mit SCHÄUFELE-FÜHRER

nürnberger land

Die Outdoor- und Genussregion

KÖSTLICHES IM NÜRNBERGER LAND

Regionale Küche genießen

Spezialitäten und Angebote

franken tourismus.de

Bayern

urlaub.nuernberger-land.de

INHALT

4 Fränkische Küche
20 Heimat aufm Teller
24 Kirchweih-Spezialitäten
28 Gast im Schloss
30 Durstlöscher
40 Süße Versuchung
44 Kulinarische Gastgeber mit Übersichtskarte

nürnberger land

Die Outdoor- und Genussregion

WILLKOMMEN IN DER GENUSSREGION NÜRNBERGER LAND

Sie lieben die fränkische Küche? Dann sind Sie bei uns im Nürnberger Land genau richtig! Unsere Wirte servieren Ihnen leckere regionale Spezialitäten in gemütlichen Gasthäusern und sonnigen Biergärten. Von der Bratwurst über die Vogelsuppe bis hin zum Lebkuchen reicht die Palette der Leckereien, die Sie im Nürnberger Land erwarten und die wir Ihnen in dieser Broschüre schmackhaft machen möchten. Genießen Sie die kulinarische Vielfalt im Nürnberger Land.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

Schäufelekönig mit Schäufele

FRÄNKISCHE KÜCHE

Schäufele

Das Schäufele gilt als das Regionalgericht im Nürnberger Land und wird traditionell mit Kloß und Salat serviert. Die mit Knochen gebratene Schweineschulter zeichnet sich durch besonders zartes und fettarmes Fleisch aus. Für den Kenner allerdings ist die knusprig gebratene Kruste das liebste Stück des Schäufeles.

Schäufele gibt es in nahezu jeder fränkischen Gaststätte. Eine Auswahl an „Schäufelewirtschaften“ finden Sie in unserem Gaststättenverzeichnis ab Seite 54.

Im Nürnberger Land wird die typisch fränkische Schweineschulter sogar so sehr verehrt, dass man im Februar 2010 in Hersbruck einen König gekürt hat, der als Schäufele-Botschafter diese heimische Spezialität im ganzen Land bekannt macht.

REZEPT DES SCHÄUFELEKÖNIGS WALDEMAR I. „Schäufele“

ZUTATEN

pro Person 1 Schäufele (Schweineschulter) inkl. Knochen und Schwarte

Suppengemüse
2 Zwiebeln
Salz, Pfeffer
Kümmel, Ingwer, Knoblauch
Fleischbrühe
Dunkles Bier

ZUBEREITUNG

Zunächst wird das Fleisch gewaschen und mit Küchenpapier abgetupft. Mit einem scharfen Messer schneidet man die Schwarte in ca. 1 cm Abstand rautenförmig ein (das Fleisch dabei nicht verletzen). Jetzt wird das Schäufele von allen Seiten kräftig mit Salz und Pfeffer eingerieben. Anschließend das Suppengemüse, die Zwiebeln, den Ingwer und den Knoblauch klein schneiden. Das Fleisch rundum anbraten, mit der Schwarte nach oben in einen Bräter legen, das zerkleinerte Gemüse, Zwiebeln, Knoblauch, Kümmel und Ingwer dazugeben und in den auf 200° C vorgeheizten Backofen schieben. Danach wird das Schäufele mit Fleischbrühe ca. 2 cm hoch angegossen und bleibt für ca. 2 Stunden im Backofen. Regelmäßig mit Brühe übergießen, damit die Kruste nicht schwarz wird.
Kurz vor Ende der Garzeit wird das Schäufele mit dem Bier übergossen (alternativ können Sie die Kruste auch mit Honig bestreichen). Lässt sich das Fleisch vom Knochen lösen, ist das Schäufele servierfertig. Die Sauce durch ein Sieb passieren. Als Beilage rohe Kartoffelklöße und einen gemischten Salat reichen.

Gutes Gelingen und einen guten Appetit!

TIPP des Schäufelekönigs:

WANDERN AUF DEM KALORIENWEG

Genießen Sie ein kross gebratenes Schäufele und begeben sich anschließend auf den Hersbrucker Kalorienweg!

Hier erfahren Sie auf unterhaltsame Weise, wie viele Kalorien Sie abwandern.

Start: Schlossplatz Hersbruck
Markierung: weiße 8 auf grünem Grund

Die Wegbeschreibung und nähere Informationen finden Sie unter wandern.nuernberger-land.de.

Zwei Fränkische im Weggla | Saure Zipfelt

Bratwurst

Als „Drei im Weggla“, „Saure Zipfl“ oder gegrillt und mit Sauerkraut oder Kartoffelsalat serviert zählt die Bratwurst in Franken schon zu den Grundnahrungsmitteln. Ganz wichtig ist, zwischen der „Nürnberger Bratwurst“ und der „Fränkischen Bratwurst“ zu unterscheiden. Beide Bratwürste verbindet zwar eine lange Tradition, doch gibt es den kleinen, feinen Unterschied. Die herkunftsgeschützte „Nürnberger Bratwurst“ ist 9 cm lang, wird aus feinem Schweinebrät hergestellt und in Schafsdarm abgefüllt.

Sie darf nur nach einer bestimmten Rezeptur im Nürnberger Stadtgebiet hergestellt werden. Mit 12-16 cm ist die „Fränkische Bratwurst“ deutlich größer. Das grob durchgedrehte Schweinefleisch wird in ein Bändel (Schweinedarm) eingefüllt und mit Gewürzen wie Wilder Majoran, Pfeffer, Muskat, Koriander, Salz und Piment verfeinert.

Jede Metzgerei hat dabei ihr eigenes Rezept, das natürlich ein gut gehütetes Geheimnis bleibt.

Bratwürste auf dem Grill | Saure Zipfel

Eine fränkische Bratwurst darf bei keinem Fest fehlen und gefeiert wird im Nürnberger Land sehr häufig. Mit dem Bratwurstgipfel in Pegnitz hat die Wurst sogar ihr eigenes Fest bekommen, bei dem sich Metzgereien aus ganz Franken einem Wettbewerb um die beste Bratwurst stellen. Die Laufer Metzgerei Pristownik konnte dabei schon mehrfach die Kategorie „traditionelle Bratwurst“ für sich entscheiden.

Weil der Franke auch bei einer kalten Brotzeit nur ungern auf eine Bratwurst verzichtet, wird das Bratwurstbrät kurzerhand in Dosen und Gläsern eingeweckt. Solch ein „Bratwurstgehäck“ eignet sich übrigens auch gut als Mitbringsel für zuhause und ist in jeder Metzgerei des Nürnberger Lands zu haben.

Landgasthof „Weißes Lamm“

Gemütlich … bodenständig … charmant. Ob gemütliches Essen oder erholsame Urlaubstage, ein gelungenes Fest oder erfolgreiche Tagungen – wir laden Sie ein, sich in unserem Haus voller Tradition verwöhnen zu lassen. Der familiäre Charakter unseres Landgasthofes sowie unsere gemütlichen Räumlichkeiten werden Ihnen sicherlich gefallen. Lassen Sie sich von unserer vielseits gelobten Küche mit regionalen und saisonalen Gerichten verwöhnen. Unsere Spezialitäten: Karpfen aus der Fischerei Rau, feine Wildspezialitäten, Pilzgerichte, ofenfrische Schäuferle, vielerlei Bratengerichte, Ente und Gänsebraten.

Engelthal, Tel. 09158 92999-0
www.hotel-weisseslamm.de

Gasthof „Goldener Hirsch“

In unserem urigen Gasthof verwöhnen wir Sie zu jeder Jahreszeit mit fränkischen Spezialitäten und anderen Köstlichkeiten. Genießen Sie auf die Saison abgestimmte Gerichte – vom feinen Spargelteller, über knackige Sommersalate bis hin zur leckeren Weihnachtsgans. Unsere Köche zaubern für Sie kulinarisch abwechslungsreiche Gaumenfreuden. Da ist für jeden Geschmack etwas dabei! Bei der Auswahl der Zutaten legen wir besonderen Wert auf regionale Produkte. Diese beziehen wir von regionalen landwirtschaftlichen Betrieben, mit denen wir seit langer Zeit zusammenarbeiten.

Burgthann, Tel. 09183 93210
www.goldener-hirsch-burgthann.de

Igelwirt

Tradition verpflichtet … Herkunft auch! Das ist unser Motto, wenn es ums Essen geht. Wir kochen und backen jeden Tag mit frischen, meist einheimischen Produkten und lassen alte Familienrezepte von unserem Küchenteam neu aufleben. Von Fisch- und Wildwochen, über die Spargel-, Bärlauch- oder Pfifferlingsaison ist unsere Speisekarte stets dem Angebot an Frischwaren angepasst. Von einem Platz an unserer Fensterfront oder auf der Panorama-Terrasse können Sie sich vom weiten Blick über das Osternoher Tal verzaubern lassen.

Schnaittach, Tel. 09153 4060
www.igelwirt.de

Roter Presssack | passend zum Schlachtteller ein süffiges Bier

Schlachtschüssel

Wer es besonders deftig mag, dem empfehlen wir ein traditionelles Schlachtschüssel-Essen. Der alte Brauch der Schlachtschüssel wird im Nürnberger Land heute noch von vielen Gasthäusern aufrechterhalten. Diese wird am Schlachttag (zumeist einmal pro Woche) frisch serviert. Sie besteht aus Kesselfleisch – mageres Fleisch mit Herz, Niere und Zunge – sowie Blut- und Leberwurst. Oft werden dazu noch Krautwürste und Bratwürste mit angeboten.

Als Beilagen gibt es dazu Sauerkraut, frisches Brot und Kartoffeln. Die kräftige Brühe, die beim Kochen vom Kesselfleisch anfällt, wird als „Metzelsuppe“ mit Brotwürfeln dazu serviert.

Tipps, wo und wann Sie eine deftige Schlachtschüssel genießen können, finden Sie in unserem Gastronomieverzeichnis ab Seite 44.

Fangfrische Forellen | Heimat aufm Teller Koch Michael Bauer

Forellen & Co.

Das Nürnberger Land ist vergleichsweise wasserreich. So gibt es hier nicht nur Fleisch, sondern auch leckere Fischkreationen. Saibling, Forelle und Karpfen stammen aus den hiesigen Gewässern und kommen fangfrisch auf den Tisch. Der Fisch des Jahres 2013 – die Forelle – fühlt sich in den vorwiegend kalten und sauerstoffreichen Fließgewässern des Nürnberger Lands wohl. Zubereitet wird sie meist „blau“ – in einem sauren Wurzelsud gegart – oder als „Forelle Müllerin“ – in Mehl gewendet und in der Pfanne gebraten. Dazu werden Kartoffeln aller Art serviert. Karpfen kommt meist gebacken auf den Teller, aber auch fantasievolle Gerichte wie Salat mit Karpfenchips sind auf den Speisekarten des Nürnberger Lands zu finden.

REZEPT: Fränkischer Pfefferkarpfen

von Florian Beck,
Igelwirt Osternohe

ZUTATEN

Karpfenfilet (mit Schwanzflosse)
Salz
Pfeffer
Mehl
Fränkisches Landbier
Geschroteter Pfeffer
Fritierfett oder Butterschmalz (spritzt etwas mehr)

ZUBEREITUNG

Das Karpfenfilet zunächst kräftig salzen und pfeffern, anschließend erst in Mehl, dann in Bier wenden. Bevor man es erneut in Mehl wendet, mit geschrotetem Pfeffer bestreuen.

Fritierfett oder Butterschmalz in einer tiefen Pfanne (oder in der Friteuse) anheizen. Wenn sich um einen Holzkochlöffel kleine Blasen bilden, ist das Fett heiß genug. Das Karpfenfilet 5-7 Minuten ausbacken, bis es goldgelb ist und anschließend auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Mit Zitronenspalten anrichten.

TIPP: Dazu passen am besten ein fränkischer Kartoffelsalat und ein grüner Salat.

TIPP Für Fischliebhaber

Frischen Fisch erhalten Sie z.B. bei:

REGELSMÜHLE

Regelsmühle 2, 91236 Alfeld, Tel. 09157 363
www.forellenzucht-regelsmuehle.de
geöffnet Mi-Fr 10:00-18:00 Uhr,
Sa 8:00-14:00 Uhr

ERLENGRUND FISCHEREI

Oberachtel 4, 91245 Simmelsdorf
Tel. 09155 236, www.fischereirau.de
geöffnet Mo-Do 9:00-17:00 Uhr, Fr 9:00-18:00 Uhr, Sa 8:00-13:00 Uhr, So 9:00-11:00 Uhr

ALEX(Z)ANDER'S

Obermühle 1, 91241 Kirchensittenbach
Tel. 09151 9052650, www.alexzanders.de
geöffnet Fr 13:00-19:00 Uhr, Sa 12:00-19:00 Uhr

Gemüse aus dem Knoblauchsland | Frischeküche mit Bärlauch

Fleischlos glücklich

Franken ist vor allem bekannt für seine Fleisch- und Wurstspezialitäten. Während man in früheren Zeiten auf die Frage nach einem vegetarischen Gericht oft nur „Kloß mit Soße“ angeboten bekam, kreieren die Köche des Nürnberger Lands heutzutage leckere Speisen ohne Fleisch. Da finden sich Bärlauchpestonudeln mit Pinienkernen und Tomatenkonfit ebenso wie Piccata von der Zucchini mit Rosmarinkartoffeln oder vegetarischer Gemüsestrudel. Die Zutaten dazu stammen zumeist aus dem nahen Knoblauchsland, dem größten zusammenhängenden Gemüseanbaugebiet Bayerns, von heimischen Direktvermarktern oder aus den weitläufigen Wäldern des Nürnberger Lands. Wer zur rechten Zeit unterwegs ist, stößt dort im Frühling auf große Bärlauchvorkommen und findet im Herbst schmackhafte Pilze.

HEIMAT AUFM TELLER REZEPT: Gebackene Rote-Bete-Ziegenkäsetaler

von Oliver Riedner,
Rotes Ross Altdorf

ZUTATEN

Rote Bete
Ziegenweichkäse (Ziegenkäse-Rolle)
Kräuter-Frischkäsecreme
Doppelgriffiges Mehl
Ei
Semmelmehl
Öl

ZUBEREITUNG

Die Rote Bete im Ganzen weich kochen, schälen und in Scheiben schneiden. Mit Salz und einer kleinen Prise Zucker auf beiden Seiten würzen. In die Mitte einer Scheibe Roter Bete eine Scheibe Ziegenrolle geben und mit einer Spritztülle die Kräuter-Frischkäsecreme außenherum streichen (wichtig für die Haftung!). Mit einer zweiten Scheibe bedecken und überstehende Frischkäsecreme mit einem Messer glattstreichen. Die Taler in Mehl, Ei und Semmelmehl panieren. Wichtig: Die Ränder doppelt panieren, damit der Käse nicht herausquillt.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Taler goldbraun ausbacken. Nicht zu heiß, damit der Käse schön warm und die Kruste nicht zu dunkel wird. Danach abtropfen lassen und servieren.

TIPP Für Käsefreunde

Hausgemachten Käse erhalten Sie bei:

REIMEHOF, DER ZIEGENHOF IN DER HERSBRUCKER ALB

Wallsdorf 1, 91241 Kirchensittenbach,
Tel. 09152 9287963, www.reimehof.de
24h „Hof'o'mat"

LEBENSGEMEINSCHAFT MÜNZINGHOF

Münzinghof 9, 91235 Velden,
Tel. 09152 929785, www.muenzinghof.de
Verkauf über den „Hof'o'mat" am Reimehof in Wallsdorf

ÖKOHOF KLISCHEWSKI

Loch 1, 91235 Hartenstein,
Tel. 09152 8295, www.oekohof-klischewski.de
Öffnungszeiten: Fr 15:00-18:00 Uhr

sowie auf verschiedenen Bauern- und Wochenmärkten und in den Bioläden der Region.

Käse aus dem Nürnberger Land

Edelbert, Schwarzer Kazoo, Geißenkräutlein, Zickenblues – klangvolle Namen für köstliche, handgemachte Käsesorten aus dem Nürnberger Land.

In vielen Gastronomiebetrieben wird der Käse heimischer Landwirte zu leckeren Gerichten verarbeitet oder als Käseplatte zum Abschluss eines fränkischen Menüs gereicht.

Grottenkäse

Der „Grottenkäse“, ein Emmentaler aus heimischer Käserei, hat in Krottensee bei Neuhaus an der Pegnitz eine lange Tradition. Seit 1975 wird er in den Höhlengängen der Maximiliansgrotte (Schauhöhle) gereift und im Gasthof „Grottenhof“ verkauft. Der Grottenkäse ist ein Hartkäse aus Kuhmilch, handgekäst im „Grottenhof“, geräuchert und mindestens 10 Wochen in der Maximiliansgrotte gereift.

Hans Klischewski in seiner Käserei | Ziegen vom Reimehof | Albkäse beim Reifen | Grottenkäse

Die Milch für den Käse wird von Bauern aus der nahen Umgebung bezogen.

Grottenkäse gibt es in verschiedenen Sorten: mit frischen Kräutern, Kümmel, grünem Pfeffer, Bärlauch oder Natur. Welche Sorten gerade fertig gereift sind, steht in der Tageskarte und im Eingangsbereich des Gasthofs „Grottenhof“. Dort kann man auch den Grottenkäse und andere Spezialitäten des Hauses erwerben.

www.grottenhof.de

Erfrischender Kräutertrunk / Taubnessel

Kräuter – Heilkraft der Natur

Frische Kräuter dürfen in der vegetarischen Küche natürlich auch nicht fehlen. So hat manch ein Gastronom einen eigenen Kräutergarten angelegt.

Oft sind es aber gerade die unscheinbaren, am Wegesrand wachsenden Kräuter, die außergewöhnlich schmackhaft sind und über ganz besondere Kräfte verfügen. Die Heilwirkungen der Wildkräuter, was man beim Sammeln beachten muss und die Nutzung der Pflanzen in der Küche oder als Kräuterwickel und -packungen erfährt man von den ausgebildeten Kräuterpädagogen und -pädagoginnen des Nürnberger Lands bei Wanderungen durch die herrliche Natur.

Nach der Kräuterwanderung werden die gesammelten Schätze gemeinsam verarbeitet und natürlich probiert. Eine ganz besondere Art, das Nürnberger Land zu schmecken!

Kräuterpädagogen und -pädagoginnen

Anita Eberhard
Kühnhofen 3, 91217 Hersbruck-Kühnhofen
Tel. 09151 609560
info@gruener-baum-kuehnhofen.de
www.gruener-baum-kuehnhofen.de

Daniela Reisch
Am Adlersberg 15, 92275 Hirschbach
Tel. 0170 5856939
info@dienaturfuehrerin.de
www.dienaturfuehrerin.de

Margit Keilholz
Oberkrumbach 41
91241 Kirchensittenbach-Oberkrumbach
Tel. 09151 95378
margit.keilholz@gmx.de

Elfriede Glashauser
Kohlschlag 1, 91207 Lauf-Kohlschlag
Tel. 09123 5192
glashauser-armin@t-online.de

Elisabeth Wurzer
Am Fronberg 25, 91230 Happurg
Tel. 09151 9087835
zitronenmelisse@web.de
www.unkrautliesl.de

Margit Leimberger
Hauptstraße 27, 91247 Vorra
Tel. 09152 921529
fischbeck-hof@t-online.de
www.fischbecks-erlebnisbauernhof.de

Anita Schrödel
Im Oberdorf 7
90592 Schwarzenbruck-Lindelburg
Tel. 09183 8453
anita.schroedel@gmx.de

Renate Stecher
Weizenstraße 11, 91207 Lauf-Heuchling
Tel. 09123 962009
renate-stecher@web.de

Gabriele Leonie Bräutigam
Am Weinberg 2, 91249 Weigendorf
Tel. 09154 9156964
info@oedmuehle.net
www.herbalista.eu

Anton Müller
Bullacher Platz 8, 91207 Lauf-Bullach
Tel. 09126 281280
mulltoni@t-online.de

Birgit Lehmeier
Rüblanden 21, 91242 Ottensoos-Rüblanden
Tel. 09123 81286
kraeutdessen.rueblanden@freenet.de

Kräuterführung

Backofenfest Arzlohe | Gaby Neumüller mit Holzofenbrot | Brotkuchen und Brot aus dem Steinofen von Bärenbrot

Brot & Brotkuchen

Das Brotbacken hat im Nürnberger Land eine lange Tradition. In vielen Orten findet man bis heute gemauerte Backöfen, die noch immer aktiv von der Dorfgemeinschaft genutzt werden. Einmal im Jahr wird dann der Backtag zum Backofenfest, bei dem die gebackenen Leckereien frisch aus dem Ofen serviert werden. Die Backofenfeste im Nürnberger Land finden zwischen Juli und September statt. Die genauen Termine sind in unserem Veranstaltungskalender im Internet nachzulesen.

Ein besonderes Schmankerl der fränkischen Brotkultur, das vor allem bei Backofenfesten gereicht wird, ist der Brotkuchen. Das ist ein Zwiebelkuchen aus Brotteig, der als kleiner Snack hervorragend zu Bier oder einem Glas Frankenwein passt.

TIPP Brot aus der Region

Brot nach handwerklicher Tradition gebacken gibt es übrigens bei einigen unserer Direktvermarkter sowie auf den Bauern- und Wochenmärkten der Region.

Die genauen Termine finden Sie im Veranstaltungskalender und im Internet.
urlaub.nuernberger-land.de

HEIMAT AUFM TELLER REZEPT: Neue Fränkische Brotsuppe

von Hans-Peter Eberhard,
Landhotel Grüner Baum

ZUTATEN

Bauernbrot vom Vortag
Zwiebeln
gute Brühe
Crème fraîche
Petersilie
Butter

ZUBEREITUNG

Brotscheiben in Butter anbraten und grob würfeln. Gewürfelte Zwiebeln im Topf mit Butter kräftig anbraten, mit Brühe aufgießen, weich kochen und mit Pürierstab aufmixen, bis alles leicht sämig ist. Mit Pfeffer abschmecken.

In warme Teller anrichten, Brot dazu, einen Löffel Crème fraîche und gehackte Petersilie nach Geschmack. Statt Crème fraîche passt auch eine gebratene Speckscheibe hervorragend dazu!

Heimat aufm Teller e.V.
KÖSTLICHES AUS DEM NÜRNBERGER LAND

HEIMAT AUFM TELLER

Kartoffelernte | Heimat im Glas

Regional genießen

Nürnberger Land – die Region der kurzen Wege: 15 Gastwirte und über 30 Erzeuger haben sich vor über zehn Jahren zusammengetan und bringen regionale Produkte frisch auf den Tisch.

In den Gaststätten erhalten Sie spezielle „Heimat aufm Teller“-Speisekarten mit fränkischen Gerichten aus Zutaten von heimischen Landwirten, Teichwirten, Metzgern oder Imkern. Je nach Saison werden Spargel, Pfifferlinge, frische Erdbeeren, Wildkräuter und vieles mehr angeboten.

Weitere Informationen, Veranstaltungen, Aktionswochen sowie eine Auflistung aller Mitgliedsbetriebe finden Sie unter: **www.heimat-aufm-teller.de.**

Auf den folgenden Seiten haben wir für Sie einige Einkehrtipps gesammelt.

Restaurant „Rotes Ross“

Direkt am Marktplatz in Altdorf liegt der Gasthof „Rotes Ross“. Am Puls der Zeit und zugleich traditionsbewusst wird Ihnen eine Mischung aus fränkischen Gerichten und gehobenen, internationalen Spezialitäten angeboten. Dabei legen die Küchenchefs Herbert und Oliver Riedner besonderen Wert auf heimische Produkte.
Zum Schlemmen bieten sich drei geschmackvoll eingerichtete Gasträume sowie für größere Feiern der Festsaal an. Im Sommer lässt sich das Altstadt-Flair durch Sitzgelegenheiten vor dem Haus genießen.

Altdorf, Tel. 09187 5272
www.rotes-ross-altdorf.de

Landgasthof „Blaue Traube“

In historischem Ambiente regional genießen.
Der 1364 erstmals erwähnte Landgasthof Blaue Traube befindet sich seit 1912 und in der 5. Generation in Familienbesitz. Mit Freude und Leidenschaft empfangen wir Gäste aus der ganzen Welt und präsentieren traditionelle fränkische Küche und Lebensart. Höchste Qualität und Produkte aus der Region stehen immer im Vordergrund. Das Engagement im Verein „Heimat aufm Teller“ hilft uns dabei, noch besser regional zu handeln und dabei global zu denken. Deshalb freuen wir uns, Sie in Burgthann am Fuße der Burg auf fränkisch begrüßen zu dürfen.

Burgthann, Tel. 09183 7555
www.landgasthof-blauetraube.de

Gasthof „Grüner Baum“

Mit stets frisch zubereiteten fränkischen und internationalen Speisen erfüllen Hilde und Rudi Koch fast alle Wünsche ihrer Gäste. Außerdem ist der seit 1950 bestehende Familienbetrieb Mitglied im Verein „Heimat aufm Teller“.
So werden in der Küche spezielle Gerichte mit Zutaten aus der Region zubereitet. Auch für kleine und große Feierlichkeiten bieten die gemütlichen Gasträume einen stimmungsvollen Rahmen. Vier Doppelzimmer und ein idyllischer Biergarten stehen außerdem für Sie bereit.
Montag und Dienstag Ruhetag

Engelthal, Tel. 09158 262
www.gruener-baum-engelthal.de

Gasthof-Restaurant „Bauer“

Genießen Sie regionale und internationale Saison-Küche: regionale Küche mit Produkten aus der Region von Heimat aufm Teller, fränkische Spezialitäten, Saisongerichte wie Karpfen, Spargel, Wild, Pfifferlinge und Gänsebraten, feine Gerichte und Menüs für verwöhnte Gaumen.
Peter Bauer und Sohn Michael Bauer mit Team bieten für jeden Geschmack etwas. Frische, Qualität und Kreativität stehen für sie an erster Stelle. Ein Familienbetrieb der gepflegten fränkischen Gastlichkeit.

Hersbruck, Tel. 09151 81880
www.restaurant-cafe-bauer.de

Hotel Restaurant Bauer

Landhotel „Grüner Baum“

Wir, Hans-Peter und Anita Eberhard, sind Gastgeber mit Leidenschaft und Engagement. Mit Herzblut kreieren wir regionale Produkte immer wieder neu. Dazu verwenden wir frische Kräuter und Blüten aus unserem hauseigenen Kräutergarten, in den wir Sie auf einen kleinen Duftspaziergang einladen. Regionale Produkte garantieren kurze Wege und Feines aus Franken für Sie auf den Teller. Lassen Sie sich verwöhnen in unserem gemütlichen Restaurant mit vielen Nischen oder auf unserer großzügigen Aussichtsterrasse. Hier sitzen Sie mit Blick ins Grüne und schalten genussvoll vom Alltag ab.

Hersbruck, Tel. 09151 609560
www.gruener-baum-kuehnhofen.de

Grüner Baum Landhotel

Hotel „Zum alten Schloss“

Im Hotel Zum alten Schloss wird mit viel Liebe kreative Landküche zubereitet. Dafür werden unter dem Motto „Heimat aufm Teller“ am liebsten nur regionale und absolut frische Produkte verwendet. Den Schwerpunkt bilden typisch fränkische Gerichte, die kreativ mit neuen Ideen kombiniert werden. Bekannt ist das Alte Schloss auch für hausgemachtes Eis, leckere Cremes und selbstgebackenen Kuchen! Ob im Restaurant, im Jägerzimmer, im Festsaal oder im Biergarten – hier können Sie sich rundum wohlfühlen.

Kirchensittenbach-Kleedorf, Tel. 09151 8600
www.zum-alten-schloss.de

Zum alten Schloss Kleedorf

Landgasthaus „Zum Stillen Bächlein“

Felder, Flüsse und Wälder sind die Ideengeber meiner Küche. Was das Jahr über in unserer nächsten Umgebung wächst und gedeiht, inspiriert mich zu immer neuen Gerichten – bodenständigen, edlen und manchmal fantasievoll-exotischen.
Wir verwenden überwiegend Produkte von „Heimat aufm Teller“-Bauern, frische Karpfen und Forellen, Wurst aus eigener Herstellung, von selbst gefütterten Schweinen, vom bodenständigen Schäuferle bis zu Meeresfrüchten, vegetarische und vollwertige Gerichte, knackige Salate, Wildspezialitäten aus dem Egensbacher Wald.

Offenhausen, Tel. 09158 278
www.stilles-baechlein.de

Gasthof „Zum Weißen Kreuz“

Aus unserer fränkischen Küche genießen Sie wochentags Spezialitäten aus der Pfanne, deftige Brotzeiten und knackige Salate. Am Wochenende bieten wir Ihnen zudem ofenfrische Braten, Spezialitäten vom Fisch und Wild sowie saisonale Schmankerln. Donnerstags servieren wir Ihnen unsere Schlachtschüssel aus eigener Metzgerei mit allem, was dazu gehört.
Größten Wert legen wir hierbei auf die Auswahl regionaler Produkte, vom Wildbret von heimischen Jägern bis hin zu Kartoffeln vom örtlichen Bauern und Salaten aus dem Knoblauchsland.

Schwarzenbruck-Altenthann, Tel. 09183 8358
www.gasthof-weisseskreuz.de

TIPP Einkaufen am Bauernhof

Einkaufen ab Hof ist immer aufs Neue spannend. Auf einem Bauernhof gibt es für die ganze Familie viel zu entdecken, so wird der Einkauf zum Freizeitvergnügen für Jung und Alt. In den liebevoll gestalteten Bauernläden im Nürnberger Land erhalten Sie persönliche Beratung und immer frische Ware. Auf Nachfrage zeigen Ihnen Bauer oder Bäuerin gerne ihren Hof und erklären Ihnen die Herstellung der verschiedenen Produkte.

Über 130 Direktvermarkter sind in einer eigenen Broschüre erfasst, die Sie über die Wirtschaftsförderung im Landratsamt Nürnberger Land beziehen können. Tel. 09123 950-6065

In unserer Direktvermarkterliste im Internet können Sie sogar nach verschiedenen Produkten und Qualitätsauszeichnungen suchen: direktvermarktung.nuernberger-land.de

Vogelsuppen-Menü | Uli Vogel mit Vogelsuppe

KIRCHWEIH-SPEZIALITÄTEN

Vogelsuppe

Die „Vogelsuppe“ ist ein Unikat und nur im Nürnberger Land zu finden. Zu ihrer Entstehung gibt es mehrere Geschichten. Eine davon erzählt Uli Vogel vom Gasthof Vogel in Pommelsbrunn: „In den zwanziger Jahren des letzten Jahrhunderts gab es nur mangelhafte Kühlmöglichkeiten, weshalb mein Großvater immer dann, wenn Großvieh geschlachtet wurde, die so genannte „Vogelsuppe“ zubereitete, in der die leicht verderblichen Innereien schnell verarbeitet wurden. Viele Einheimische konnten es sich zur damaligen Zeit nicht leisten, wochentags essen zu gehen. Deshalb wurden die Nürnberger Geschäftsleute eingeladen, die in Pommelsbrunn ihre Sommerhäuser hatten. An diesen Abenden setzte sich mein Großvater ans Klavier und unterhielt die Gäste. So entstanden daraus lustige Gesell-

Vogelsuppen-Köchinnen in der Küche

INFO Vogelsuppe

Die Vogelsuppe war ursprünglich ein Menü und bestand aus drei Gängen: Einer Leberknödelsuppe, dem „Sauren“, bestehend aus geschnetzelten Nieren und Herz von Rind und Schwein, und gekochtem Rindfleisch. Wenn Sie heute Vogelsuppe bestellen, serviert man Ihnen das „Saure“. Gegessen wird es meist mit Kartoffel- oder Semmelknödeln.

schaftsabende. Da vor dem Kirchweihfest mehr Vieh geschlachtet wurde, um die vielen Gäste verköstigen zu können, erweiterte sich der Kreis der Vogelsuppen-Liebhaber. Heute ist das Reichen der Vogelsuppe am Donnerstag vor der Kirchweih Tradition in unserem Gasthof. Nach und nach übernahmen andere Gasthäuser diesen Brauch, und so wurde die „Vogelsuppe“ zu einem festen Bestandteil der Kirchweihen im Nürnberger Land.“

Eine andere Erklärung ist, dass früher die Schützengesellschaften in den jeweiligen Kirchweihwochen ein Preisschießen auf einen hölzernen Adler (Vogel) veranstalteten. Zur Kirchweih wurde ein Rind geschlachtet und aus Fleisch und Innereien eine Suppe gekocht. Der frisch gekürte Schützenkönig musste dann am Abend seinen Konkurrenten je einen Teller „Vogelsuppe“ und eine Maß Bier spendieren. Welche Version auch immer korrekt ist – mit einem Teller Vogelsuppe liegen Sie immer richtig!

Kirwa-Küchle

Zu jeder fränkischen Kirchweih gehören die Küchle aus Hefeteig, in Butterschmalz ausgebacken. In vorwiegend evangelischen Kirchengemeinden sind es viereckige „Kissen“: Dafür wird der Hefeteig dünn ausgewellt, fein säuberlich mit dem Rädle in viereckige Teigstücke ausgeschnitten und zum „Gehen lassen“ zugedeckt an einem warmen Ort ausgelegt. Sobald die Teile doppelt so hoch sind, legt man sie mit der oberen Seite zuerst in einen Topf mit heißem Butterfett. Die Küchle werden umgedreht, wenn die untere Seite leicht gebräunt ist. Hat alles geklappt, dann haben sich die Teile im Fett in schöne Kissen verwandelt. Man hebt sie heraus und lässt sie gut abtropfen. Nachdem sie abgekühlt sind, werden die Kirwaküchle mit Puderzucker bestäubt.

In katholischen Kirchengemeinden werden aus dem Hefeteig kleine runde Kugeln

Zubereitung der Kirwa-Küchle

geformt. Nach dem „Gehen lassen“ werden sie handtellergroß ausgezogen und von beiden Seiten gebacken. Der Rand soll schön knusprig braun sein, die dünne Mitte nur ganz hellbraun. Diese Küchle heißen „Auszogne“ oder auch „Knieküchla“, weil man sie natürlich auch über das Knie der Bäckerin ausziehen kann…

Früher war es üblich, am Kirchweih-Samstag vormittags die Küchle zu backen und am Nachmittag, ganz frisch, wurde ein Küchle-Paket zu der näheren Verwandtschaft gebracht. Durch diesen Brauch bekam man den ganzen Sommer immer wieder frisch gebackene Küchle!

TIPP Knieküchle

Rezept für 15 Küchle

750 g Mehl
100 g Zucker
Eine Prise Salz
300 ml lauwarme Milch
1 Ei
120 g Butter
35 g Hefe

Die Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Zu jeweils 90 g für ein Küchle abwiegen und zu Kugeln rollen, anschließend den Teig für 10 Minuten gehen lassen. Dann mit einem Glas in die Mitte eine Mulde drücken und nochmal eine Stunde gehen lassen. Mit beiden Händen die Küchle „ausziehen“, in heißem Butterschmalz auf jeder Seite 2 Minuten ausbacken und mit Puderzucker bestäuben.

Viel Spaß beim Nachbacken!
Sabine vom Dorfcafé Simonshofen

GAST IM SCHLOSS

Burg Thann | Schloss Oedenberg

Herrschaftlich speisen

Das Nürnberger Land ist außergewöhnlich reich an Burgen, Schlössern und Herrensitzen.

Eine besonders genussvolle Art, diese kennenzulernen, ist sich darin fürstlich bekochen und bewirten zu lassen. Von der trutzigen Burg bis zum romantischen Schlösschen findet hier jeder sein Lieblingslokal.

Besonders spannend ist ein original mittelalterliches Ritteressen im romantischen Gewölbekeller der Burg zu Burgthann im Schwarzachtal. Auf jener Burg, auf der der berühmt-berüchtigte Ritter Eppelein von Gailingen gefangen genommen worden ist, können Sie sich heute ein opulentes 7-Gänge-Menü schmecken lassen, kredenzt vom Lebemann „Roland von der Opf“.

Burgschänke, Restaurant & Hotel

REGIONAL.SAISONAL.ORIGINAL. Dies ist die kurze Umschreibung unserer Frischeküche, in der wir mit viel Liebe regionaltypische Spezialitäten zubereiten. Der regionale Bezug unserer verwendeten Produkte und die hohe Qualität und Frische liegt uns sehr am Herzen.
Unser Gasthof liegt wunderschön am Burgberg, hoch über dem Schwarzachtal. In unserem Restaurant und unserem Biergarten „Burggärtla“, das von der Burgmauer eingebettet ist, hat man einen traumhaften Blick über das Tal.

Burgthann, Tel. 09183 95638-0
www.burg-schaenke.de

Touché

In der Burg Hartenstein erleben Sie exzellente Küche verbunden mit einer herrlichen Aussicht. Genießen Sie den kulinarischen Mix aus regionaler und klassisch-internationaler Küche. Spezialitäten sind saftige Steaks vom Grill und fangfrischer Fisch aus der Region.
Mit dem Rittersaal und dem Burggarten ist das Touché die perfekte Location für Hochzeiten und Familienfeiern. Die Aussicht über die Hügel der Frankenalb bietet zudem den stimmungsvollen Rahmen für den Abschluss einer Wanderung oder Radtour.

Hartenstein, Tel. 09152 921678
www.burg-hartenstein-touche.de

Gasthaus „Schloß Oedenberg“

Neben typisch fränkischen Köstlichkeiten bieten wir Ihnen täglich wechselnde Gerichte, die sich stark an den regionalen und jahreszeitlichen Gegebenheiten orientieren. Jeden Mittwoch gibt es unsere frische hausgemachte Schlachtschüssel aus der eigenen Metzgerei. Hausgemachte Kuchen und Torten laden am Wochenende nachmittags zum Verweilen ein. Die eigene Metzgerei mit einer großen Auswahl an fränkischen Wurstspezialitäten rundet unser vielfältiges Angebot ab.

Lauf-Oedenberg, Tel. 09123 6766
www.schloss-oedenberg.de

DURSTLÖSCHER

Regionales Bier | Brauseminar

Brauereien

Das „Hersbrucker Gebirge“, zu dem auch die Felder um Lauf und Schnaittach gehören, war einst eines der bedeutendsten Hopfenanbaugebiete in Deutschland. Heute wird auf einer Gesamtanbaufläche von 123 Hektar die heimische Sorte „Hersbrucker Spät“ angebaut. Dieser hervorragende Aromahopfen wird von den meisten regionalen Brauereien im Nürnberger Land verwendet.

Im Nürnberger Land gibt es insgesamt 10 Brauereien, die zum Teil besichtigt werden können und Brauseminare anbieten. Darüber hinaus wird in der Region noch das „Kommunwesen“ - die Tradition des Hausbrauens – gepflegt. Aber auch innovative Craftbeer-Brauer sind hier zu finden. Sie agieren als „Kuckucksbrauer“ und nutzen die Infrastruktur alteingesessener Brauereien oder sind innerhalb einer Brauerei anzutreffen, wie die Veldensteiner Bierwerkstatt.

Brauereibesichtigungen

Brauerei Wiethaler

SPEZIALITÄTEN:
Lager dunkel, Lager hell, Neunhofer Edelpils, Goldstoff, Hefe-Weißbier, alkoholfreies Pils, Malztrunk, Saison- & Kraftbiere, dazu eigene Erfrischungsgetränke und Hausbrände

FÜHRUNGEN:

Tage:	nach Vereinbarung (Sept.-April)
Kosten:	auf Anfrage inkl. 6er Tragerl, Brotzeit möglich
Dauer:	ca. 30 bis 45 Minuten
Anmeldung:	14 Tage vorher

BRAUEREIGASTSTÄTTE mit 500 Plätzen
BIERGARTEN mit 250 Plätzen
Öffnungszeiten:
Mi – So 11 – 23 Uhr,

BRAUEREIABHOLMARKT mit allem, was es rund um Wiethaler gibt (Schnäpse, Krüge, Tragerl etc.)

Welserplatz 6-9, 91207 Lauf a. d. Pegnitz
Tel. 09126 7651, info@brauerei-wiethaler.de
www.brauerei-wiethaler.de

Kaiser Bräu GmbH & Co. KG

SPEZIALITÄTEN:
Veldensteiner Vollbier Hell, Kräusen Helles, Lager, Pils, Pils alkoholfrei, Hefe Weißbier (hell, dunkel, leicht, alkoholfrei), Landbier, Zwick`l, Rotbier, Festbier, Radler, Frühjahrsmärzen, Mandarina Bavaria, Saphir Bock, eigene Erfrischungsgetränke (Frucade)

FÜHRUNGEN:

Tage:	nach Vereinbarung
Kosten:	auf Anfrage
Dauer:	ca. 45 Minuten
Anmeldung:	3-4 Wochen vorher

ONLINESHOP:
Gläser und Souvenirs

Oberer Markt 1, 91284 Neuhaus/Pegnitz
Tel. 09156 88-0, info@kaiser-braeu.de
www.kaiser-braeu.de, www.veldensteiner.de

Brauerei Wolfshöhe K. u. F. Weber GmbH und Co. KG

SPEZIALITÄTEN:
Hell, Pils, Altes Wolfshöher, Märzen, Hefe Hell, Alkoholfrei, Rammlerbier, Kärwabier, Wintertraum

FÜHRUNGEN:

Tage:	individuell nach Vereinbarung
Kosten:	9 €/Person inkl. Verkostung und Brotzeit, Gruppenpreise individuell
Gruppengröße:	max. 40 Personen
Dauer:	ca. 60-90 Minuten
Anmeldung:	4 Wochen vorher

BRAUEREIGASTSTÄTTE mit 120 Plätzen

BIERGARTEN mit 100 Plätzen
Öffnungszeiten: Mo, Di, Do 17-21 Uhr, Fr, Sa 17-22 Uhr, So 11-21 Uhr, Di, Do, Sa 11:30-14 Uhr, Biergarten bei gutem Wetter ggfs. länger geöffnet

SOUVENIRLADEN
mit Bieren, Gläsern, Krügen, Regenschirmen, Bierdeckel, Kronenkorken, Feuerzeugen, Fußbällen etc.

Wolfshöhe 3, 91233 Neunkirchen am Sand
Tel. 09153 4040, kontakt@wolfshoeher.de
www.wolfshoeher.de

Brauereibesichtigungen

Brauerei Bub

SPEZIALITÄTEN:
Leinburger Hell, Dunkel, Pils, Weißbier, Lager, Goldmärzen, Jubiläumsbier 1617 Senatorendunkel, Saisonal: Weihnachtsfestbier, Heller Bock, Weizen-Bock

FÜHRUNGEN:

Tage:	nach Vereinbarung
Kosten:	119 €/Gruppe inkl. Bierverkostung
Gruppengröße:	max. 25 Personen
Dauer:	45 Minuten
Anmeldung:	flexibel

BRÄUSTÜBERL 60-70 Plätze (Tel. 09120 180213)

BIERGARTEN 50 Plätze
Öffnungszeiten: je nach Wetterlage

BRAUEREIGASTHOF 150 Plätze
(Tel. 09120 1836322)

BRAUEREIGETRÄNKEMARKT
mit Leinburger Bierspezialitäten, alkoholfreien Getränken sowie Gläsern, Krügen u.v.m.

Marktplatz 14, 91227 Leinburg
Tel. 09120 204, leinburgerbier@brauereibub.de
www.leinburger-bier.de

Brauerei Dreykorn KG

SPEZIALITÄTEN:
Pils, Hell, Dunkel, Kellerbier, Laufer Landbier, Kunigundenbier, Weizen (hell, leicht, dunkel).
Saisonal: Bockbier, Wintertraum.
Eigene Erfrischungsgetränke (Frucade)

FÜHRUNGEN:

Tage:	nach Vereinbarung
Kosten:	6 €/Person inkl. Verkostung, Brotzeit möglich
Gruppengröße:	max. 20 Personen
Anmeldung:	14 Tage vorher

Mauergasse 9/13, 91207 Lauf a. d. Pegnitz
Tel. 09123 2424, dreykornbraeu@t-online.de

Brauerei Kanone

SPEZIALITÄTEN:
Hell, Pils, Dunkel, Zwick`l, 12,5er und Weizen hell

FÜHRUNGEN:

Tage:	nach Absprache
Kosten:	10,00 Euro/Person (inklusive Bierverkostung)
Gruppengröße:	max. 15 Personen
Dauer:	1 – 1,5 Stunden
Anmeldung:	14 Tage vorher

SOUVENIRLADEN:
Brauerei-Abholmarkt mit Kanone Bier und verschiedenen alkoholfreien Getränken sowie Krüge, Gläser, 6er Träger und noch vieles mehr.

Brückenstr. 1 a, 91220 Schnaittach
Tel. 09153 366, info@brauerei-kanone.de
www.brauerei-kanone.de

Brauerei Enzensteiner

SPEZIALITÄTEN:
Imperial-Gersten-Bier, Landbier, Cascade, Vetus Millena

FÜHRUNGEN:

Tage:	nach Absprache
Kosten:	nach Vereinbarung (Bierverkostung inklusive), Brotzeit möglich
Gruppengröße:	ab 10 Personen
Dauer:	ca. 30 Minuten
Anmeldung:	14 Tage vorher

BRAUSEMINAR:

Tage:	Freitag/Samstag
Kosten:	125 €/Person inkl. Essen und Getränke
Dauer:	1,5 Tage

BRAUEREIGASTSTÄTTE mit 40 Plätzen und Scheune mit 80 Plätzen
Öffnungszeiten: Fr bis So 11-22 Uhr

BIERGARTEN mit 200 Plätzen
Öffnungszeiten: Fr bis So 11-22 Uhr

Enzenreuth 8, 91220 Schnaittach
Tel. 09153 924733, kontakt@enzensteiner.de
www.enzensteiner.de

Bürgerbräu Hersbruck Deinlein & Co.

SPEZIALITÄTEN:
Lager, Pils, Landbier, Kellerbier, Dampfsud, Albweizen hell, Radler, Brauhaus 976, von Okt. – März: Bockbier dunkel

FÜHRUNGEN:

Tage:	nach Vereinbarung
Kosten:	12 €/Person inkl. 6er-Träger Bier, Verkostung auf Anfrage, Brotzeit möglich
Gruppengröße:	max. 20 Personen
Dauer:	ca. 45 min.
Anmeldung:	14 Tage vorher

SOUVENIRLADEN:
Gläser, T-Shirts, Öffner etc.

Lohweg 38, 91217 Hersbruck
Tel. 09151 3003, info@hersbrucker-bier.de
www.hersbrucker-bier.de

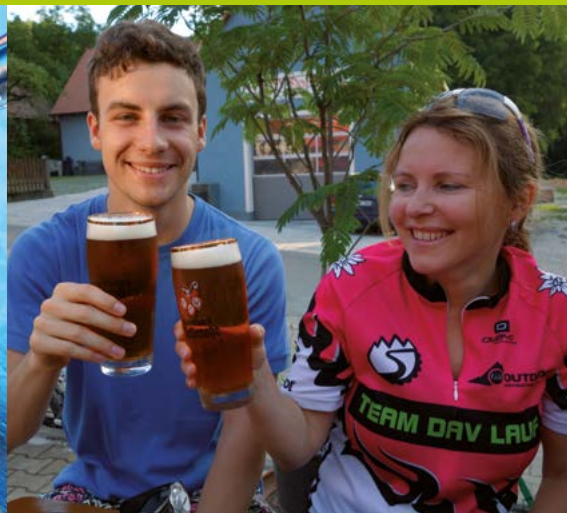
Brauerei Simon

SPEZIALITÄTEN:
Simon Hell, Simon Spezial, Simon Weißbier, Simon Schwarze Kuni (Weizenbock)

FÜHRUNGEN:
Keine Führungen möglich.

BIERGARTEN
am Kunigundenberg mit 400 Sitzplätzen
Öffnungszeiten:
Mo bis Do 16 – 22 Uhr, Fr bis So 15 – 23 Uhr

Heroldstraße 12, 91207 Lauf a. d. Pegnitz
Tel. 09123 2323
info@brauerei-simon.de
www.brauerei-simon.de



Frisch gezapftes Kommunbier | Erfrischung nach der Radtour

Tradition trifft Moderne – Von der Kommune zum Craftbeer

In Neuhaus an der Pegnitz hat sich seit dem 16. Jhd. die Tradition des Hausbrauens erhalten. Heutzutage wird das von Fürstbischof Weigand von Redwitz verliehene Recht noch von vier Bürgern ausgeübt. Jeder „Kommunerer“ stellt aus dem gemeinsamen Sud sein eigenes Bier her, das in einem Felsenkeller unterhalb der Burg Veldenstein gelagert wird. Ausgeschenkt wird abwechselnd in kleinen, gemütlichen Gasträumen.

Die Craftbeer-Brauer sind ebenfalls unabhängig von großen Braukonzernen. Sie sind kreativ und nutzen die Vielfalt der möglichen Zutaten, um dem Bier mehr Geschmack zu verleihen – im Rahmen des Reinheitsgebotes und manchmal auch darüber hinaus. Sie brauen in Deutschland auch Bierstile aus anderen Regionen der Welt und verzichten dabei auf Hilfsmittel, wie sie im industriellen Brauprozess Einzug gefunden haben. Craftbeer ist daher meistens anders und immer für eine Überraschung gut!

Brauerei Gasthof Wiethaler

Unser historischer Brauerei Gasthof besteht mit seinem Brau- und Schankrecht auf diesem Gebäude schon seit 1498. Vor den Neunhofer Schlössern wird hier seit jeher Bier gebraut. Wiethalers Bierspezialitäten und fränkische Küche schätzen Gäste und Kunden aus Nah und Fern. Radler sind herzlich willkommen: Durch den neuen Radweg von Lauf nach Eckental ist der Gasthof gut mit dem Rad erreichbar. Beliebte Sehenswürdigkeiten sind die drei Neunhofer Schlösser, der Wanderweg nach Beerbach (Nikolausquelle mit sehr schöner Pfarrkirche) und der historische Ortskern von Neunhof.

Lauf-Neunhof, Tel. 09126 5460
www.gasthof-wiethaler.de

Hotel Lindenhof

Das Hotel in Hubmersberg verwöhnt Sie mit regionalen und internationalen Gerichten.
Das Restaurant bietet in 4 gemütlichen Stuben Platz für 190 Personen und 100 Plätze im großen Lindengarten. Die vielseitige Küche ist weithin bekannt, die Gerichte frisch zubereitet mit Zutaten aus der Region und der eigenen Bio-Landwirtschaft. Produkte aus der eigenen Konditorei und Metzgerei garantieren Frische und höchste Qualität.
Das Hotel Lindenhof bietet den idealen Rahmen für Ihre Familienfeier, Hochzeit oder Tagung.

Pommelsbrunn-Hubmersberg
Tel. 09154 979910, www.hubmersberg.de

Gasthaus „Zum Ludwigskanal“

Direkt am Alten Kanal gelegen ist das Gasthaus „Zum Ludwigskanal“ der ideale Ausgangspunkt für Radwanderungen oder eine Fahrt mit dem Treidelschiff „Elfriede“. Der Biergarten am Ufer des romantischen Ludwig-Donau-Main-Kanals lädt die Gäste zum Verweilen ein. Das Gasthaus bietet gutbürgerliche Küche und einmal im Monat einen Spezialitätenabend zu verschiedenen Themen.
Für Feiern stehen Nebenräume für 25 bis 100 Personen zur Verfügung.
Ruhetag: Dienstag, Mittwoch bis 15.00

Burgthann, Tel. 09183 250
www.Ludwigskanal.de

Brennmeister bei der Arbeit | Schnapsverkostung

Brennereien

Streuobstwiesen und Obstanger, die in früherer Zeit als Rinderweiden genutzt wurden, prägen das Ortsbild vieler kleiner Dörfer im Nürnberger Land. Bei dieser traditionellen Form des Obstbaus wachsen verschiedene Obstbaumarten (Apfel, Birne, Kirsche, Zwetschge, Walnuss u. a.) locker verteilt, aber auch in Reihen auf Wiesen, entlang von Wegen, als markante Einzelbäume oder als Obstbaumgürtel um die Dörfer. Die in extensiver Bewirtschaftung natürlich erzeugten Früchte werden in Franken häufig zu aromatischen Edelbränden oder Likören verarbeitet. Im Nürnberger Land kann man diese direkt beim Brenner verkosten.

Edelobstbrennerei

„Die Destille“

ANSPRECHPARTNER:

Fragen zur Brennerei: Hans Gebhardt,
Tel. 0160 8082258 oder 09126 1209
Fr. 15:00-18:00 Uhr, Sa. 10:00-14:00 Uhr

VERKOSTUNGEN:

Tanja Wolfermann, Tel. 0172 8536555 oder
tanja@wolfermann.net

ANGEBOT:

Verschiedene fränkische Edel-Destillate,
Liköre, Geiste, bayerischer Whisky

SCHNAPSVERKOSTUNGEN:

Lernen Sie Edelbrände und Liköre im Rahmen einer fachlichen Verkostung kennen.
Sie erfahren, wie die Früchte auf schonende und natürliche Art zu aromatischem Genuss verarbeitet werden.

Inh. Hans Gebhardt, Freiröttenbach 51, 91220 Schnaittach
Tel. 09126 1209, info@diedestille.de
www.diedestille.de

1. VARIANTE:

Verkostung von 5-6 Bränden, dazu wird fränkisches Schwarzbrot, Baguette, Käse und Schmalz gereicht.

Kosten: 15 €/Person (Mindestgebühr 150 €)
Gruppengröße: 10-16 Personen
Dauer: ca. 1,5 h

2. VARIANTE:

Verkostung von 8-10 Bränden, dazu wird eine fränkische Brotzeit (Käse, Obazter, Stadtwurst mit Musik, roher Schinken ...) gereicht.

Kosten: 24 €/Person (Mindestgebühr 240 €)
Gruppengröße: 10-16 Personen
Dauer: ca. 3 h

Während der Verkostung ist der Brennmeister Hans Gebhardt regelmäßig selbst vor Ort und wird sein Handwerk ausführlich erklären und alle Fragen beantworten.

Anmeldungen bis mindestens 3-4 Tage vorher erbeten.

TIPP Hopfentropf

Im letzten Jahrhundert entwickelte Oskar Wirth in Hersbruck das Rezept für einen besonders bekömmlichen Likör, der den Geschmack und die Nachhaltigkeit eines guten fränkischen Essens nicht zerstören sollte. Dazu verwendete er original Hersbrucker Gebirgshopfen und 32 Kräuter.

Heute wird der Hopfentropf, dessen Etikett das Hersbrucker Wassertor ziert, in Marktredwitz nach traditionellem Rezept hergestellt. Ausgeschenkt wird er in den meisten Gaststätten des Nürnberger Lands.

Natürlich können Sie auch eine Flasche Hopfentropf nach Hause mitnehmen. Erhältlich ist er in jedem gut sortierten Lebensmittelgeschäft im Nürnberger Land,

z.B. bei:

- Feinkost Langguth, Hersbruck
- EDEKA-Märkten

Genuss auf der Streuobstwiese | Bio-Apfelschorle

Obstsäfte von der Streuobstwiese

Auch die Streuobstinitiative Hersbrucker Alb e.V. kümmert sich um den Erhalt und den Neuanbau von Streuobstwiesen. So entstand in Hersbruck ein Streuobstortengarten mit über 280 verschiedenen alten Apfelsorten. Neben Obstbauseminaren und Baumpflanzaktionen hat der Verein ein eigenes Produkt herausgebracht. Unter dem Namen „Pomme 200“ (wegen der darin enthaltenen mehr als 200 Apfelsorten) gibt es Bio-Apfelschorlen in verschiedenen Geschmacksrichtungen und einen erfrischenden Cider.

Die Säfte unserer Obstbauern schmecken im Sommer als eisgekühlte Erfrischung und im Winter – mit ein paar Gewürzen verfeinert – als regionaler Fruchtpunsch.

REZEPT: Sabines und Tabeas Apfel-Walnuss-Tarte

von Tabea Strassner,
Dorfcafé Simonshofen

Mürbteig:

ZUTATEN

100 g Zucker
200 g Butter
300 g Mehl
1 Ei

ZUBEREITUNG

Zutaten kneten, bis ein glatter Teig entsteht, diesen dann mindestens eine halbe Stunde kaltstellen. Den abgekühlten Teig dünn auf Backpapier ausrollen und in eine vorgefettete Tarteform stürzen. Vorsichtig andrücken, das Backpapier ablösen und den überstehenden Teig abschneiden.

Füllung:

ZUTATEN

Ca. 500 g Äpfel (säuerlich, z. B. Boskop oder Elstar)
115 g Walnüsse

ZUBEREITUNG

Die Äpfel in schmale Spalten schneiden und damit den Tarteboden belegen, die Walnüsse vierteln und über die Äpfel streuen.

Guss:

ZUTATEN

100 g Butter
100 g Zucker
60 g Mehl
120 ml Sahne
1 EL Zimt

ZUBEREITUNG

Butter schmelzen, Zucker, Mehl, Sahne und Zimt dazugeben und glattrühren. Den Guss gleichmäßig über die Tarte verteilen und die Tarte bei 160°C 50 Minuten lang backen. Wenn die Tarte abgekühlt ist, mit dem Messer die Tarte vom Rand ablösen und mit Hilfe zweier Teller stürzen. Danach mit erwärmter Aprikosenkonfitüre bepinseln.

TIPP Säfte und Schorlen

BIO-SÄFTE

Lillinghofer Obstbauern

BIO-SCHORLEN

Pomme 200

Erhältlich in den Bio- und Naturkostläden der Region sowie in verschiedenen Dorfläden

DIREKTSÄFTE

Obstverwertungsgenossenschaft Förrenbach eG
Mo -Sa 8:00 – 12:00 Uhr, Mo, Di, Do, Fr 13:30 – 17:30 Uhr

hausgemachter Kuchen | Riesen-Windbeutel vom Hohenstein

Das Sahnehäubchen für den Urlaub

Feine hausgemachte Kuchen und Torten zaubern viele Gastgeber des Nürnberger Lands in ihren Backstuben. Je nach Saison werden Kirschenmännle, Zwetschgenkuchen, Apfelstrudel oder Christstollen angeboten. Manch einer hat sich auf Kaiserschmarrn, Windbeutel oder Strudel in allen Variationen spezialisiert und so sind auf den Speisekarten eine Vielzahl an süßen Köstlichkeiten zu finden. Der blaue Punkt in unserem Verzeichnis am Ende des Hefts weist Ihnen den Weg.

Der berühmte Nürnberger Lebkuchen muss natürlich innerhalb der Stadtgrenzen hergestellt werden. Fast alle Bäckereien und Konditoreien des Nürnberger Lands jedoch stellen dieses weihnachtliche Naschwerk ebenfalls her. Immer mit im Einsatz ist der Honig, der auf eine lange Tradition in der Region zurückblicken kann.

Imker Thomas Reichel bei der Arbeit | Honig aus dem Zeidelmuseum

TIPP Zeidelmuseum

Die Geschichte der Imker kann man im Feuchter Zeidelmuseum erkunden. Im Museumsladen können Sie zudem Produkte wie Honig aus der museumseigenen Imkerei, Honigbonbons, Met, Honiglikör, Kosmetikartikel und vieles mehr erwerben.

Öffnungszeiten: Sa 13:00 - 16:00 Uhr, So 13:00 - 17:00 Uhr, Museums-Shop: Mi 9:00 - 14:00 Uhr, Sa 9:00 - 13:00 Uhr

Kontakt: Pfinzingstraße 6, 90537 Feucht
Tel. 0171 7575638, www.zeidelmuseum.de

Honig

Das Nürnberger Land ist bereits sei dem Mittelalter Hochburg für die Zeidler – die Waldbienenzüchter. Da Bienenhonig zu der Zeit das einzige Süßungsmittel war, Bienenwachs vor allem für die Kerzenherstellung in großen Mengen gebraucht wurde, und Met ursprünglich das wichtigste volkstümliche Getränk war, kamen die Zeidler im Nürnberger Land zu Ansehen und Wohlstand. Auch für den „Nürnberger Lebkuchen“ war der Honig aus der Region ein elementarer Bestandteil. Man munkelt, die Lebkuchen seien gar hier im Nürnberger Land entstanden.

Imker für einen Tag – Imkerhandwerk live erleben

Tauchen Sie ein in die Welt der Bienen! Am Schaukasten schauen Sie dem geschäftigen Treiben in einer Wabe zu und machen sich auf die Suche nach der Bienenkönigin. Vom Imker erfahren Sie aus erster Hand spannende Fakten und Geschichten rund um die Bienen und den wertvollen Honig. Fragen und Austausch sind bei uns willkommen. Erleben Sie, wie der Honig aus der Wabe kommt und genießen Sie ein leckeres Honigbrötchen!

- Von Mai bis Mitte Juli
- Buchbar für Individualgäste jeden Alters, Gruppen bis maximal 15 Personen
- Dauer: ca. 1 Std.
- Schutz (Imkerhut mit Schleier) wird nach Bedarf gestellt.
- Es sollte keine Bienengiftallergie bestehen!

Kosten: Erwachsene 7,50 €,
Kinder bis 10 Jahre 3,00 €
inklusive Honigverkostung

Imkerei „Das Bienenkörbchen“
Thomas u. Christine Reichel GbR
Am Hirtenbühl 1, 91207 Lauf, Tel. 09123 75752
0170 2128461, dasbienenkoerbchen@web.de
www.dasbienenkoerbchen.de

S R U Tram Bus

Auf Freizeitkurs

... mit dem Happurger Stausee-Express 334
und dem Pegnitztal-Express 440

Ideal für die Freizeit:
TagesTicket Plus
verbundweit für 21,50 €

Preisstand: 1.1.2022

vgn.de/freizeitlinien

vgn_freizeit

VGN
Verkehrsverbund Großraum Nürnberg

Kulinarische Gastgeber

Nach Orten sortiert und zur besseren Auffindbarkeit auf der Karte mit Nummern versehen, finden Sie hier die Gastgeber im Nürnberger Land mit Hinweis auf ihre jeweiligen Besonderheiten.

Zeichenerklärung

- Schäufele
- Heimat aufm Teller
- GastroManagement-Pass
- Schäufele
- Schlachtschüssel
- Vegetarische Küche
- Vegane Küche
- hausgemachte Kuchen / Torten

ALTDORF

1 Restaurant „Rotes Ross“

Oliver Riedner, Oberer Markt 5, 90518 Altdorf
Tel. 09187 5272, info@rotes-ross-altdorf.de
www.rotes-ross-altdorf.de, Ruhetag Mo und Di, innen 162, außen 36 Plätze
täglich, S. 21

2 Hotel-Gasthof „Alte Nagelschmiede“

Claudia Recknagel, Oberer Markt 13, 90518 Altdorf
Tel. 09187 95270, willkommen@alte-nagelschmiede.com
www.alte-nagelschmiede.com, Ruhetag So, innen 115, außen 40 Plätze, Gastraum und WC barrierefrei
täglich, Mi,

BURGTHANN

3 Burgschänke, Restaurant & Hotel

Robert Reichinger, Burgbergweg 4
90559 Burgthann, Tel. 09183 956380
info@burg-schaenke.de, www.burg-schaenke.de
Ruhetag Mi und Do, innen 145, außen 80 Plätze, Gastraum und WC barrierefrei
täglich, S. 29

4 Gasthaus „Zum Ludwigskanal“

Gerd Reither, Dammweg 8, 90559 Burgthann-Schwarzenbach, Tel. 09183 250
gasthaus.zum.ludwigskanal@t-online.de
www.ludwigskanal.de, Ruhetag Di, Mi bis 15 Uhr, innen 160, außen 150 Plätze
So, S. 35

5 Landgasthof „Blaue Traube“

Stefanie Eckardt, Schwarzachstr. 7, 90559 Burgthann
Tel. 09183 7555, info@landgasthof-blauetraube.de
www.landgasthof-blauetraube.de, Ruhetag Mo-Mi und jeden letzten Sonntag im Monat, innen 198, außen 70 Plätze, Gastraum und WC barrierefrei
täglich, S. 21

6 Gasthof „Goldener Hirsch“

Peter Müller, Burgstraße 2, 90559 Burgthann
Tel. 09183 93210, info@goldener-hirsch-burgthann.de
www.goldener-hirsch-burgthann.de, Ruhetag Mo, innen 100, außen 50 Plätze + 100 im Stadl, Gastraum und WC barrierefrei
täglich, Mi S. 8

ENGELTHAL

7 Gasthof „Grüner Baum“

Hilde und Rudi Koch, Hauptstr. 9, 91238 Engelthal,
Tel. 09158 262, gruenerbaumengelthal@t-online.de
www.gruener-baum-engelthal.de, Ruhetage Mo und Di, innen 76, außen 50 Plätze, WC barrierefrei
So, S. 21

8 Landgasthof „Weißes Lamm“

Familie Schwab, Hauptstraße 24, 91238 Engelthal, Tel. 09158 929990, kontakt@hotel-weisseslamm.de www.hotel-weisseslamm.de, Öffnungszeiten finden Sie auf der Homepage, innen 300, außen 60 Plätze, Gastraum und WC barrierefrei

So, S. 8

HAPPURG

9 Hotel Kainsbacher Mühle

Ron u. Stephanie Erras, Mühlgasse 1, 91230 Happurg, Tel. 09151 7280, info@kainsbacher-muehle.de, www.kainsbacher-muehle.de, kein Ruhetag, innen 155, außen 110 Plätze, Gastraum barrierefrei

Sonn- und Feiertage,

HARTENSTEIN

10 Burg Hartenstein – Restaurant-Biergarten „Touché“

Christian Markus, Burg 1, 91235 Hartenstein Tel. 09152 921678, info@restaurant-touche.de www.restaurant-touche.de, Öffnungszeiten finden Sie auf der Website, innen 145, außen 60 Plätze + 80 im SB-Bereich, Gastraum und WC barrierefrei

So, S. 29

HERSBRUCK

11 Gasthof-Restaurant „Bauer“

Peter Bauer, Martin-Luther-Str. 16, 91217 Hersbruck Tel. 09151 81880, gasthof@restaurant-cafe-bauer.de www.restaurant-cafe-bauer.de, kein Ruhetag innen 75, außen 40 Plätze

täglich, S. 22

12 Michelsberg

Christine de Vries, Hans-Sachs-Ring 21 91217 Hersbruck, Tel. 09151 8178866 info@michelsberg-hersbruck.de www.michelsberg-hersbruck.de Ruhetag Mo und Di, innen 100, außen 60 Plätze

Sa und So,

13 Landhotel „Grüner Baum“

Hans-Peter Eberhard, Kühnhofen 3 91217 Hersbruck, Tel. 09151 609560 info@gruener-baum-kuehnhofen.de www.gruener-baum-kuehnhofen.de Ruhetag Mo bis 17 Uhr, innen 240, außen 120 Plätze Gastraum und WC barrierefrei

täglich, S. 22

KIRCHENSITTENBACH

14 Landidyll-Hotel „Zum Alten Schloss“

Hans Heberlein, Kleedorf 5 91241 Kirchensittenbach, Tel. 09151 8600 reservierung@zum-alten-schloss.de www.zum-alten-schloss.de kein Ruhetag, innen 220, außen 90 Plätze

Sa und So, S. 22

LAUF

15 Brauerei Gasthof Wiethaler

Juliane Dorn, Welserplatz 6, 91207 Lauf-Neunhof Tel. 09126 5460, info@gasthof-wiethaler.de, www.gasthof-wiethaler.de Ruhetag Mo und Di, innen 180, außen 250 Plätze, Biergarten barrierefrei

täglich, S. 35

16 Dorfcafé Simonshofen

Tabea Strassner, Hopfenstraße 32 91207 Lauf-Simonshofen, Tel. 09123 9996424 mail@dorfcafe-simonshofen.de www.dorfcafe-simonshofen.de, Ruhetag Mo bis Mi, innen 96, außen 25 Plätze, Gastraum barrierefrei

17 Gasthaus „Schloß Oedenberg“

Hans Fensel, Schloßweg 1, 91207 Lauf-Oedenberg
Tel. 09123 6766, info@schloss-oedenberg.de
www.schloss-oedenberg.de, Facebook, Instagram
Ruhetag Mo und Di, innen 180, außen 160 Plätze
Gastraum und WC barrierefrei
täglich, Mi, S. 29

18 Wirtshaus „Der Zwinger Melber“

Siegfried Bachmann, Hersbrucker Str. 1
91207 Lauf, Tel. 09123 983214
Zwinger.Melber@t-online.de, www.zwinger-melber.de
Ruhetag Mo, innen 60, außen 80 Plätze
Gastraum und WC barrierefrei
täglich,

NEUHAUS

19 Gasthof „Frankenalb“

Henry Kaufmann, Bahnhofstr. 17, 91284 Neuhaus
Tel. 09156 927172, kaufmann.neuhaus@t-online.de
Ruhetag Mo, innen 110, außen 90 Plätze
So, Feiertage u. n. Vorbestellung,

OFFENHAUSEN

20 Landgasthaus „Zum stillen Bächlein“

Norbert Meister, Egensbach 8
91238 Offenhausen-Egensbach, Tel. 09158 278
gasthaus@stilles-baechlein.de, www.stilles-baechlein.de
Ruhetag Mo und Di, innen 160, außen 60 Plätze
Gastraum und WC barrierefrei
täglich, S. 23

POMMELSBRUNN

21 Hotel Lindenhof

Lindenhof Resort & Events GmbH, Hubmersberg 2
91224 Pommelsbrunn, Tel. 09154 979910
gast@hubmersberg.de, www.hubmersberg.de
kein Ruhetag, innen 190, außen 100 Plätze,
Gastraum und WC barrierefrei
Sa und So, S. 35

SCHNAITTACH

22 Igelwirt

Familie Maas, Igelweg 6, 91220 Schnaittach-Osternohe
Tel. 09153 4060, info@igelwirt.de, www.igelwirt.de
Ruhetag Mo, innen 165, außen 120 Plätze
Gastraum barrierefrei
täglich, S. 8

SCHWARZENBRUCK

23 Gasthof „Zum Weißen Kreuz“

Familie Schmidt, Ochenbrucker Str. 30
90592 Schwarzenbruck-Altenthann
Tel. 09183 8358, info@gasthof-weisseskreuz.de
www.gasthof-weisseskreuz.de, Ruhetag Mo und Di,
innen 250, außen 80 Plätze, Gastraum barrierefrei
Fr, Sa und So, Do, S. 23

Übersichtskarte mit Orten

Die regionalen Spezialitäten und die Wirte im Nürnberger Land sind schnell erreicht: In unserer Übersichtskarte finden Sie die Orte des Genusses im Nürnberger Land und ihre kulinarischen Gastgeber, die wir auf den vorhergehenden Seiten aufgelistet haben.

IMPRESSUM

Herausgeber: Nürnberger Land Tourismus

Bilder: Frank Boxler, Bernd Hölzel, Thomas Geiger, Benjamin Kurz, Michael Schober, Partner & Gasthöfe, Steffen Oliver Riese

Design: magenta4.com

Druck: PuK Krämmer GmbH

Auflage: Januar 2022

Diese Broschüre wurde auf Recyclingpapier gedruckt.

nürnberger land

Die Outdoor- und Genussregion

Köstliches im Nürnberger Land
Regionale Küche genießen

Nürnberger Land Tourismus
Waldluststraße 1, 91207 Lauf a. d. Pegnitz
Tel. 09123 950-6062, Fax 09123 950-8005
urlaub@nuernberger-land.de
urlaub.nuernberger-land.de

www.facebook.com/nuernberg.land
instagram.com/nuernberger.land

ClimatePartner
FSC www.fsc.org RECYCLED Papier aus Recyclingmaterial FSC® C106855