

29. Neumarkter
Schmankerlwochen
1. bis 31. Oktober
2019



WALD.lust WALD.genuss



Neumarkter Schmankerlwochen 2019



V. l. n.r.: Karin und Francesco Pagano, Claudia und Viktoria Lukas, Maria Dietmayr, Gerhard Heidner, Franziska Dietmayr, Johann Herrler, Tim Wittmann, Felix Pröpster, Jana Wittmann, Norbert Wittmann (mit Enkel), Beate Schiller, Michael Meier, 1. Vorsitzender Werner Thumann, Bianca Kollmann, Christian Steidl, Geschäftsführer Rainer Seitz, Geschäftsstelle Michaela Lang

Schmankerlwochen 2019

Er ist mystisch, märchenhaft, magisch. Er wird leidenschaftlich geliebt und manchmal auch gefürchtet, er ist eine wunderbare Wellness-Oase und ein wichtiger Klimafaktor, der zweitwichtigste nach den Ozeanen: **Unser Wald.**

Für mich persönlich hat der Wald schon immer eine große Bedeutung. In meiner Kindheit habe ich ihn als scheinbar unendlichen Abenteuerspielplatz erlebt, bis zu meinem Abschluss als Diplom-Forstwirt habe ich ihn studiert, als Jäger den besonderen Lebensraum schätzen gelernt und als Landschaftspfleger und Umweltpädagoge bin ich ihm beruflich wie emotional treu geblieben. Unser Wald rettet das Klima, er ist Heimat, Landschaft, Natur, Lebensgrundlage, Wirtschaftsraum und Kulturgut. Und er kann Kulinarik: Unverwechselbar aromatisches, zartes Wild, frische Pilze, wilde Beeren und der verführerisch süße Juradistl-Waldhonig – in kulinarischer Hinsicht ist der Wald absolut einmalig. Was lag näher, als dieses wunderbare Stück Heimat zum Thema unserer diesjährigen Schmankerlwochen zu machen? Ihre Neumarkter Schmankerlwirte zaubern die Aromen des Waldes auf den Teller. Regionale Produkte und kreative Kochkunst machen „WALD.lust“ und sorgen für „WALD.genuss“! Lassen Sie sich entführen auf einen kulinarischen Waldspaziergang!

Ihr Werner Thumann

1. Vorsitzender Tourismusverband Neumarkt e.V.



Werner Thumann

Tourismusreferent der Stadt Neumarkt i.d.OPf.
und 1. Vorsitzender Tourismusverband Neumarkt e.V.

Thomas Thumann

Oberbürgermeister
der Stadt Neumarkt i.d.OPf.

Rainer Seitz

Leiter Amt für Touristik Stadt Neumarkt i.d.OPf.
und Geschäftsführer Tourismusverband Neumarkt e.V.





Café · Restaurant · Neumarkt

Regensburger Str. 109 · 92318 Neumarkt
Telefon 09181 50907500 · Fax 09181 50907550
www.lex-neumarkt.de
info@lex-neumarkt.de

Öffnungszeiten:
Montag - Freitag 09:00 - 23:00 Uhr
Samstag 17:00 - 23:00 Uhr
geschlossen an Sonn- und Feiertagen
Schmankerlkarte ab 18:00 Uhr



„Der Wald ist ein besonderes Wesen, von unbeschränkter Güte und Zuneigung...“ Buddha



IT - SYSTEME



Bäckerei • Café • Konditorei



Hygiene- & Reinigungssysteme



Service-Bund, food service, catering an jedem Ort



GETRÄNKE · FESTZELTE



IBU WORLD CUP BIATHLON



RUHPOLDING



SCHANZER 04



www.steuerkanzlei-muehl.de



Gutmann

Lebtes Hofweizen



2020 BIATHLON



Herbes gourmet



Adelholzener Classic



DINZLER

KAFFEERÖSTEREI

VORSPEISEN

Gegrillte Auberginen 10,80 €
mit Pecorino-Frittata, eingelegten Trockentomaten und Rucola
In dem am Tyrrhenischen Meer gelegenen, bewaldeten
"Parco Nazionale del Circeo" wandelten angeblich schon Circe &
Odysseus.

Pulpo a la Gallega 13,20 €
mit Oliven und Datteln im Speckmantel auf Feldsalat
"Fragas do Eume" in der galizischen Provinz A Coruña ist
einer der besterhaltenen atlantischen Küstenwälder Europas.

SUPPE

Khao Soi Chiang Mai 7,80 €
thailändische Nudelsuppe mit roten Zwiebeln, Chili,
gebratenem Hähnchen und knusprigen Nudeln
Vor den Toren Chiang Mais beginnt der 265 km² große Nationalpark
"Doi Suthep-Pui". Die bewaldeten Bergketten sind ideal für
Trekking-Touren und Camping.

Borschtsch 6,80 €
mit Schmand, Schnittlauch & Kakao
In den "Ukrainischen Waldkarpaten" hat man die Möglichkeit,
die letzten verbliebenen Urwälder Europas mit einer vielfältigen
und artenreichen Tier- und Pflanzenwelt zu erkunden.

HAUPTSPEISEN

Feijoada brasileira 18,50 €
schwarzer Bohneneintopf mit ausgelöster Hähnchenkeule,
Blattspinat & Kaffee
Der "Amazonas-Regenwald" in Südamerika umfasst mehr als
die Hälfte des weltweit verbliebenen Tropenwaldes, bei
unveränderter Entwaldung könnten bis 2025 etwa 75 %
dauerhaft verloren sein.

Geschmorter Schweinebauch Szechuan 19,80 €
mit Mandarinern, Gurke und Pak Choi auf Glasnudeln
Das „Wolong Naturreservat“ in der „Sichuan-Provinz“ in China
erstreckt sich über 2000 km² Bergwald und wurde zum Schutz
des großen Pandas eingerichtet.

Bistecca alla Palermitana 22,50 €
Rinderrücken unter Weißbrot-Kräuter-Panade mit
sautiertem Grünkohl und Olivenpolenta
Im „Parco dei Nebrodi“ findet man im Gegensatz zu anderen
Gegenden Siziliens aufgrund zahlreicher Bäche, Flüsse und
Feuchtgebiete auch in den heißen Sommermonaten üppige Vegetation.

Tempeh 18,50 €
fermentierte Sojabohnen, in Kürbis-Curry mit Zuckerschoten,
gebratenem Gemüse und Basmatireis
Die "tropischen Regenwälder von Sumatra" erfüllten drei
von vier Kriterien zur Aufnahme in die Weltnaturerbeliste,
trotzdem sind die Wälder seit 2011 auch auf der roten Liste
des gefährdeten Welterbes verzeichnet.

DESSERT

Schwarzwälder Kirsch 8,20 €
Zartbitterschokolade mit eingemachten Kirschen und
cremigem Vanilleeis
Der "Schwarzwald", im Südwesten Baden-Württembergs gelegen,
ist Deutschlands höchstes und größtes zusammenhängendes
Mittelgebirge. In der römischen Spätantike galt er als Grenze
zwischen dem römischen Reich und dem germanischen Volk.



Pancakes 7,20 €
mit marinierten Beeren, Ahornsirup und Blaubeereis
Als zweitgrößter Flächenstaat der Welt verfügt Kanada über
umfangreiche und vielfältige Waldressourcen. Der Herbst lässt
den "White Mountains National Park" mit seinen ausgedehnten
Laubwäldern gold-gelb-rot leuchten.



Hilzhofen 18, 92367 Hilzhofen
 Telefon 09186 237 - Fax 09186 908800
 www.landgasthof-meier.de
 info@landgasthof-meier.de

Öffnungszeiten:
 Montag und Dienstag Ruhetag (außer an Feiertagen)
 Hotel geöffnet!
 Exklusive ****G-Hotelzimmer, ganzjährig geöffnet
 Samstag "Ripperl-Essen"



„Horchend stehn die stummen Wälder, jedes Blatt ein grünes Ohr!“ Heinrich Heine



VORSPEISEN

Bio Kartoffel Gartenquittensuppe gehobelte Waldpilze	10,00 €	Wacholderschinken & Salami vom Gallowayrind von unserem Nachbarn Bircha aus Hühzof hausgeräuchert Röstciabatta vom Bäcker Strobl Fichtenspitzenbutter von unserem Wald	14,50 €	Wiesen Gartenkräutersalat Frisch geerntete Blatt- und Pflücksalate aus eigenem Anbau Holunderbeerendressing Giersch Braunelle Bio Viamala Bergkäse geröstete Nüsse	12,50 €
--	----------------	--	----------------	--	----------------

WALDGRILLKARTE

Schnitzel vom Gartensellerie aus eigenem Anbau Wiesenkräuter Panade	13,00 €	Frische ganze Bachforelle aus der Fischmanufaktur am Habsberg	19,00 €	Dazu servieren wir Ihnen folgende Beilgen:	
Rote Bete 300 Grad von unserem Feld Fichtenspitzen Zitronenöl	12,00 €	Rücken vom Hirsch aus umliegenden Revieren	50 g 7,50 €	Bachkresse Bio Bratkartoffeln	5,00 €
Meierbratwurst gegrillt	5,00 €	Rip Steak vom Angusrind von unserem Nachbarn Bircha aus Hühzof	100 g 10,00 €	Cremiges Bio Kartoffelpüree	5,00 €
 Bio Grill Ziegenweichkäse vom Lücke aus Laaber Thymianhonig	11,00 €	 Juradistl Lamm geschmort Buchenrauch Tomate Gartenfenchel	18,00 €	Gartengrillgemüsesalat Kreuzkümmel Hilzhofener Hagebutte	8,00 €
Gallowayschnitzel von unserem Nachbarn Bircha aus Hühzof	15,00 €			Bio Dinkel Risotto mit frisch gebratenen Waldpilzen	7,50 €
				Getrüffelte Kartoffelpommes	7,50 €
				 Kloaner ganzer Kopfsalat frisch vom Feld	11,00 €
				 Juradistl Honig Senf Dressing	11,00 €
				Toppings	je 3,50 €
				Scharfes Gartenstachelbeeren Chutney	
				Fichtenspitzenbutter	
				Chili Vanille Knoblauchöl	
				Pfeffriger Kalbsfond	
				Hausgemachte Holunderkapern	
				Tomatensalsa mit Gartenkoriander	
				Bio Ziegenfrischkäse Preiselbeer Dip	

HAUSGEMACHTE DESSERTS

Blaubeermousse Erde Rinde Fichte	12,00 €	Apfel Rosmarin Tarte hausgemachtes gebranntes Walnusseis	11,00 €	Ab durch den Wald Sanddornsorbet geräucherter Kakao Schokoladenganache Moosbiskuit	15,00 €
--	----------------	--	----------------	---	----------------



Litzloher Str. 8, 92367 Pilsach
 Tel.: 09181 510600
 Fax: 09181 5106099
 www.am-schloss.de
 info@am-schloss.de



Schmankerlküchen-Öffnungszeiten:

Mittwoch bis Montag 11:30 - 14:00 und 18:00 - 21:00 Uhr
 Sonn- und Feiertage 11:00 - 14:00 und 17:00 - 20:00 Uhr
 Dienstag Restaurant geschlossen!

Sonntag mittags Auszug aus der Schmankerlkarte
 Sonn- und Feiertage mittags zusätzliche Bratengerichte
 frisch aus dem Ofen



„Im Nebel ruhet noch die Welt, noch träumen Wald und Wiesen.“ Eduard Mörike



Sußner
 Südfrüchte

Metzgerei
Nießbeck

ELEKTRO
 Fachbetrieb **Ulm**
 für Elektroinstallationen und Hausgeräte

CHEFS*
CULINAR
 EIN UNTERNEHMEN VON CITTI, JOMO, RINGEL



VORSPEISEN

Hausgemachtes Brezenknödelcappaccio 9,80 €
mit Radieserl-Vinaigrette und geräuchertem Schloßschinken



Hausgebeiztes Saiblingsfilet 11,80 €
auf buntem Spinat-Salat mit Waldhonig-Senf dressing und Baguette

VEGETARISCH | VEGAN

Kürbisnudeltascherl vegetarisch 12,80 €
mit gebratenen Kräuterseitlingen, Cherrytomaten und wildem Knoblauch

Mais-Tamales vegetarisch 11,80 €
im Maisblatt serviert, mit Herbstgemüse

Empanadas vegan - auch als Vorspeise erhältlich 7,80 | 10,80 €
mit Pilzen, Avocado und Kräutern gefüllt dazu Tomatensugo

SUPPEN

Cremige Kartoffelsuppe vegetarisch 5,00 €
mit Selleriestroh und Wildkräuter-Öl



Kräftige Brühe vom Oberpfälzer Weiderind 5,80 €
mit Juradistl Lamm-Spinattascherl

HAUPTGÄNGE

Hirschschnitzel in Nusspanade gebacken 18,80 €
mit Crème fraîche, Bärlauch-Hans-Girgl und buntem Salat

Hirschkeulenbraten 16,80 €
mit Wacholder-Preiselbeersöße, Brezenknödel und buntem Salat

Gebratener Rehrücken auf Rotweinzwetschgen 28,80 €
dazu Rosenkohl und Pastinakenpüree

Zart geschmorte Semerrolle 16,80 €
 - dieses Stück sollten Sie unbedingt probiert haben - vom Juradistl-Weiderind dazu Karottengemüse mit Juradistl Honig glasiert und würzigen Würfelkartoffeln

Gebratenes Zanderfilet 17,80 €
mit Dillsoße, Lauchgemüse und Pellkartoffeln

Pilsacher Saiblingsfilet 18,80 €
auf der Haut gebraten, mit Steinpilzsoße, Wildreis und buntem Salat

Gebratene Wildente mit Traubensoße 18,80 €
dazu Kartoffelknödel und Blaukraut

Schweineschnitzel WALD.genuss 15,80 €
 Schnitzel vom Stroh Schwein gefüllt mit Heumilchkäse und Wacholderschinken, in Knusperpanade gebacken dazu Preiselbeeren, Würfelkartoffeln und bunte Salate

Bandnudeln 14,80 €
im Salbeibutter mit Steinpilzen und Herbstgemüse angeschwemmt, an Rieslingschaum und geriebenem Heumilchkäse, dazu Schweinefiletstreifen

DESSERTS

Preiselbeer-Parfait 6,80 €
auf beschwipsten Heidelbeeren und Schokosahne



Crème Brûlée vom Juradistl Honig 7,80 €
mit hausgemachtem Maroneneis

Cremiger Mascarpone und fruchtige Waldbeeren 5,80 €
miteinander vereint

Lassen Sie Ihre „Seele baumeln“ und genießen Sie unsere Schmankerln. Wir freuen uns auf Ihren Besuch. Ihre Familie Heidner mit Team. <https://www.facebook.com/amschloss.de>



Ingolstädter Str. 16, 92318 Neumarkt
Tel. 09181 6982489 od. 0171 1644017
www.w3-neumarkt.de
info@w3-neumarkt.de

Öffnungszeiten:
Montag Ruhetag
Dienstag bis Samstag 17:00 - 00:00 Uhr
Sonntag 11:00 - 14:00 | 17:00 - 21:30 Uhr

Reservierungen nach Absprache auch außerhalb unserer Öffnungszeiten möglich! (Hochzeit, Geburtstag, Firmenfest, größere Gruppe etc.)



„Nun ist ein alter Baum ein Stückchen Leben. Er beruhigt. Er erinnert...“ Kurt Tucholsky



Kästenpassage 7 • 92318 Neumarkt • T. 091814069870 • F. 09181406987



VORSPEISEN

In Buchenrauch geräucherte Forellensülze 14,50 €
auf Rote Bete Carpaccio, Kren und gebratenen Kartoffeln

Knackiger Blattsalat 13,50 €
mit Birnen-Haselnussdressing, Waldbeeren und Nüssen

WALD UND WIESE

Tatar vom Rinderfilet 16,00 €
mit Waldpilzen, Kräutern und geröstetem Baguette

Herbstlicher Pilzsalat 14,90 €
mit geschmortem Rehschäufelrind und Brioche

SUPPEN

Essenz vom Wild 7,90 €
mit Rehleberknödel und Waldpilz-Crepesröllchen

Zweierlei von der Roten Bete 7,90 €
mit gebratener Jakobsmuschel und Trüffelschaum

VEGETARISCH

Frische Tagliarini mit Trüffelschaum Tagespreis
mit frischen Trüffeln und herbstlichem Gemüse

In Nussbrösel gebackenes Bio Ei 15,90 €
mit Hokkaidopüree und Kerbelknollen

FISCH

Filet vom Zander 21,50 €
mit glaciertem Kürbis und getrüffeltem Risotto

Filet vom Saibling 23,90 €
mit Buchenrauchschaum, marinierten Wildkräutern und Steinpilznocken

FLEISCH

Sauerbraten vom Reh 19,90 €
mit kalt gerührten Wildpreiselbeeren, Rosenkohllaub und Kartoffel-Nuss Stampf

Spitzen vom Reh 22,50 €
mit sautierten Waldpilzen und Preiselbeer-Spätzle

Rücken und Ragout vom Reh 24,50 €
mit Selleriepüree und Kartoffel-Rosenkohlschmarrn

Brust und Praline vom Perlhuhn 21,90 €
mit Portweinjus, glacierte Pastinake, Mango und Süßkartoffel-Muffins

STEAK

Hirschrücken je 100 g 14,00 €

Frischlingsrücken je 100 g 10,00 €

Reh aus heimischen Wäldern „nose to tail“

DESSERT

Parfait vom Tannenhonig 8,50 €
mit Walnusskrokant und Waldbeeren

Crème Brûlée von der Haselnuss 9,00 €
mit Passionsfruchtsorbet

Waldspaziergang 11,00 €
Schokolade | Vanille | Waldbeere | Pistazie

**La Fortunella**

Ristorante - Pizzeria - Catering

Mariahilfstr. 36 · 92318 Neumarkt
Telefon 09181 220135
www.la-fortunella.de
la-fortunella@hotmail.de

Öffnungszeiten:

11:00 – 14:00 Uhr und 17:30 – 23:00 Uhr
Dienstag Ruhetag

Die Schmankerlkarte gibt es während der Woche nur
abends, Sonntag auch mittags.

Die Schmankerlkarte gilt komplett bis 25.10.2019



„Frieden findet man nur in den Wäldern.“ Michelangelo



ANTIPASTI

Mozzarella Burrata gemischte Waldpilze, Blaubeerdressing	12,90 €	Hirschkaree Rote Bete Püree, Quitten, Balsamico	16,90 €	Garnelen und gemischte Waldpilze gebraten Wildkräuter-Bruschetta	12,90 €
Wilde Salumi Schinken und Salami vom Wild, Steinpilze, Oliven	12,90 €	Lachstatar Hagebutten-Chutney, Pumpernickl	12,90 €	Löwenzahnsalat frische Salsiccia angebraten, Ziegenkäse, Oliven, getrocknete Tomaten	12,90 €
		 Provolone (Käse aus Norditalien) gegrillt, Juradistl Honig, Brunnenkresse	11,90 €		

ZUPPA – PASTA – RISOTTO

Getrüffelte Kürbissuppe	6,90 €	Hausgemachte Pappardelle - Wildragout, Nüsse, Orangen, Pecorino - Steinpilze, Blaubeeren, Ricotta - Salsiccia, wilder Broccoli	14,90 € 13,90 € 12,90 €	Risotto Maronen, Speck, Gorgonzola	13,90 €
--------------------------------	--------	--	-------------------------------	--	---------

FISCH UND FLEISCH

 Tagliata vom Juradistl Weiderind auf Löwenzahn, Holunder-Vinaigrette, Trüffel-Gnocchi	26,90 €	 Juradistl Lammkotolettes Minze, Bohnenkraut, Oregano, Kartoffellasagne, Salat	18,90 €	Filet vom Zander gegrillt Gnocchi, Trüffel, Löwenzahn, Salat	19,90 €
				 Calamari gegrillt in Honig mariniert, Peperoncino, Knoblauch, Nüsse, Kartoffellasagne, Salat	17,90 €

PIZZA

Pizza gemischte Pilze	10,90 €	Pizza Löwenzahn - Trüffel	11,90 €	Pizza Wildschwein - Mortadella	11,90 €
------------------------------	---------	----------------------------------	---------	---------------------------------------	---------

DOLCE

Feigen-Crostata mit Vanilleeis	6,90 €	Tiramisu Quitten	6,90 €	Panna Cotta gemischte Waldbeeren	6,90 €
--	--------	----------------------------	--------	--	--------

HOTELGASTHOF DIETMAYR

MEHR ALS NUR GEMÜTLICH

Bahnhofstraße 4 · 92318 Neumarkt i. d. OPf.
Telefon: 09181 2587-0
Telefax: 09181 2587-49
www.hotelgasthof-dietmayr.de
info@hotelgasthof-dietmayr.de

Wir begrüßen Sie im Restaurant
von Mittwoch- bis Sonntagmittag
Unsere Schmanerkkarte gilt nur am Abend.



„Am Waldessaume träumt die Föhre, am Himmel weiße Wölkchen nur...“ Theodor Fontane



IT - SYSTEME



APERITIF

Lillet 0,2l 5,80 €
Wild Berry | Eiswürfel

VORSPEISEN



Schafskäse 10,80 €
Juradistl Waldhonig | Rauke | Hagebutte | Balsamico

Geröstetes Schwarzbrot | Hirschschinken 17,80 €
rotes Zwiebel Chutney

SUPPEN

Römisches Wildcrèmesüppchen 5,80 €
Speck | Marsala

Maronensüppchen 5,80 €
Chili | Schwarzbrotcroûtons

HAUPTGERICHTE

Hirschroulade 19,80 €
Schinken | Dörrpflaume | Semmelknödelsoufflé

Kaninchenkeule 19,80 €
Hagebutte | Cassisbirne | Schupfnudeln

Bandnudeln 17,80 €
Schöpfrahm | Morcheln | Walnüsse

Wildburger 19,80 €
Speck | Birne | Süßkartoffelpommes

Bachforelle 17,80 €
Fichte & Tanne | Petersilienkartoffeln

DESSERTS

Maronen-Mandel Mousse 7,80 €
Hagebutte

Preiselbeerschmarrn 9,80 €
Bourbon-Vanilleeis





Am Höhenberg 5, 92318 Neumarkt i.d.OPf.
 Telefon: 09181 32584
 www.landgasthaus-almhof.de
 lukas-almhof@t-online.de



Schmankerl-Öffnungszeiten:

Dienstag bis Freitag 17:00 - 21:00 Uhr
 Samstag und Sonntag 11:00 - 14:00 Uhr und ab 17:00 Uhr
 Montag Ruhetag

Sonn- und Feiertage mittags zusätzlich Bratenklassiker



„Durch die Wälder, durch die Auen zog ich leichten Sinns dahin.“ Johann Friedrich Kind („Der Freischütz“)



VORSPEISEN

Wildschinkensandwich Bauernbrot.Rauke.Almkäs'.Schnickschnack	7,90 €
 Juradistl Rindercarpaccio Wildkräutersalat.Sautierte Pilze	11,90 €
Pilzfannerl im Kräuterknoblauch.RöstBrot	10,90 €

SALAT

Wildkräutersalat (Beilage) Heidelbeerdressing	4,90 €
Wildkräuterbowl Geräucherte Entenbrust.Waldpilze.Beerendressing	15,90 €

SUPPEN

Waldpilzconsommé Griesnockerl	6,90 €
Steinpilzrahmsüppchen Getrocknete Wiesenblüten.Kräutercroutons	6,90 €

HAUPTGERICHT WILD

Rehrückenfilet Kartoffel-Waldpilzgratin.Kerbelbechamel	26,90 €
Schnitzel aus der Rehkeule Haselnusspanade.Kartoffelsalat	17,90 €

Hirschkeulengulasch Wildrahmsoße.Süßkartoffelgnocchi	18,90 €
 RinderRoulade Wildschweinschinken.Blaukraut.Brez'nknödel.Holundersoße	18,90 €

Burger vom Wildschwein Bratzwiebeln.Speck.Wachtelei.Almsoß'.Fritten	15,90 €
Perlhuhnbrust mit Steinpilzkräuterfüllung Kartoffelstampf.Geflügelsalbeijus	18,90 €

HAUPTGERICHT FISCH

Forellenstrudel Sauerampferpüree.Wildkräuterrahmsoße	17,90 €
--	----------------

HAUPTGERICHT OHNE FLEISCH

Pasta mit Brunnenkressepesto.Pinienkerne	12,90 €
Rahm-Schwammer'l mit Brez'nknödel	12,90 €

HAUPTGERICHTE ALMKLASSIKER

 Juradistl Zwiebelroststeak Backzwiebeln.Gebackene Landkartoffeln.Sauerrahmdip	23,90 €
BergCordonBleu Bergkäs'.Räucherschinken.Bratkartoffeln	15,90 €
 Kas'Burger Bergkäs.Juradistl Rinderpatty.Almsoß'.Fritten	13,90 €

DESSERT

Walderde Beeren.Wildpreiselbeerparfait	7,90 €
--	---------------

Schwarzes Johannisbeermousse Brombeereis	7,90 €
--	---------------

Beppos BioEis XXL Kugel und Schnickschnack	5,90 €
--	---------------



Bahnhofstraße 21 · 92318 Neumarkt
 Tel.: 09181 907426 · Fax: 09181 296187
 www.hotel-wittmann.de
 info@hotel-wittmann.de

Schmankerlkarte Montag bis Samstag ab 17:30 Uhr
 Sonntags keine Schmankerlkarte
 Sonntag ab 15:00 Uhr Ruhetag



WITTMANN
 Metzgerei · Hotel
 Gasthof · Catering



„Ich ging in die Wälder, denn ich wollte wohlüberlegt leben...“ Henry David Thoreau



Sußner
 Südfrüchte



Kaffee aus Amberg
 frisch geröstet
ba.ro.co.



VORSPEISEN | SUPPEN



Wildkräuter | Geräucherte Entenbrust
Bio Ziegenfrischkäse | Rote Bete | Kohlrabi |
Gurke | Waldhonig Senf Dressing

15,00 €

Schwarzwurzel | Romanasalat
Quitten | Macadamia | Fichtenspitzen Dressing

12,00 €

Maronensuppe
Thymian Steinpilz | Schmand

7,00 €

HAUPTGANG

Schweinerücken kross gegrillt „Dry Aged“ 22,00 €
vom Schwäbisch Hällischen Landschwein |
Kräuter-Limetten Risotto | wilder Brokkoli | Lärchenölbutter



Kalbspflanzerl vom Hohenloher Milchkalb 16,00 €
Kartoffel Gurkensalat | Holunder Cranberries |
verschiedene Blattsalate | Waldhonig Senf Dressing



Bachsaiibling vom Riedl-Weiher 19,00 €
Holunderbeeren | Kartoffel Gurkensalat |
verschiedene Blattsalate | Waldhonig Senf Dressing



Juradistl Lammrücken 22,00 €
Thymian Polenta | Maronen | Zwiebelconfit



Hirschschnitzel vom Oberpfälzer Wild 19,00 €
Kartoffelpüree | Waldpilzrahm |
verschiedene Blattsalate | Waldhonig Senf Dressing

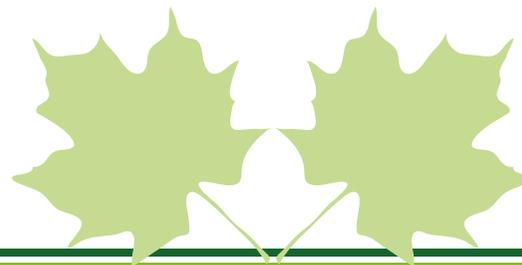
Kürbis Curry 17,00 €
Sellerie | Karotte | Kohlrabi | Minze | Koriander |
Basmati-Wildreis

DESSERTS

Beerencrumble 8,00 €
Vanillesoße | Lavendel-Zitronensorbet



Gebackene Quitten 9,00 €
Macadamia | Waldhonig Eis





„Natur: Das große Bilderbuch, das der liebe Gott uns draußen aufgeschlagen hat.“ Joseph von Eichendorff

VORSPEISEN

Klare Wildbrühe Waldpilzknödel Gemüsestreifen	6,50 €	Hausgemachte Wildbratwürste Rahmwirsing Kürbiströsti Hagebuttenketchup	9,50 €	Wildschweinleber gebraten Steinpilzcreme Bio Feldsalat geräucherte Walnüsse	10,90 €
 Herbstrollen vom Reh Wildkräutersalat Waldhonig-Haselnuss-Vinaigrette Preiselbeersauce	8,90 €			Carpaccio vom Reh Waldbeeren-Balsamico Pecorino geröstete Zedernüsse	12,90 €

VEGETARISCH

Gebackene Waldpilzknödel buntes Herbstgemüse Walnussauce Fichtenstaub	12,80 €			Kohlrabi-Burger vegan Pilzragout Kürbiscreme Hagebuttensauce	14,90 €
---	----------------	--	--	--	----------------

HAUPTGANG

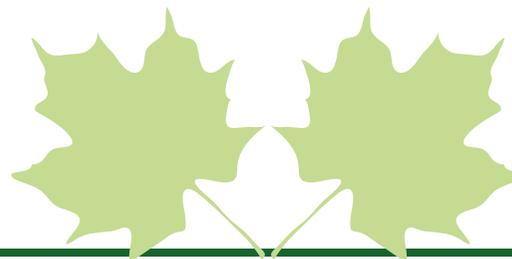
gefüllte Perlhuhnbrust Waldkräuter-Frischkäse-Füllung frische Bandnudeln Bucheckernschaum	17,90 €	 Ossobuco vom Juradistl Lamm Waldaromen confierter Kürbis gebratene Kräuterseitlinge Brennessel-Gremolata	18,50 €	Rosa gebratener Wildschweinrücken Schwarzwurzel Schlehen-Schwarzdorn-Püree Pfefferkrokant Wacholder-Sabayon	21,90 €
		Rehschnitzel im Nussmantel Bio Kartoffelstampf Maronen-Rosenkohl Kräuterpesto	19,20 €		

FISCH

Saibling-Roulade im Strudelteig – aus der Braunnühle im Preiselbeersaft gegarte Pastinake gebratene Pilze	19,50 €			Karpfenfilet confiert – aus der Braunnühle Rahmwirsing Kartoffelcarpaccio Tannenspitzenöl	17,50 €
---	----------------	--	--	---	----------------

DESSERTS

 Süsse Kastanie Maronen-Cheesecake Juradistl Waldhonigparfait Kastanienblütensirup Maronenkrokant	8,20 €			Ein Männlein steht im Walde ... Hagebuttengelee dunkles Schokoladenmousse Hagebuttensorbet Schokoladencrumble	7,80 €
--	---------------	--	--	--	---------------



SCHMANKERL EVENTS 2019

02. OKTOBER

Landgasthof Meier

03. OKTOBER

Hotelgasthof Dietmayr

06. OKTOBER

Restaurant Franziskus, Freystadt

10. OKTOBER

Hotelgasthof Dietmayr

17. OKTOBER

Hotelgasthof Dietmayr

18. OKTOBER

Landgasthof Meier

Ristorante La Fortunella

Gasthof am Schloss

24. OKTOBER

Hotelgasthof Dietmayr

25. OKTOBER

Gasthof am Schloss

26. OKTOBER

Gasthof Wittmann

31. OKTOBER

Gasthof am Schloss



GASTHOF AM SCHLOSS PILSACH

Gambas-Bufferet

Freitag, 18. und 25. Oktober 2019

Unser beliebter Gambas-Abend! Soviel Sie mögen von 18:00 bis 21:00 Uhr

Bufferet mit leckeren Beilagen: Gebratene Gambas, ofenfrische Knoblauchbrote, bunte Salate, Reis, knusprige Kartoffeln, fruchtige und pikante Dips.
pro Person **25,50 €**

Reservierung ratsam, da nur begrenzte Teilnehmerzahl möglich!

WALD.lust - WALD.genuss

Donnerstag, 31. Oktober 2019

4-Gänge-Menü zum Thema

WALD.lust - WALD.genuss
mit Aperitif und Wasser am Tisch
pro Person **49,00 €**
Vorbereitung ratsam!

Reservierungen unter:

info@am-schloss.de oder unter 09181 51060-0

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Unsere Aktionen finden Sie ab ca. Mitte September 2019 auch im Internet unter www.am-schloss.de und in Facebook:

www.facebook.com|amschloss.de/?fref=ts

LANDGASTHOF MEIER HILZHOFEN

Schmankerl-Menü-Abend

Mittwoch, 02. Oktober 2019 (Tag vor dem Feiertag)

Beginn 19:00 Uhr

Es erwartet Sie unser 4-Gänge-Schmankerl-Menü mit dem Thema **WALD.lust - WALD.genuss**
Lassen Sie sich überraschen!
pro Person **59,00 €**

Wir freuen uns auf Sie.
Um Reservierung wird gebeten!

Schmankerl-Menü-Abend

Freitag, 18. Oktober 2019

Beginn 19:00 Uhr

Es erwartet Sie unser 4-Gänge-Schmankerl-Menü mit dem Thema **WALD.lust - WALD.genuss**
Lassen Sie sich überraschen!
pro Person **59,00 €**

Wir freuen uns auf Sie.
Um Reservierung wird gebeten!

HOTELGASTHOF DIETMAYR

Exklusives Drei-Gang-Menü

Donnerstag 03. | 10. | 17. und 24. Oktober 2019

Genießen Sie die Highlights unserer Schmankerlkarte
pro Person **32,80 €**

RISTORANTE LA FORTUNELLA

Vier-Gang Degustationsmenü

Freitag 18.10.2019, 19:00 Uhr

Weine von Nord nach Süd, Wasser und Espresso inkl.
pro Person **59,90 €**
Um Reservierung wird gebeten

RESTAURANT FRANZISKUS FREYSTADT

Wildschwein Barbecue

Sonntag, 06. Oktober 2019, ab 17:00 Uhr

Wir grillen ein Wildschwein aus dem Reichswald am offenen Feuer. Dazu bieten wir Ihnen ein Salatbuffet.
pro Person **18,50 €**

WITTMANN METZGEREI-GASTHOF-HOTEL-CATERING

Butcher's Night - nice to meat you

Samstag, 26. Oktober 2019

Beginn 18:30 Uhr

Norbert und Tim Wittmann (beide Metzgermeister, Koch, Fleischsommelier) präsentieren in einem 8 Gänge Menü die Welt der Steaks und der sogenannten A-, B- und C-Cuts, ausschließlich vom Boeuf de Hohenlohe und der alten Landrasse Schwäbisch Hällisches Landschwein. Tauchen Sie ein in die Geschichte rund ums Thema Fleisch samt respektvollem Umgang und achtungsvoller Tierhaltung.

Keep calm and let it beef

Aperitif und Wasser am Tisch inkl.
pro Person **69,00 €**
Wir freuen uns auf Sie.
Um Reservierung wird gebeten

SCHMANKERLWOCHEN - PREISE 2019

1. Preis – Erlebnis-Städtereise nach Hall in Tirol



dergebiete im Karwendel und den Tuxer Alpen, abwechslungsreiche Mountainbike- und Kletter-Routen sowie kristallklare Bademöglichkeiten sorgen für einen unvergesslichen Aufenthalt. Genuss schreibt man hier, im Herzen Tirols, groß: So wird die Region auch als der „Gemüsegarten Tirols“ bezeichnet, gedeihen doch über sechzig Gemüsesorten aufgrund der begünstigten Lage

Purer Urlaubsgenuss im Herzen Tirols

In der Region Hall-Wattens warten zehn malerische Feriendörfer und mit Hall in Tirol eine der schönsten Städte Österreichs. Natur und Kultur, städtisches Flair und ländliche Beschaulichkeit bieten spannende Gegensätze und unerwartete Symbiosen – an 365 Tagen im Jahr. Herausragende Ziele wie die historische Altstadt in Hall, die Swarovski Kristallwelten oder der markante Münzerturm geben der Region ein unverwechselbares Profil; herrliche Wan-

prächtig. Ob auf der Sonnenterrasse des traditionellen Tiroler Gasthauses oder im Garten des exquisiten Haubenlokals, auf den charmanten Bauernmärkten und zahlreichen Kulinarikfesten: Am bunten und köstlichen Angebot kann man sich gar nicht satt genug sehen. Die üppige kulinarische Vielfalt genießen Gäste auch bei den Urlaubsaktivitäten der Region. So erfährt man dienstags bei der geführten Kräuterwanderung allerhand Nützliches über

Pflanzen und Kräuter, jeden Donnerstag verraten heimische Kochkünstlerinnen beim Tiroler Schmankerl-Kochkurs Geheimtipps für die perfekten Kiachl, Knödel & Co; und immer samstags entführen die Destillierien der Region auf eine spannende Reise in die Welt des Schnapsbrennens – natürlich inklusive Verkostung.



Der 1. Preis ist eine Erlebnis-Städtereise in die Region Hall-Wattens

Zwei Nächte für zwei Personen im DZ im 4****-Hotel inkl. Frühstück und zahlreichen Extras wie einer spannenden Stadtführung, einem Eintritt in das Museum Münze Hall und Münzerturm sowie einem Eintritt in die berühmten Swarovski Kristallwelten.

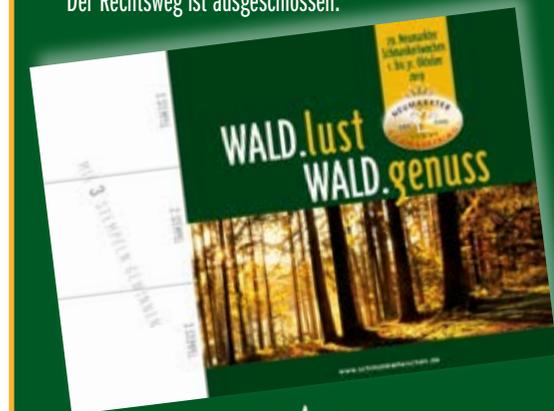
SCHMANKERLPASS SPIELREGELN

Schmankerlpässe erhalten Sie bei jedem der Schmankerlwirte. Auf dem Schmankerlpass befinden sich drei Stempelfelder, die Sie von Ihrem Schmankerlwirt abstempeln lassen können.

WICHTIG: Sie brauchen Stempel von drei unterschiedlichen Schmankerlwirten, sonst kann Ihr Schmankerlpass nicht an der Verlosung teilnehmen!

Bitte den Schmankerlpass mit Name und Adresse versehen und bis spätestens **08. November 2019** einschicken bzw. in der Tourist-Info, Rathauspassage, Neumarkt abgeben.

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.



www.schmankerlwochen.de



Die Neumarkter Schmankerlwochen sind das augenfälligste Aushängeschild des Tourismusverbands Neumarkt. Aber das ist nicht alles, worauf sich die Verbandstätigkeit konzentriert: In erster Linie arbeiten wir konsequent an der Verbesserung der touristischen Möglichkeiten in Neumarkt.

So hat sich in den vergangenen Jahren viel getan - im Großen wie im Kleinen. Die steigenden Übernachtungszahlen sprechen hier deutlich für sich. Von der Öffentlichkeit oft weniger wahrgenommen wird das Engagement des Tourismusverbands für die touristische Infrastruktur. So unterstützt der Verband z.B. die Anschaffung von Ruhebänken, Wanderkarten und Infomaterial und ist Ideengeber für vielfältige Projekte im Bereich Tourismus.

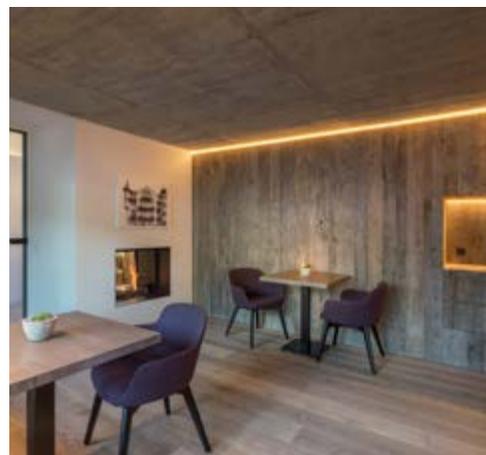
Eines unserer Ziele ist es, das Bewusstsein für die Wichtigkeit des regionalen Tourismus zu stärken. Denn vom regionalen Tourismus leben nicht nur Gastronomen oder Hoteliers - jeder Einzelne profitiert direkt oder indirekt vom florierenden Fremdenverkehr in Neumarkt. Zahlreiche Persönlichkeiten aus Handel, Wirtschaft und Politik sind dem Tourismusverband Neumarkt bereits beigetreten.

Werden auch Sie Mitglied!

Wenn Sie mehr wissen wollen, besuchen Sie uns auf www.tourismusverband-neumarkt.de

SCHMANKERLWOCHEN - PREISE 2019

2. Preis - Exklusiver Kurzurlaub



Exklusives Wochenende in Bad Reichenhall

Ein Wochenende für 2 Personen inkl. Frühstücksbuffet im Boutiquehotel Villa Rein in Bad Reichenhall. Die generalsanierte Jugendstilvilla aus dem Jahre 1898 liegt inmitten der Alpenstadt. Im historischen Villenviertel wohnen Sie in einem exklusiven Hotel mit stilvollen Elementen und luxuriöser Ausstattung. Genießen Sie absolute Privatsphäre und finden Sie Erholung in einer einmaligen Umgebung.



VILLA REIN
BOUTIQUEHOTEL

3. Preis

Lammsbräu Bier-Culinarium



Wissen und Genuss rund um das Bier

Erleben Sie beim Lammsbräu Bier-Culinarium ein köstliches Essen begleitet von ausgewählten Lammsbräu Bio-Bierspezialitäten und weiteren internationalen Bierstilen.

Der Lammsbräu Bier-Sommelier erzählt Ihnen dabei die faszinierende Geschichte der Bio-Brauerei, Wissenswertes über die Bier-Vielfalt sowie die wertvollen Rohstoffe und gibt Ihnen allerhand persönliche Eindrücke in die Brauereiwelt. Gutschein für 15 Personen.



SCHMANKERLWOCHEN - PREISE 2019

4. Preis

Abenteuer Wald



Wald erleben

Bei einer Waldführung mit Dipl.-Forstwirt Werner Thumann wird das spannende Ökosystem Wald in den Fokus gerückt.

Im Anschluss lädt der Leiter des HAUSES AM HABSBERG die 15 Teilnehmer zu einem Umtrunk mit gemütlichem Ausklang ins HAUS AM HABSBERG ein.



5. - 7. Preis

Genuss und Spannung



Das besondere Dinner

Erleben und genießen Sie zu zweit im Hotelgasthof "Am Schloss", in Pilsach zu den Terminen 22.11.19, 05.01.20 oder 14.03.20 ein zauberhaftes oder spannendes Schlemmer-Dinner der Extraklasse!

8. - 9. Preis

Schmankerltaxi



Ihr persönlicher Chauffeur

Gewinnen Sie einen Gutschein über € 50,- für Fahrten mit dem Jura-Taxi Karsten Dittrich.

Der Gutschein gilt natürlich nicht nur während der Schmankerlwochen.



SCHMANKERLTAXI

Bequem zu Ihrem Schmankerlwirt und vor allem sicher wieder nach Hause mit unserem Schmankerltaxi. Rufen Sie Ihr Schmankerltaxi unter 09181 461033.



Jura-Taxi bringt Sie exklusiv auf direktem Weg zu Ihrem Schmankerlwirt und wieder nach Hause.

Wir haben mit dem Taxiunternehmen Jura-Taxi Karsten Dittrich eine Vereinbarung geschlossen.

15 % der regulären Fahrtkosten zu Ihrem Schmankerlwirt und wieder zurück übernimmt der Tourismusverband mit der Schmankerlwirtgemeinschaft.

Die Fahrtstrecke verläuft auf direktem Weg ohne Zwischenstopps oder Umwege!

Wir bitten Sie, bei der Taxibestellung ausdrücklich das Schmankerltaxi zu verlangen.

Als Beleg halten Sie bitte einen Schmankerlpass bereit!



Ich ging im Walde
So für mich hin,
Und nichts zu suchen,
Das war mein Sinn.

Im Schatten sah ich
Ein Blümchen stehn,
Wie Sterne leuchtend,
Wie Äuglein schön.

Ich wollt es brechen,
Da sagt es fein:
Soll ich zum Welken
Gebrochen sein?

Ich grub's mit allen
Den Würzlein aus.
Zum Garten trug ich's
Am hübschen Haus.

Und pflanzt es wieder
Am stillen Ort;
Nun zweigt es immer
Und blüht so fort.

Johann Wolfgang von Goethe

SCHMANKERLWOCHEN - PREISE 2019

10. - 18. Preis

Schmankerlgutscheine



Genießergutscheine im Wert von je 50,- €
von den Neumarkter Schmankerlwirten:

Familie Dietmayr - Hotelgasthof Dietmayr

Johann Herrler - Restaurant Lex

Familie Heidner - Hotel-Gasthof am Schloß, Pilsach

Familie Lukas - Landgasthaus Almhof am Höhenberg

Familie Pagano - Ristorante La Fortunella

Bianca Kollmann - Lounge & Restaurant W3

Familie Meier - Landgasthof Meier, Hilzhofen

Familie Wittmann - Hotel-Gasthof Wittmann

Beate Schiller - Restaurant Franziskus, Freystadt

19. - 28. Preis

Knödelliebe Schmankerlpaket



Für den Knödelgenuss zuhause

Je ein Paket bestehend aus:

Burgis Kühltasche gefüllt mit besten Knödelspezialitäten
und einem hochwertigen Burgis Einkaufskorb.

29. - 31. Preis

Einkaufsgutscheine NEUER MARKT



Shopping-Vergnügen

Gewinnen Sie für Ihren kleinen oder großen Einkaufsummel im NEUEN MARKT Gutscheine im Wert von je € 25,00



www.schmankerlwochen.de

WIR EMPFEHLEN IHNEN UNSERE WERBEPARTNER

Adelholzener	Coca Cola	Herrler Gourmet	Omega Sorg
Afri Cola	da' Oberlipp Bio Eiswerkstatt	Hörmann Steuerberatungs GmbH	PNM Steuerberatungsgesellschaft
Allianz Gärtner und Strachowitz	DEVK Margarete Richard	IBU World Cup Biathlon Ruhpolding	Puntura Raumgestaltung
Allianz Hubertus Loichinger	Die Einrichtung Pröbster	J. J. Darboven	PVC Lamellenshop
Andraschko Kaffeemanufaktur	Dinzler Kaffeerösterei	Jacques' Wein-Depot	Raiffeisenbank Neumarkt i. d. Opf. eG
Auto Bierschneider	Donhauser & Partner mbH Steuerberater	Jura Golf Park	Riedenburger Bierspezialitäten
Autohaus Müller	Elektro Mühlbauer	Jura-Clean	Rödl Energie
ba.ro.co. Kaffee	Elektrotechnik Nibler	Juradistl	Schreinerei Bösl
Bäckerei Plank	Elektro Ulm	Juradistl Streuobst	Schreinerei Streb
Bäckerei Strobl	FC Ingolstadt	Jura-Taxi Dittrich	Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch
Benediktinerabtei Plankstetten	Federhof	Kaiser Autolackier-Fachbetrieb	Seeberger Kaffeespezialitäten
Berndt GmbH	Fischzucht Habsberg	Karl Kerler Weinimporte	Seeve Fleisch & Meer
Berschneider + Berschneider	Fischzucht Riedl	Kohlmann Fliesenleger	SerGuido Wein & More
Biathlon 2020 Ruhpolding	Floris Genusstheke	Kupfer & Sohn Obst und Gemüse	Sparkasse Neumarkt Parsberg
Bio-Käserei Wohlfahrt	Frischeidienst Klaus Simon	LVM Versicherung Mario Fickenscher	Stadt Neumarkt i. d. Opf.
Biohof Pilhofer	Gansbräu	Malerfachbetrieb Regnath	Stadtwerke Neumarkt
Biomarkt Dinkelähre	Gerolsteiner	Malerfachbetrieb Reischböck	Steuerkanzlei Mühl
Blumen Zuckschwert	Getränke Eichner	MCM IT- und Kassensysteme	Sussner Südfrüchte
Blumenwerkstatt	Getränke Schindler	METRO Cash & Carry	Taxiservice Lydia Kienlein
Brauerei Gutmann	Grapos Softdrinks	Metzgerei Nießbeck	Troiber Service Bund
Brauerei Kulmbacher	Greif Textile Mietsysteme	Michael Fink, Hygiene- & Reinigungssysteme	Villa rein Boutiquehotel
Brauerei Tucher	Hall-Wattens Tourismus	Münch + Münch Steuerberatung	W + W Württembergische · Agentur Krautwasser Strobl
Brauerei Veldensteiner	Hans Wagner	Nagler Fruchtsäfte	W + W Württembergische · Agentur Schöll
Burgis Knödelliebe	Härteis GmbH & Co.KG.	Neuer Markt	Weinkontor Sinzing
Chefs Culinar	HAUS AM HABSBERG	Neumarkter Lammsbräu	Winkler & Schorn
Christian Distler Heizung Sanitär	Haustechnik Beer GmbH	Neumarkter Mineralbrunnen	Zitzmann Fruchtgroßhandel

Wir bedanken uns sehr herzlich bei den Unterstützern der Neumarkter Schmäckerlwochen, ohne die diese Veranstaltung kaum möglich wäre.





IMPRESSUM:

Herausgeber:

Tourismusverband Neumarkt i. d. OPf. e.V.
Rathausplatz 1, 92318 Neumarkt
1. Vorsitzender Werner Thumann

Gesamtherstellung:

Egbert Schwab, Dipl. Designer (FH)
Goldschmidtstraße 28a · 92318 Neumarkt
Telefon 09181 5091293

Fotos:

Hubert Bösl, Hans Fabian, Egbert Schwab
shutterstock: Roman Mikhailiuk, NatalieJean, Dan74
Adobe Stock: Smileus
Petra Kellner
Sebastian Schels
Wolfgang Gasser, www.chiemsee-foto.de
klauskurz.de
Simeon Johnke

