubereitet. Lassen Sie sich doch nach einem Spaziergang in würziger, gesunder „Pfälzer Waldluft“ mit Freunden oder ganz in Ruhe zu zweit von uns verwöhnen und genießen Sie die sprichwörtliche Pfälzer Lebensart.

Wir haben Zeit für Sie und freuen uns auf Ihr Kommen!

Unsere Schmankerl für Sie aus dem Biosphärenreservat

Pfälzer Waldforellen aus heimischen Gewässern, **Lamm** aus heimischen Gefilden

Wild aus eigenem Abschuss:

Reh und Wildschwein
Wildschweinschinken auch zum Mitnehmen
Wildschweinspeck auch zum Mitnehmen
Wild-Schinkenwurst (Dose)
Wild-Bratwurst (Dose)
Wild-Sülzwurst (Dose)

Rindfleisch von den „Venninger Wiesen“

Wurstspezialitäten aus eigener Herstellung:

in Dosen zum Mitnehmen
Leberwurst, Blutwurst,
Bratwurst, Schwartenmagen,
Saumagen –

Kastanienbrot hausgebacken mit „Pfälzer Keschde“ alles zum Mitnehmen



Biosphärenreservat
Pfälzerwald
Nordvogesen

