

Bier KÜCHEN

Gebrautes liebt Gekochtes, Gebratenes und Geschmortes



NEUMARKTER
SCHMANKERLWOCHEN

VOM 1. BIS 31. OKTOBER 2016

www.schmankerlwochen.de



Neumarkter Schmankerlwochen 2016

Schmankerlwochen 2016 - BierKüchen

Erbsen und Petersilie gehörten noch zu den harmloseren Zutaten, die im Mittelalter ins Bier gemischt wurden. Stand kein Braugetreide zur Verfügung oder wollte der Wirt die Kosten schmälern und den Gewinn erhöhen, wurden gerne auch Stechpalme und Tollkirsche, Buchenasche oder Ochsen-galle zum Brauen verwendet - teilweise mit tödlichem Ausgang.

Herzog Wilhelm IV. von Bayern aus dem Hause Wittelsbach ist es zu verdanken, dass mit dem Bier kein Schindluder mehr getrieben werden durfte. Sein bayerisches Reinheitsgebot von 1516, das 1906 als Bestandteil des Biersteuergesetzes verbindlich für ganz Deutschland wurde, gilt als ältestes Lebensmittelgesetz überhaupt.

500 Jahre Reinheitsgebot sind allemal ein Grund, Bier als eines unserer ältesten Kulturgetränke – schon die Sumerer wussten vor rund 6000 Jahren dessen Vorzüge zu schätzen – zum Thema der diesjährigen Schmankerlwochen zu machen. Unsere Schmankerlwirte zelebrieren den süffigen Durstlöscher in allen Facetten. Da darf das Kürbis-Carpaccio in leichter Malz-Vinaigrette baden, das Juradistl-Roastbeef wird mit Thymian-Bier-Sugo verfeinert und zu guter Letzt sorgt ein Weißbier-Tiramisu für das süffig-süße Finale.

In bewährter Manier setzen die Schmankerlwirte auf qualitativ erstklassige, heimische Zutaten wie unsere Juradistl-Regionalprodukte, verfeinern ihre ebenso bodenständigen wie innovativen Kreationen mit einem Hauch Exotik und zeigen, dass unser bayerisches Bier nicht nur im Glas eine gute Figur macht.

Guten Appetit beim Schlemmen und Genießen!

Ihr Werner Thumann

1. Vorsitzender Tourismusverband Neumarkt e.V.



Werner Thumann
Tourismusreferent der
Stadt Neumarkt i.d.OPf. und
1. Vorsitzender des
Tourismusverbands Neumarkt

Thomas Thumann
Oberbürgermeister
der
Stadt Neumarkt i.d.OPf.

Rainer Seitz
Leiter des Amtes für Touristik der
Stadt Neumarkt i.d.OPf. und
Geschäftsführer des
Tourismusverbands Neumarkt





Menschen und Autos.
DIE EINRICHTUNG
PROBSTER
Wohnen. Kochen. Raumkonzepte



Leder
Romstock
Seit 1683



Karl Kerler
Weinimporte
Groß- und Einzelhandel
Nürnberg



Margarete Richard
Seubersdorf




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

Francesco
La Fortunella
F. Lagani



VORSPEISEN

Gemüseknödelcarpaccio
mit Rucola in
Limetten-Weißbier-Dressing _____ **8,90 €**

Saiblings-Basilikum-Praline
an Balsamico-Bier-Jus _____ **10,90 €**

Gebratenes Lammfilet
auf Belugalinsen im feurigen
Chili-Bier-Sugo _____ **13,90 €**

Zucchini im Sesam-Bierteig
auf Rote-Bete-Carpaccio _____ **8,90 €**

SUPPE

Weißbier-Kardamom-Süppchen
mit Ciabattacroutons _____ **5,90 €**

RISOTTO/PASTA

Feines Ingwer-Bier-Karotten-Risotto _____ **10,90 €**

Hausgemachte Biertascherl
gefüllt mit Rosmarin-Hack
auf rahmigem Safrankraut _____ **11,90 €**

FISCH UND FLEISCH

Würzige Barbarie Entenbrust
auf fruchtigem Bier-Curry
dazu Wildkräuter-Risotto _____ **19,90 €**

Kalbsragout
mit Bier-Pflaumen-Confit dazu
Wurzelgemüse mit Honig und Thymian _____ **19,90 €**



Gegrilltes Roastbeef
in Thymian-Bier-Sugo dazu
Dill-Zitronengras Tagliarini _____ **24,90 €**

Gebratener Schwertfisch
dazu Gnocchi und Wurzelgemüse
in Birnen-Ingwer-Salsa und
bunter Wildkräutersalat mit
hausgemachtem Limetten-Bierdressing _____ **21,90 €**

Seeteufel gegrillt
mit Walnuss-Kruste in
Käse „Fossa di Sogliano“ dazu
Zitronengras-Ingwer-Kartoffel
an Balsamico-Bier-Jus _____ **23,90 €**

DESSERT

Creme Brulée
mit marinierten Beeren _____ **6,90 €**

Granatapfel-Stammwürzeparfait
mit Hopfenschokoladen-Sauce _____ **6,90 €**

Geeistes Bierdessert
mit süß-säuerlichem Williamsbirnenragout _____ **6,90 €**





BERSCHNEIDER
* BERSCHNEIDER
ARCHITEKTEN BDA
* INNENARCHITEKTEN
www.berschneider.com



Neumarkter
Lammsbräu

LVM
Versicherungen

Herbert Frank

Farbe & Design
Ludwig Distler



Karl A. Lenk Steuerberater



OBST & GEMÜSE
MARIO NIESSLBECK
Oberer Markt 15 • 92318 Neumarkt



Am Höhenberg 5, 92318 Neumarkt i.d.OPf.

Telefon: 09181 32584

lukas-almhof@t-online.de · www.landgasthaus-almhof.de

Schmankerl Öffnungszeiten:

Dienstag bis Freitag, 17.00 Uhr bis 21.00 Uhr
Samstag und Sonntag, 11.00 Uhr bis 14.00 Uhr
und ab 17.00 Uhr
Montag Ruhetag

VORSPEISEN

Tafelspitzcarpaccio

Gelbe Linsen/Kräutervinaigrette _____ 11,90 €

Geröstetes Brot

Ziegenfrischkäse/Zwiebeln/Feigen/Biergelee _____ 9,90 €

SUPPEN

Klostergartenstuppe

Bierteigkrapfen _____ 5,90 €

Klare Klosterbach-Fischsuppe

Saibling/Forelle _____ 5,90 €

ZUM DAZU BESTELLEN

Lauwarmer Gemüsesalat/Biervinaigrette _____ 4,90 €

Herbstsalat/Kräuterdressing _____ 3,90 €

Dunkles Bauernbrot/Korb _____ 1,90 €

KLOSTERKÜCHE HAUPTESSEN

Kalbschaxnscheiben

Quarkspätzle/Tomatisierte Kellerbiersoße _____ 18,90 €

Oxnackerl

Kräuterknödl/Dunkelbiersoße _____ 17,90 €

Himmel+Erde

Gebratene Blutwurst/Rosmarinkartoffeln/
Röstzwiebel _____ 14,90 €

Hergottsbscheißerle

Maultaschen/Kalbsfüllung/Gemüse _____ 15,90 €

Salbeigocklerl

Kräuter-Fingernudeln _____ 15,90 €

Haxngröstl

Majorankartoffeln/Spiegelei/Rosa Pfefferbeeren _____ 13,90 €



Juradistl Rostbraten

Bierteigzwiebeln/Ofenkartoffel/
Kräuterquark _____ 21,90 €

Klostersalat

Kaltes Gocklerfleisch/Oliven/Käse-Bierdressing _____ 13,90 €

Vegetarische Kartoffel-Krauttascherl

Zwiebelbiersoße _____ 13,90 €

Strudel von der Lachsforelle

Zander/Pilsbiersoße _____ 18,90 €

Fischpflanzerl

Kartoffelsalat _____ 16,90 €

ALM-KLASSIKER

Meerrettich-Süppchen

G'röste Weißbrotwürfel/Schuss Rahm _____ 5,20 €

Leberknödelsuppe

Geschmackvolle, g'sunde Rinderkraftbrühe _____ 4,90 €

Cordon bleu vom Schwein

Bergkäse/geräucherter Almschinken/
Bratkartoffeln _____ 14,90 €

Almschnitzel vom Schwein

Meerrettich-Süßer Senf-Panade/Landpommes _____ 14,90 €

NUR SONNTAGS

Sauerbraten vom Rind

Preiselbeerrahmsauce/Kartoffelknödel _____ 14,90 €

Heimischer Rehbraten

Wildrahmsauce/Hausgemachte Spätzle _____ 16,90 €

Schäuferl vom Schwein

Würziger Bratenjus/Kartoffelknödel _____ 13,90 €



KLOSTERNACHSPEIS

Nonnenfürzle

Brandteig/Birnen-Minzragout/Dinkelbierparfait
Birnen aus dem Almgarten _____ 8,90 €

Kugel Apfel-Rahmeis

Krokantmantel
Hausgemachte Köstlichkeit _____ 3,90 €

Mandeltorte/Nusseis/Vanille-Biersoße _____ 7,90 €

Dieses Rezept stammt aus einem Rezeptbüchlein von 1922.
Ein saftiger und sehr geschmackvoller Kuchen. Wer Mandeln
liebt, sollte ihn unbedingt ausprobieren - ein kleiner Traum!

Käse

Trauben/Dunkles Brot/Butter/Craftbeer 0,1 l
Für alle, die es deftig mögen _____ 13,90 €





Schwäbisch-Hällisches
Qualitätsschweinefleisch g.g.

Hans Wagner

METZGEREI- UND GASTRONOMIEBEDARF
92224 Amberg - Katharinenfriedhofstraße 33

GÄRTNER &
STRACHOWITZ

Allianz
Gemeinschaft
Thomas Strachowitz



Hörmann
STRECKBETRIEBE GMBH



GETRÄNKE
AUGSBACH

Burgis
Feinste
Kartoffelspezialitäten

Reischböck
Malerfachbetrieb . Werbetechnik
Meisterbetrieb seit 1889

**Sußner
Südfrüchte**

BERSCHNEIDER
BERSCHNEIDER
ARCHITEKTEN BDA
INNENARCHITEKTEN
www.berschneider.com

**CHEFS
CULINAR**
EIN UNTERNEHMEN VON CITI-JOJO-BINGOS

SWN
stadtwerke neumarkt
wir bieten lebensqualität

**Neumarkter
Lammsbräu**

Winkler & Schorn
Die Verpackungsexperten



Wirt Wittmann



WITTMANN

Metzgerei . Hotel . Gasthof . Catering



Bahnhofstraße 21 · 92318 Neumarkt

Tel.: 09181 907426 · Fax: 09181 296187

e-mail: info@hotel-wittmann.de · www.hotel-wittmann.de

Schmankerlkarte Montag bis Samstag ab 18.00 Uhr

Sonntags keine Schmankerlkarte

Ruhetag: Sonntag ab 15.00 Uhr

1. Metzgerei- und
Weißwurst-Museum



Slow Food

AUSGEZEICHNETE
BAYERISCHE
KÜCHE



APERITIF

Weißbier-Hugo _____ 4,90 €

SUPPEN | VORSPEISEN

Wiener Rindssupp'n

Grießnockerl | Kalbsleberknödel | Frittaten _____ 5,50 €

Wiener Erdäpfelsupp'n

Kartoffelstückerl | Bierbrotchips | Schnittlauch _____ 4,50 €

Sülze von der Tafelspitz

Vogerlsalat | Biervinaigrette | Baguette _____ 9,50 €

HAUPTSPEISEN

Kalbsschnitzel vom BIO Milchkalb

in Malzpanade | Petersilie-Erdäpfel |
Preiselbeeren _____ 18,80 €

Wiener Fiakergulasch

vom Boeuf de Hohenlohe
Hopfenknödel | Vogerlsalat _____ 16,50 €

Fleischvogerl

Ochsenrouladen vom Boeuf de Hohenlohe
Hopfenknödel | Vogerlsalat _____ 17,50 €

Ochsenzwiebelrostbraten

vom Boeuf de Hohenlohe |
Zwiebel-Jus | Rosmarin-Gemüse |
Hopfendatschi _____ 18,00 €

Wiener Tafelspitz und Kruspelspitz

vom Boeuf de Hohenlohe
im Töpfel serviert | Bouillonkartoffeln |
Suppengemüse | Markknochen
Bier-Apfel-Meerrettich-Kren _____ 19,80 €

Wiener Zitronen-Backhendl

mit Erdäpfel-Vogerlsalat | Preiselbeeren _____ 18,80 €
vom Hohenloher Freilandhuhn

Vogerlsalat mit Bier-Vinaigrette

Wiener Backfleisch | Malzbaguette _____ 14,80 €

FISCH

Kabeljau im Bierteig

Erdäpfel-Vogerlsalat | Hopfen-Senf-Dip _____ 17,50 €

Saiblingsfilet

Erdäpfel-Hopfenkruste
Gegrilltes Gemüse | Erdäpfelstampf _____ 19,00 €

VEGETARISCH

Böhmisches Schwammerlgulasch

zweierlei Knödel Brez'n & Rote Bete _____ 14,50 €

Erdäpfel-Pilz-Strudel

Glaciertes Gemüse | Pilzschaumsauce _____ 15,80 €

Gemüse-Kartoffel-Gröstl

mit Wildkräutersalat (vegan) _____ 15,50 €

*Wiener
Gemütlichkeit*

NACHSPEISEN

Germknödel

Powidl | Mohnbutter _____ 7,50 €

Kaiserschmarrn

Marillen-Biergelee _____ 7,80 €

Wiener Buchtel

Vanillesauce _____ 7,00 €

Maroniknödel

Schokoladensoß' | Powidl-Sorbet _____ 8,50 €





Reisebüro
Die Urlaubinsel
Lufthansa City Center
Centrum 8c
D-92353 Postbauer-Heng



DINZLER
KAFFEERÖSTEREI



Neumarkter
Lammsbräu

MCM IT-Einfach

MICRO COMPUTER MANAGING
Orderman - Kassensysteme



HÄRTEIS
GETRÄNKE · FESTZELTE

STEUERKANZLEI
MUHL
www.steuerkanzlei-muehl.de



Gutmann
Lebtes Maschinen



Storck
gourmet

nagler



Adelholzener
ALPENQUELLEN
Classic



Handwritten signature: Schwaner

Lex

Café · Restaurant · Neumarkt

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

Öffnungszeiten:

Montag - Freitag, 9.00 - 24.00 Uhr
Samstag 17.00 - 1.00 Uhr
geschlossen an Sonn- und Feiertagen
Schmankerlkarte ab 18.00 Uhr



VORSPEISEN

Ceviche vom Heilbutt
in Limetten-Bierdressing
auf weißem Bohnensalat _____ **10,50 €**

Ananas im Speckmantel
mit gesalzener Avocado und Chilli _____ **7,50 €**

Oktopus im Bierteig
mit Kokosnuss und Bananchips _____ **8,50 €**

SUPPE

Ananas-Currysuppe
mit gegrillter Garnele und Zitronengras _____ **6,00 €**

Kubanische Linsensuppe mit Dunkelbier _____ **5,50 €**

Karibische Fischsuppe
mit Koriander und Limette _____ **6,50 €**

HAUPTSPEISEN

Rinderrückensteak, rosa gebraten
mit Süßkartoffelpommes und
Tomaten-Paprikaragout an Bierjus _____ **24,50 €**

„Pollo a la caribe“
ausgelöste Hähnchenschenkel
mit pikant würziger Salsa und Reis _____ **16,00 €**

Jambalaya
mit Riesengarnelen, die karibische Paella _____ **13,50 €**

Butterfisch im Bananenblatt
mit gebackener Yucca und Avocadodip _____ **19,50 €**

Schweinebauch
mit Malz-Chilli-Marinade, Bohnenragout
und Tostones _____ **16,50 €**

Aubergine
gefüllt mit Paprika, Banane und Karotte,
dazu Kokosreis _____ **12,00 €**

DESSERT

Gebackene Mango
im Bierteig mit kreolischer Sauce
und Kokoseis _____ **5,00 €**

Weißbieramisu
mit Maracuja _____ **6,00 €**

Mojitoparfait
mit knuspriger Minze und Papayasalat _____ **7,00 €**

Karibische Leichtigkeit

GETRÄNKE

Aperitif

Weißbierhugo _____ **2,00 €**
Helles-Aperol _____ **2,00 €**

Digestif

Mamajuana, Kräuterlikör aus der Karibik _____ **4,00 €**
Bayrischer Bierlikör _____ **3,50 €**

Bier

Presidente 0,3 l _____ **4,50 €**
Corona 0,3 l _____ **4,00 €**

Cocktails

Santo Libre _____ **7,00 €**
Weißbier-Caipi _____ **8,00 €**
Biermojito _____ **8,00 €**



ZELTVERLEIH
EICHNER
frisch

BÖSL
SCHREINERE

ELEKTRO
Mühlbauer

Benediktinerabtei
PLANKSTETTEN
Leben aus dem Ursprung

Fischzucht
HABSBURG

Leberecht Goeritz
MOLKEREI + FRISCHPRODUKTE
...wir bewegen Frische...

GV-Service
Tiefkühlkost
Feinkost

Jura distill
Obst

BERSCHNEIDER
BERSCHNEIDER
ARCHITEKTEN BDA
INNENARCHITEKTEN
www.berschneider.com

ANDRASCHKO
KAFFEE MANUFAKTUR
BERLIN

FEDERHOF
vom Federhof frisch nach Haus

*Bäckerei Handwerks
Strobl*

Weinkultur
Sinzing

Neumarkter
Lammsbräu

Allianz  VERSICHERUNGSBÜRO
Hubertus Loichinger

Reischböck
Malerfachbetrieb
Beschriftungstechnik

**Süßner
Südfrüchte**

Schreinerei
92334 Berching
www.schreinerei-streb.de

streb
Schreinerei
Partner

Biokäserei  Wohlfahrt

Bio
MARKT

Naturkost
Dinkel, Ahne

**Geflügelhof
Heiselbetz**



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

Mo. und Di. Ruhetag (außer an Feiertagen)
Hotel geöffnet!

Exklusive **** G-Hotelzimmer, ganzjährig geöffnet
Samstag "Rippel-Essen"





VORSPEISEN

Zwiebel-Apfel-Butter

mit Stobls Vinschgerl **vegi** _____ 4,00 €

Hausgemachte

Südtiroler Speckknödelsuppe

frische, ausgekochte Rinderbrühe _____ 5,00 € / 7,50 €

Apfel-Kürbis-Supp'n

Gartenäpfel / Gartenkürbis aus eigenem Anbau /
Kernöl / Körner _____ 7,50 €

Kas-Speck-Brettl

Hausgemachter Räucherschinken /
biologischer Bergkäse der Käserei Wohlfahrt /
Stobls Vinschgerl _____ 9,00 €

Alpen Hizza

Steinofenpizza / frische Pilze / Crème fraiche /
Meerrettich / Zwiebeln /
biologischer Ziegengouda /
Hokkaido Kürbis aus eigenem Anbau /
Räucherspeck (**vegi** gerne ohne) _____ 10,00 €

Gartenkräuter Rindscarpaccio



Filet vom Oberpfälzer Jungrind /
eingelegte Pfifferlinge / Olivenöl / Zitrone
Bioparmesan / Balsamico /
Stobls Vinschgerl _____ 15,00 €

HAUPTGÄNGE

Südtiroler Schlutzkrapfen

Hausgemachte gefüllte Nudelfleckerl'n /
Spinat / Ricotta / zlossene braune Butter /
Bio Parmesan / Gartengrün **vegi** _____ 12,00 € / 18,00 €

Dolomiten Hizza

Steinofenpizza / hausgemachter Räucherschinken
vom Bioschwein aus dem Kloostergut Plankstetten /
frischer, original Büffelmozzarella / Gartentomaten /
Basilikum (gerne auch **vegi** ohne Schinken) _____ 15,00 €

Garten-Speckknödel-Salat

Hausgemachte Südtiroler Speckknödel /
frische Gartenblattsalate / Speck / Petersilie /
Zwiebel / Butter / Milch _____ 12,00 €

Algunder Kürbisrisotto

Biologisches Dinkelrisotto mit Gartenkürbis
aus eigenem Anbau **vegi** _____ 10,00 € / 15,00 €
jeweils dazu empfehlen wir:
gratinierter, biologischer Ziegenkäse
vom Lücke aus Laaber **vegi** _____ 8,00 €



Juradistl Gemüse-Lammwürfel _____ 10,00 €

Saltimbocca vom Saiblingsfilet

aus der Fischzucht am Habsberg
Salbei / Rote Bete und Mangold aus
eigenem Anbau / Gartensellerie
Kartoffelpüree _____ 16,00 € / 24,00 €

Keschn-Walnuss-Wildbraten

Geschmortes vom Wild aus unseren umliegenden
Revieren / Walnuss Keschn
grüne Gartenbohnen aus eigenem Anbau /
hausgemachte Südtiroler Speckknödel _____ 16,00 € / 24,00 €

*Den Herbst
in Südtirol
genießen*

DESSERTS

Hausgemachtes Keschn-Rahmeis

Rahmeis / geröstete Keschn _____ 4,90 €

Vinschgauer Birnenschmarrn

Vanille / Honig / Gartenbirnen aus eigenem Anbau /
Bourbonvanilleeis / Rahm _____ 10,00 €

Apfelkichl

Gartenäpfel von unserer Streuobstwiese /
Zimtucker / hausgemachtes Keschnrahmeis _____ 12,00 €



J.J.DARBOVEN
SEIT 1866



**Neumarkter
Lammsbräu**



BEER
Haustechnik GmbH



Gutmann
Gutes Kaffeebrot



**Sußner
Südfrüchte**



Metzgerei
Nießlbeck

METRO
Cash & Carry Deutschland



**CHEFS
CULINAR**
EIN UNTERNEHMEN VON GUTT-JOHN-RINGEL

ELEKTRO
Fachbetrieb **Ulm**
für Elektroinstallationen und Hausgeräte



**Hotel-
Gasthof**
Familie Heidner **am** *Kreative Schlossküche mit immer neuen Ideen*
Schloß

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

**EHRENPREIS DER
OBERPFALZ
FÜR FISCHKÜCHE**

Komplette Schmankerlkarte mittags und abends
Sonntagmittags Auszug aus der Schmankerlkarte
Dienstag - Restaurant geschlossen



VORSPEISEN

Feldsalat

mit Kartoffel-Pils-Dressing
und gebratenem Speck _____ 8,00 €

Carpaccio vom Muskatkürbis

in leichter Malz-Vinaigrette
mit gebratenen Austernpilzen _____ 9,00 €

Gratinierter Ziegenkäse

mit Honig Balsamico, auf gegrilltem,
bayerischem Antipastigemüse
und Shiso-Kresse _____ 9,00 €

Tranche vom heiß geräucherten Lachsfilet

auf Ragout von Alblinsen und Wintergemüse,
mit milder Bier-Knoblauch-Soße _____ 9,80 €

Brauer Salat

bunt gemischt mit Schinken, Käse
und blauen Trauben, dazu Treberstangerl _____ 9,80 €

SUPPEN

Bier-Brot-Suppe

mit geräucherter Oberpfälzer Bratwurst _____ 4,80 €

Cremesuppe vom Maroni

mit Weißbierschaum _____ 4,80 €

FISCH

Oberpfälzer Karpfenfilet

im Bierteig gebacken, mit Kräuterdip,
Kartoffelsalat und bunten Salaten _____ 14,80 €

Gebratenes Steak vom Wildlachsfilet

mit Balsamico-Bier-Soße,
Juliengemüse und Graupenrisotto _____ 16,80 €

VEGETARISCH

Sesam-Curry-Gnocchi

mit Gemüse-Allerlei und Rote-Beteschaum _____ 9,80 €

BURGER

Porky-Pulled Pork

(niedrig Gegartes, Geräuchertes und
Gezupftes vom Schwein)
Speck, BBQ-Soße und Süßkartoffel-Pommes _____ 12,80 €

Bräuerin-Poularde

Tomate, Gurke, Blattsalat, Rucola,
Weißbier-Dip und Pommes _____ 12,80 €

HAUPTGERICHTE



Braumeisterschnitzel vom Rind

in einer knusprigen Malz-Panade
mit Bratkartoffeln, geschmolzenen Zwiebeln
und bunten Salaten _____ 16,80 €

Saftiges Wildschnitzel vom Oberpfälzer Hirsch

"Wildes Feuer"
in Chilibrösel gebacken, mit Weißbierdip,
Kartoffelspalten und bunten Salaten _____ 15,80 €

½ knusprige Bauernente aus dem Ofen

mit Bockbiersoße, Kartoffelknödel, Äpfeln
und Zatar (Orientalisches Gewürz mit
wildem Majoran und Sesam),
dazu bunte Salate _____ 16,00 €

Rosa gebratener Rücken vom heimischen Reh

auf Schokoladen-Bier-Soße mit Pastinakenpüree
und Wirsinggemüse _____ 21,80 €

Medaillons vom Oberpfälzer Schweinefilet

mit Malzkruste, Eierspätzle
und bunten Salaten _____ 16,80 €

*"Prost Mahlzeit -
von deftig
bis edel"*

Fetzen vom Rinderfilet gegrillt

in Senfsoße serviert, mit Weißbierschaum,
Hans-Girgerl und bunten Salaten _____ 19,80 €

Spanferkelschäufel

aufgetischt mit Dunkelbiersonße,
handgedrehten Semmelknödeln
und Speckkrautsalat _____ 14,80 €

DESSERTS

Weißbirtiramisu

mit marinierten Beeren _____ 4,80 €

"Berliner Weisse"

Waldmeister-Weizenbier-Parfait
auf Schokoladenspiegel und Apfelfröster _____ 6,80 €

Bockbier-Schokomousse

mit frischen Früchten und kandiertem Malz _____ 5,80 €





Neumarkter
Lammsbräu

METRO

Cash & Carry Deutschland



Mensch. Vertrauen. Vorsorge.

Versicherungs- und Vorsorgevermittlung GmbH
Hauptstraße 45 · 90507 Püschendorf
Telefon (09 11) 5 70 05 00 · www.vvm.vkb.de

RANA
GLASHANDEL GMBH

Wine & more
SELECTION
consulting
tradehouse
service

Bierschneider

Menschen und Autos.

Jacques'

Jacques' Wein-Depot

MCM IT-Einfach
MICRO COMPUTER MANAGING
Orderman - Kassensysteme

www.bianco-e-rosso.de

bianco e rosso

vom Winzer zum Genießen

Metzgerei
Nießlbeck

Tucher



Großküchentechnik
Sindlebach



GASTHOF
Fleischmann

Sportheimstr. 8 · 92318 Neumarkt - Pölling

Telefon 09181 31541 · Telefax 09181 44735

www.gasthof-fleischmann.de

info@gasthof-fleischmann.de

Öffnungszeiten:

Mo- So 11:00 - 14:00 Uhr und ab 17:00 Uhr

Mittwoch Ruhetag

Komplette Schmankerlkarte mittags und abends.
Sonntags gibt es unsere Schmankerlkarte nur abends.

SUPPEN

Deutschland

Laugenbiersuppe mit gebackener Karamell-Bier-Praline _____ 5,50 €

Altbiersuppe mit Malznockerl _____ 5,50 €
...zu beiden Gerichten empfehlen wir
Tucher Urbräu 0,2l _____ 1,50 €

SALATE

Holland

Feldsalat an Bierdressing mit Kartoffel-Speck-Chips und gebackenen Käsesticks _____ 9,80 €
...dazu empfehlen wir **Witte Trappist** 0,33l _____ 5,80 €

Belgien

Bunter Herbstsalat mit geröstetem Malz, dazu 4 St. Riesengarnelen im Bierteig und Estragondip _____ 13,80 €
...dazu empfehlen wir **Witte Blanche** 0,25l _____ 4,10 €

VORSPEISEN/ZWISCHENGERICHTE

Italien

Rote-Bete-Carpaccio an Biervinaigrette mit Pancetta, Scamorza und Walnüssen _____ 12,80 €
...dazu empfehlen wir **Birra Moretti** 0,33l _____ 2,50 €

Deutschland

Biertascherl auf Malzkraut _____ 7,50 €

Rupf-Fleisch vom Pöllinger Steinlamm mit Kartoffel-Maispüree und Zwiebel-Bierconfit _____ 9,80 €
...dazu empfehlen wir
Lammsbräu BioDinkel 0,33l _____ 2,50 €

HAUPTGERICHTE

Deutschland

Kalbsschnitzel in der Malzpanade mit Kartoffel-Gremolata und Zwiebel- Bierconfit _____ 20,50 €
...dazu empfehlen wir **Progusta** 0,33l _____ 6,90 €

England

Kabeljau im Bierteig mit Kartoffel-Maispüree, glasierten Zuckerschoten und Koriandermayonaise _____ 17,80 €

Filet vom Oberpfälzer Rind an Bierjus mit Bacon-Jam-Muffins und Vanille-Bier-Karotten _____ 24,80 €

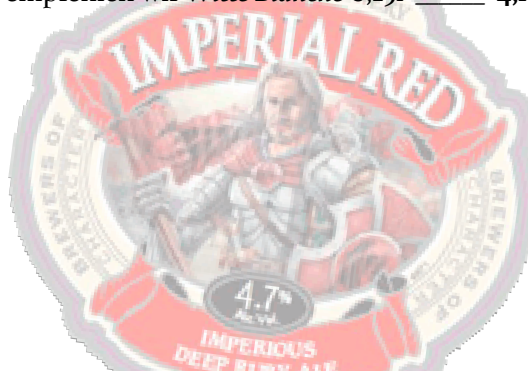
...zu beiden Gerichten empfehlen wir
Wyewood Imperial Red Ale 0,5l _____ 6,90 €

Brasilien

Bier-Risotto mit Birne, Speck und Radicchio, dazu 6 St. gebratene Riesengarnelen _____ 18,80 €
...dazu empfehlen wir **Brahma** 0,33l _____ 3,50 €

Belgien

Gefüllte Perlhuhnbrust an pikanter Weißbiersoße mit Graupenrisotto _____ 16,80 €
...dazu empfehlen wir **Witte Blanche** 0,25l _____ 4,10 €



Auf
den Spuren
des Bieres
rund um die
Welt

DESSERT

Deutschland

Trilogie vom Malzbier _____ 8,00 €

China

Zitronengrascrème mit Ananas-Ingwer-Bierchutney _____ 4,80 €

Belgien

Bierwaffel mit Kirschen und Joghurtmousse _____ 6,80 €

...zu unseren Desserts empfehlen wir
Waldbeerlikör mit Hefeweizen 0,1l _____ 2,80 €

Käse

England

Stilton mit eingelegten Birnenspalten _____ 6,00 €
...dazu empfehlen wir **Indira** 0,35l _____ 4,80 €





W3 LOUNGE & RESTAURANT

Ingolstädter Str. 16, 92318 Neumarkt

Tel. 09181 6982489 · Fax 09181 682490

info@w3-neumarkt.de · www.w3-neumarkt.de

Öffnungszeiten:

Di - Do 10:00 - 22:30 Uhr

Fr + Sa 10:00 - 02:00 Uhr · So 10:00 - 22:30 Uhr

Montag Ruhetag



LOUNGE & RESTAURANT



VORSPEISEN

Herbstlicher Blattsalat

mit Birnenbalsam-Dressing
gebratener Birne und
karamellisierten Nüssen _____ 12,50 €

Backendl von der Maispoularde

mit Kürbispüree
und mariniertem Vogerlsalat _____ 13,90 €

Tatar vom Almochsen

mit Schmalz-Crostini und Wachtelei _____ 14,90 €

SUPPEN

Kürbissuppe

mit Kürbiskernen und Steirischem Kernöl _____ 6,50 €

Rinderkraftbrühe

mit Bier-Schinken-Schöberl
und Wurzelgemüse _____ 6,90 €

VEGETARISCHE GERICHTE

Tiroler Käsespätzle mit Röstzwiebeln _____ 13,90 €

Ravioli vom Steirischen Muskatkürbis

mit Kirschtomaten und Parmesan _____ 14,90 €

FLEISCH

Tafelspitz vom Rind

mit Apfel-Krenschaum
Bouillongemüse und
Erdäpfel-Kräuterstampf _____ 17,50 €

Rosa gebratene Entenbrust

mit Bierbalsamsauce, Pastinakenpüree,
Zwetschgen und Topfen-Mohnauflauf _____ 19,50 €

Wiener Schnitzel

vom Kalbsrücken
mit kalt gerührten Preiselbeeren
und Erdäpfel-Vogerlsalat _____ 21,00 €

Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfeln _____ 23,90 €

Alpenburger

mit 200g Rindfleisch
Bierzwiebeln, Bergkäse, Vulcanoschinken
und Steakhouse-Pommes _____ 18,90 €

FISCH

Filet von der Lachsforelle

mit Rahmwirsing, Speck und Mini-Erdäpfel _____ 18,90 €

Filet vom Fogosch (Zander)

mit Paprikakraut und Topfenknöpfe _____ 20,50 €

Beschwingtes Österreich

DESSERT

Apfelstrudel

mit Bierparfait _____ 6,90 €

Mohr im Hemd

mit Passionsfruchtsorbet _____ 7,90 €

Allerlei

vom Topfen und Schokolade _____ 8,90 €

Zu unseren Gerichten, servieren wir typisch österreichisches Bier.
Österreich bietet uns etwa 1000 verschiedene Biersorten, aus 174
Brauereien.

Lassen Sie sich überraschen mit welchen Bieren und Gerichten wir
Sie verwöhnen werden.



KAFFEE RÖSTEREI
Parsberg

neve
DESIGN | KONZEPT | KOMMUNIKATION
www.neve-design.de

Allianz
Christian Lenz
Versicherungskaufmann
Allianz Generalvertretung



PUNTURA
RAUMGESTALTUNG

Neumarkter Lammsbräu
BIT WINGS

DIE EINRICHTUNG PRÖBSTER
Wohnen. Kochen. Raumkonzepte.

Kassensysteme
EBNER
www.ebner-kasse.de

OMEGA SORG
Dienstleistungszentrum für das Einrichtungsmanagement

Markus Münch
Faszination Innenausbau

GETRÄNKE
AUGSBACH



Sammüller

AUSGEZEICHNETE
BAYERISCHE
KÜCHE



Slow Food

Berghotel Sammüller
ein Stück Glück!

Schaffhofstraße 25 · 92318 Neumarkt
Telefon: 09181 4057-0 · Telefax: 09181 405720

E-Mail: hotel@sammuell.de
www.sammuell.de

Öffnungszeiten:

Mo – Sa, 10:30 Uhr – 24:00 Uhr

So, 10:30 Uhr – 20:00 Uhr

Schmankerlkarte ab **04.10.16** von Montag bis Samstag



SUPPE

- Böhmische Sauerkrautsuppe**
mit Erdäpfelwürfel _____ 5,20 €
- Selbstgemachte, kräftige Rinderbrühe**
mit Grießnockerl _____ 5,20 €

VORSPEISEN

- Bauernpfandl**
geschmortes Weißkraut mit
geräuchertem Wammerl,
dazu gekochte Erdäpfel _____ 9,80 €
- Bier-Carpaccio**
vom Serviettenknödel mit Weißbier-Vinaigrette
und Salatbukett _____ 7,50 €

SALATE

- Großer Salatteller**
mit gebratenen Pilzen und Hausdressing _____ 14,20 €
- Kleines buntes Salatschüsserl** _____ 4,20 €

VEGETARISCH

- Waldschwammerlragout**
mit Serviettenradl und Schmandhäubchen _____ 8,20 €
- Kartoffel-Käse-Krapfen**
mit Süßkraut und Pilzragout _____ 11,20 €

HAUPTSPEISEN

- Braumeisterschnitzel**
saftiges Schweineschnitzel mit
Malzschrot paniert, mit Bratkartoffeln
aus Bio-Kartoffeln dazu Blattsalat _____ 14,80 €
- Bier-Schopf**
Saftiger Schweinebraten
mit deftiger Dunkelbiersoße,
dazu Erdäpfelkloß und Blattsalat _____ 11,50 €
- Rostbrad'l** vom Bio-Roastbeef
mit Malzschrotkruste und Kartoffelstampf
aus Bio-Kartoffeln _____ 20,20 €
- Bierkutsch'n-Pfandl**
Feines Schweinefilet im Speckmantel
mit Kartoffelstampf aus Bio-Kartoffeln
und Herbstgartengemüse _____ 18,80 €
- Böhmisches Saftgulasch**
mit einem Hauch von dunklem Bier,
mit Gemüse garniert und Serviettenknödel _____ 12,80 €
- Moldau Entenbrust**
mit Süßkraut und einer Variation von Klößen _____ 18,50 €

FISCH

- Karpfenknusperle**
mit hausgemachtem Kartoffelgurkensalat
aus Bio-Kartoffeln, herbstlichem Blattsalat,
dazu Tatarensoße _____ 17,90 €

Bierland Böhmen

DESSERTS

Bier ist nicht allein zum Trinken da - man kann damit auch wunderbare Gerichte zaubern! Ganz besonders profitieren auch Desserts von dem beliebten Getränk:

- Himmliches Bieramisu**
mit Früchten garniert _____ 4,80 €
- Weißbiercreme**
mit feinem Zwetschgenröster _____ 6,20 €
- Hausgemachte Apfelküchle in Bierteig**
mit Zimt-Zucker bestreut,
dazu cremiges Vanilleeis
und frischer Schlagrahm _____ 6,80 €
- Böhmische Dampfnudeln**
mit Vanillesoße und Blaumohnbutter _____ 4,20 €





Wirtschafts- & Steuerberatung



Neumarkter
Lammsbräu



GILBERT
INTERIORS



CASTELL
DIE WEINDOMÄNE

WWW.SCHUHE.NEUMARKT.DE



Restaurant . Steakhouse

E . S . S . E . N . Z

Rosengasse 4 · 92318 Neumarkt
Tel. 09181/ 46 46 46 0
www.essenz-neumarkt.de

Öffnungszeiten:

11:30-14 Uhr und ab 17:30 Uhr
Dienstag Ruhetag

Schmankerlkarte mittags und abends

Familie Zschau



Wir laden zu einer kulinarischen Reise entlang der längsten Traumstraße der Erde ein - von Alaska bis Feuerland.

APERITIF

Miscelada (Mexico)

Das „Radler“ aus Mittelamerika
Kühles Blondes mit Limette und
dem typischen Salzrand _____ 4,90 €

Caipi Tico (Costa Rica)

„Pura vida“, die pure Lebenslust aus Costa Rica
mit weißem Rum, Limette und Rohrzucker ____ 5,90 €

SUPPE

Pumpkin-Soup (USA)

Cappuccino vom Kürbis
mit gehopftem Curryhäubchen _____ 4,90€

VORSPEISEN

Lachstatar (Alaska)

Feinstes Lachsfilet mit Keta-Kaviar,
mariniert mit Joghurt-Kräuter-Sauce,
dazu geröstetes Malzbrot _____ 11,90 €

Ceviche con Mariscos (Costa Rica)

Meeresfrüchtesalat mit Kalamar und Shrimps,
landestypisch mit Limette, Koriander und Chilis
angemacht, dazu geröstetes Brot _____ 10,90 €

Salat „Sierra Nevada“ (Californien)

bunter Salat mit Mozzarella, Knuspermalz
und Pale-Ale-Dressing _____ 7,50 €

HAUPTGERICHTE

Schweinefilet „Acapulco“ (Mexiko)

Feine gegrillte Filets mit einer
fruchtig-würzigen Sauce aus Tomaten
und Paprika, dazu Steakhouse-Pommes _____ 14,90 €

T-Bone dry aged (USA)

Original US-Cut, mit ca. 800 g die richtige Portion
für ZWEI, dazu Steakhouse-Pommes,
Salat und BBQ-Sauce _____ 69,00 €

Rib-Eye Chimichurri (Argentinien)

Saftiges argentinisches Rindersteak mit
dem typischen Fettague, serviert mit
DER argentinischen „Pesto“, Speckböhnchen
und Folienkartoffel _____ 23,80 €

Surf 'n turf (USA)

saftig gegrilltes Tenderloin-Filetsteak
mit Garnelenspieß, dazu Steakhouse-Pommes,
Salat und Chimichurri-Sauce _____ 27,50 €



Lammspieß „Machu Picchu“ (Chile)

herzhafter Lammspieß mit Guacamole
und knusprigen Kartoffelspalten _____ 17,50 €

Mahi Mahi „Cerveza“ (Ecuador)

feines Fischfilet in Bierteig gebacken
auf einem Salatbett mit Bier-Dressing,
dazu Tacos und Tomatensalsa _____ 17,50 €

Chicken Wings XXL (USA)

große Portion Hähnchenflügel dry rubbed,
knusprig gebacken mit Knoblauchbrot _____ 14,90 €

Genussreise Panamericana

DESSERTS

Azteken-Türmchen (Mexico)

warmes Schokoküchlein, getränkt mit
feinstem Hochland-Kakao, bestäubt mit
essbarem Gold _____ 8,50 €

„Panamericana“

Schokoschaum mit Cranberrys
und süßem Knuspermalz _____ 6,80 €

Eis „Vancouver“ (Canada)

Vanille-Eis mit kanadischem Ahornsirup _____ 5,50 €



SCHMANKERL EVENTS 2016

04. OKTOBER

Gasthof Fleischmann

06. OKTOBER

Gasthof am Schloss

Restaurant E.S.S.E.N.Z

11. OKTOBER

Gasthof Fleischmann

13. OKTOBER

Gasthof am Schloss

Ristorante La Fortunella

Restaurant E.S.S.E.N.Z

14. OKTOBER

Gasthof Fleischmann

15. OKTOBER

Gasthof Fleischmann

Gasthof am Schloss

18. OKTOBER

Gasthof Fleischmann

GASTHOF FLEISCHMANN

**Pulled Pork und Ribs
in der BBQ-Biermarinade
mit Rosmarinkartoffeln**

**Freitag, 14., Samstag, 15.10.2016 und
Freitag, 28.10.2016**

ab 18:00 Uhr

Preis pro Person 15,80 €

Biertasting mit Biertapas

Samstag, 22.10.2016, 18:30 Uhr

Lassen Sie sich in die Welt des Bieres
verführen und genießen Sie sechs Biere,
erklärt von Heinz Kühnlein (Biersomme-
lier von der Neumarkter Lammsbräu), mit
kleinen Leckereien aus der kreativen Küche
von Florian Fleischmann.

Pro Person 59,80 €

Jeden Dienstag

Kleines 3-Gang-Biermenü

incl. 0,1 l Bier zu jedem Gang

Laugenbiersuppe mit gebackener Karamell-
Bier-Praline

Gefüllte Perlhuhnbrust an pikanter
Weißbiersoße mit Graupenrisotto

Bierwaffel mit Kirschen und
Joghurtmousse

Pro Person 29,80 €

GASTHOF AM SCHLOSS - PILSACH

Gambas-Bufet

Freitag, 21. & 28. Oktober 2016

Unser beliebter Gambas-Abend! So viel Sie
mögen, von 18:00 bis 21:00 Uhr!

Buffet mit leckeren Beilagen: Gebratene Gam-
bas, ofenfrische Knoblauchbrote, bunte Sa-
late, Reis, knusprige Kartoffeln und fruchtig,
pikante Dips.

Reservierung ratsam, da nur begrenzte
Teilnehmerzahl möglich!

Pro Person 23,50 €

Kulinarische Reise für Bier-Genießer!

Samstag, 15. Oktober 2016

5-Gänge-Gourmet-Menü inklusive Bierbe-
gleitung und Aperitif. (Jeder Gang wird mit
einem korrespondierenden Bier serviert.)

Aperitif

Im Bierbrand gebeizter Oberpfälzer Saibling
mit Pastinaken, Radieschen und Kräutern

Artischocken-Biersuppe mit Gambas und
Grissini

Ravioli vom Schweinsbackerl
auf Blattspinat und Zwiebeln mit geräucher-
tem Ziegenfrischkäse

Zweierlei vom Juradistl-Rind
geschmort und gebraten, mit Kokos-Gries-
schnitte, Trauben und Pilzen

Quitten mit Brombeeren, Weizenbier und
Topfen

Genießen Sie diesen besonderen Abend!
Im Restaurant "Blaue Stube" ab 18 Uhr
Nur auf Vorbestellung!

Pro Person 54,00 €

GASTHOF AM SCHLOSS - PILSACH

Brauer-Burger

Jeden Donnerstag im Oktober 2016

6. / 13. / 20. und 27. Oktober

von unserem kreativen Küchenteam zu den
26. Schmankerlwochen gezaubert:

Brauer-Burger mit Rindfleisch, Speck,
Tomate, Gurke, geschmolzenen Zwiebeln,
Schloß-Dip und Pommes frites

Serviert mit einem California Common
Pale Ale von der Bierwerkstatt (Dieser Stil wird
heute nur selten im Handel gebraut)

Ab 18 Uhr, Reservierung erwünscht!

Pro Person 15,80 €

Resches Bierbraterl

**Jeden Samstag und Sonntag im
Oktober 2016**

Schweinswammerl mit Dunkelbiersoße,
Kartoffelknödel und Bayrisch Kraut

ab 12 Uhr, Reservierung erwünscht!

Pro Person 9,80 €

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



LANDGASTHOF MEIER HILZHOFEN

Südtiroler Hütten Menüabend

Freitag, 28. Oktober 2016, 19 Uhr

Wir werden Sie an unserem Feuerring mit Aperitif und heißen Maroni begrüßen.

Anschließend erwartet Sie ein Südtiroler 4 Gänge Menü in unserem Meierstodl.

Der Abend wird von den fünf zünftigen, jungen Livemusikanten „d' Spalter“ begleitet.

Selbstverständlich werden wir Ihnen dazu Südtiroler Biere und Weine servieren.

Bitte reservieren unter 09186 237

Pro Person	59,00 €
------------	---------

RISTORANTE LA FORTUNELLA

Beer meets Whisky

Donnerstag, 13. Oktober 2016, 19 Uhr



4 Gänge Menü - begleitet von Heinz Kühnlein, Biersommelier und Rita Großhauser, vom Fass.

Inkl. Bier- und Whiskybegleitung

Pro Person	59,00 €
------------	---------

Um Reservierung wird gebeten!

RESTAURANT STEAKHOUSE E.S.S.E.N.Z

Barbecue „All you can eat“

jeden Donnerstag, 18:30 - 21 Uhr

Spare-Ribs und Chicken Wings mit verschiedenen Beilagen
Reservierung erforderlich

pro Person	15,90 €
------------	---------

BierCulinarium

Freitag, 21. Oktober 2016, 19 Uhr

Genuss mit Bier in vier Gängen begleitet von Bierspezialitäten der Neumarkter Lammsbräu und ausgesuchten, internationalen Bierspezialitäten, die Biersommelier Heinz Kühnlein exklusiv an diesem Abend zur Verkostung präsentiert.

Reservierung erforderlich, da Teilnehmerzahl begrenzt!

Kartenvorverkauf ab sofort im Restaurant

Menü inkl. Biere, Tafelwasser und Espresso
pro Person 54,00 €



SCHMANKERL EVENTS 2016

20. OKTOBER

Gasthof am Schloss

Restaurant E.S.S.E.N.Z

21. OKTOBER

Restaurant E.S.S.E.N.Z

Gasthof am Schloss

22. OKTOBER

Gasthof Fleischmann

25. OKTOBER

Gasthof Fleischmann

27. OKTOBER

Gasthof am Schloss

Restaurant E.S.S.E.N.Z

28. OKTOBER

Landgasthof Meier

Gasthof Fleischmann

Gasthof am Schloss



SCHMANKERLPASS SPIELREGELN

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

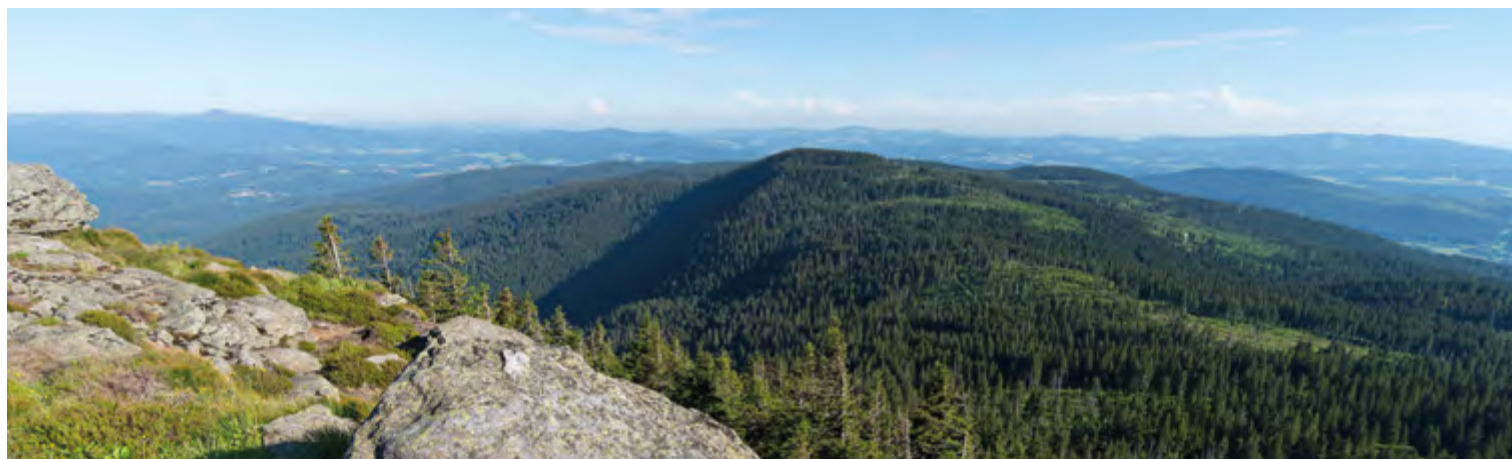
WICHTIG: Sie brauchen Stempel von drei unterschiedlichen Schmankerlwirten, sonst kann Ihr Schmankerlpass nicht an der Verlosung teilnehmen!

Bitte den Schmankerlpass mit Name und Adresse versehen und bis spätestens **08. November 2016** einschicken bzw. in der Tourist-Info, Rathauspassage abgeben.



SCHMANKERLWOCHEN - PREISE 2016

1. Preis



"Bierige" Versuchung



"Gut Riedelsbach", am Rande des Nationalparks Bayerischer Wald erwartet Sie. Erleben Sie Genuss, Lebensfreude und Erholung im 3-Sterne-Superior-Landhotel.

Das 1. Bier- und Wohlfühlhotel am Fuße des Dreisessels ist seit mehr als 50 Jahren eine der besten Adressen für Urlauber im Bayerischen Wald.



Gut Riedelsbach ist der ideale Ort, um sich zu entspannen, um neue Kräfte zu schöpfen.

Der erste Preis für zwei Personen bietet Ihnen die Gelegenheit, diese Wohlfühlreise kennen zu lernen:

- zwei Übernachtungen mit Frühstück
- ein 4-Gang Wintermenü mit Bierbegleitung
- ein Candle-Light-Dinner
- eine heiße "bierige" Schokoladenmassage
- eine Fackelwanderung (je nach Witterung) mit Kaffee und Kuchen

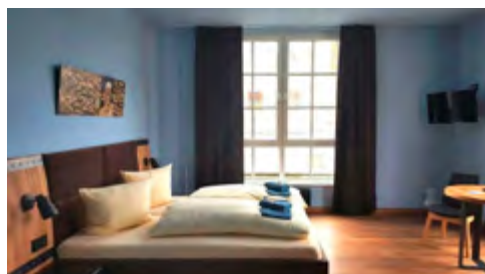
Infos unter: www.gut-riedelsbach.de



SCHMANKERLWOCHEN - PREISE 2016

2. Preis

Luftaufnahme Seebrücke von Osten



Ostsee-Trip

Die Stadt Ostseebad Kühlungsborn liegt an der Küste der Mecklenburger Bucht, etwa mittig zwischen den Hansestädten Rostock und Wismar. Mit dem Zusammenschluss der Gemeinden Brunshaupten, Arendsee und Fulgen entstand 1938 die Stadt Kühlungsborn. Seit 1996 darf die Stadt Kühlungsborn zusätzlich den Titel „Seebad“ tragen.

Das Ostsee-Brauhaus Kühlungsborn beherbergt neben der Braustätte auch ein Hotel und Wirtshaus. Es liegt zentral im Stadtteil Kühlungsborn-Ost. Direkt vor den Türen findet sich die Kühlungsborner Bummelmeile mit kleinen Lädchen, die alles zu bieten haben, was ein Urlauberherz begehrt. Nach nur etwa 300 Metern Fußweg erreicht man den Strand und die Ostsee.



Ihr Preis ist:

1 verlängertes Wochenende für zwei Personen, (3 Übernachtungen mit Frühstück), also Freitag bis Montag im Hotel oder Studio.

Infos unter:

www.kuehlungsborner-brauhaus.de

TOURISMUSVERBAND
NEUMARKT I.D.OPF. EV.



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 2016

3. Preis

Stadtführung



Laden Sie Verwandte und Freunde zu einer besonderen Stadtführung ein. Stadtarchivar Dr. Frank Präger erzählt bei einem Gang durch Neumarkt über „500 Jahre Bayerisches Reinheitsgebot – Geschichte des Bierbrauens in Neumarkt“.

Im Bürgerhäusl werden zum Abschluss der Führung Neumarkter Biere verkostet. Zur Erinnerung erhalten Sie auch noch ein schönes Bierglas. Bis zu 25 Personen können an dieser Führung teilnehmen.

4. - 8. Preis

Kuchlbauer's Bierwelt



Kuchlbauer Turm – ein Hundertwasser Architekturprojekt, geplant und bearbeitet von Architekt Peter Pelikan © Gruener Janura AG, Glarus, Schweiz
©Foto: Brauerei zum Kuchlbauer GmbH & Co KG

Der Kuchlbauer Turm ist das Wahrzeichen von Kuchlbauer's Bierwelt. Er ist ein Architekturprojekt des weltbekannten Künstlers Friedensreich Hundertwasser, geplant, geändert und bearbeitet von Architekt Peter Pelikan.

Angenehme runde Formen, tanzende Fenster, unebene Böden und organische Linien, Zwiebeltürme und Baummieter – das sind die typischen Elemente von Hundertwassers menschengerechterem Bauen im Einklang mit der Natur. Weltweit einzigartig ist der Kuchlbauer Turm zudem innen und außen eine Hommage an das bayerische Bier.

Ihr Preis: je ein Kombiticket für die Bierweltführung + KunstHaus-Führung

9. + 10. Preis

Taxi-Gutschein

Je ein € 50,- Gutschein für Fahrten mit dem Jura-Taxi Karsten Dittrich



11. - 20. Preis



Fass-Bier

Genießen Sie ein 10-Literfass der neuen Neumarkter Brauerei Blomenhof 1571.



SCHMANKERLWOCHEN - PREISE 2016

21. - 30. Preis



Schmankerlgutscheine

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

Familie Meier - Landgasthof Meier, Hilzhofen
 Familie Wittmann - Hotel-Gasthof Wittmann
 Familie Fleischmann - Gasthof Fleischmann, Pölling
 Familie Sammüller - Berghotel Sammüller
 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 Essmann - Restaurant · Steakhouse E.S.S.E.N.Z.

31.-35. Preis

"Die Krüge hoch!"



Unter dem Pseudonym Wadl Symen hat der Neumarkter Profikellner Simon Traub ein lesenswertes und amüsantes Buch über den Beruf des reisenden Kellners und die deutsche Bierzelkultur geschrieben.

Je ein Exemplar können Sie mit Ihrem Schmankerlpass gewinnen.

36. Preis

Edle Rotweingläser von Riedel



Nicht nur in der Gastronomie sondern auch zuhause schätzt man die hochwertigen und formschönen Glasprodukte der Firma Riedel. Einer der Teilnehmer an unserer Schmankerlpassaktion hat die Chance, vier edle Rotweingläser aus dem Hause Riedel zu gewinnen. Freuen Sie sich über diesen außergewöhnlichen Preis!

JURADISTL – BIOTOPISCH GENIESSEN



Juradistl steht für Naturschutz in den Landkreisen Amberg-Weizsach, Neumarkt i. d. OPf., Regensburg und Schwandorf. Ziel ist der Erhalt der biologischen Vielfalt in der Oberpfalz.

Über die Marken Juradistl-Lamm, Juradistl-Weiderind und Juradistl-Streuobst bieten Ihnen die Juradistl-Partnerbetriebe regionale Produkte aus naturnahen Haltungs- und Produktionsformen. Viele Schmankerlwirte waren von Anfang an dabei. Einfach mal probieren und es sich schmecken lassen.

Wenn Sie mehr wissen wollen, besuchen Sie uns auf www.juradistl.de



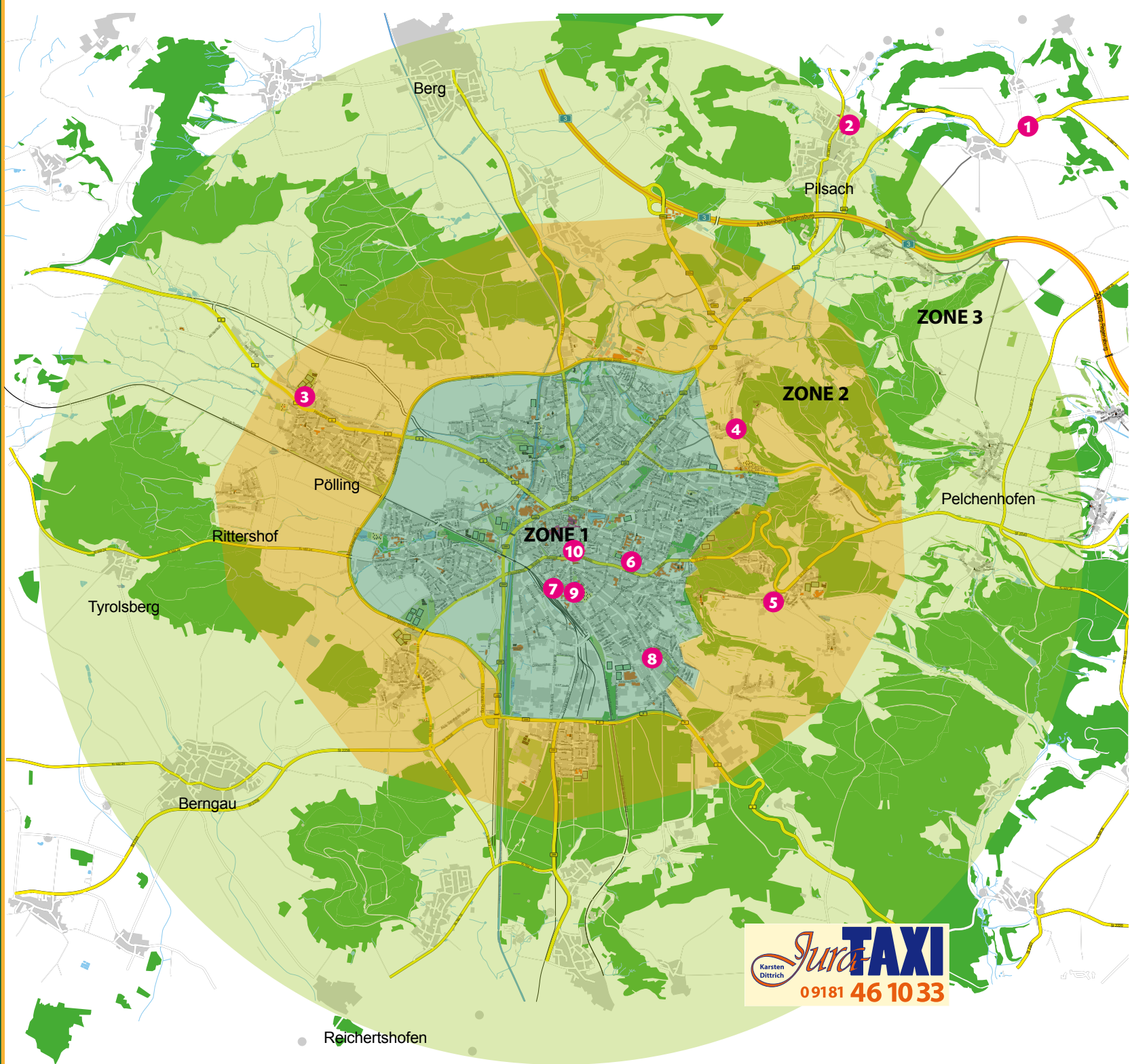
SCHMANKERL TAXI

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. Wir übernehmen den Anteil der Fahrtkosten für das Schmankerltaxi, der für eine einfache Fahrt zu Ihrem Schmankerlwirt (oder wieder nach Hause) folgende Fahrpreise übersteigt:

innerhalb der Zone 1	10,00 €
innerhalb der Zone 2	13,00 €
innerhalb der Zone 3	15,00 €
aus einer der drei Zonen nach Hilzhofen	28,00 €

Die Preise gelten für eine Hin- oder Rückfahrt, unabhängig von der Anzahl der Fahrgäste. 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!



Jura TAXI
Karsten Dittrich
09181 46 10 33





ZONE 1

Gasthof Wittmann _____ 7
 Ristorante La Fortunella _____ 6
 Restaurant Lex _____ 8
 Restaurant W3 _____ 9
 Restaurant E.s.s.E.N.Z. _____ 10

ZONE 2

Berghotel Sammüller _____ 4
 Landgasthaus Almhof _____ 5
 Gasthaus Fleischmann _____ 3

Zone 3

Hotel-Gasthof Am Schloss _____ 2

AUSSERHALB

Landgasthof Meier _____ 1

Impressum:

Herausgeber:

Tourismusverband Neumarkt i. d. OPf.

Vorsitzender Werner Thumann

Gesamtherstellung:

Dipl. Designer (FH) Egbert Schwab

Goldschmidtstraße 28a · 92318 Neumarkt

Telefon 09181 5091293

Fotos:

Hubert Bösl

shutterstock - 458660827 outdoorpixel

shutterstock - 314154323 Texturis

shutterstock - 220076419 Alexander Rath

shutterstock - 456071938 Kishivan

Touristik Service Kühlungsborn GmbH

Brauerei zum Kuchlbauer GmbH & Co KG

Stadt Neumarkt, Dr. Janka

Egbert Schwab

Privat

Korrektorat:

www.textschmuck.com/KatharinaVelling

Auflage: 10.000



Meine Bank - Meine Region



SCHMANKERL SPONSOREN

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



WIR EMPFEHLEN IHNEN UNSERE WERBEPARTNER

Adelholzener
Allianz - Christian Lenz
Allianz - Hubertus Loichinger
Allianz Gärtner & Strachowitz
Andraschko Kaffeemanufaktur
Arbell Schuhe
Auto Bierschneider
Autohaus Müller
Bäckerei Härtl
Bäckerei Plank
Bäckerei Strobl
Bayerische Versicherungskammer
Beer Haustechnik
Benediktinerabtei Plankstetten
Berschneider + Berschneider Architekten
Bianco e Rosso
Biathlon Ruhpolding
Biokäserei Wohlfahrt
BIT Wings
Blumen Werkstatt
Brauerei Gutmann
Burgi's Kartoffelspezialitäten
Chefs Culinar
Coca Cola
DEVK Versicherungen Margarete Richard
Die Einrichtung Pröbster
Dinzler, Kaffeerösterei
Christian Distler, Deining
Elektro Mühlbauer
Elektro Ulm
FC Ingolstadt
Federhof
Fink Michael Hygiene- und Reinigungssysteme
Fischzucht Habsberg
Fürstlich Castell'sches Domänenamt
Gansbrauerei Neumarkt
Geflügelhof Heiselbetz
Gerolsteiner

Getränke Augsbach
Gilbert Interiors
Grapos
Hans Wagner
Härteis Getränke
Herrler Gourmet
Hörmann Steuerberatungs GmbH
Jacques Wein Depot
J.J. Darboven
Juradistl Streuobst
Juradistl Weiderind
Juradistl Lamm
Jura Taxi Dittrich
Kaffeerösterei Parsberg
Kassensysteme Ebner
Karl Kerler Weinimporte
Karl Lenk Steuerberater
Kreuzer Großküchentechnik
Kulmbacher
Leberecht Göritz Molkerei + Frischprodukte
Leder Romstöck
LVM Versicherung Herbert Frank
Maler Reischböck
Maler Distler
Markus Münch - Innenausbau
MCM
Metro
Metzgerei Nießlbeck
Mövenpick
Nagler Fruchtsäfte
Naturkost Dinkelähre
Neumarkter Lammsbräu
Neumarkter Mineralbrunnen
Neve Design
Obst + Gemüse Mario Niesslbeck
Omega Sorg
PEP
Pepsi

Puntura
Raiffeisenbank Neumarkt eG
Rana Glashandel GmbH
Raumwerk - Der Holzprofi
Reisebüro - Die Urlaubsinsel - Postbauer-Heng
Rödl Energie
Schreinerei Bösl
Schreinerei Streb
Schuh Graf
Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch
Seeve Fleisch und Meer
Ser Guido Gottwald Selection
Sparkasse Neumarkt
Spitz Wirtschafts- und Steuerberatung
Stadt Neumarkt
Stadtwerke Neumarkt
Steuerkanzlei Mühl
Sußner Südfrüchte
Troiber
Tucher Bräu
Veldensteiner Brauerei
Vom Fass
Weinkontor Sinzing
Wine & More Selection GmbH
Winkler & Schorn Verpackung
Zeltverleih Eichner

