

Frühjahrswanderung des SKC

Neckargerach - **Margarethenschlucht** - Binau

Liebe SKC-Wanderer,
die Gestaltung von Wanderungen im Odenwald ist meist nicht ganz einfach. Wir haben 2 steile Anstiege die nennenswert sind und für die ca.13 km wie immer reichlich Zeit eingeplant.

Termin: Sonntag den 23. März 2014

Anmeldung: Bitte bis 16. März (mit Info: Teilnahme am Abschluss Ja/Nein)

Tel. 06222-74460 · Mobil 0175-1827998 · d.danzer@skcphilippsburg.de

Treffpunkt: Abfahrt 09:00 Uhr in **Rauenberg**: REWE/ALDi-Parkplatz

Anfahrt :
(Treffpunkt)

Anfahrt (direkt) Philippsburg - Neckargerach (Fahrzeit) ca. 66 km / 1 h
Über die A5; A6 bis Sinsheim, B292 bis Aglasterhausen. Weiter über Schwarzach, Neunkirchen nach Neckargerach
In Neckargerach : Str. Heidung bei Haus Nr. 18-24 parken !

Wir starten um 10.00 Uhr in der Straße "Heidung" in Neckargerach (s. Stadtplan). Ein Weg ohne Steigung mit sehr schöner Aussicht auf den Neckar bringt uns zur Schlucht. Die wilde Margarethenschlucht ist nicht übermäßig lang aber steil. Laut Infotafel mit alpinem Charakter. Ab dem Ausgang der Schlucht führen uns Waldwege Richtung Binau. Von einem Bergrücken oberhalb des Orts bietet sich wieder ein weiter Blick ins Neckartal. Die Mittagspause verbringen wir in Binau. Es folgen ca.2 km Wanderweg direkt am Flussufer, bevor uns das 2. steilere Stück über eine Wiese wieder in den Wald führt. Auf breiten Waldwegen erreichen wir wieder den unteren Einstieg zur Schlucht. Ab hier geht es über das bereits bekannte Teilstück wieder nach Neckargerach.

Für einen schönen Abschluss des Wandertags empfiehlt sich mit gutem Essen der Landgasthof Wiesengrund in Oberschwarzach.

Info dazu: Speisekarte.PDF in der Anlage

Strecke : ca. 13,5 km

Gehzeit: ca. 5 h (Wegzeit geplant)

Abkürzung: Wer in Binau schon genug hat

Einkehrmöglichkeit unterwegs:

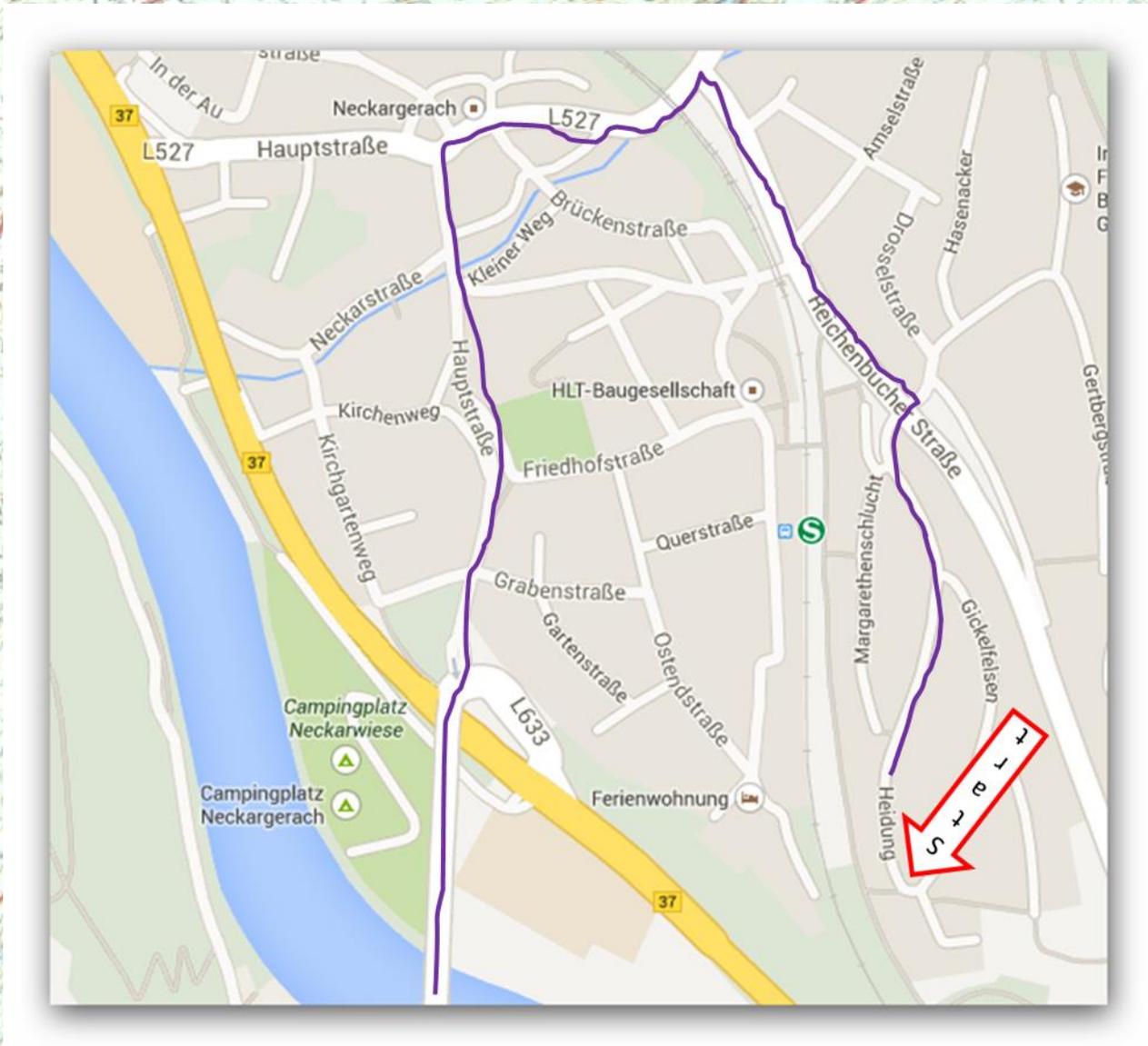
Binau

könnte mit der S-Bahn zurück

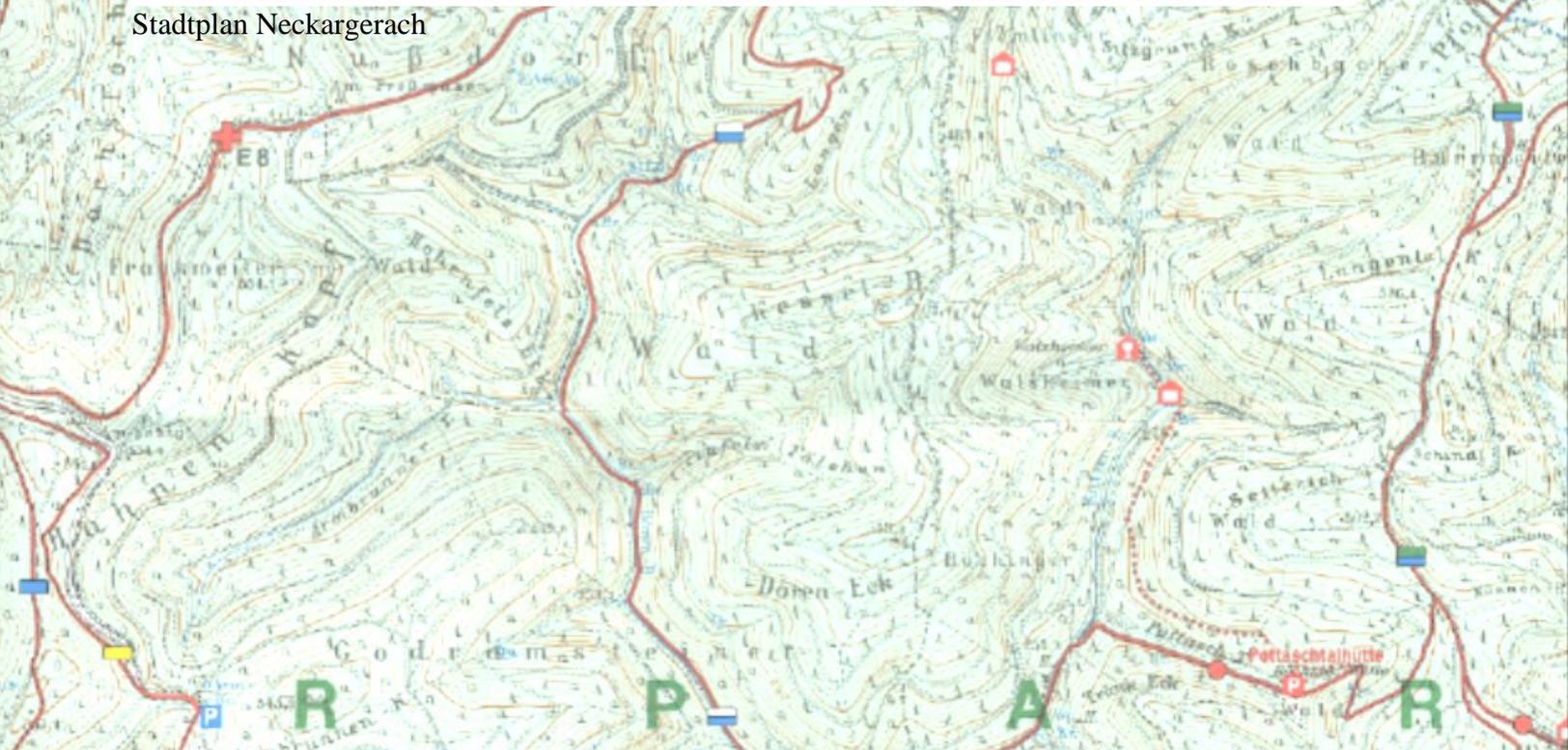
(nur ausnahmsweise zulässig !!)

Ausrüstung: Wanderschuhe, Stöcke bei Bedarf

Viele Grüße
Doris



Stadtplan Neckargerach





HAUPTGERICHTE

Vom Schwein

118	Paniertes Schweineschnitzel mit Brot	7,50 €
119	Holzfallersteak mit Brot	7,90 €
120	Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites und gemischtem Salat	9,70 €
121	Schweinerückenteak „Holzfäller Art“ mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat	9,90 €
122	Schweinerückensteak „Mexico“ mit Paprikagemüse, Pommes Frites und gemischtem Salat	10,50 €
124	Schweinelende mit Rahmchampignons mit hausgemachten Spätzle und gemischtem Salat	13,50 €
125	Schweinelendenspieß in Metaxarahmsauce mit Pommes Croquettes, Bohnenbündchen und gemischtem Salat	13,90 €
126	Schweinelendenspieß „Försterin Art“ mit Pfifferlingen, Pommes Croquettes und gemischtem Salat	14,50 €
127	Cordon Bleu mit Pommes Frites und gemischtem Salat ^{2,4}	11,90 €

Vom Rind

131	Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter oder Zwiebeln und Brot	11,90 €
132	Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit hausgemachter Spätzlen und gemischtem Salat	14,50 €
133	Rumpsteak mit hausgem. Kräuterbutter Pommes Frites und Marktgemüse	14,90 €
134	Rumpsteak mit Zwiebeln mit Pommes Frites und gemischtem Salat	15,90 €
135	Rumpsteak in Cognac-Pfefferrahmsauce mit hausgemachten Spätzle und gemischtem Salat	15,90 €

Vom Lamm

149	Lammfilet „Demestica“ mit Tomaten-Bohnen Gemüse, Pommes Croquettes und gemischtem Salat	14,70 €
-----	---	---------

Vom Kalb

140	Wiener Schnitzel mit Pommes Frites und gemischtem Salat	14,50 €
141	Kalbsleber „Berliner Art“ mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat ⁵	14,80 €
142	Kalbsmedaillon an getrüffelnder Rahmsauce mit Herzoginkartoffeln und Marktgemüse	15,50 €

Für 2 Personen

145	Hausplatte „Wiesengrund“ Medaillons vom Rind, Schwein und Kalb, mit hausgemachter Kräuterbutter, gebratenen Champignons, Grilltomate, Gemüse, Pommes Croquettes und gemischtem Salat	38,50 €
-----	--	---------

Pute

146	Putensteak „Bombay“ in Curryrahmsauce mit Basmatireis und gemischtem Salat	10,50 €
147	Putengeschnetzeltes in Rotweinsauce mit Tomaten und frischen Champignons, Pommes Croquettes und gemischtem Salat	11,50 €
148	Putenröllchen mit Basilikumpesto an Tomatengemüse, mit Reis	12,10 €

Fisch

157	Lachssteak an zerlassener Kräuterbutter mit Salzkartoffeln und Blattsalat	12,80 €
158	Zanderfilet in Kartoffelkruste an feiner Kräutersauce mit Reis und Blattsalat	14,50 €

Vom Wild - saisonbedingt, auf Anfrage -

150	Wildbraten in Wachholderrahmsauce mit Preiselbeeren, Knödeln und Rotkraut	14,50 €
151	Wildschweinmedaillons mit Preiselbeeren, Champignons, hausgemachten Spätzle und Blattsalat	15,90 €
152	Wildgulasch mit Preiselbeeren, hausgemachten Spätzle und gemischtem Salat	13,20 €

VEGETARISCHE GERICHTE

161	Käsespätzle mit gerosteten Zwiebeln und Blattsalat	7,50 €
162	Gemüsebratlinge mit Kräutersauce, Butterreis und Blattsalat	7,50 €
163	Lauwarm marinierte Semmelalter mit Schafskäse ³ und Champignons, an Salatgarnitur	8,90 €

SUPPEN

100	Rinderkraftbrühe mit Markklößchen	2,90 €
101	Badische Grünkernsuppe mit Markklößchen	3,40 €

*Sie suchen den richtigen Partner für Feierlichkeiten?
Egal ob Hochzeit, Geburtstag, Firmenveranstaltung,
Busreise oder ein netter Abend mit Freunden.
Egal ob in unserem großzügigen Nebenzimmer
oder in unserem urigen Biergarten.*

*Überzeugen Sie sich von unseren reichhaltigen
und individuellen Menü- und Buffetvorschlägen
für Ihre Veranstaltung.*

*Gerne stehen wir für Sie auch ausserhalb unserer
normalen Öffnungszeiten zur Verfügung.*

P. S.: Finden Sie uns auch auf Facebook
<https://www.facebook.com/pages/Landgasthof-Wiesengrund/223870187677097>

INFORMATIONEN FÜR ALLERGIKER:

- 1= mit Farbstoff
2= mit Konservierungsstoff
3= mit geschwefelt
4= mit Geschmacksverstärker
5= geschwefelt
6= geschwärzt

SALATE

105	Kleiner gemischter Salat	2,50 €
106	Großer gemischter Salat	5,50 €
107	Großer Salatteller „Fitness“ mit Putenstreifen und frischen Früchten	7,90 €
108	Großer Salatteller „Thuna“ mit Thunfisch, Zwiebeln und Paprika	6,10 €
110	Großer griechischer Bauernsalat mit Schafskäse und Oliven ^{2,6}	6,50 €

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

165	Wurstsalat mit Brot ^{2,4}	6,50 €
166	Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Brot ^{2,4}	6,90 €
167	Gegrillter Schafskäse mit Zwiebel und Tomate - pikant ²	6,90 €
168	Gebackener Camembert garniert mit Preiselbeersahne und Toast ¹	6,90 €
174	Schweinelenendoast „Jäger Art“ mit Salatgarnitur	7,90 €
175	Hirtentoast mit Schafskäse, Zwiebeln, Tomaten und Kräutern	7,30 €
176	Putensteak auf Toast mit Tomaten und Schafskäse überbacken ²	7,80 €

*Ob Frühling, Sommer, Herbst oder Winter -
jede Jahreszeit hat ihre
eigenen Reize und Früchte.*

*Mit unserer Saisonkarte bieten wir Ihnen
je nach Jahreszeit zusätzlich leckere
und frische Speisen der Saison.*

Fragen Sie nach unserer Saisonkarte oder
besuchen Sie uns auf
www.wiesengrund-schwarzach.de