



FOR FOODIES



VERSTECKTER GENUSS
Gleich neben Otterskirchen liegt die Donautal Wagyu-Zucht in einem malerischen Vierseithof.

WAGYU TERMINE 2026
HOFVERKAUF
von Wagyu-Fleisch aus eigener Schlachtung & Reifung am
28. März 2026,
10.00 - 15:00 Uhr
& nach Vereinbarung
(Bestellformular auf www.donautal-wagyu.com)

➤ **exklusive events**

Wagyu, BBQ & more

DER SCHMIEDEHOF BEI WINDORF IST EIN ECHTER GEHEIMTIPP FÜR FLEISCHGENIESSER. MIT DER HOFEIGENEN WAGYU-ZUCHT GEHÖRT DER HOF ZU DEN EXKLUSIVSTEN UND VORBILDLICHSTEN ERZEUGERN VON FEINSTEN ZUSCHNITTEN FÜR STEAKS, BRATEN & CO.

WER AUF DER SUCHE NACH AUSSERGEWÖHNLICHEN GESCHMACKSERLEBNISSEN ENTWEDER FÜR INDIVIDUELLE EVENTS ODER FÜR ZUHAUSE IST, DER SOLLTE JETZT AUFMERKEN.

Wer eine Leidenschaft für Grillvergnügen auf höchstem Niveau hat, der hat ganz sicher schon mehrmals davon geträumt, die beste aller möglichen Fleischqualitäten – Wagyu-Rind – zuzubereiten. Wie man das richtig anstellt, das kann man bei den Schmiedehof Grill-Events am 20. Juni 2026 und am 25. Juli 2026 erleben. Hier gibt es neben anderen Spezialitäten auch edle Cuts vom Wagyu zu verkosten. Es gibt nur noch wenige Plätze, daher ist zur Anmeldung jetzt Eile geboten. Das exklusive 5-Gang Wagyu Dinner im Oktober 2026 ist bereits ausgebucht, für 2027 sind jedoch noch Plätze frei.

Wer Lust auf ein ganz besonders exklusives Fleischerlebnis hat, der sollte sich auch nach den Möglichkeiten erkundigen, ein eigenes, individuell zusammengestelltes Wagyu-Dinner zu planen. 14 - 16 Personen können in der Schmiedehof Taferne in geschlossener Gesellschaft bewirtet werden.

Wer dieses seltene und ausgesuchte Fleisch für den eigenen Bedarf kaufen möchte, der sollte sich jetzt schon seine Lieblingscuts für den nächsten Hofverkauf ab März 2026 vormerken lassen - das Bestellformular findet man unter www.donautal-wagyu.com.

Die Züchter Simone und Manfred Weiherer setzen bei der Wagyu-Zucht vor allem auf Qualität, Tierwohl und natürliche Fütterung.



Es wird kein Silagefutter verwendet und die Tiere werden mindestens vier Jahre lang unter besten Bedingungen gehalten (auf Stroh und auf der Weide) und dürfen langsam wachsen, um so viel Geschmack und die bestmögliche Fleischqualität zu erreichen. Durch die Zusammenarbeit mit Spitzenköchen und Fleischexperten wie z.B. Ronny Paulusch (Bild links) wird sichergestellt, dass insbesondere die Fleischreifung die bestmögliche Veredelung bewirkt.



Information von:
Veranstaltungen:
Schmiedehof Taferne
Kreiling 3 | 94575 Windorf a.d. Donau
Tel.: +49 (0) 8546 / 45 49 963
info@schmiedehof-teferne.com
www.schmiedehof-teferne.com
Fleischverkauf (Adresse wie oben)
Donautal Wagyu Weiherer GbR
Tel.: +49 (0) 8546 / 45 49 963
info@donautal-wagyu.com
www.donautal-wagyu.com