

19. Wildbretwochen

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



vom 9. bis 24. 11. 2019

Wildbretspeisen
in vielen Zubereitungsarten

©Herausgeber: Landkreis Neustadt a.d. Aisch-Bad Windsheim - Tourist-Information - Hauptstraße 1 - 91443 Scheinfeld - Tel. 09161 92-1500 - Fax 09161 92-90150 - www.wildbretwochen.de

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 Roten, 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

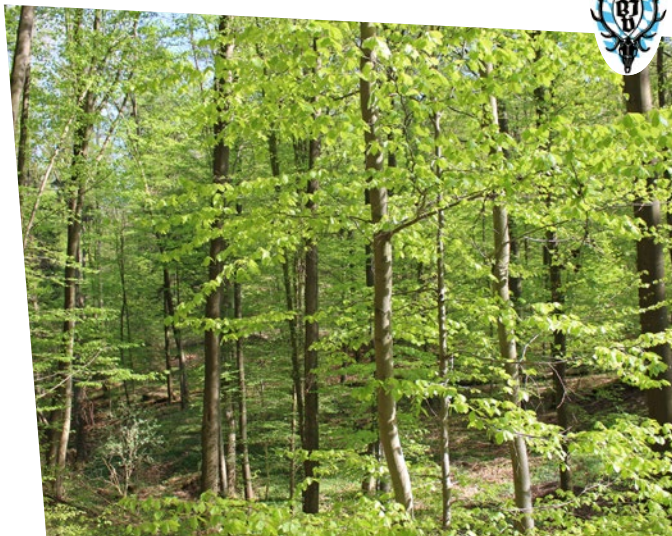
Zu den besonderen kulinarischen Erlebnissen der fränkischen Küche zählen Wildgerichte. Ihre Zubereitung kann ganz einfach oder auch raffiniert sein. Sie reicht vom traditionellen Wildragout über einen feinen Braten bis hin zu Steaks oder Wildpasteten. Wildbret ist vitaminreich, fettarm und aufgrund seiner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

Zusammensetzung und Nährwerte von Wildfleisch

Wildart	Eiweiß %	Fett %	Mineralstoffe %	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.



WILDBRET-GEWINNSPIEL

Einfach Stempel sammeln und gewinnen! Kehren Sie während des Aktionszeitraums in mindestens drei der in diesem Flyer genannten Gaststätten ein. Für jeden Besuch erhalten Sie auf Wunsch einen Stempel.

Senden Sie den Flyer mit **mindestens zwei verschiedenen Stempeln** an die Tourist-Information des Landkreises Neustadt a.d. Aisch-Bad Windsheim (Anschrift siehe links) zurück.

Einsendeschluss: 16. 12. 2019 (Datum des Poststempels).
Pro Person ist nur eine Teilnahme möglich. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Bitte geben Sie für eine eventuelle Gewinnbenachrichtigung Ihre Adresse an:

Name, Vorname _____

Straße _____

PLZ, Ort _____

E-Mail _____

Datum, Unterschrift _____

DER BESONDERE FREIZEIT-TIPP



Sole spüren...

Frankens-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

MITMACHEN UND GEWINNEN

1. Preis: WILDBRET-ERLEBNISTAG (Wildbretessen, Eintritt in die Franken-Therme Bad Windsheim mit Saunalandschaft und Salzsee)

11 weitere Preise:
jeweils ein **EINKEHR-GUTSCHEIN** im Wert von 20 Euro

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

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 zu statistischen Zwecken erhoben, gespeichert, verarbeitet und genutzt werden dürfen. Die Daten werden nicht an Dritte weiter gegeben.

Bitte in ein Fenster-Küvert stecken oder Adresse per Hand auf ein Kuvert ohne Fenster schreiben, ausreichend frankieren und versenden.

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

DIE WILDBRET-RESTAURANTS IM LANDKREIS NEUSTADT A.D.AISCH- BAD WINDSHEIM



Der Landkreis Neustadt a.d.Aisch-Bad Windsheim liegt mit 2/3 seiner Fläche in den Naturparks Steigerwald und Frankenhöhe, die sich durch große Waldflächen und eine Vielfalt an Kräutern und Gräsern auszeichnen. Zahlreiche Wasserläufe und viele Weiher- und Teichanlagen bereichern das Landschaftsbild. Dies alles zusammen ermöglicht eine Vielfalt an Wild, das unter guten Bedingungen gesund heranwachsen kann.

Frankens Mehrregion, der Landkreis Neustadt a.d.Aisch-Bad Windsheim, ist von Fürth (30km), Nürnberg (40km), Erlangen (25km), Ansbach (20km), Kitzingen (35km) und Würzburg (35km) in nur 30 Autominuten zu erreichen.

Mit dem Verkehrsverbund Großraum Nürnberg (VGN):
Bahnlinien Nürnberg-Fürth-Neustadt/Aisch-Markt Bibart,
Fürth-Markt Erlbach und Ansbach-Uffenheim.
Fahrpläne unter: www.vgn.de

1 GASTHAUS KIRCHBERGER

MERZBACH · Barbara u. Helmut Kirchberger
Haus-Nr. 4 · 90619 Trautskirchen, OT Merzbach
Tel. 09107 808 · Fax 09107 96905

Ruhetag: Dienstag, Mittwoch

Vorspeise **Steinpilzrahmsüppchen** · Hauptgang **Rehshäufele mit frischen Pilzen, Preiselbeerbirne, Semmelkloß, Apfelblaukraut; Rehmedaillons auf Walnussrahmsauce, Kartoffelkrapfen, 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.**

Unser Wild stammt aus heimischen Revieren.

2 LANDGASTHOF ZUM SCHWARZEN ADLER

ULSENHEIM · Familie Meyer
Ulsenheim 97 · 91478 Markt Nordheim, OT Ulsenheim
Tel. 09842 8206 · Fax 09842 7800
www.frankenurlaub.de · info@frankenurlaub.de

Ruhetag: Montag, Mittwoch · 27.10.-31.10.2019 Urlaub

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. 09165 360
Fax 09165 460 · 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. 09163 292
Fax 09163 996663 · www.gasthof-hieronymus.de
gasthof-hieronymus@t-online.de

Ruhetag: Dienstag, Mittwoch, Donnerstag

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

Unser Wild stammt aus heimischen Revieren.

5 BRAUEREI-GASTHOF PRECHTEL

UEHLFELD · Familie Prechtel
Hauptstraße 24 · 91486 Uehlfeld · Tel. 09163 228
Fax 09163 1229 · 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 Gerhardshofen, OT Birnbaum
Tel. 09163 99940 · www.landgasthof-hammerschmiede.de
info@landgasthof-hammerschmiede.de

Ruhetag: Montag; So. ab 16 Uhr geschlossen

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

Unser Wild stammt aus den Revieren Diebach u. Unterschweinach.

INFORMATIONEN UND PROSPEKTBESTELLUNG

Landkreis Neustadt a.d.Aisch-Bad Windsheim
Tourist-Information
Hauptstraße 1 · 91443 Scheinfeld
Telefon 09161/92-1500
info@wildbretwochen.de
www.wildbretwochen.de

7 GASTHOF BRENNEREISTUBEN

WILHELMSDORF · Familie Günthner
Bergstraße 21 · 91489 Wilhelmsdorf · Tel. 09104 2141
Fax 09104 2148 · www.brennereistuben.de
info@brennereistuben.de

Ruhetag: Montag

Vorspeisen **Fränkische Wildsuppe; Hausgemachte Wildpastete mit Kräutern und Weißbrot; Marinierter Feldsalat mit geräuchertem Rehschinken** · Hauptgang **Wildschweinbraten mit Kloß, Williamsbirne, Wildpreiselbeeren und Blaukraut; Rehmedaillons mit Pfifferlingen, Kartoffelaltern und gem. Salat; gefüllte Wildente mit Kloß, gebrateten Apfelscheiben und Blaukraut; Rehbraten mit Kloß, Blaukraut, Williamsbirne und Wildpreiselbeeren; gebackene Rehleber mit Kartoffelpüree und gebrateten Apfelscheiben; gefüllte Feldhasenkeule mit Kloß und gem. Salat; Wildtöpchen nach Jäger-Art mit hausgemachten Spätzle und gem. Salat; Wildschweinroulade mit Serviettenkloß und Rahmwirising.**

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

8 LANDGASTHOF – HOTEL*** ZUM STERN

LINDEN · Jürgen Knörr
Hauptstraße 60 · 91459 Markt Erlbach, OT Linden
Tel. 09106 891 · Fax 09106 6666
www.karpfenbuffet.de / www.karpfensushi.de

Ruhetage Nov.–März: Montag–Mittwoch

Vorspeise **Steinpilzrahmsüppchen mit Rehkraftbrühe verfeinert** · Hauptgang **Medaillons vom Rehrücken u. Wildschweinerücken mit Steinpilzen, Kroketten; Rehbraten 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, 16. 11. 2019 „Wildes Buffet“.

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

9 LANDGASTHOF GOLDENER STERN***

TRAUTSKIRCHEN · Familie Krönert
Hauptstraße 2 · 90619 Trautskirchen · Tel. 09107 255
Fax 09107 1601 · www.landgasthof-goldener-stern.de
kroenert@landgasthof-goldener-stern.de

Ruhetag: Donnerstag

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

Unser Wild stammt aus dem Revier Trautskirchen.

10 LANDGASTHOF-HOTEL RIESENGBERG

NEUHOF A.D.ZENN · Familie Schneider
Marktplatz 14 · 90616 Neuhof a. d. Zenn · Tel. 09107 924410
Fax 09107 92441234 · 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 Essigzwetschge; rosa gebratener Rehrücken an Ginsahnesauce mit Preiselbeeren im Gewürzpfel; Wildhasenrücken an Schattenmorellensauce; Ragout von Reh u. Wildschwein im Pfanderl serviert; geschmorter 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 Neuhof, Oberfeldbrecht, Buch, Katterbach.

11 GASTHOF MÜNICH

OBERSCHEINFELD
Marktplatz 6 · 91483 Oberscheinfeld · Tel. 09167 204
www.schwarzer-adler-oberscheinfeld.de
kontakt@schwarzer-adler-oberscheinfeld.de

Ruhetag: Montag, Donnerstag; Urlaub: 22.10.-04.11.2019

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

Unser Wild stammt aus heimischen Revieren.

Alle Angaben ohne Gewähr.  Gästezimmer vorhanden  rollstuhlgerecht

