



Walter's Ferienhof

hofladen | gästehaus | hofcafé



infos & veranstaltungsprogramm 2020

... Erholung & Genuss mitten in der Natur





Gerne können Sie
uns jederzeit kontaktieren.
Schreiben Sie uns eine Mail oder rufen
Sie uns an. Wir werden uns baldmöglichst
um Ihre Wünsche und Anregungen kümmern.

Unsere Öffnungszeiten von Hofladen und
Hofcafé finden Sie auf der Rückseite.

Als Präsent für Freunde, Familie oder Geschäftspartner
empfehlen wir auch unsere Geschenk-Gutscheine!

Ferienhof Walter • D-79112 Freiburg-Opfingen • Wippertskirch 2
Telefon: 07664 – 1396 • Fax: 07664 – 1374 • info@ferienhof-walter.de

www.ferienhof-walter.de

 auch auf Youtube:



Herzlich Willkommen auf unserem Obst- & Weinhof

Unser Hof liegt in traumhaft schöner Lage am Tuniberg, inmitten der Weinberge und Obstanlagen, nahe des Weinlehrpfades und Aussichtsturms von Freiburg-Opfingen.

Unser landwirtschaftlicher Betrieb wird mit dem Schwerpunkt Obst- und Weinbau im Vollerwerb bewirtschaftet. Spargelanbau und Ackerbau sowie eine Schnapsbrennerei sind weitere Betriebszweige. In unserem **Hofladen** bieten wir unsere eigenen und auch weiterverarbeiteten Produkte zum Verkauf an. Erholen Sie sich in unseren gemütlichen **Ferienwohnungen und Gästezimmern** mit wunderschönem Rundumblick Richtung Freiburg, Schwarzwald, Vogesen, Kaiserstuhl und Rheinebene. Herrliche Wege laden zum Wandern und Radfahren ein. Gerne verwöhnen wir Sie in unserem **Hofcafé** mit hausgemachten Kuchen und fruchtigen Torten, Kaffeespezialitäten, herzhaften Speisen und fruchtigen Weinen.

Neurierig geworden? Dann freuen wir uns auf Ihren Besuch!

Ihre Familie Walter





walter's ferienhof | unser hofladen

Frisches aus eigener Herstellung & heimischen Anbau



Unser ganzjährig geöffneter Hofladen bietet Ihnen ein reichhaltiges Angebot an saisonalen und regionalen Erzeugnissen, größtenteils aus eigenem Anbau und eigener Herstellung. Fruchtbige Weine aus sonnengereiften Trauben vom Tuniberg, fein perlender Sekt, edle Destillate aus der hauseigenen Brennerei sowie feine Liköre lassen das Geniesserherz höher schlagen.

Selbst gebackenes Bauernbrot und Hefengebäck (Freitag & Samstag) dürfen natürlich nicht fehlen. Aus unseren Früchten stellen wir leckere Brotaufstriche wie Marmelade und Gelee her. Knackiger Spargel, Kürbisgemüse, Suppen und Chutneys erweitern unser Sortiment an Eingemachtem. Für besondere Anlässe finden Sie bei uns bestimmt das passende Geschenk.

Einkaufen, Wertschätzung & Genuss ...



unsere produkte

Aus eigener Herstellung

frisches obst | Das Angebot von frischem Obst geht von: Kirschen, Mirabellen, Aprikosen, Zwetschgen bis hin zu Äpfeln, Birnen und Tafeltrauben.

marmeladen & eingemachtes | Es gibt selbstgemachte Marmeladen und Gelees, süßes sowie saures Eingemachtes, fruchtige Säfte, Dörrobst und Suppen.

backstube | Die Backstube verspricht Gutes: Ofenfrisches Bauernbrot, verschiedene Hefengebäcke sowie Kuchen und Torten.

frischer spargel | Leckeren frischen Spargel gibt es in unserem Hofladen, auf Wunsch auch geschält (April bis Anfang Juni)

herbstzeit | Pünktlich zur Herbstzeit haben wir Neuen Süßen und Zwiebelkuchen, sowie viele verschiedene Kürbissorten zum Kochen und zum Schnitzen.



brennerei und weinverkauf

Aus eigener Herstellung

Einen Teil unserer Früchte, die wir im Sommer und Herbst ernten, destillieren wir zu edlen Bränden oder verarbeiten sie zu fruchtigen Likören.

edelbrände | Apfelbrand
Weinhefe • Williams Birnenbrand
Traubenbrand • Zwetschgenwasser
Kirschwasser • Weintresterbrand
Mirabellenwasser • Holunderbrand
Traubenbrand im Eichenfass
Apfel-Birnenbrand

liköre | Apfel • Pfirsich
Traube • Zwetschge • Sauerkirsch
Holunder • Johannisbeere • Quitte
Birne • Mirabelle

.....
weinsorten | Müller-Thurgau
Grauer Burgunder • Spätburgunder
Rotwein • Weißer Burgunder • Spätburgunder Rosé • Pinot Brut (Sekt) • weitere Weine der Opfinger Winzer im Sortiment

Unsere eigenen Weine werden ausschließlich im Hofladen, im Hofcafé oder bei Weinberggrundfahrten angeboten.





walter's ferienhof | unser gästehaus

Herzlich Willkommen auf unserem Ferienhof



Unser Ferienhof liegt mitten in den Weinbergen und Obstanlagen des Tunibergs, nur 10 km westlich vom Freiburger Stadtzentrum entfernt. Nutzen Sie die tolle Lage für Ausflüge nach Freiburg, in den Schwarzwald, an den Kaiserstuhl oder ins benachbarte Elsass. Mit fünf Ferienwohnungen unterschiedlicher Größe, einem Apart-

ment, drei Gästezimmern und einem Einzelzimmer bieten wir für fast jeden Anspruch eine Lösung. Lassen Sie Ihren Tag nach vielen Eindrücken und Erlebtem bei einem Gläschen Wein auf der Terrasse oder dem Balkon gemütlich ausklingen und starten Sie am nächsten Tag mit einem leckeren Frühstück.

... Ankommen, Ausspannen & Genießen



ferienwohnungen & gästekzimmer

Urlaub in traumhafter Lage

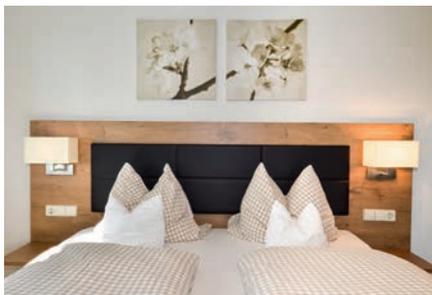
komfortable ferienwohnungen

Unsere Wohnungen verfügen alle über eine Küche oder Küchenzeile, Wohn-Schlafraum, sowie nach Wohnungsgröße über ein oder zwei separate Schlafzimmer, Dusche/WC und Balkon. Die Wohnungen sind mit TV, Safe und Fön ausgestattet.

gemütliche gästekzimmer

Unsere Gästekzimmer befinden sich im Erdgeschoss unseres Gästehauses. Sie sind alle mit Dusche/WC, Sitzgelegenheit, Terrasse, TV, Safe und Fön ausgestattet. Unseren Gästen stehen zudem ein Aufenthaltsraum sowie ein Kühlschrank mit Getränken zur Verfügung.

Starten Sie nach einer erholsamen Nacht mit einem reichhaltigen Frühstücksbuffet. Nähere Informationen finden Sie auf unserer Website unter www.ferienhof-walter.de.



ausflugsziele | umgebung

Die Region kennenlernen



Kaiserstuhl, Tuniberg & Markgräfler Land

Breisach | Burkheim | Endingen | Ehrentrudis-Kapelle Munzingen | Bad Krozingen
Staufen | Münstertal | Heitersheim

Freiburg im Breisgau

Histor. Altstadt Freiburgs | Freiburger Stadtführungen | Schlossberg
Freiburger Bächle | Eugen-Keidel-Thermalbad



Schwarzwald

Bergwelt Schauinsland | Belchen | Naturschutzgebiet Taubergießen
Naturpark Südschwarzwald | Elztal - Simonswäldertal | Triberg | St. Peter
Hinterzarten | Breitnau | St. Märgen | Titisee | Schluchsee | St. Blasien



Elsass

Colmar | Ribeauville - Riquewihir | Vogesen | Strasbourg
Mulhouse | Hochkönigsburg | Neuf-Brisach



Schweiz

Rheinfall von Schaffhausen | Basel
Basler Zoo | Augusta raurica



Freizeit-, Erlebnis- und Tierparks

Europa-Park Rust | Hochseilgarten Kenzingen | Tatzmania Löffingen
Mundenhof | Steinwasen-Park | Vogelpark Steinen | Baumkronenweg Waldkirch







walter's ferienhof | unser hofcafé

Hochgenuss – von Frühstücksbuffet bis Weinverkostung



In unserem saisonal geöffneten Hofcafé mit idylischem Innenhof und ruhiger, überdachter Terrasse verwöhnen wir Sie mit hausgemachten Kuchen und Torten, feinen Kaffeespezialitäten und herzhaften Köstlichkeiten. Genießen Sie auch unsere Weine, Edelbrände, Liköre und Fruchtsäfte aus eigener Herstellung. Frische Spargelgerichte im

Frühjahr und Neuer Wein mit Zwiebelkuchen im Herbst erweitern unser Angebot. Das Jahresprogramm für 2020 mit den verschiedenen Events und Terminen finden Sie auf den folgenden Seiten. Gerne bewirten wir auch Familienfeste, Gruppenreisen, Firmenevents und Vereinsausflüge. Unser Tipp: melden Sie sich frühzeitig bei uns!

... angenehme Stunden mit Freunden & Familie

ein kleiner vorgeschmack

Hier finden Sie einen Auszug unserer Speisekarte

Wir möchten Ihnen hier einen kleinen Vorgeschmack geben, was Sie erwartet.

Ein Teil unserer Gerichte sind nur **saisonal verfügbar**.



salate nach art des hauses | grüner Blattsalat, gemischter Salat, Salatplatte mit gekochtem Schinken, gemischte Salatplatte mit Putenstreifen, Spargelsalat, ...

kalte speisen | Bibiliskäse mit Wurstsalat, Elsässer Wurstsalat mit Käse & Essiggurken, Winzervesper mit Verreißerle (Blut-/Leberwurst, Schwarzwälder Schinken), Schinkenbrot, ...

warme speisen | Wienerle mit Brot oder Kartoffelsalat, Flammkuchen mit Speck/Käse/Zwiebeln oder mit Spinat/Gorgonzola, Flammkuchen mit Apfel und Zimt/Zucker, Winzerwecken, Toast Hawaii mit Salatbeilage, Schäufele mit Kartoffelsalat und grünem Salat, hausgemachte Brägele mit Bibiliskäs (Kräuterquark), Suppe, Brägele mit Elsässer Wurstsalat, ...

kuchen & torten | Schwarzwälder Kirschtorte, Bienenstich, Apfel-Wein-Torte, Cappuccino-Birne, Biskuitrolle, Tiramisu, Pfirsich-Maracuja-Torte, Himbeer-Windbeutel, Käsekuchen, Aprikose-Schmand, Rüblitorte, Rhabarberkuchen, Zwetschgen- oder Kirsch-Streusel, ...

unsere highlights am freitag | während den Öffnungszeiten:
frühstücksbuffet | Brötchen, Laugenteile, Bauernbrot, hausgemachte Marmelade & Gelee, Kräuterquark, Bircher Müsli, Joghurt, Obstsalat, Ei, Schinken, Käse, ...
mittagstisch | kleine Mittagskarte mit wechselnden Gerichten: deftig, vegetarisch, leicht oder auch mal eine süße Variante, ...

spargelkarte | Spargelsuppe, Spargelsalat, Spargeltoast, Spargelflammkuchen, Spargelaufauf, Spargelgericht (Stangenspargel mit Beilagen), ...

herbstkarte | Neuer Süßer oder Kretzer, Zwiebelkuchen mit Speck, Kürbiscremesuppe, Kartoffelsuppe (mit Bauernwurst), Feldsalat mit Speck u. Croutons, Schäufele mit Sauerkraut u. Kartoffelbrei, Schlachtplatte, ...



walter's ferienhof | jahresprogramm

Alle unsere Termine für das Jahr 2020



Unser Hofcafé ist von Mitte März bis Ende Juni und Ende August bis Ende Oktober 2020 geöffnet.

Über das Jahr verteilt bieten wir verschiedene Veranstaltungen – der Jahreszeit entsprechend – an. Diese haben wir hier nun für Sie zusammengestellt. Manche Events können Sie auch als

Gruppe an individuellen Terminen buchen. Gerne stellen wir Ihnen auch mehrere Bausteine zu einem für Sie passenden Paket zusammen.

Sprechen Sie uns an oder schreiben Sie uns doch einfach Ihre Wünsche an: info@ferienhof-walter.de

Feste feiern, wie sie fallen ...

termine | ganzjährige veranstaltungen

Großes Frühstücks-Buffer

Genießen Sie unser reichhaltiges Frühstücksbuffet mit verschiedenem Gebäck, Wurst- und Schinkenvariationen, einer vielfältigen Käse- und Fischplatte, Rührei, Anti-Pasti Buffet, Obstsalat, Müsli, Joghurt, Marmeladen, fruchtige Desserts.

Anmeldung erforderlich | 9.30 – 12 Uhr | 19,00 € pro Person inkl. Kaffee, Saft, Tee

- 22. März
- 5. April
- 10. April (Karfreitag)
- 19. April
- 17. Mai
- 31. Mai (Pfingstsonntag)
- 7. Juni
- 21. Juni
- 06. September
- 20. September
- 3. Oktober (Tag d. dt. Einheit)
- 11. Oktober
- 18. Oktober



Frühstück am kleinen Buffet | jeden Freitag

Brötchen, Laugenteile, Bauernbrot, hausgemachte Marmelade und Gelee, Kräuterquark, Bircher Müsli, Joghurt, Obstsalat, Ei, Wurst, Schinken und Käse. Reservierung möglich.

- jeden Freitag (während der Öffnungszeiten) | 9 – 11 Uhr | 9,50 € pro Person

Mittagstisch | jeden Freitag

Kleine Mittagskarte mit wechselnden Gerichten: deftig, vegetarisch, leicht oder auch mal eine süße Variante. Reservierung möglich.

- jeden Freitag (während der Öffnungszeiten) | 11.30 – 13.30 Uhr

termine | saisonale veranstaltungen

Wild & Wein

Kulinarischer Abend mit Wildspezialitäten und korrespondierender Weinprobe. 5-Gänge Menü inkl. Weinprobe. Anmeldung erforderlich. Karten-Vvk. im Hofladen.

- 06. und 07. März 2020 | 18 Uhr | 68,00 € pro Person





Osterbrunch am Ostersonntag

Genießen Sie ein leckeres Frühstück mit kalt-warmem Buffet. Der Preis enthält einen Aperitif, Kaffee, Tee oder Schoki und Orangensaft. Anmeldung erforderlich.

- 12. April | 10 – 14 Uhr | 33,00 € pro Person
(Kinder 3–8 Jahre 9,50 €, Kinder 9–14 Jahre 19,50 €)

Muttertag

Verwöhnen Sie Ihre Lieben mit einem Mittagessen im Hofcafé. Tischreservierungen nehmen wir begrenzt entgegen.

- 10. Mai | 11.30 – 14 Uhr

Spargel-Buffer

Suppe, Salat, Flammkuchen, Stangenspargel mit Schinken, Schnitzel, Kartoffeln, Kratzete und Spargelaufauf – und das, so viel Sie wollen! Anmeldung erforderlich.

19 – 22 Uhr | 28,50 € pro Person

- 22. April ● 6. Mai ● 27. Mai
- 29. April ● 13. Mai ● 3. Juni

Grill-Buffer (auch für Vegetarier)

Grillsteak vom saftigen Schweinehals und Rückensteaks, Putensteak mariniert, Pollo Fino, Rinderhüftsteak mit Kräuterwürzung, Würstchenparade.

Vegetarische Spezialitäten: Grillkäse gewürzt, Grillgemüse: Champignon, Zucchini, Aubergine und Paprika sowie ein buntes Salatbuffet, Grillkartoffeln & frisches Bauernbrot (Änderungen vorbehalten). Reservierung erforderlich.

Termine im Juni | 19 – 22 Uhr | 23,50 € pro Person

- 10. Juni ● 17. Juni ● 24. Juni

NEU: Sommer-Wein-Party im Innenhof

Genießen Sie den lauen Sommer-Abend mit kühlen Weinen, prickelndem Sekt, fruchtigen Weincocktails, Bier, alkoholfreien Getränken, frisch gebackenem Flammkuchen und kleinen Snacks in gemütlichem Ambiente unter Nussbäumen.

Musikalische Unterhaltung mit der Gruppe Cocktail. Keine Anmeldung erforderlich.

- 4. Juli | ab 18.30 Uhr

Schlachtplatte am Buffer

Allerlei Schweinereien: Blut- und Leberwürste, Elztäler, Schäufele, Schweinebauch und Speck, Sauerkraut, Kartoffelbrei und Meerrettichsoße. Reservierung erforderl.

Jeden Mittwoch im Oktober | ab 18.30 Uhr | 18,50 € pro Person

- 30. September ● 14. Oktober
- 7. Oktober ● 21. Oktober

special | eduardo & das weingeheimnis

Deutschlands erstes Outdoor Exit Game

Ein „Outdoor Escape Walk“ verbindet die herrliche Natur am Tuniberg mit der Faszination der kniffligen Rätsel der Live Escape Rooms. Erlebt abwechslungsreiche Stunden inmitten der Reben und mediterranem Ambiente!

Knifflig und verzwick – wir haben die perfekte Kombination aus Rätsel, Spannung und Natur pur am schönen Tuniberg. Begebe Dich ins Jahr 1959 und folge den Spuren von Eduardo auf der Suche nach dem perfekten Wein...

Das Angebot für **Gruppen, Teams, Geburtstage, Jungesellenabschiede, ...!**

Ca. 2 Stunden | 3 km | ab 100 € pro Gruppe | inkl. 1 Flasche Wein

● ganzjähriges Angebot

Partner-Angebot | Infos unter: www.weingeheimnis.com



special | rebsafari mit weinprobe

Mit Einkehr im Hofcafé

Wissen, Genuss und Spaß werden Ihnen in unmittelbarer Nähe von Reben und Natur vermittelt. Klar, dass eine Wein-Kostprobe nicht fehlen darf.

Genießen Sie den Wein dort, wo er wächst und erfahren Sie viel Wissenswertes und Interessantes rund um den Weinbau und die Region.

für jedermann

Ca. 1,5 Stunden | ab 9,50 € pro Pers.
Anmeldung erforderlich

- Regelmäßig von April – Oktober
(Termine siehe Webseite o. Aushang)

für gruppen mit weinprobe

Ab 2 Stunden | ab 16 € pro Pers.
Pauschalpreis bis 15 Personen

Erweiterbar mit: Frühstück, Mittagessen, Vesper, Kleinigkeiten, Kaffee, ...

- Buchbar: April – Oktober



rezept-tipp: apfel-wein-torte



Mürbeteig
250 g Mehl
125 g Butter oder Margarine
70 g Zucker
1 Ei
½ Päckchen Backpulver

Zutaten zu einem glatten Mürbeteig kneten, eine ½ Stunde kalt stellen.
Anschließend ausrollen und mit 3 cm hohem Rand in ein gefettetes, rundes
Backblech geben (28 cm) und leicht andrücken. Den Backofen auf 180 ° C vorheizen.

Belag
1 kg säuerliche Äpfel (Elstar oder Boskoop) und 1 Zitrone
Die Äpfel waschen, schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen, in dünne Scheiben schneiden.
Die Äpfel mit Saft von einer Zitrone mischen und auf dem Teig verteilen.

Guss
500 ml Weißwein
250 ml Apfelsaft
100 g Zucker
½ TL Zimt
90 g Puddingpulver
100 ml Weißwein mit dem Puddingpulver in einem Gefäß verrühren. Die restl. Flüssigkeit
(Wein + Saft) mit dem Zucker und Zimt erhitzen, das angerührte Puddingpulver unterrühren,
einmal aufkochen lassen. Den heißen Pudding über die Äpfel geben & glatt streichen.

Auf der mittleren Schiene bei 180 Grad ca. 50-60 Minuten backen, gut auskühlen lassen und
aus der Form lösen (am besten am Vortag backen).

Verzierung
3 Becher Sahne
3 Päckchen Vanillinzucker
3 Päckchen Sahnesteif
ca. 150-200 ml Eierlikör
Sahne und Vanillinzucker steif schlagen, Sahnesteif unterheben. 2/3 der Sahne auf den
Kuchen streichen. Die restliche Sahne in den Spritzbeutel füllen und einen Kranz spritzen.
Darauf Eierlikör oder alternativ Kakao/Kaba verteilen. Kuchen kühl stellen und servieren.

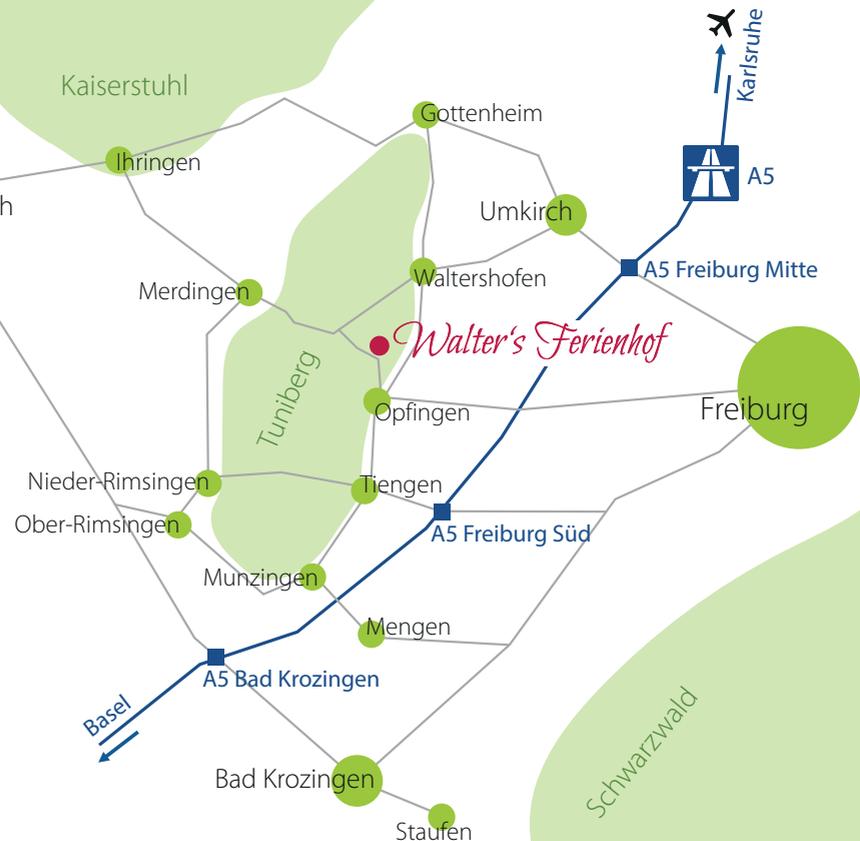
Guten Appetit!

Frankreich



Basel

Schweiz





unsere öffnungszeiten

Wir freuen uns auf Ihren Besuch bei uns!

hofcafé walter

Frühjahr: 11. März – 28. Juni 2020
Herbst: 26. August – 25. Oktober 2020

Mittwoch & Donnerstag: 14–20 Uhr
Freitag: 9–20 Uhr
Samstag, Sonn- u. Feiertag: 11.30–19 Uhr

Montag & Dienstag: Ruhetag
Schließtage: 13. April (Ostermontag)
1. Juni (Pfingstmontag)

hofladen walter

Mittwoch u. Donnerstag:
9.30–12.30 Uhr
Freitag: 9.30–12.30 Uhr | 15–19 Uhr
Samstag: 9–13 Uhr

Montag & Dienstag Ruhetag

Januar & Februar: Nur Freitag und Samstag
Spargelsaison: täglich geöffnet

Kontaktieren Sie uns gerne!

Ferienhof Walter • D-79112 Freiburg-Opfingen • Wippertskirch 2
Telefon: 07664 – 1396 • Fax: 07664 – 1374 • info@ferienhof-walter.de

www.ferienhof-walter.de

