

DIE BEKANNTESTEN HAARWILDARTEN

REH Das Reh ist in Franken flächendeckend verbreitet und die häufigste Haarwildart. Es macht deshalb einen Großteil des Wildbretangebotes aus. Nur der Rehbock hat einen Kopfschmuck, das sogenannte Gehörn.

WILDSCHWEIN Schwarzwild ist in weiten Bereichen des Landkreises Neustadt a.d.Aisch-Bad Windsheim beheimatet. Aufgrund seiner hohen Vermehrungsrate und seines Gewichtes ist es neben dem Rehwild die Tierart, die das meiste Wildbret in Deutschland liefert. Wildschweine leben in Rotten, die aus mehreren Bachen mit ihren Jungtieren bestehen. Die erwachsenen männlichen Wildschweine (Keiler) sind meist Einzelgänger.

HASEN Hasen leben in abwechslungsreichen Feldlandschaften. Der Hasenbestand zeigt leider einen Rückwärtstrend. Im Gegensatz zum Kaninchen, bei dem die Jungen im Bau geboren werden, kommt der Hasennachwuchs oberirdisch zur Welt.

DIE BEKANNTESTEN FEDERWILDARTEN

WILDENTEN In Deutschland gibt es viele verschiedene Entenarten. Bejagt und in den Handel gebracht wird hauptsächlich die Stockente, die besonders häufig vorkommt.

WILDTAUBEN Die mit Abstand häufigste Taubenart ist die Ringeltaube. Bei den Stadtauben, die sich auf den Plätzen tummeln, handelt es sich nicht um Wildtauben, sondern um verwilderte Haustauben. Das Fleisch von jungen Wildtauben ist zart und leicht verdaulich.

Für jede Wildart gibt es bestimmte Jagd- und Schonzeiten. Diese orientieren sich überwiegend am natürlichen Lebenszyklus der Tiere und können regional unterschiedlich sein. Wann eine Tierart bejagt werden darf, ist gesetzlich genau festgelegt. Frisches Wildbret aus deutschen Revieren ist deshalb nur in der jeweiligen Hauptjagdsaison zu haben:

Rotwild	Juni bis Ende Januar
Rehwild	Mai bis Ende Januar
Schwarzwild	ganzjährig
Hasen	Oktober bis Dezember
Kaninchen	ganzjährig
Wildtauben	Juli bis März
Wildenten	September bis Januar

WILDBRET-KÜCHE

Zu den besonderen kulinarischen Erlebnissen der fränkischen Küche zählen Wildgerichte. Ihre Zubereitung kann ganz einfach oder auch raffiniert sein. Sie reicht vom traditionellen Wildragout über einen feinen Braten bis hin zu Steaks oder Wildpasteten. Wildbret ist vitaminreich, fettarm und aufgrund seiner speziellen Eiweißzusammensetzung leicht verdaulich. Damit liegt es voll im Trend der bewussten Ernährung.

Zusammensetzung und Nährwerte von Wildfleisch

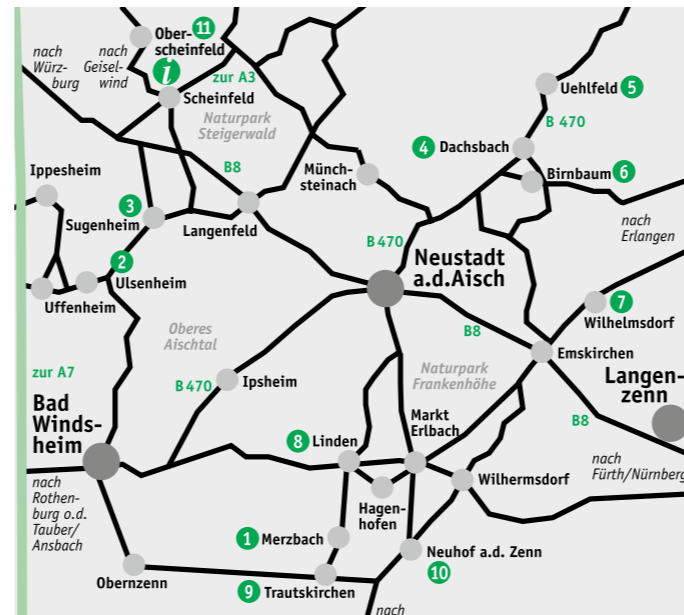
Wildart	Eiweiß %	Fett %	Mineral- stoffe %	Vitamin B2 mg/100 g	Kalorien pro 100 g	Joule pro 100 g
Reh	21	3,5	1,2	0,25	130	550
Hirsch	20	3,3	1,0	0,25	120	490
Wildschwein	17	3,4	2,4	0,25	120	490
Hase	22	3,0	1,2	0,06	120	490
Ente	18	17,2	1,0	0,20	240	1010

Wildbret wird in einigen Gasthäusern auch ganzjährig serviert – erkundigen Sie sich einfach bei den Wirten.

Viel Freude und guten Appetit beim Besuch der Gaststätten im Rahmen der Wildbretwochen.



SO FINDEN SIE DIE GASTHÄUSER DER WILDBRETWOCHEN



Mit dem Auto: Fürth (30 km), Nürnberg (40 km), Erlangen (25 km), Ansbach (20 km) und Würzburg (40 km). Mit dem VGN: Bahnlinien Nürnberg-Fürth-Neustadt a.d.Aisch-Markt Bibart, Neustadt a.d.Aisch-Bad Windsheim, Fürth-Markt Erlbach und Ansbach-Uffenheim. Fahrpläne unter www.vgn.de.

Der Landkreis Neustadt a.d.Aisch-Bad Windsheim liegt mit 2/3 seiner Fläche im Naturpark Steigerwald und Naturpark Frankenhöhe. Diese Naturparks sind mit großen Waldflächen gesegnet, die in Fluss- und Seitentälern immer wieder in grüne Wiesenlandschaften und abwechslungsreichen Ackerbau auslaufen. Zahlreiche Wasserläufe und viele Weiher- und Teichanlagen bereichern das Landschaftsbild und bieten ein gutes natürliches Wasserangebot. Dies alles zusammen ermöglicht eine Vielfalt an Wild, welches unter guten Bedingungen gesund heranwachsen kann. Die weitgehend stressfreie Lebensweise des Wildes in der freien Natur, seine große Bewegungsfreiheit und seine abwechslungsreiche Nahrung aus Kräutern und Gräsern sind unmittelbar für den Wohlgeschmack des Wildfleisches verantwortlich.

Weitere Informationen und Prospekte über die Region bei der **Tourist-Information Landkreis Neustadt a.d.Aisch-Bad Windsheim**

Hauptstraße 1 · 91443 Scheinfeld
Tel. (09161) 92 15 00 · Fax (09161) 92 90 150

info@wildbretwochen.de
www.wildbretwochen.de · www.bocksbeutelstrasse.de
www.karpfenschmeckerwochen.de · www.bierstrasse.de
www.steigerwald-info.de

WILDBRET-GEWINNSPIEL

1. Preis: Ganztägiger Eintritt in die Franken-Therme Bad Windsheim für zwei Personen inkl. Saunalandschaft, Thermal-Badehallen und großer Salzsee und Wildbretgenuss-Essen an der Eröffnung der Wildbretwochen 2019

11 weitere Preise: Jeweils 1 Einkehrgutschein im Wert von 20 Euro

Sie werden automatisch von uns verständigt, wenn Sie gewonnen haben. Die Preise werden zugestellt!

Tourist-Information
Landkreis Neustadt a.d.Aisch-Bad Windsheim
– Wildbretwochen –
Hauptstraße 1
91443 Scheinfeld

- Stempel sammeln und gewinnen. Der Besuch einer in diesem Flyer aufgeführten Gaststätte wird Ihnen auf Wunsch mit einem Stempel bestätigt.
- Sie benötigen **mindestens zwei Stempel von verschiedenen Restaurants** Ihrer Wahl, die auf der Innenseite beschrieben sind. Die Stempel werden nur während der Aktionswochen vergeben.
- Senden Sie das Falblatt mit mindestens zwei verschiedenen Stempeln nach Abschluss Ihrer „Wildbrettournee“ an die Tourist-Information (Anschrift siehe links) zurück. Bitte geben Sie für eine eventuelle Gewinnbenachrichtigung Ihre Adresse an.
- **Einsendeschluss ist der 14. 12. 2018**, es gilt das Datum des Poststempels.
- Am Gewinnspiel kann jede Person nur ein Mal teilnehmen.
- Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Wir wünschen Ihnen auf Ihrer „Wildbrettournee“ guten Appetit und viel Glück!
Datenschutzrechtliche Erklärung: Mit meiner Unterschrift willige ich jederzeit frei widerruflich ein, dass meine Daten durch die Tourist-Information des Landkreises Neustadt a.d.Aisch-Bad Windsheim für das Gewinnspiel zu statistischen Zwecken erhoben, gespeichert, verarbeitet und genutzt werden dürfen. Die Daten werden nicht an Dritte weitergegeben.

Ich möchte über aktuelle Neuigkeiten von den Wildbretwochen informiert werden (bitte ankreuzen).

Name, Vorname _____
Straße _____
PLZ/Ort _____
Telefon _____
E-Mail _____
Datum, Unterschrift _____



18. Wildbretwochen

Genuss in Fränkens Mehrregion
Neustadt a.d.Aisch-Bad Windsheim



vom 11. bis 26.11.2018

Wildbretspeisen
in vielen Zubereitungsarten



www.wildbretwochen.de

DIE WILDBRET-RESTAURANTS

IM LANDKREIS NEUSTADT A.D. AISCH-
BAD WINDSHEIM

1 GASTHAUS KIRCHBERGER

MERZBACH · Barbara u. Helmut Kirchberger
Haus-Nr. 4 · 90619 Trautskirchen, OT Merzbach
Telefon (0 91 07) 8 08 · Fax (0 91 07) 9 69 05

Ruhetag: Dienstag, Mittwoch

Vorspeise **Steinpilzrahmsüppchen** · Hauptgang **Rehshäufele mit frischen Pilzen, Preiselbeerbirne, Semmelkloß, Apfelblaukraut; Rehmedaillons auf Walnussrahmsauce, Kartoffelkräpfen, Broccoli; Wildschweinbraten mit Maronentraubensauce, Semmelkloß; gefüllte Wildente mit Kloß u. Rotkohl; Hasenkeule mit Pfefferkirschsauce, Semmelkloß, Salatvariationen u.v.m.** · Dessert **Merzbacher Zwetschgenbeutel mit hausgemachten Zimtparfait, hausgemachte Pralinen.**

Unser Wild stammt aus heimischen Revieren.

2 LANDGASTHOF ZUM SCHWARZEN ADLER

ULSENHEIM · Familie Meyer
Ulsenheim 97 · 91478 Markt Nordheim, OT Ulsenheim
Tel. (0 98 42) 82 06 · Fax (0 98 42) 78 00
www.frankenurlaub.de · info@frankenurlaub.de

Ruhetag: Montag, Mittwoch

Hauptgang **Rehrbraten mit Knödeln u. Blaukraut; Rehrücken rosa gebraten mit Steinpilzsauce, Preiselbeerknödel u. Salat; Wildschweingulasch mit Semmelknödelaufbau u. Salat; Wildschweinbraten mit Knödeln u. Blaukraut; sowie tagesaktuelle Gerichte.**

Unser Wild stammt aus dem Revier Ulsenheim, Markt Nordheim.

3 LANDGASTHOF IM EHEGRUND

SUGENHEIM · Familie Stiegler
Hauptstraße 30 · 91484 Sugenheim · Tel. (0 91 65) 3 60
Fax (0 91 65) 4 60 · www.landgasthof-ehegrund.de
info@landgasthof-ehegrund.de

Ruhetag: Montag

Vorspeise **Wildrahmsuppe „Steigerwald“ mit Steinpilzen** · Hauptgang **Rehrücken mit Waldpilzen; Rehshäufele in Wacholdersauce; Wildschweinbraten in Burgundersauce mit Preiselbeerbirne u. Blaukraut; Wildschweinsteak; Steigerwälder Wildragout mit Spätzle; Hasenkeule in süßsaurer Sauce; Wildentenbrust rosa gebraten.**

Unser Wild stammt aus den Revieren Sugenheim, Hürfeld, Ezelheim, Deutenheim.

4 LANDGASTHOF ZUM BRANDENBURGER ADLER

DACHSBACH · Familie Hieronymus
Bamberger Straße 1a · 91462 Dachsbach · Tel. (0 91 63) 2 92
Fax (0 91 63) 99 66 63 · www.gasthof-hieronymus.de
gasthof-hieronymus@t-online.de

Ruhetag: Dienstag, Mittwoch, Donnerstag

Vorspeise **Klare Wildsuppe mit Pfannkuchenstreifen** · Hauptgang **Geschmörter Rehbraten in Rahmsauce mit gefüllter Preiselbeerbirne, Blaukraut u. Kloß; Wildschweingulasch mit Waldpilzen, Preiselbeeren, Speckrosenkohl u. Semmelknödel; Wildschweinbraten in Rotweinsauce mit Kartoffelknödel u. gemischten Blattsalaten.**

Unser Wild stammt aus heimischen Revieren.

5 BRAUEREI-GASTHOF PRECHTEL

UEHLFELD · Familie Prechtel
Hauptstraße 24 · 91486 Uehlfeld · Tel. (0 91 63) 2 28
Fax (0 91 63) 12 29 · www.brauerei-prechtel.de

Ruhetag: Montag

Vorspeise **Wild-Preiselbeer-Süppchen** · Hauptgang **Rehrbraten mit Johannisbeersauce, Blaukraut u. Kartoffelkroketten; Wildschweinbraten mit Blaukraut u. Kloß, Wildragout mit Bandnudeln; sonntags weitere Wildgerichte.**

Unser Wild stammt aus heimischen Revieren.

6 LANDGASTHOF ZUR HAMMERSCHMIEDE

BIRNBAUM · Familien Schiwon u. Frieß
Haus-Nr. 56 · 91466 Gerhardschhofen, OT Birnbaum
Tel. (0 91 63) 9 99 40 · www.landgasthof-hammerschmiede.de
info@landgasthof-hammerschmiede.de

Ruhetag: Montag; So. ab 16 Uhr geschlossen

Rehrbraten mit Rotweibirne; Rehshäufele mit Semmelkloß; Wildtopf nach Jägerart in Wacholdersauce; Wildschweinbraten mit Preiselbeerbirne; Wildhasenbraten „Braun“ gemacht; gefüllte Wildente nach Großmutter Rezeptbuch.

Unser Wild stammt aus den Revieren Diebach u. Unterschweinach.



7 GASTHOF BRENNEREISTUBEN

WILHELMSDORF · Familie Günthner
Bergstraße 21A · 91489 Wilhelmsdorf · Tel. (0 91 04) 21 41
Fax (0 91 04) 21 48 · www.brennereistuben.de
info@brennereistuben.de

Ruhetag: Montag

Vorspeisen **Fränkische Wildsuppe; hausgemachte Wildpastete mit Kräutern u. Weißbrot; marinierter Feldsalat mit geräuchertem Rehschinken** · Hauptgang **Wildschweinbraten mit Kloß, Williamsbirne, Wildpreiselbeeren u. Blaukraut; Rehmedaillons mit Pfifferlingen, Kartoffelhaltern u. Salat; Rehrbraten mit Kloß, Blaukraut, Williamsbirne u. Wildpreiselbeeren; gebackene Rehleber mit Kartoffelpüree u. gebratenen Apfelscheiben; gefüllte Feldhasenkeule mit Kloß u. Salat; Wildtöpfchen nach Jäger-Art mit hausgemachten Spätzle u. Salat; Wildschweinroulade mit Serviettenkloß u. Rahmwirsing.**

Unser Wild stammt aus den Revieren Emskirchen, Brunn, Elgersdorf-Gunzendorf, Neidhardswinden-Siedelbach, Ebersbach-Wilhelmsdorf, Eckenberg, Hohholz.

8 LANDGASTHOF – HOTEL*** ZUM STERN

LINDEN · Jürgen Knörr
Hauptstraße 60 · 91459 Markt Erlbach, OT Linden
Tel. (0 91 06) 8 91 · Fax (0 91 06) 66 66
www.karpfenbuffet.de / www.karpfensushi.de

Ruhetage Nov.–März: Montag–Mittwoch

Vorspeise **Steinpilzrahmsüppchen mit Rehkraftbrühe verfeinert; Streifen von der rosa gebratenen Rehlende an Feldsalat mit Croutons** · Hauptgang **Medaillons vom Rehrücken u. Wildschweirücken mit Steinpilzen, Kroketten; Rehrbraten mit Kloß; Rehshäufele mit Kloß; Wildschweinbraten mit Kloß; Wildschweinragout mit Spätzle; Hasenkeule in Burgundersauce mit Kloß; Wildhasenrücken mit Waldpilzen u. Kroketten** · Dessert **Hausgemachtes Haselnussparfait mit Zwetschgenkompott**

Alle Klöße u. Kroketten sind hausgemacht. Zu allen Gerichten dürfen Sie sich an der reichhaltigen Salatbar bedienen. Samstag, 17.11.2018 „Wildes Buffet“.

Unser Wild stammt aus den Revieren Linden u. Markt Erlbach.

9 LANDGASTHOF GOLDENER STERN***

TRAUTSKIRCHEN · Familie Krönert
Hauptstraße 2 · 90619 Trautskirchen · Tel. (0 91 07) 2 55
Fax (0 91 07) 16 01 · www.landgasthof-goldener-stern.de
kroenert@landgasthof-goldener-stern.de

Ruhetag: Donnerstag

Hauptgang **Rehrbraten; Rehrücken; Wildschweinbraten; Medaillons vom Wildschweirücken; Hasenkeule gespickt; Hasenrückenfilet.**

Unser Wild stammt aus dem Revier Trautskirchen.

10 LANDGASTHOF-HOTEL RIESENGBIRGE

NEUHOF A.D.ZENN · Familie Schneider
Marktplatz 14 · 90616 Neuhoof a. d. Zenn · Tel. (0 91 07) 92 44 10
Fax (0 91 07) 92 44 1234 · www.landgasthof-riesengebirge.de

Vorspeisen **Waldpilzsuppchen mit Wildschwein-Grießklößchen; Wildkraftbrühe mit Ravioli; gegrillter Kürbis mit Wildschweinschinken** · Hauptgang **In Rotwein geschmortes Rehshäufele mit Egerlingen; Wildschweinkeule mit Großmutter's Essigzwetschge; rosa gebratener Rehrücken an Ginsahnesauce mit Preiselbeeren im Gewürz Apfel; Wildhasenrücken an Schattenmorellensauce; Ragout von Reh u. Wildschwein im Pfanderl serviert; geschmorte Wildhasenkeule; Beilagen: Speck-Rosenkohl, Broccoli, Marktgemüse, Haselnussspätzle, Serviettenknödel, Kartoffelcrêpes, Mandelbällchen; täglich Salatbuffet** · Dessert **Süßes aus der Riesengebirgs-Pâtisserie unter der Leitung von Stefanie Heller.**

Unser Wild stammt aus den Revieren Neuhoof, Oberfeldbrecht, Buch, Katterbach.

11 GASTHOF MÜNICH

OBERSCHEINFELD
Marktplatz 6 · 91483 Oberscheinfeld · Tel. (0 91 67) 204
www.schwarzer-adler-oberscheinfeld.de
kontakt@schwarzer-adler-oberscheinfeld.de

Ruhetag: Montag, Donnerstag

Geräucherte Wildentenbrust mit Feldsalat in Holunder-Honig-dressing; Gebratener Rehrücken mit Nudel-Waldpilzroulade; Rehshäufele in Preiselbeersauce mit Klößen u. Blaukraut; Duo vom Hirsch mit Kartoffelhaltern und Rahmwirsing.

Unser Wild stammt aus heimischen Revieren.



ALLGEMEINE INFORMATIONEN

„rollstuhlgerecht“ u.a.:

- mind. ein PKW-Stellplatz in der Nähe des Eingangs (Breite ca. 3,5 m)
- Zugänge stufenlos oder alternativ über Rampe
- keine Karussell- oder Rotationstüre als Zugang oder alternativ zusätzliche stufenlose Eingangstür
- Durchgangsbreiten der Türen (WC, Eingang, Speiseraum) mind. ca. 90 cm
- Gästetoiletten-Türe schlägt nicht in Sanitärraum auf
- ausreichende Bewegungsfläche vor WC-Becken
- Haltegriffe neben dem WC

Gästezimmer vorhanden

rollstuhlgerecht

DER BESONDERE FREIZEIT-TIPP

Schwerelos im Salze

Franken-Therme
BAD WINDSHEIM

Ihr HOCH Gefühl

Franken-Therme Bad Windsheim GmbH
Erkenbrechtallee 10 · 91438 Bad Windsheim
Tel 09841 / 40 30 0 · Fax 09841 / 40 30 10
www.franken-therme.net · info@franken-therme.net
Öffnungszeiten täglich von 9.00 bis 22.00 Uhr

Alle Angaben ohne Gewähr.