



*Wir sind*  
**GenussOrt**  
**2024**

Heimat des Guten

NEUMARKTER  
**SCHMANKERL**  
**WOCHEN**

SEIT 1991



# *Erntedank*

die Fülle des Herbsts  
genießen

34. NEUMARKTER SCHMANKERLWOCHEN

1. BIS 31. OKTOBER 2024

[www.schmankerlwochen.de](http://www.schmankerlwochen.de)



# NEUMARKTER SCHMANKERLWOCHEN 2024



Foto: Katja Schumann

V. l. n. r.: Michaela Lang (Geschäftsstelle Tourismusverband), Rainer Seitz (Geschäftsführer Tourismusverband), Viktoria Lukas (Almhof), Rainer Gruber (Goldener Hirsch), Georg Lukas (Almhof), Egbert Schwab (Werbeleiter Tourismusverband), Josef Sammüller (Berghotel Sammüller), Werner Thumann (1. Vorsitzender Tourismusverband), Bianca Wutz (Post Berching), Gerhard Heidner (Am Schloss)

Weitere Teilnehmer (nicht im Bild): Ristorante La Fortunella und Restaurant Franziskus



## TOURISMUSVERBAND NEUMARKT I.D.OPF. E.V.

Mit seiner modernen und breiten Aufstellung greift der Tourismusverband Neumarkt unterschiedlichste Projekte auf. Dabei sind die **Neumarkter Schmankerlwochen** unser Aushängeschild. Etliche Partnerbetriebe sind seit über 30 Jahren mit dabei und neue Gastronomen haben sich in den vergangenen Jahren eingebracht.

Darüber hinaus verfolgt unser Verband auch im kulturellen Bereich Ziele, zum Beispiel das deutschlandweit Beachtung findende Kunstprojekt „**Kunst ohne Filter**“ – direkt am Neumarkter Rathaus.

Von der Öffentlichkeit oft zu wenig wahrgenommen wird das Engagement des Tourismusverbands Neumarkt i.d.OPf. e.V. 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 von ihm leben nicht nur Gastronomen oder Hoteliers – jeder Einzelne profitiert direkt oder indirekt vom florierenden Tourismus in Neumarkt. Zahlreiche Persönlichkeiten aus Handel, Wirtschaft und Politik sind dem Tourismusverband Neumarkt i.d.OPf. e.V. bereits beigetreten.

Werden auch Sie Mitglied!

[www.tourismusverband-neumarkt.de](http://www.tourismusverband-neumarkt.de)



# SCHMANKERLWOCHEN 2024

## ERNTEDANK – die Fülle des Herbsts genießen!

Äste, die sich unter der Last der reifenden Früchte biegen, bunte Blätter, die im Wind tanzen, glänzende Kastanien und dieses ganz spezielle, warme Licht, wie es nur ein sonniger Herbsttag hat: Auch wenn für mich der Sommer eigentlich die schönste Jahreszeit ist, schätze ich den Herbst doch – besonders die kulinarische Fülle und Vielseitigkeit, die er zu bieten hat. Die meisten Früchte und Gemüse sind reif, es ist die Zeit der Ernte und des Genießens.

So stehen unsere Neumarkter Schmankerlwochen heuer unter dem Motto „Erntedank“. Gerade in einer Zeit, in der im Grunde alles, was Herz und Gaumen gerade begehren im Supermarkt um die Ecke verfügbar ist, halte ich es für umso wichtiger, dafür zu danken, dass uns die Natur Jahr für Jahr aufs Neue reich beschenkt. Erntedankfeste gab es bereits bei den Römern und den alten Griechen, Erntedank wird nach wie vor in den verschiedensten Kulturen und Religionen mit unterschiedlichen Bräuchen und Traditionen gefeiert. Dies geschieht immer gemeinsam mit Familie und Freunden, ganz gleich, ob wie in Frankreich die Weinlese oder wie auf Barbados die Zuckerrohrernte im Mittelpunkt stehen.

Ich lade Sie herzlich ein, gemeinsam mit unseren Schmankerlwirten die kulinarischen Schätze unserer Region zu kosten. Genießen Sie frische, regionale und saisonale Lebensmittel, kreativ zubereitet, die den Gaumen und die Seele verwöhnen und den Abschied vom Sommer etwas leichter machen.

Einen guten Appetit wünscht Ihnen

Ihr

Werner Thumann

1. Vorsitzender Tourismusverband Neumarkt i.d.OPf. e.V.

## NEUMARKTER SCHMANKERL WOCHEN

SEIT 1991



### Rainer Seitz

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

### Markus Ochsenkühn

Oberbürgermeister  
der Stadt Neumarkt i.d.OPf.

### Werner Thumann

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



# POSTBERCHING

Johannesbrücke 5  
92334 Berching  
Tel.: 08462 20042 – 0  
Fax: 08462 20042 – 154

post@post-berching.de  
www.post-berching.de  
Facebook: @postberching  
Instagram: @postberching

Montag bis Samstag  
11.30 – 14.00 Uhr  
18.00 – 21.00 Uhr  
21.00 – 21.30 Uhr (kleiner Auszug aus der Karte)  
Sonn- und Feiertage  
11.30 – 14.00 Uhr  
17.30 – 21.00 Uhr



**Herbstliche Crossover-Küche**  
Mit unserer herbstbunten Komposition aus Gewürzen, Stilen und Geschmackserlebnissen danken wir der reichen Ernte des Jahres. Unsere kreative Mischung aus europäischen Länderspezialitäten und orientalischen Gerichten wird Sie überraschen.  
Wir servieren Ihnen beliebte regionale Herbstfrüchte und -gemüse – mal mit Wild, Fleisch, Geflügel oder Fisch und auch vegetarisch. Dabei verlassen wir uns wie gewohnt auf regionale Zutaten und heimische Lieferanten.

**Die Post Berching wünscht einen Guten Appetit!**



**kupfer & sohn**  
NÜRNBERG

Am Wasserlauf  
Oswald-Schütz  
Bismarckplatz 2  
92334 Berching/CPH  
Telefon 08462 7 905

Café

Mittelbach  
Konditorei – Bäckerei



**Gutmann**  
*Leutes Hofweizen*

**Leberecht Goeritz**  
MOLKEREI + FRISCHPRODUKTE  
www.leberecht-goeritz.de

**Christian Sippl**



Raitenbuch 85  
Berching  
www.hohvermarktung-sippl.de

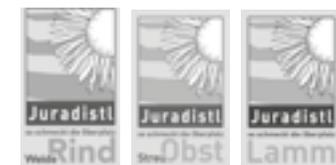


**BASILIOUS**

Metzgerei Gasthaus  
5.00 Weigscheid



Wackerstern 17  
92334 Berching



STERN

## APERITIF

### Hollerbeer Spritz (0,3 l)

Franken Holunderbeer Sirup, Soda, Secco

6,50 €

## FRÜHSTÜCK

Mo-Sa, 8.00 – 11.00 Uhr

### Talahon

Dinkelkönig | Labneh (libanesischer Frischkäse) | Blattspinat | Roastbeef Tranchen | Gegrilltes Gemüse | Lib el Kousa

13,50 €

### Ziegenkönig

Dinkelkönig | Kürbis | Rucola | karamellierter Ziegenweichkäse | Walnüsse | Feige

10,90 €

### Blueberry Pancakes

Pancakes | Ahornsirup | Butter | Blaubeeren

8,90 €

## VORSPEISE



### Französische Zwiebelsuppe

mit Knoblauchcrostini und überbacken mit „Altem Oberpfälzer“ von der Käserei Wohlfahrt

6,90 €

### LAX

Gin gebeizte Biberbacher Lachsforelle auf Dinkelkönig, Frischkäse, Senfkaviar, Blattspinat und Honig-Senfsoße

14,50 €

## HAUPTGERICHTE



### Oriental Bowl

Herbstliches Gemüse im Tempura-Teig gebacken, Karotten-Sesam Falafel an Lib el Kousa, Fladenbrot, Kürbis und Rote Bete-Humus

18,30 €



### Wirsingwickerl

vom Juradistl Lamm an Portweinjus, Wurzelgemüse und Kartoffelpüree

16,50 €

### Pennoni Rigate e zucca

Gegrillte Brust vom Rapperszeller Hähnchen auf Kürbis-Parmesan Creme und in Salbei geschwenkte italienische Pasta

22,50 €

### Gulasch vom Berchinger Damwild

mit Steinpilzen und Kräutern in Rahm geschmort, dazu Brokkoli und Salbei-Maroni Brezenknödel

22,80 €

### Herbstliches Dreierlei



Medaillons vom Juradistl Rind unter Nusskruste, Hirsch-Maultaschen und Kalb im Heubett geschmort an Jus, Kürbiscreme, Rosenkohl und Mohn-Schupfnudeln

29,80 €



# POSTBERCHING

## DESSERT

### Hausgemachter Germknödel

mit Powidl gefüllt, an Vanillesauce und Waldviertler Graumohn

8,90 €

### Post Trio

Creme brulée vom Raitenbucher Lavendel-Honig, Dörndorfer Bauernhof Vanilleeis mit Altmühltaler Kernöl und karamellisierten Kürbiskernen, Tannennadel Panna Cotta

10,90 €



EHRENPREIS DER  
OBERPALZ  
FÜR FISCHKÜCHE

**Der Kürbis – Allrounder der Herbstküche**

Von Lateinamerika brachten ehemals die spanischen Konquistadoren diesen Herbstküchenklassiker zu uns nach Europa. Von den unzähligen Züchtungen unter den Speisekürbissen zählen heute Hokkaido, Muskat und Butternut wohl zu den bekanntesten. Kalorienarm und reich an Vitaminen ist er nicht nur besonders schmackhaft, sondern auch sehr bekömmlich.

Ob süß oder salzig, im Ganzen gekocht, gebraten, püriert, kalt oder warm - der Kürbis ist ein absoluter Allrounder in der Herbstküche und seine Zubereitungsarten sind schier unbegrenzt. Werft mal einen Blick in unsere Schmankerlkarte ...

**Guten Appetit Eure Schlossgeister!**



## SUPPEN

### Maissuppe

Speck | Buttermais | Croûtons



mit Lauch statt Speck

6,50 €

### Kaspressknödelsuppe

Gemüsebouillon

6,50 €

## VORSPEISEN

### Rote-Bete-Carpaccio

Erbsencreme | Kürbis-Röstzwiebel-Nudeltascherl 10,80 €

### Graved Lachs hausgemacht

Rösti | Fenchelsalat

12,80 €

### Lauwarme Kürbis-Käse-Minimuffins

Crème fraîche

8,50 €

## VEGETARISCH / VEGAN



### Gnocchi-Pfanne

Paprika | Sellerie | Süßkartoffel | Brokkoli | Cherrytomaten

15,80 €



### Ofenkürbis

Kürbiskernedip | Polenta

14,80 €



### Hokkaido-Feta Flammkuchen

Crème fraîche | Brokkoli | Parmesan

13,80 €

## HAUPTGERICHTE



### ½ Bauernente

mit Semmel- und Juradistl-Kartoffelknödel | Traubensößchen | Blaukraut

23,80 €

### Geschmorte Ochsenbacken

Serviettenknödel | herbstliches Schmorgemüse | Soße

19,80 €

### Schweinefilet-Medaillons

Speckmantel | Dörrobst-Bratenjus | Kartoffel-Sellerie-Püree

20,80 €

### Zanderfilet gebraten

Kürbis-Nudeltascherl | Ofen-Brokkoli | Soße

20,80 €



### Keulenbraten vom Elch

Steinpilzsoße | Juradistl-Kartoffelknödel 24,80 €

### Erntedank-Burger

Rustikales Brötchen | Rinderpatty | Ofenkürbis-Creme | Rucola | Aubergine | Rote Zwiebelmarmelade | Bacon | Twister-Kartoffel

16,80 €

### Bunter Salatteller

4,00 €

### Kein Bock auf Salat ?

4,00 €

Maisgemüse | Kräuterbutter

Knoblauch | Parmesan überbacken

AM SCHLOSS  
— HOTEL-GASTHOF —

## DESSERTS

### Pumpkin Pie

Peanutbutter-Jelly-Eis

7,80 €

### Schicht im Schacht – Herbstedition



Karamellierter Apfel | Butterkeks | griechischer Joghurt | Juradistl-Honig | Nüsse | Trauben

6,20 €

### Maronen-Tiramisu

Juradistl-Honig-Marzipan-Parfait

8,80 €

## DAZU



Erfrischende Juradistl-Apfelschorle  
und Schmankerlbier

## Veranstaltungen im Oktober

**Gambas-Bufferet**  
Freitag 18.10.2024  
und  
Freitag, 25.10.2024

pro Person 28,50 €



Herrnstraße 3  
92348 Berg  
Tel.: 09189 / 41 46 141  
www.goldener-hirsch-berg.de  
info@goldener-hirsch-berg.de

### Öffnungszeiten:

Donnerstag bis Sonntag ab 17.00 Uhr  
Sonn- und Feiertage 11.00 – 14.00 Uhr  
und ab 17.00 Uhr

Geschmankerlt wird bei uns von  
Donnerstag bis Samstag ab 17.00 Uhr

An den Sonn- und Feiertagen im  
Oktober ausschließlich Bratenkarte!



### Liebe Gäste,

herzlich willkommen zu unserer besonderen Speisekarte!

Für Sie vereinen wir die reiche Tradition des Erntedanks und die warme Gastfreundschaft von Thanksgiving. Machen wir uns auf eine kulinarische Reise in die Oberpfalz und in die weiten Landschaften der USA: Für Sie vereinen wir die reiche Tradition des Erntedanks und die warme Gastfreundschaft von Thanksgiving. Beide Kulturen verbindet die Tradition, die Dankbarkeit für die Ernte und das Zusammensein mit Familie und Freunden zu feiern. Mit unserer Speisekarte zeigen wir Ihnen wie ähnlich sich beide Feiertage sind und wie wunderbar sie sich ergänzen lassen.

Nur für Sie haben wir ein Menü zusammengestellt, das die herzhaften, traditionellen Schmankerl der Oberpfalz mit einem Hauch von amerikanischer Erntedank-Küche verbindet. Freuen Sie sich auf köstliche Gerichte, die mit regionalen Zutaten und einer Prise internationaler Raffinesse zubereitet wurden.

**Ihr Team vom Goldenen Hirsch**



## APEKITIF

<b>Bouvet Crémant de Loire Rose</b> Excellence Rose AOC 0,1l	<b>6,00 €</b>
<b>Roter Bock</b> Bierspezialität der Altstadt-Hof-Brauerei 0,2l	<b>2,90 €</b>
<b>Federweißer</b>	<b>6,00 €</b>
<b>Vin Tonic</b> Beeren   Limette   Rosmarin	<b>6,00 €</b>
<b>Grapefruit Spritz 0%</b> Grapefruit-Sirup   Grapefruit-Saft   Soda   Tonic	<b>6,00 €</b>
<b>Prosecco Vincenzo Toffoli Refrontolo 0,1l</b>	<b>4,80 €</b>

## LET 'S GET STARTED

<b>Kräftige Rindssuppe</b> Kaspressknödel   Kräuter	<b>6,50 €</b>
<b>Geschmorte Kürbissuppe</b> Eingelegtes Wermut-Dörrobst   Schmand	<b>6,50 €</b>
 <b>Geröstete Rote &amp; Gelbe Raahner</b> Cashew-Crème   Ziegenfrischkäse   Honig	<b>8,00 €</b>
<b>Ofenkürbis</b> Räucherschinken   Feldsalat   Birnen-Senf Relish	<b>8,00 €</b>
<b>Schwarzwurst-Toagtascherl</b> Rieslingkraut   Sauerrahm	<b>8,00 €</b>

## SO GAIDS WEIDA

<b>Schweinebäckchen</b> Serviettenknödel   Cognac-Sauce   Rotweinzwetschgen	<b>17,00 €</b>
<b>Kalbsrahmgulasch</b> Butter-Spätzle   Sautierte Pfifferlinge   Sherry	<b>19,00 €</b>
<b>Gezupfter Rehbraten</b> Kartoffelstampf   Steinpilzen   Preiselbeerjus	<b>24,00 €</b>
<b>Kabeljau</b> In Buttermilch pochiert   Kürbisgnocchi   Fenchel-Sauce   Dillöl	<b>19,00 €</b>

## SURPRISE, SURPRISE!

Auf besondere Anfrage bieten wir Ihnen ein außergewöhnliches Thanksgiving-Erlebnis: eine einzigartige Fusion aus alter und neuer Welt, Religion und Tradition.

In der Mitte des Tisches präsentieren wir eine Fülle an Vor- und Hauptspeisen – saftige Fleischgerichte, frischer Fisch und eine Vielzahl an köstlichen Beilagen und Desserts in 3 Gängen.

Eine besondere Feier für 4 bis 8 Personen, für Freunde und Familie. Bitte beachten Sie, dass wir hierfür eine Vorbestellungszeit von 48 Stunden benötigen. Aufgrund unseres begrenzten Platzes und der speziellen Vorbereitungen können wir hierfür pro Abend nur eine Reservierung annehmen.

**55,00 € je Person inklusive Aperitiv**

Bei Interesse und weiteren Fragen sind wir gerne für Sie da.



## HÄIJA DOCH AAF

<b>Zwetschgenknödel</b> Butterbrösel   Nougatschaum	<b>7,00 €</b>
<b>Apfelküchle</b> Kokos-Karamelleis   Zimt-Streusel	<b>6,50 €</b>
<b>Käseauswahl</b> Käse aus der Region   Brotkorb & Feigensenf	<b>7,50 €</b>



## VEGANES MENÜ

<b>Geschmorte Kürbissuppe</b> Eingelegtes Wermut-Dörrobst   Crème vega	<b>6,50 €</b>
<b>Geröstete Rote &amp; Gelbe Raahner</b> Cashew-Crème   Vonig	<b>8,00 €</b>
<b>Kein langweiliges Ratatouille</b> Süß-pikante Cherrytomaten   würziges Gemüse   vegane Kürbisgnocchi   Pistazien-Pesto	<b>16,00 €</b>
<b>"Apfelkuchen"</b> Apfelragout   Nuss-Streusel   Karamel-Zimt-Crème	<b>6,50 €</b>

Mariahilfstr. 36  
92318 Neumarkt  
Tel.: 09181 220135  
www.la-fortunella.de  
info@la-fortunella.de

**Öffnungszeiten:**

Donnerstag – Montag  
11.00 Uhr – 14.00 Uhr  
17.30 Uhr – 22.00 Uhr  
Sonntag bis 21.30 Uhr

Dienstag und Mittwoch Ruhetag

Schmankerlkarte nur abends  
Sonntag keine Schmankerlkarte



**Pasta & Pinsa perfetto – Dank dem Korn der Körner**  
Seine goldenen Ähren schmücken handgeflochtene Erntedankkronen und -altäre. Schon die alten Ägypter backten ihr Brot damit und im Römischen Reich wurde der Anbau bereits im großen Stil betrieben. Heute ist er auf deutschen Äckern das beliebteste Getreide: der Weizen.  
Nicht nur wegen seiner vielfältigen Zubereitungsarten ist er das Super-Korn weltweit. Auf dem Speiseplan vieler Menschen ist er vom Frühstücksmüsl bis zum Abendbrot nicht wegzudenken. Und natürlich auch nicht aus den feinen Gerichten unserer Schmankerlkarte!  
Probieren und genießen Sie unsere hausgemachte Pasta mit Steinpilzen, Maronen und Trüffelcreme.  
*Wir wünschen Buon appetito!*



## VORSPEISEN

### Calamari-Zucchini-Spieß

Melone gebraten – Trüffel-Mayo **13,90 €**



### Warmer Ziegenkäse

Semifreddo von der Bio-Orange – geröstete Kürbiskerne **13,90 €**

### Gefüllte Kartoffel Calabrese Art

Kapern-Oliven-Peperoncino – Crème fraîche – gebeizter Rote Bete Lachs **15,90 €**



### Marinierter Kürbis

gemischte Nüsse – Mozzarella Burrata – Birne – Vanille **14,90 €**

## PASTA

### Risotto

Rote Bete – Gorgonzola – Birne – Vanille **17,90 €**

### Risotto Frutti di Mare

Calamari – Krustentiere – Muscheln – Wurzelgemüse **19,90 €**



### Pasta Paglia e Fieno

Steinpilze – Trüffelcreme – Maronen **19,90 €**



### Pasta Paccheri

Streifen vom Juradistl-Weiderind – Grünkohl – Kürbis – scharf **19,90 €**

## HAUPTSPEISEN



### Roastbeef vom Juradistl-Weiderind

hausgemachte eingelegte Gewürze – Tricolore (Knoblauch-Peperoncino) – Rosmarinkartoffeln – Salat **32,90 €**

### Fisch (Auswahl/Angebot) al Cartoccio

(in der Alufolie) – mediterrane Gewürze – Wurzelgemüse – Kartoffeln – Salat

### Burger

vom Bio Deutschen Angusrind Straußmühle (2 Patties) Käse – Tomaten – Gurken – Salsa – getrüffelte Kartoffeln – Sesamgurken (scharf) **18,90 €**

# La Fortunella

Ristorante - Pizzeria - Catering

## PINSA



### Pinsa

Mozzarella Fior di Latte – hausgemachte eingelegte Gewürze Tricolore

(Knoblauch-Peperoncino) – Mozzarella Burrata **18,90 €**

### Pinsa

Mozzarella Fior di Latte – Bresaola (luftgetrockneter Rinderschinken) – Feigen **18,90 €**



### Pinsa

Mozzarella Fior di Latte – Lachs – Juradistl-Honig – Guacamole – Kürbis **18,90 €**

## DESSERT

### Duett

Crema Catalana – Tiramisù – Früchte **8,90 €**

### Pflaumenkompott

Mascarpone-Quark-Crème – Amaretti **8,90 €**



Am Höhenberg 5  
 92318 Neumarkt i.d.OPf.  
 Tel.: 09181 32584  
 info@almrefugio.de  
 www.almrefugio.de

**Öffnungszeiten:**

Dienstag – Samstag 17.30 – 22.00 Uhr  
 Küche bis 21.00 Uhr  
 Sonntag 11.30 – 14.30 Uhr  
 Küche bis 14 Uhr  
 Sonntag Abend und Montag Ruhetag



**Herbstgrüße aus dem Obstgarten**

Der Almhof feiert mit Ihnen, liebe Schman-  
 kerlgäste, die Schöpfung. So reich der Gaben-  
 tisch zu Erntedank in unserer Region ist, so  
 abwechslungsreich und voller Genuss ist auch  
 unsere Schmanckerlkarte für Sie.

Mit dabei die Früchte des Spätsommers aus  
 unserem Obstgarten: Apfel, Birne und Pflau-  
 me. Sie gehören seit jeher zum Erntedank,  
 denn schon am 3. Tag der biblischen Schöp-  
 fungsgeschichte erschuf Gott die fruchttra-  
 genden Bäume.

**Ein Dankeschön an die Natur und  
 guten Appetit für Sie!**



## VORSPEISE

### Rote-Bete-Carpaccio

BioZiegenkäse/Walnüsse/Apfelsalsa 13,90 €

### Heißer Fetakäse

Birnen-Chutney mit Birnen aus dem eigenen Obstgarten/Chili 10,90 €

## SUPPEN

### Pastinaken-Creme-Süppchen

Sesam 7,90 €

### Möhren-Süßkartoffel-Süppchen

Bacon Chips 7,90 €

## HAUPTGANG

### Vegetarisch



### Spaghetti

Kürbis-Tomaten-Sugo/Parmesanflocken 15,90 €



### Cremige Pilz-Pappardelle

Kresse 16,90 €

### Fleisch



### Ofengulasch/Juradistl-Rind

Kürbis/Pflaumen/Kräuterspätzle 22,90 €

### Juradistl-Rinderfilet

Süßkartoffelspalten/Fenchelgemüse 34,90 €



### Juradistl Lammstrudel

Sahnewirsing/Lammsbräu-Biersoße 21,90 €

### Champignonschnitzel vom BioSchwein

Pilz-Rahmsoße/Fritten 16,90 €

### Rinderroulade

gefüllt mit Speck & Pflaumen/Serviettenknödel 23,90 €

### Fisch

### Saibling am Stück

Kräuterkartoffeln/Rosmarinbutter 25,90 €

### Lachsforellenfilet

Petersilienkartoffeln/Birnen-Chutney/Nussbutter 26,90 €



## BURGER

### AlmRösti Burger/180g Rindfleisch

Speck/Kartoffelrösti/Rucola/Preiselbeermayo/Röstzwiebeln/Fritten 18,90 €

## DESSERT

### Topfenknödel

gefüllt mit Zwetschgen/Vanillesoße 11,90 €

### Apfelküchle

aus dem heimischen Obstgarten/Vanilleeis 9,90 €

### Kaiserschmarrn

beschwipste Birnen/Vanilleeis 13,90 €



Schafhofstraße 25  
92318 Neumarkt  
Tel.: 09181 4057-0  
Fax: 09181 405720  
hotel@sammueler.de  
www.sammueler.de

### Öffnungszeiten:

Montag bis Samstag: 11:30 Uhr bis 22:00 Uhr  
Unsere Küche kocht für Sie bis 20:30 Uhr

### Sonn- und Feiertage: keine Schmankerlkarte

### Berghotel Sammüller

*frisch, biologisch und regional*

Bei der Auswahl unserer Produkte setzen wir voll auf Frische, Regionalität und hochwertige Erzeugnisse aus Natur und Landwirtschaft!

Unsere mehrmals ausgezeichnete Küche und unser herzlicher Service sind weit über die regionalen Grenzen hinaus bekannt und überaus beliebt.

### Herbstliche Genussjagd

Die Jagdsaison ist eröffnet und für Sie liebe Genussjäger präsentieren wir die feinsten Herbstklassiker in unserer Schmankerlkarte: Schwammerl aus dem Herbstwald, buntes Herbstgemüse wie Kürbis, Bohnen und Rote Bete, zartes Wild aus heimischen Wäldern, von der letzten Herbstsonne gereifte süße Zwetschgen und Äpfel – zu Erntedank zeigt sich, wie vielfältig und reich unser heimisches Nahrungsangebot ist.

Hoch oben im bunten Blätterwald am Wolfstein machen wir uns nun auf die Pirsch nach Ihrem liebsten Herbstmenü beim Sammüller. Und beim Ausblick auf unsere schöne Heimatstadt im Herbstzauber danken wir für die reiche Ernte dieses Jahres.

**An Guadn!**



## Aperitif

### Waldbeerspritzer

Soda, Prosecco und  
Holunderblütensirup  
sowie Beeren

6,90 €

### Pfirsich-Spritz

Aperol, Pfirsich-Nektar, Soda  
und Prosecco

6,90 €

## Suppen

### Herbstliche Kürbiscremesuppe

mit gerösteten Kürbiskernen

6,90 €

### Altbayerische Kartoffelbohnsuppe

wie Dahoam

6,90 €

## Vegetarisch



### Nudelschwammerlpfanne

Tagliatelle mit gebratenen Schwammerl und frischem Bergsalat  
aus dem Bauerngarten

16,80 €



### Kaspressknödel

mit Rahmblattspinat und gehobeltem Bergkäse

16,20 €



### Gebackener Camembert im Kürbisnußmantel

mit Roten Beten, Preiselbeeren und geröstetem Bauernbrot

15,80 €



### Rahmschwammerl

in Butter gebratene Waldpilze mit selbstgemachten Semmelklößen auf feiner  
Rahmsoße, dazu frischer Bergsalat aus dem Bauerngarten

17,20 €

## Hauptspeisen



### Geschmortes Juradistl Lamm

mit Rahmwirsing und Neumarkter Kartoffelkloß

23,80 €

### Gebratenes Roastbeef

mit Kürbistagliatelle, knackigem Herbstgemüse und Parmesanflocken

28,80 €

### Wildragout aus dem heimischen Wald

mit Semmelkloß, knackigem Herbstgemüse und frischer Bergsalat  
aus dem Bauerngarten

19,80 €

### Portion Knusper-Bauernente

mit Neumarkter Kartoffelkloß und feinem Rahmwirsing

22,80 €

### Gebratenes Schweinefilet im Speckmantel

dazu feiner Kartoffelstampf und knackiges Herbstgemüse

22,80 €

### Geschmorter Sauerbraten vom Bio-Rind

mit Neumarkter Kartoffelkloß und selbstgemachten Preiselbeeren

19,90 €

### Fränkische „Krautwickl“ nach Oma Betty's Rezept

gefüllt mit Hackfleisch dazu Kartoffelstampf, feine Soße und frischer Bergsalat  
aus dem Bauerngarten

17,20 €

### Schonend gegarter Kalbsrahmbraten

mit Bio-Eierspätzle, knackigem Herbstgemüse und feiner Kräuterrahmsoße

21,80 €



## Fisch

### Forelle „Müllerin“

in Butterschmalz gebraten dazu  
hausgemachter Kartoffel-Gurkensalat  
und frischer Bergsalat aus  
dem Bauerngarten

21,00 €

## Desserts

### Bergapfelküchle

mit feinem Vanilleeis und  
selbstgepflückten  
Waldpreiselbeeren

9,80 €

### Vanilleparfait

mit marinierten Zwetschgen  
dazu Honig-Zabaione

9,80 €

### Hausgemachter Zwetschgendatschi

mit Sahne

4,50 €



# FRANZISKUS

restaurant | grill | biergarten

Allersberger Straße 35  
92342 Freystadt  
Tel.: 09179 963 38 53

[www.restaurant-franziskus.de](http://www.restaurant-franziskus.de)  
[info@restaurant-franziskus.de](mailto:info@restaurant-franziskus.de)

## Öffnungszeiten:

Mittwoch bis Freitag:

17.00 – 23.00 Uhr

Samstag und Sonntag:

11.00 – 23.00 Uhr

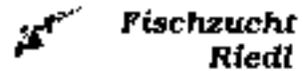
Montag und Dienstag: Ruhetag

Sonntagmittag

keine Schmankerlkarte!



**Schätze der Klosterküche**  
Willkommen zu unseren Schmankerlwochen! Für Sie vereinen wir die reiche Tradition des Erntedanks mit den aromatischen Schätzen der Klosterküche.  
Lassen Sie sich von duftenden Kräutern und erlesenen Zutaten, die einst in den Klostergärten gehegt und gepflegt wurden, verzaubern.  
Mit viel Liebe und Sorgfalt haben wir Gerichte kreiert, die nicht nur Ihren Gaumen erfreuen, sondern auch eine Hommage an die alten Klosterrezepte darstellen.  
**Wir wünschen guten Appetit!**



## APEKITIF



### Pfefferminz-Eistee

Schwarzer Tee, frische Minze, Zitrone,  
Juradistl-Honig

4,50 €

### Lavender Collins

Gin, Lavendelsirup, Zitronensaft, Soda

8,50 €

### Sanddorn Rosmarin-Spritz

Sanddornlikör, Rosmarin, Prosecco

6,50 €

## VORSPEISEN

### Brennnessel-Ricotta-Ravioli

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit einer cremigen Mischung aus Ricotta und jungen Brennnesselblättern, serviert in einer leichten Zitronen-Thymian-Buttersoße

12,50 €

### Lavendel-Honigglasierte Entenbrust

Zarte Scheiben von Entenbrust, glasiert mit einer Lavendel-Honig-Marinade, serviert auf einem Bett aus Wildkräutersalat und Granatapfelkernen

14,50 €

### Schafgarben-Pilz-Terrine

Eine delikate Terrine aus Waldpilzen, verfeinert mit dem würzigen Geschmack der Schafgarbe, begleitet von einem Chutney aus Quitten und Rosmarin

11,90 €

## SUPPE



### Fenchel-Kartoffelsuppe

mit Galgant und Muskatnuss

5,50 €

Diese cremige Suppe kombiniert die sanfte Süße des Fenchels mit der erdigen Note der Kartoffeln. Galgant und Muskatnuss, zwei von Hildegard von Bingen bevorzugten Gewürzen, verleihen der Suppe eine wärmende und leicht scharfe Note.

## HAUPTGANG

### Zarter Hirschrücken

Mariniert mit Wacholderbeeren und Schlehen serviert mit einer Portwein-Preiselbeer-Soße, dazu gebratene Maronen und Bio-Kürbispüree

29,50 €

### Juradistl-Lammkeule mit Ysop und Berberitzen



Gegrillte Lammkeule, gewürzt mit Ysop und einer Berberitzen-Knoblauch-Kruste, begleitet von Rosmarin-Kartoffeln und einem herbstlichen Ratatouille

26,50 €

### Rinderrouladen vom Juradistl Weiderind mit Majoran und Liebstöckel



Traditionelle Rinderrouladen gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gurken, verfeinert mit Majoran und Liebstöckel, auf Kartoffel-Blumenkohl-Püree und gebratenen Kräuterseitlingen

24,50 €



### Blumenkohlsteak auf Steinpilz-Polenta mit Liebstöckel

Blumenkohlsteak auf cremiger Polenta mit frischen Steinpilzen und Liebstöckel, serviert mit Sesamsauce und Petersilien-Walnuss-Pesto

18,00 €



### Kürbis-Risotto mit Salbei

Cremiges Risotto mit Hokkaido-Kürbis, verfeinert mit frischem Muskatellersalbei, garniert mit gerösteten Kürbiskernen und Pecorino-Käse

14,50 €

### Knuspriges Karpfenfilet von der Brautmühle

auf Wirsing mit Rosmarin-Kartoffelstrudel und Kimchi Beurre Blanc

19,50 €



## FRANZISKUS

restaurant | grill | biergarten

## DESSERT

### Rosmarin-Zitronen-Tarte

Zitrontarte mit einem Hauch von Rosmarin auf Lorbeer-Karamellsauce und hausgemachtem Hagebutten-Sorbet

10,50 €



### Thymian-Honig-Panna Cotta

Cremige Panna Cotta, verfeinert mit Thymian und Honig, dazu ein Kompott aus Pflaumen und ein Hauch von Zitronenmelisse

7,50 €

### Lavendel-Schokoladen-Mousse

Luftige Schokoladenmousse, aromatisiert mit Lavendel auf Haselnuss-Schoko-Crumble, serviert mit Orangenfilets und einem Minze-Joghurt-Dip

9,50 €

## SEMINAR

am 12. Oktober von 10 bis 12 Uhr!

Tauchen Sie in die Welt der Kräuter ein und entdecken Sie die vielfältigen Verwendungsmöglichkeiten von Brennnessel, Hagebutte und Schafgarbe.

Erfahren Sie alles über deren gesundheitliche Vorteile und Anwendungsmöglichkeiten.

**Melden Sie sich jetzt an** und sichern Sie sich Ihren Platz für einen spannenden und lehrreichen Vormittag! Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme!

Gestaltet von Heilpraktikerin Waltraud Mätner und Kräuterpädagoginnen Birgit und Marianne Regler.

Anmeldung im "Restaurant Franziskus"

Gebühr 12,00 €

# Juradistl



## Biologische Vielfalt im Oberpfälzer Jura

Schützen durch Nützen lautet das Motto des Biodiversitätsprojektes Juradistl. Durch den Kauf unserer Juradistl-Produkte unterstützen Sie unmittelbar den Erhalt der biologischen Vielfalt unserer heimischen Kulturlandschaft. Juradistl steht für Naturschutz, den man schmecken kann und für nachhaltige, regionale Wertschöpfung, die nur durch das Zusammenwirken vieler engagierter Partner möglich ist.

Unsere Juradistl-Apfelschorle schmeckt prickelnd, fruchtig, frisch und sichert gleichzeitig den Erhalt wertvoller alter Streuobstbestände. Der Genuss von heimischem Juradistl-Lamm und Juradistl-Weiderind bewahrt Weidekultur und Artenreichtum der Landschaft. Die artenreichen Trockenrasen der Oberpfälzer Jurahänge würden ohne den Schäfer und seine Herde zuwachsen. Die Rinderbeweidung von Naturschutzflächen leistet einen unschätzbaren Beitrag zum Erhalt artenreicher Gründland-Flächen und bietet Landwirten ein wirtschaftliches Standbein. Von einer vielfältigen Pflanzenwelt profitieren Wild- und Honigbienen - unser echter, naturbelassener Juradistl-Blütenhonig zeigt: So süß kann Naturschutz sein!



[www.juradistl.de](http://www.juradistl.de)

Ein Projekt der Landschaftspflegeverbände Amberg-Sulzbach, Neumarkt i.d.OPf., Regensburg und Schwandorf

# SCHMANKERLWOCHEN – PREISE 2024

## 1. Preis – Auszeit vom Alltag



### 2-Tage Kurzurlaub auf der Köpfle Alpe



Erleben Sie die Köpfle Alpe auf dem sonnigen Hochplateau oberhalb von Balderschwang im Oberallgäu. Genießen Sie die traumhafte Aussicht und Alleinlage auf fast 1.300 Metern Höhe. Die Köpfle Alpe ist ein besonderer Ort und ist deshalb auch nicht auf alltägliche Art zu erreichen.

Für eine angenehme Reise steht Ihnen sowohl im Sommer als auch im Winter jederzeit ein kostenloser Shuttle zur Verfügung.

Wer die Natur schätzt, wird die Köpfle Alpe lieben. Vom exklusiven Hüttenzimmer, vom Wellness-Stadl bis zum Bergquellwasser-See erwartet Sie Entspannung pur. Sie sind mit sich und der Natur im Reinen und dürfen die Allgäuer Bergwelt mit allen Sinnen intensiv erleben.

Hier vereinen sich Kulinarik, Ökologie und Architektur zu einzigartigen Genuss- und Wohlfühlmomenten. Hier stimmt einfach alles. Bis ins kleinste Detail.

Ihr Preis: 2 Übernachtungen im Doppelzimmer inkl. Frühstück und Abendessen.

# SCHMANKERLWOCHEN – PREISE 2024

## 2. Preis



### Einfach mal weg...

#### Kurzurlaub – 2 Tage für 2 Personen mit Übernachtung und Frühstück



Hin finden sie alle. Weg wollen die wenigsten wieder. Perfekt angebunden liegt unser **BODEN Balderschwang** mitten im idyllischen Oberallgäu. Zwischen Oberstdorf, Brengenz und Kempten, mit dem Auto

von Friedrichshafen, Füssen oder Dornbirn nur einen Katzensprung entfernt. Im Winter empfehlen wir Allrad oder Schneeketten, im Sommer Badekleidung und Sonnenbrille.

[www.boden-balderschwang.de](http://www.boden-balderschwang.de)



## 3. Preis



### FloatingVillage Brombachsee

#### Genuß-Tage am Brombachsee mit unserem Wertgutschein über 500,00 €

**Eco Lodges**

Machen Sie Urlaub in einer der Wasservillen auf dem einzigartigen Brombachsee. Die großzügige Inneneinrichtung sowie der gehobene Komfort Ihrer „Wasservilla Brombachsee“ garantieren einen Urlaub, in dem es Ihnen an nichts fehlen wird.

Von Badespaß über Wassersport und Naturgenuss bis hin zu Festkultur bietet das Fränkische Seenland unvergesslichen

Urlaub am See. In einer vielfältigen Kulturlandschaft rund um die sieben zugänglichen Seen, eingebettet in eine atemberaubende Landschaft, wird in kurzer Zeit der Alltagsstress von Ihnen abfallen und Sie entschleunigen mit allen Sinnen. Viele Freizeitangebote befinden sich in unmittelbarer Umgebung des Brombachsees und können komfortabel zu Fuß oder mit dem Fahrrad erreicht werden. Im Floating Village sind Sie das ganze Jahr über im sicheren Hafen des Brombachsees. Hier können Sie einen einzigartigen Urlaub in Franken erleben.

<https://eco-lodges.de>

# SCHMANKERLWOCHEN – PREISE 2024

## 4. Preis



### Nürnberger Felsengänge

Besichtigung der Historischen Felsengänge, Hausbrauerei Altstadtthof und Whiskydestille in Nürnberg mit Brotzeit im Bräustüberl für 5 Personen.

Die weit ausgedehnten, oft über mehrere Stockwerke reichenden Kelleranlagen dienten ursprünglich zur Herstellung und Lagerung des Original Nürnberger Rotbieres. Mit der Einführung von Kältemaschinen verloren sie im 19. Jahrhundert schließlich wieder ihre Bedeutung für die Bierlagerung.

Allerdings fanden hier während der schweren Luftangriffe des 2. Weltkriegs viele Bürger Schutz. Heutzutage werden in den Kellern die Bier- und Whiskyspezialitäten der Hausbrauerei Altstadtthof gelagert.

Die Spezialitäten, allen voran das Original Nürnberger Rotbier, können in der Probierboutique und im Bräustüberl verkostet werden.

<https://hausbrauerei-altstadthof.de>



## 5. Preis



### Dinosaurier Museum Altmühltal

Familien-Jahreskarte für 2 Erwachsene und 2 Kinder im Dinosaurier Museum Altmühltal

Auf dem Erlebnispfad durch einen wunderschönen naturbelassenen Wald begeben sich Groß & Klein auf eine spannende Reise durch die Erdzeitalter. Über 70 lebensgroße Urzeittiere bringen euch die Giganten zum Anfassen nah.

Die mit regenerativer Energie klimatisierte Museumshalle präsentiert Fossilien und Original-Skelette, u.a. Weltsensationen wie das einzige Originalskelett eines jugendlichen T.rex und den ältesten Archaeopteryx.

<https://dinosauriermuseum.de>

## 6. Preis



### Kurzurlaub im Schlossbad Schlossbad Neumarkt - Sport, Spaß und Spa mitten in Neumarkt.

Gönnen Sie sich eine wohlverdiente Auszeit im Freizeit- und Erlebnisbad mit Saunalandschaft. Tauchen Sie ein in ein spritziges Badevergnügen im Erlebnisbecken mit Strömungskanal, Massagedüsen und vielen weiteren Attraktionen.

Erholen Sie sich im attraktiven Saunabereich bestehend aus fünf Saunen mit Dampfbad und genießen saisonale Köstlichkeiten aus der Region im gemütlichen Restaurant mit Kinderbereich.

Mit dem Gewinn des **100,00 €** Gutscheins ist ein Kurzurlaub für Ihre Sinne garantiert.

<https://schlossbad-neumarkt.de>



## 7. – 13. Preis



### Genießergutscheine

im Wert von je 50,00 €

von den Neumarkter Schmankerlwirten:

- Restaurant Franziskus, Freystadt
- Landgasthaus Almhof, Neumarkt
- Ristorante La Fortunella, Neumarkt
- Hotel Post Berching
- Gasthof Goldener Hirsch, Berg
- Berghotel Sammüller, Neumarkt
- Hotel-Gasthof am Schloß, Pilsach



[www.schmankerlwochen.de](http://www.schmankerlwochen.de)

# SCHMANKERLWOCHEN – PREISE 2024

14. – 23. Preis



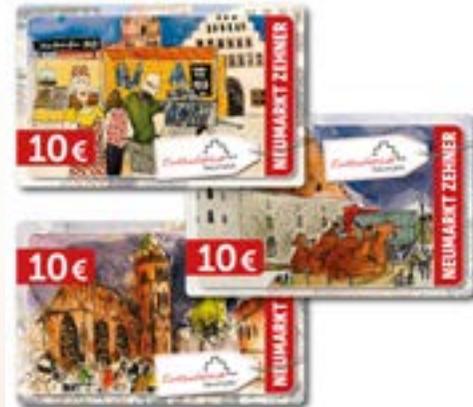
## Burgis Knödelliebe Schmankerlpakete

Gewinnen Sie einen Burgis Einkaufskorb inkl. zwei Gutscheinen für den Knödelretter Werksverkauf.

Holen Sie sich den Knödelgenuss nach Hause. Für leckere Rezeptideen schauen Sie doch einfach auf [www.burgis.de/rezpte](http://www.burgis.de/rezpte) vorbei.



24. Preis



## „Bargeld“ lacht

Gewinnen Sie drei Neumarkt 10er von Aktives Neumarkt!

Der beliebte Neumarkt-Zehner hat den praktischen Wert von 10,00 € und wird wie Bargeld akzeptiert. Bei größeren Beträgen können auch mehrere Zehner verwendet werden. Barauszahlung oder Teileinlösung ist nicht möglich.

Ob Innenstadt, NeuerMarkt oder im übrigen Stadtgebiet – der Neumarkt Zehner ist nahezu überall gültig und wird in über 100 Geschäften wie Bargeld akzeptiert.

Weiter Infos finden Sie hier:  
[www.neumarkt-zehner.de](http://www.neumarkt-zehner.de)



25. – 27. Preis

CINEPLEX

## Kino-Spaß

Kinoliebhaber können sich freuen. Unter allen Einsendern von vollständig abgestempelten Schmankerlpässen verlosen wir **dreimal zwei Freikarten** für eine Vorstellung im hochmodernen Cineplex Neumarkt.

[www.cineplex.de/neumarkt/](http://www.cineplex.de/neumarkt/)

28. – 29. Preis

## Shopping-Vergnügen

Gewinnen Sie für Ihren kleinen oder großen Einkaufsbummel Gutscheine im Wert von je **25,00 €**. Einzulösen überall im NeuenMarkt.  
[www.neuermarkt-nm.de](http://www.neuermarkt-nm.de)



30. Preis



## Schmankerl-Taxi-Gutschein

Gewinnen Sie einen Gutschein im Wert von **25,00 €** für Fahrten mit Jura-Taxi Karsten Dittrich. Der Gutschein gilt natürlich nicht nur während der Schmankerlwochen.

SCHMANKERLTAXI

Bequem zu Ihrem Schmankerlwirt und sicher wieder nach Hause mit unserem Schmankerl-taxi.

Wir haben mit dem Taxiunternehmen Jura-Taxi Karsten Dittrich (**09181 461033**) eine Vereinbarung geschlossen: 15 % der regulären Fahrtkosten zu Ihrem Schmankerlwirt und wieder zurück übernimmt der Tourismusverband Neumarkt e.V. mit der Schmankerlwirtegemeinschaft.

Die Fahrtstrecke verläuft auf direktem Weg ohne Zwischenstopps oder Umwege! Wir bitten Sie, bei der Taxibestellung **ausdrücklich das Schmankerl-taxi** zu ordern. Als Beleg halten Sie bitte einen Schmankerlpass bereit!

# SCHMANKERLPASS SPIELREGELN



Schmankerlpässe erhalten Sie bei allen Schmankerlwirten. 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. Spätestens am **08. November 2024** muss der Schmankerlpass in der Tourist-Info, Rathausplatz 1, 92318 Neumarkt eingegangen sein.

Der Gewinnanspruch ist nicht übertragbar. Es besteht kein Anspruch auf ersatzweise Barauszahlung oder nachträgliche Änderung des Gewinns. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

## Entdecken Sie mit der Feinschmecker Karte die Vielfalt der regionalen Gastronomie!



Die Gastro-Card ist ein Geschenk-Gutschein, der in ausgewählten Gastronomiebetrieben eingelöst werden kann. Der Betrag ist frei wählbar und der Gutschein kann auch auf mehrere Besuche aufgeteilt werden, da der Restbetrag erhalten bleibt.

### Kauf und Verwendung

- Kauf der Gastro-Card in der Tourist-Information.  
Der Wert ist frei wählbar, ab Kauf ist der Gutschein drei Jahre gültig
- Betrieb auswählen, alle Akzeptanzstellen finden Sie hier
- Beim Bezahlen Gastro-Card vorzeigen. Eine Zuzahlung auf einem anderen Weg ist jederzeit möglich
- Nicht verbrauchtes Guthaben bleibt auf der Karte erhalten



### Verkaufsstelle:

Tourist-Information der Stadt Neumarkt, Telefon 09181 255-125 oder [tourist-info@neumarkt.de](mailto:tourist-info@neumarkt.de) (Bitte größere Mengen vorab bestellen!)

Ein Gemeinschaftsprojekt des Tourismusverbandes Neumarkt e.V. mit der Stadt Neumarkt – Amt für Touristik und aktives Neumarkt e.V.



# WIR EMPFEHLEN IHNEN UNSERE WERBEPARTNER

Aktives Neumarkt  
ALLIANZ Christian Lenz  
Autohaus Bierschneider  
Autolackier-Fachbetrieb Kaiser  
Basilius Kaffeerösterei  
Beer Haustechnik GmbH  
Berndt Bio Energy  
Berschneider + Berschneider Architekten  
Blumen Zuckschwert  
Blumenwerkstatt Bauer  
Blumen Ambiente Dörrmann  
Boden Balderschwang  
Brauerei Betz  
Brauerei Gutmann  
Brauerei Riedenburger  
Brauerei Schattenhofer  
Brüderlein Getränke  
Burgis Knödelliebe  
Burkhardt Energie- und Gebäudetechnik  
Cafe Mittelbach  
Calmar Creativ  
Chefs Culinar  
Cineplex  
DEVK Margarete Richard  
Die Einrichtung Pröbster  
Dinosaurier-Museum Altmühltal  
Dinzler Kaffeerösterei  
Distler Christian Heizung, Sanitär  
EcoLodges

Elektro Ulm  
Engert delikat essen  
fink.hygiene  
Fisch R. & O. Kratschmer  
Fischzucht Riedl  
Frisch-Ei-Dienst Simon  
Gansbrauerei  
Getränke Endres  
Getränke Härteis  
GEWINN BLICK Kassen- und Bezahlsysteme  
Grapos  
Hausbrauerei Altstadtthof  
Hofvermarktung Christian Sippl  
Hollwecks Landoase  
ipunto Medien.Agentur  
J.J. Darboven  
Jura-Taxi Dittrich  
Juradistl  
Jura Fleisch  
Kaffeerösterei Parsberg  
Kaiser Biogenuss  
Köpfler Alpe  
Kupfer & Sohn Obst, Gemüse, Südfrüchte  
Landschaftspflegeverband Neumarkt  
Leberecht Goeritz Molkerei + Frischeprodukte  
MCM Micro Computer Managing  
Metzgerei Nießbeck  
Metzgerei Sippl, Wegscheid  
Münch & Münch Steuerberatersozietät

MERZ Reisen  
METRO  
Neve Design  
NeuerMarkt  
Neumarkter Lammsbräu  
Neumarkter Mineralbrunnen  
Nießbeck Obst und Gemüse  
NÖK  
OAO Kreation  
Omega Sorg  
Puntura Raumgestaltung  
Raiffeisenbank Neumarkt  
Reischböck Malerfachbetrieb  
Rödl Energie  
Rödl Steuerberatung  
Rothsee Netzwerk  
Rübenretter  
Sparkasse Neumarkt  
Stadt Neumarkt  
Stadtwerke Neumarkt  
Taxi Kienlein  
Trinkkartell  
Troiber  
Waltraut Mäutner Heilpraktikerin  
Wäscherei Meyer  
Weingut Stern  
Wir machen IT GmbH  
Württembergische Agentur Jochen Schöll

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



## Herausgeber:

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

## Gesamtherstellung:

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

## Text:

Begleitende Texte und Lektorat:  
Katharina Velling | textschmuck.com  
Speisekartentexte: teilnehmende Schmankerlwirte  
Vorwort: Werner Thumann

## Fotos:

Egbert Schwab · Peter Wernig ·  
Landschaftspflegeverband Neumarkt ·  
Harry Meister · Katja Schumann ·  
Michael Wagner  
**Adobe Stock:** Alexander Rath ·  
Gaby Wojciech

