

UNSERE SPEZIALITÄTEN  
IM GLAS HABEN ES IN SICH!



- ✓ Rindfleisch aus ökologischer Haltung von Daniel Wehmeyers Biohof Düna
- ✓ Sichert den Erhalt der alten Rinderrasse Harzer Rotes Höhenvieh
- ✓ Unterstützt zwei Familienbetriebe Biohof Düna & Harzer Hof Scharzfeld
- ✓ Ohne künstliche Zusätze & Geschmacksverstärker
- ✓ Mind. 4 Wochen haltbar und schnell zubereitet



BESUCHEN  
SIE UNS!



Familie Döring-Menzel  
Harzer Hof Scharzfeld  
Harzstr. 79  
37412 Herzberg-Scharzfeld

Tel: 05521 994700  
[info@hotel-harzerhof.de](mailto:info@hotel-harzerhof.de)  
[www.hotel-harzerhof.de](http://www.hotel-harzerhof.de)  
[www.harzer-hof.shop](http://www.harzer-hof.shop)



Harzer Rotes Höhenvieh



RINDFLEISCH  
GERICHTE  
IM GLAS

Zubereitet vom  
**HARZER  
HOF**

# HARZER HOF SCHARZFELD

Wir sind ein familiengeführtes Hotel in Scharzfeld am Harz mit 20 Zimmern und einem Restaurant mit regionalen Spezialitäten. In unserem großen Festsaal und dem wunderschönen Garten richten wir Familienfeiern und Hochzeiten aus.

Zudem haben wir ein hauseigenes Theater mit regelmäßigen Vorstellungen, das Hoftheater Scharzfeld.

Seit März 2020 gibt es nun auch unseren Online-Shop mit Gerichten vom Harzer Roten Höhenvieh im Glas!

Unter [www.harzer-hof.shop](http://www.harzer-hof.shop) können Sie sich den Harz wohlportioniert nach Hause bestellen. Wir liefern deutschlandweit.



Jennifer Menzel mit Koch Michael Schäfer



## 100% NATÜRLICH

Unsere Harzer Höhenvieh Gerichte im Glas sind schonend zubereitet und sicher verarbeitet, und das alles ohne Geschmacksverstärker oder künstliche Aromen.

## 100% REGIONAL

Wir verarbeiten hochwertiges Fleisch aus ökologischer Haltung von Daniel Wehmeyers Biohof Düna. Mehr als 30% des Verkaufspreises gehen direkt an den Landwirt.

## 100% GUT

Sie haben nicht nur gutes Essen für Zuhause, sondern Sie sichern auch den Erhalt der Rinderrasse Harzer Rotes Höhenvieh. Noch dazu unterstützen Sie mit den Gerichten im Glas zwei Familienbetriebe im Südharz.

# HARZER ROTES HÖHENVIEH

Das Harzer Rote Höhenvieh grasst von Frühjahr bis Herbst auf den kräuterreichen Bergwiesen. In den kalten Wintermonaten wird die Herde in dem großen, hellen Außenklimastall auf frischem Stroh untergebracht. Früher war die heimische Rinderrasse in nahezu jedem Harzer Haushalt vertreten und sorgte für Milch, Fleisch und Feldarbeit. Ende der 90er Jahre war das Rind fast ausgestorben. Daniel Wehmeyer hat die Züchtung der behornen Tiere wieder aufgenommen und wurde mit seinem Biohof in Düna mehrfach ausgezeichnet.

Die kräuterreiche Fütterung, der stressfreier Umgang und das magere Fleisch machen die Tiere zu einer lokalen Spezialität.



Daniel Wehmeyer beim Harzer Roten Höhenvieh