

35. NEUMARKTER
SCHMANKERL
WOCHEN

SEIT 1991



1. – 31. OKTOBER 2025

FUSIONSKÜCHE

Crossover der regionalen Weltküchen

NEUMARKTER SCHMANKERLWOCHEN 2025



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.

Das Engagement des Tourismusverbands Neumarkt i.d.OPf. e.V. für die touristische Infrastruktur ist breit gefächert. 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



Foto: Katja Schumann

V. l. n. r.: Dominik Hafner, Josef Sammüller (Berghotel Sammüller), Gerhard Heidner (Am Schloss), Rainer Gruber (Goldener Hirsch), Beate Schiller (Franziskus), Sunny Singh (Venezia), Egbert Schwab (Werbeleiter Tourismusverband), Michael Brandner (Neumarkter Bräustübl), Michael Weidinger (Post Berching), Matteo Pagano (La Fortunella), Werner Thumann (1. Vorsitzender Tourismusverband), Nadya Yelegen (Venezia), Georg Lukas (Almhof), Rainer Seitz (Geschäftsführer Tourismusverband), Michaela Lang (Geschäftsstelle Tourismusverband)
Weiterer Teilnehmer (nicht im Bild): Alexander Dorzaginov (Tbiliso)

SCHMANKERLWOCHEN 2025

Liebe Genießerinnen und Genießer,

die Neumarkter Schmankerlwochen sind seit über drei Jahrzehnten ein kulinarisches Aushängeschild unserer Region – und es freut mich jedes Jahr aufs Neue, mit welcher Leidenschaft unsere Schmankerlwirte diese Tradition mit Leben füllen.

In diesem Oktober laden wir Sie ein, mit uns auf kulinarische Weltreise zu gehen: Unter dem Motto **„Fusionsküche – Crossover der regionalen Weltküchen“** erwarten Sie raffinierte Kombinationen aus heimischen Zutaten und internationalen Einflüssen. Unsere Schmankerlwirte zeigen, wie gut Tradition und Experimentierfreude zusammenpassen – immer mit dem Anspruch, regionale und saisonale Produkte in den Mittelpunkt zu stellen.

Lassen Sie sich überraschen, was entsteht, wenn frische Kräuter aus dem eigenen Garten auf exotische Gewürze treffen oder heimisches Gemüse mit asiatischen, mediterranen oder orientalischen Aromen neu interpretiert wird. So schmeckt Neumarkt – weltoffen, kreativ und mit viel Liebe zum Handwerk.

Ich lade Sie herzlich ein, sich auf diese kulinarische Reise einzulassen, Neues zu probieren und Bewährtes neu zu entdecken. Lassen Sie sich von der kulinarischen Leidenschaft und Gastfreundschaft unserer Schmankerlwirte begeistern – und genießen Sie die besondere Atmosphäre der 35. Neumarkter Schmankerlwochen!

Ich freue mich darauf, Sie bei der einen oder anderen Schmankerlstation persönlich zu treffen.

Werner Thumann

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



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.
Ehrenschränkerlkoch 2024

Werner Thumann

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

Litzloher Str. 8 · 92367 Pilsach

Tel.: 09181 51060-0

www.am-schloss.de | info@am-schloss.de

Schmankerl-/Küchen-Öffnungszeiten:

Genießen Sie unsere SCHMANKERL & KLASSIKER

Mittwoch bis Samstag: 11.30 – 14.00 und 17.00 – 21.00 Uhr

Sonn- & Feiertage: 11.00 – 14.00 und 17.00 – 20.00 Uhr

Montag und Dienstag: Restaurant geschlossen!

An Sonn- und Feiertagen mittags: Auszug aus der

Schmankerlkarte und zusätzliche

Bratengerichte frisch aus dem Ofen.

Es gibt auch immer einen

Auszug aus unserer

Standardkarte.



**EHRENPREIS DER
 OBERPFALZ
 FÜR FISCHKÜCHE**



Um die Welt mit den Schlossgeistern

Kulinarik war schon immer in Bewegung: Bereits Marco Polo brachte im 13. Jahrhundert neue Gewürze und Kochtechniken aus Asien nach Europa. In der Kolonialzeit wurden Rezepte und Zutaten ebenfalls quer über den Globus getragen. Doch erst mit der modernen Globalisierung, den umfangreichen Migrationsbewegungen und dem einfachen Zugang zu internationalen Lebensmitteln erlebte Fusion Food im 21. Jahrhundert einen nie dagewesenen Aufschwung.

So wanderte dieser Trend von den Metropolen der Welt schließlich bis nach Pilsach. Wir laden Sie ein, mit unseren internationalen Fusion Food Schmankerln Bekanntes zu hinterfragen, Neues zu wagen und gemeinsam zu genießen.

Ihre Familie Heidner & Team



SUPPE



Kürbissuppe Weltweit-Arabisch
Cremige Hokkaido-Kürbissuppe |
würzige Falafel-Bällchen |
Minz-Crème fraîche

6,90 €

VORSPEISEN

Tex-Mex-Empanadas Mexikanisch-Texanisch
2 Stück frittierte Teigtaschen | gefüllt mit
Chili con Carne | herzhaftes Salsa
und Guacamole

10,90 €

Gebeizte Lachsforelle Deutsch-Asiatisch
Hausgebeizte Lachsforelle |
asiatischer Glasnudel-Gurkensalat

13,80 €

HAUPTGANG

Spaghetti Piri Piri Italienisch-Afrikanisch



auf Wunsch

Italienischer Nudelklassiker mit afrikanischem Touch |
Pasta mit Knoblauch, Chili, Zatar-Gewürzmischung,
gegrilltem Hähnchen, Kürbis, Paprika
und Oliven

14,90 €

Kreativer Ramen-Bacon-Burger Japanisch-Amerikanisch

Ramen-Nudeln als Brötchenersatz | Rinderpatty |
Asia-Wasabi-Mayo | Bacon | Rucolasalat |
Pommes oder Süßkartoffelpommes

16,90 € | 18,50 €

Currywurst – der Fusions-Klassiker Deutsch-Amerikanisch-Indisch

Deftige Currywurst | fruchtig-würziges Curry-Ketchup |
Pommes

10,90 €

Tex-Mex-Empanadas Mexikanisch-Texanisch

5 Stück frittierte Teigtaschen | gefüllt mit Chili con Carne |
herzhaftes Salsa und Guacamole

15,90 €

Flammkuchen Espana Französisch-Spanisch

Hauchdünner Flammkuchen | Chorizo | Aioli | Oliven |
rote Zwiebeln | Paprika | Bohnen

14,90 €

Lachsforellenfilet Indisch-Italienisch

Gegrilltes Lachsforellenfilet | orientalische Kruste |
Parmesan-Risotto

24,90 €

Wirsingroulade Stroganoff Deutsch-Russisch

Klassische Wirsingroulade mit Rinderhack nach
Stroganoff-Art | gefüllt mit Zwiebeln, Senf und
Cornichons | serviert mit Champignonsoße
und Kartoffelpüree

15,90 €

Zusätzlich bieten wir Ihnen noch unsere Klassiker-Speisekarte an,
siehe www.am-schloss.de/restaurant

DESSERT



Tarte Limon Französisch-Brasilianisch

Klassisches Mürbteiggebäck |
erfrischende Limette | Kondensmilch |
Juradistl-Honiglimetten-Eis | Sahne

7,90 €

Donauwelle mal anders

Amerikanisch-Französisch-Indisch
Saftiger Brownie unter einer gebrannten
Vanille-Crème-brûlée | Splitter von
gewürzter Schokolade

8,90 €

Veranstaltungen im Oktober

Gambas-Bufferet

Freitag 17.10.2025

und

Freitag 24.10.2025

pro Person 32,00 €



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 Sonn- und Feiertagen im
Oktober ausschließlich
Bratenkarte!



Servus und gute Reise!

In diesem Jahr treffen traditionelle Schmankerl auf exotische Aromen aus aller Welt. Wir haben uns aufgemacht, das Beste aus der Heimat mit unseren Lieblingsgerichten und einer Prise Fernweh zu vereinen. Freut euch auf eine kulinarische Reise, die genauso heimatverbunden wie weltoffen ist.

Taucht ein in dieses Geschmackserlebnis und lasst euch von unseren Crossover-Kreationen verführen. Wir wünschen viel Spaß beim Entdecken und Genießen!

Eure Hirschen-Familie mit Team



APERITIF

Bouvet Crémant de Loire Rosé Excellence Rosé AOC 0,1l	6,50 €
VinTonic-Beeren Limette Rosmarin	6,00 €
Grapefruit Spritz 0% – Grapefruit-Sirup Grapefruit-Saft Soda Tonic	6,00 €
 Apfel-Gin-Tonic Juradistl-Apfelsaft	6,00 €
Grapefruit Spritz 100% – Grapefruit-Sirup Grapefruit-Saft Prosecco	6,00 €
Prosecco Vincenzo Toffoli Refrontolo 0,1l	4,80 €
Sarti Spritz	6,00 €

FUSION TAPAS – TEILEN ERLAUBT

Kleine Gerichte. Große Aromen. Gemeinsam genießen.

1 Stück	5,20 €
4 Stück	17,90 €
7 Stück (alle)	27,90 €

Pilz-Parfait

karamellierte Portwein-Miso-Zwiebeln | Sauerteigbrot

Calamari & Nduja

Limette, Koriander

Getrocknetes-Tomaten-Hummus

geräuchertes Paprika-Öl | knusprige Kichererbsen

Süßkartoffel Patatas Bravas

Feta-Crème | Pico di Gallo

Croquetas de Jamon

Bergkäse | Schwarzwaldschinken | Schnittlauch-Mayo

Skandinavischer Krabbensalat

Apfel | Shiso-Cracker | Wasabi-Note

Kini Law – Sindlbacher Bachforelle |

Juradistl-Honig Marillen & Yuzu-Kokos



HAUPTGERICHTE

Von den Küchen der Welt inspiriert

Miso-Kabeljau

Kürbis-Curry-Püree | Kokos-Beurre-blanc **23,80 €**

Kalbsbutterschnitzel KatsuStyle –

Kalb faschiert | Süßkartoffel-Püree |
Sesam-Pfifferling-Sauce **16,80 €**

Nikujaga

japanisches Hirschgulasch | Trüffelspätzle |
Preisselbeerjus **22,00 €**



Handgedrehte Cannelloni –

Auberginen-Pilz-Ragout | geräucherte
Mandeln & Basilikum-Pesto **17,80 €**

Bao Burger

Vietnamesischer Bao Bun |
Koreanischer Schweinebauch | Kimchi |
Süßkartoffel-Fries **16,80 €**



DESSERTS

Süße Interpretationen



Tonkabohnen-Kokos Crème Brûlée –
Rum-Zwetschgen | Juradistl-Honig **7,50 €**

Oriental Tarte

Pistazien-Crème | Schokoladen-Schaum &
Himbeere **7,50 €**



Hausgemachtes Eis / Sorbet
täglich frisch, einfach nachfragen **4,80 €**



La Fortunella

Ristorante - Pizzeria - Catering

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

Orient meets Bella Italia

Ganz im Trend zeitgenössischer italienischer Küche werden auf unserer Fusions-Karte orientalische Einflüsse kreativ neu interpretiert.

Dabei besteht diese kulinarische Verbindung schon seit der Antike: Ob Safran oder Aubergine, viele selbstverständliche Bestandteile der italienischen Küche haben ihren Ursprung im Orient. Ohne sie gäbe es Klassiker wie Risotto, Arancini oder süße Reisdesserts nicht.

Die Kunst der Zuckerbäckerei kam mit den Arabern nach Europa. Orangen, Zitronen, Mandarinen veränderten auch das Landschaftsbild. Sogar unser geliebter Espresso wäre ohne den Kulturaustausch nicht denkbar. Unklar bleibt, ob es die Araber waren, die bereits im Mittelalter getrocknete Teigwaren als Vorgänger der italienischen Pasta nach Sizilien einführten oder die Spur doch ins ferne China führt.

*Buon Appetito wünschen
Familie Pagano & Team*



Reischböck

Malerfachbetrieb · Werbetechnik
Meisterbetrieb seit 1889



MÜNCH & MÜNCH

STEUERBERATER SOZIOGAT

DEVK

Gesagt. Getan. Geholfen.

MERZ REISEN



KAISER BIOGENUSS

Bio-Fleischspezialitäten
& mehr



PUNTURA

RAUMGESTALTUNG

DIE EINRICHTUNG PRÖBSTER

Wohnen. Kochen. Raumkonzepte.

Neumarkter Lammsbräu



BLUMENwerkstatt

ANTIPASTI

Vitello Tonnato Sumach

Kalbfleisch | Thunfischcreme | Kapern |
orientalische Würze

14,90 €



Falafel alla Siciliana

Orientalische Kichererbsenbällchen auf
Caponata (Auberginen-Tomaten-Gemüse) |
Tahin-Joghurt | Granatapfel

14,90 €

Muhamara mit Bruschetta-Brioche

Paprika-Nuß Dip mit Chili und Knoblauch |
Gamberetti gebraten

13,90 €



Baba Ghanoush alla Calabrese

Auberginencreme | Olivenöl | Kirschtomaten |
Kräuter | hausgemachtes Fladenbrot

13,90 €

PASTA



Frische Linguine al Limone e Zatar

Ricotta | Zitrone | Pistazie |
Zatar (orientalisches Gewürz)

17,90 €



Frische Linguine alla Norma Oriental

Auberginen | Tomaten |
Harissa (pikantes Gewürz) | frische Kräuter

16,90 €



Pasta all' Arrabbiata con Ras el Hanout

(orientalischer Gewürz Mix)

13,90 €

Fregola Sarda con Pollo alla Harissa

Zarte Hähnchensteifen | Harissa-Tomaten-Sugo |
karamellisierte Zwiebeln | Petersilie

17,90 €

PESCE - CARNE

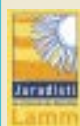
Fischfilet (marktorientiert)

Zatar-Sesam | Kichererbsensalat | Polenta |
Minz-Joghurt-Salat

Gamberoni (große Garnelen)

Couscous | Limone | Safran-Vanille-Salat

28,90 €



Agnello Libanese (Juradistl-Lammkoteletts)

Lamm mariniert mit Knoblauch, Zimt, Kreuzkümmel |
Polenta | Dattel-Chutney-Salat

36,90 €

Köfte alla Puttanesca

Hackbällchen vom
Bio Deutschen Angusrind Straußmühle |
Oliven | Kapern | Tomaten | Couscous-Salat

26,90 €

PINSA



Zatar Veggie

Mozzarella | Zucchini | gegrillte Paprika |
Zatar-Kräutermischung | Minzjoghurt

18,90 €



Halloumi & Datteln

Halloumi-Würfel | gehackte Datteln |
Rucola | Jalapenos

18,90 €



Muhammara & Feta

Paprika-Nuß-Creme | Feta | Oliven |
getrocknete Tomaten | Zatar | Salsiccia |
Juradistl Honig

19,90 €

La Fortunella

Ristorante - Pizzeria - Catering

DOLCE

Panna Cotta all' Arancia & Safran 7,90 €

Baklava-Tiramisu 9,90 €

Donnerstag 23.10.

5 Gang Degustationsmenü

mit Weinen der
Cantina Firriato aus Sizilien

Menü | Weinbegleitung | Wasser | Espresso

95,00 €



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

Tel.: 09181 32584

www.almrefugio.de · info@almrefugio.de

[f @almrefugio](#) [@almrefugio](#)

Öffnungszeiten:

Montag Ruhetag

Dienstag – Samstag 17.30 – 22.00 h

Sonntag 11.30 – 15.00 h

Sonntagabend geschlossen

Köstlicher Dreiklang

Drei so unterschiedliche, charakterstarke Küchen wie die asiatische, die deutsche und die italienische zu verbinden, macht für uns beim Almhof den Reiz am Fusionskochen aus. Während die asiatische Küche häufig Leichtigkeit und Schärfe bietet, steht die deutsche für Herzhaftigkeit und die italienische für aromatische Schlichtheit.

Unsere Fusionsgerichte bringen diese Kontraste harmonisch zusammen. Dabei feiern wir nicht nur kreative Kochkunst, sondern auch das Verbindende zwischen den Kulturen. So entsteht auf dem Teller ein kleines Stück kulinarisches Glück und vielleicht sogar eine Brücke zwischen den Kontinenten.

Guten Appetit!

Familie Lukas & Team



APERITIF

Grüner-Tee-Spritz

Frisch und belebend: Grüntee trifft auf Prosecco und Zitrus

9,90 €

Limoncello-Spritz

italienischer Limoncello, Prosecco & Minze, fruchtig und leicht

9,90 €

VORSPEISE

Dim Sum & Co.

Asia-Klassiker im Quartett: Duck Roll, Shrimp-Wan-Tan, Chicken Bag und Thai Samosa

12,90 €

Thunfisch-Carpaccio

Zarter Thunfisch mit Rucola, Ingwer & Sesam-Limetten-Dressing

15,90 €

SUPPE

Wasabi-Meerrettich-Cremesüppchen

würzige Schärfe in cremiger Textur, überraschend anders

8,90 €

Tomaten-Peperoni-Suppe mit Grissini

fruchtig-pikant mit mediterraner Note und knusprigen Grissini

8,90 €

HAUPTGANG



Schweinebraten in Soja-Honig-Soße
herzhaft & asiatisch, mit Reis und Kimchi-Salat

18,90 €



Juradistl-Lammeintopf
zartes Lamm trifft würzige
Arrabbiata-Spaghetti

22,90 €

Low-Carb Roastbeef (220g)
feines Rindfleisch mit knackigem
Teriyaki-Gemüse

34,90 €

Kartoffelpuffer mit Wasabi-Crème
mit Sashimi-Lachs, Sesam & Ingwer,
spannend und leicht

17,90 €

Dieses Gericht ist auch  möglich!

Spätzle à la Carbonara
hausgemachte Spätzle, Pecorino & Guanciale,
deftig & cremig

16,90 €

Dieses Gericht ist auch  möglich!



Ganzjährig geöffnet!

AUSGEZEICHNETE
BAYERISCHE
KÜCHE

DESSERT

Tiramisu – Apfel & Sake
der Klassiker neu gedacht – fruchtig,
leicht beschwipst

13,90 €

Dreierlei Mochi
japanische Reiskuchen, gefüllt mit Eis,
zart & exotisch

9,90 €

**Ausgewählte AlmKlassiker finden Sie in
unserer Speisekarte vor Ort.**



Schafhofstraße 25 · 92318 Neumarkt
Tel.: 09181 4057-0
hotel@sammueLLer.de | www.sammueLLer.de

Öffnungszeiten:

Montag: 17:00 Uhr bis 22:00 Uhr
Dienstag bis Samstag: 11:30 Uhr bis 22:00 Uhr
Unsere Küche kocht für Sie bis 20:00 Uhr
Sonn- und Feiertage:
keine Schmankerlkarte
Schmankerlkarte gültig
ab 06.10.2025



Fusion Akzente – wo's passt!

Stellen Sie sich eine Schmankerlkarte vor, die wie ein Atlas der Genüsse ist – jedes Gericht ein neues Land, jeder Gang eine Einladung auf eine Reise. Darf es fernöstlich exotisch oder doch herbstlich heimatisch sein?

Lust auf unbekannte Aromen und traditionelle Spezialitäten in einem Gericht? Ob Mexikanisch-, Orientalisch- oder Indisch-Bayerisch – wir setzen unsere Fusion-Kochkünste nur da ein, wo sie geschmacklich passen.

Ansonsten verlassen wir uns auf unser bewährtes Gespür dafür, was den Neumarktern und ihren Gästen kulinarisches Glück für Leib und Seele ist.

An Guadn
wünscht das Team Sammüller!

KAFFEE RÖSTEREI
Parsberg

PUNTURA
RAUMGESTALTUNG

BURKHARDT
ENERGIE- UND GEBÄUDETECHNIK

DIE EINRICHTUNG
PRÖBSTER
Wohnen, Kochen, Raumkonzepte

kupfer & sohn
NÜRNBERG

HÄRTEIS
GETRÄNKE · FESTZELTE

TAXI Service
Lutz Krenn
Int. Mikro Kienleins | Döner | Fischer GbR
Sandwichen 2 · 92318 Neumarkt
Tel. 09181 510077

GEWINN
BLICK
Kassen- und
Bezahlssysteme

Allianz
Christian Lenz
Versicherungskaufmann
Allianz Generalvertretung

Neumarkter
Lammsbräu

BLUMENwerkstatt

Neve Design
Büro für Grafik & Design

engert
nachhaltig essen



SUPPE

Herbstliche Kürbis-Apfelcurrysuppe
mit Kürbiskernöl **7,20 €**

Thailändische Nudelsuppe
Hähnchen | Kokos | roter Curry **6,90 €**

VEGETARISCH

 **Orientalische Kartoffelnocken**
mit Kürbisgemüse **17,80 €**

 **Linsenchili**
mit Mango-Reis **17,80 €**

 **Frischer Feldsalat**
mit Frühlingsrollen | Cashewnüssen **17,80 €**

 Unsere Salatdressings werden unter anderem mit Juradistl Honig gesüßt.

FISCH

Gebratenes Lachsfilet
Kartoffelkäsenocken | Brokkoli- Gemüse |
Kürbiscurrysoße | Ras el Hanout **24,80 €**

SCHMANKERLSPEISEN

„Wiener Saftgulasch“ vom Bio-Rind
Gebackene Polentaecen | Schmandhaube **22,80 €**

 **Geschmortes Juradistl-Lamm**
Kartoffelkloß | Mango- Ingwer-Chilichutney |
Knoblauch | Rosmarin **24,80 €**

Kräuter-Roastbeef aus der Provence
Polentaecen | Gemüseragout **33,00 €**

Rindersteak vom Grill á la Andaluza
Süßkartoffeln | Chili-Cheese-Dip **33,00 €**

Thai-Curry
Hähnchen | Duftreis | Gemüse | Kokosmilch |
Limonenblätter **22,80 €**

Marinierte Knusper-Ripperl mit Jerk Gewürz
Mexikanische Feuerkartoffeln | Bayrischer Krautsalat |
Sambal Oelek **18,80 €**

Barbarie-Entenbrust Tranchen
Kartoffelkloß | Rosmarin-Amaronensoße |
Orangen | Blaukrautsalat | Nüsse **24,80 €**

SCHMANKERLDESSERTS

Bergapfelküchle
Vanilleeis | Preiselbeeren | Nüsse **9,90 €**

Kaffir-Panna Cotta
Himbeerspiegel **8,80 €**

Schoko-Ingwer-Soufflé
Vanilleeis | Mango **8,80 €**

Berghotel Sammüller

frisch, biologisch und regional

Bei der Auswahl unserer Produkte setzen wir vollkommen 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.



FRANZISKUS

restaurant | grill | biergarten

Allersberger Straße 35 · 92342 Freystadt

Tel.: 09179 963 38 53

www.restaurant-franziskus.de

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!



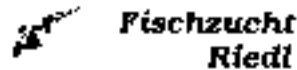
Weißbier & Wasabi

Des oine schäumt, des andere brennt!

Japan und Bayern – auf den ersten Blick eigentlich recht gegensätzlich. Japan, ein fernöstliches Inselreich mit jahrtausendealter Kultur; Bayern, das traditionsbewusste Herzstück Süddeutschlands. Und doch gibt es überraschende Parallelen, wie die Wertschätzung von Tradition und Gemeinschaft, die Liebe zum Handwerk und zu traditionellen Festen.

Beide Kulturen sind weltweit bekannt für ihre ausgeprägte Esskultur und regionalen Spezialitäten, dabei mutet vieles doch ähnlich an: Sushi und bayerische Brotzeiten, Sake und Bier, Yakitori und bayerische Grillwürste – es geht beim Essen um Genuss, Gemeinschaft und das Feiern des Augenblicks. Die gekonnte Präsentation der Speisen, festliche Tafeln, rhythmische Trinksprüche wie auch das Bewirten von Gästen als besondere Ehre stehen für die japanische wie auch für die bayerische Esskultur. Sie sehen: So weit voneinander entfernt sind wir wirklich nicht!

Beate Schiller & Team



APERITIF

Weißbier Geisha

Feinspritziger Aperitif mit Weißbier und Sake, verfeinert mit Yuzu und Ingwer **6,50 €**



Nippon Spritzerl

Kalt servierter Sake mit trübem Apfelsaft aus der Region, Verjus **6,90 €**

Gäh-Fia

Hausgemachter Wasserkefir mit fermentierter Quitte und Shisoblatt **4,90 €**

BOARISCH SUSHI

JE 4 STÜCK

Backhendl Inside-Out Roll

Knusprige Hendlstückerl in Reismantel, außen a Krusterl von Brezenbrösel, drinnen a Kren und Vogersalat **7,90 €**

Schweinsbraten Maki im Knödelmantel

Saftiger Schweinsbraten vom bayerischen Strohschwein eingrollt in dünnem Erdäpfelteig, warm serviert mit Bratensauce und Röstzwiebeln **6,90 €**



Schwammerl Nigiri

A Stoapilz vom Woid auf Sushi Reis, beträufelt mit a bisserl Kräuteröl und Wasabi Kaviar **7,50 €**



Saibling Sashimi

Dünn gschnitten, mariniert mit Yuzu und a bisserl Juradistl Honig auf Reiberdatschi, mit Gurke und Kren **8,50 €**

VORSPEISEN



Schwammerl Gyoza

mit bayerischen Waldpilzen gefüllte Teigtaschen auf Spitzkohl, mit Röstzwiebeln und einer Ponzu Reduktion **10,50 €**

Karpf'n Tempura

Karpf'n von der Braunmühl in leichter Tempura Hülle mit Radi und Dashi Mayonnaise, dazu a Wildkräutersalat mit Sesam Vinaigrette **11,20 €**



Knoblauch Cremesupp'n im Brotlaiberl

mit Shiitake-Pilz und Kürbis Kernöl **7,50 €**

HAUPTGANG

Rehbratwurst-Teriyaki

Vier Bratwürstl auf Spitzkohl mit Umeboshi, Kürbisstempel und geröstetn Kürbiskern **18,20 €**

Wuide Ramen

Hausgemachte Nudeln in einer kräftigen Wildbrühe, gschmortes Reh und rosa gebratener Hirschrücken, Stoapilze, Wurzelgmias und Landei **24,50 €**

Steckerlfisch

Saibling von der Braunmühl, auf'm Konro Grill geröstet Furikake und Wok Gemüse **21,90 €**
Wie vom Bierfest bloß auf Japanisch!



Yakitori Spieß vom Oberpfälzer Weiderind

Zarte Spießel vom Juradistl Roastbeef mit a dunklen Biersoß im Yakitori Stil dazu Erdäpfel-Creme, Wurzelgmias und Lauchzwiefi **26,90 €**



Wirsing-Krautwicklerl

mit Shiitake-Bergkäs-Füllung, im Pankomanterl gebraten auf Kürbiscreme und Currysauce **16,50 €**



FRANZISKUS

restaurant | grill | biergarten

DESSERT

Zen Gart'n – Dessertkunst aus'm Woid

Bayrisch Creme mit Matcha und Vanille, Hojicha Cookie, Matcha Biskuit, gepuffter Reis **12,50 €**

Pfannakuacha-Maki mit Zwetschgenröster

gefüllt mit Quarkcreme und karamellierte Zwetschgn, dazu warmes Zwetschgenrösterl, knusprige Butterbrösl und Zwetschgeneis **8,50 €**

Vortrag:
**Asiatische Heilkunst trifft
bayerische Kräuter**
im FRANZISKUS am 9.10.2025
um 19 h

Wir nehmen Sie mit auf eine Reise, die fernöstliche Tradition und heimische Pflanzenkunde miteinander verbindet.

Waltraud Mäutner, erfahrene Heilpraktikerin mit tiefem Wissen in beiden Welten zeigt, wie jahrhundertalte, asiatische Heilmethoden und die Kraft bayerischer Kräuter sich wunderbar ergänzen – für Wohlbefinden, Balance und Gesundheit.

Zum Abschluss erwartet Sie ein besonderes Highlight: Eine **Einführung in Qi Gong** – die sanfte Bewegungs- und Atemkunst, die Körper und Geist in Einklang bringt.

Eintritt 28,00 EUR

Shinrin Yoku:
Schnupper-Waldbaden
im Garten der Stille
in Freystadt am 16.10.2025 ab 17 h

DURCHATMEN | ENTSPANNEN |
ENERGIE TANKEN

Komm mit und tauche ein in den Garten. Lerne das japanische Konzept Shinrin Yoku kennen, vom „Eintauchen in die Atmosphäre des Waldes“ oder auch abgekürzt auf Deutsch „Waldbaden“. Vielfältige Studien beweisen eindrücklich den gesundheitlichen Nutzen dieser Praxis. Sie ist in Japan und Südkorea fester Teil des dortigen Gesundheitssystems. Alle Infos zu Shinrin Yoku und zum Ablauf findet ihr auf www.ein-fach-sein.net

Tobias Lerzer

Ganzheitlicher Gesundheits-
Coach & -Trainer,
Fachberater Stress & Burnout



POSTBERCHING

Johannesbrücke 5 · 92334 Berching

Tel.: 08462 20042 – 0

www.post-berching.de · post@post-berching.de



@postberching



@postberching

Küchenzeiten:

Montag bis Samstag: 11.30 – 14.00 Uhr

18.00 – 21.00 Uhr

Sonn- und Feiertage: 11.30 – 14.00 Uhr

17.30 – 21.00 Uhr

Crossover à la Post!

Crossover-Küche – auch Fusionsküche oder Fusion Food genannt – ist die kreative Verschmelzung von Zutaten, Techniken und Traditionen verschiedener Länderküchen. Ihr Ziel: neue Geschmackserlebnisse zu schaffen und scheinbar Gegensätzliches harmonisch zu vereinen. Ursprünge liegen im Reisen und dem globalen Kulturaustausch. Bereits im 19. Jahrhundert mischten sich in Weltstädten kulinarische Einflüsse, aus denen spätere Starköche eigene Stilrichtungen entwickelten.

Unsere Schmankerlkarte trägt die individuelle Handschrift der Post-Küche, die darin sensibel für geschmackliche Harmonie ihre eigenen Ideen einbrachte. Genießen Sie einen unverwechselbaren Genussmoment nach Post-Art!

Ihr Michael Weidinger & Team



kupfer & sohn
NÜRNBERG

Christian Sippl



Raitenbuch 85
Berching
www.hofvermarktung-sippl.de



BASILIIUS

Metzgerei · Gasthaus
54a Weigshaus



Wackerberg 12
92334 Berching



STERN



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

Winkler Bräu
Lengenfeld seit 1828



APERITIF

Post Amore

Unser hauseigenes „Fuchsbräu Hell“ –
grasige Hopfennote trifft auf den bittersüßen
Geschmack von Aperol. Es entsteht ein
fruchtig-herber Aperitif mit goldener Farbe. **6,20 €**

ALKOHOLFREI

Shirin Spritz

hausgemachte Granatapfel-Holunder-Limonade **4,90 €**

Nordic Passion

hausgemachte Sanddorn-Maracuja-Limonade **4,90 €**

VORSPEISE

Rindercarpaccio Yam nua Raw

fein abgeschnittenes Rinderfilet mit
Nuoc Cham, Koriander, Chili, Schalotten,
Limette und gerösteten Erdnüssen
mariniert **15,80 €**



Bayerischer Borschtsch

vom Juradistl Weiderind und dem Besten
der Gemüserie Mühlbach, Rinderbouillon
mit Rote Bete, Weißkraut und Karotte,
dazu Blutwurst Pelmeni, Sauerrahm
und Brezen-Croûtons **10,90 €**

HAUPTGERICHTE



Supra Soul Bowl – Kaukasus trifft Levante

Taboulé, Kürbis-Hummus,
Rote Bete Pkhali (Rote Bete mit Walnüssen),
Karotten-Sesam-Falafel, Ajapsandali (georgisches Ratatouille),
Kartuli Salati (georgischer Tomaten-Gurkensalat),
Minz-Labneh (libanesischer Frischkäse),
Granatapfel und Walnüsse **19,60 €**

Franconia Calling

Fish & Chips vom Oberpfälzer Karpfen im
Weißbier-Backteig gebacken dazu Pommes Frites,
Remoulade und „Wirsching-Mash“ **18,60 €**



Kräuterbraten vom Juradistl Lamm

mit hausgemachter Salsiccia gefüllt an Rosmarin-Jus,
Speckbohnen und Kartoffel-Krusterl **23,40 €**

Dreierlei Tacos – bayerisch-mexikanisch

- als Ragout vom Reh mit Preiselbeeren und Chipotle-Chili
- als Backhendl vom Rapperszeller Huhn
- als gezupftes Juradistl Weiderind,
dazu Erbsen-Guacamole, Koriander, Tomate,
Gurke und Salsa **23,60 €**

Brez 'n ' Cheese Burger

Rindfleisch Patty im Laugen-Bun, Biermayo,
bayerische Mac n' Cheese mit Postbatzdn, Bacon,
Salat, Tomate, rote Zwiebel, Fuchsbräu Beer Pickles
und Preiselbeer-BBQ-Sauce **18,90 €**

SONNTAGSBRATEN

Porchetta & Ratatouille

mit Kräutern und Knoblauch gerollter Braten vom
Franken-Alb Schwein knusprig gebraten an Rotwein-Jus,
Ratatouille und Oliven-Kräuter-Macaire **19,60 €**

DESSERT

Tirol Baba

Crossover-Kaiserschmarrn aromatisiert mit Rose,
Zimt und Rosinen, dazu Ayva Tatli –
pochierte Quitte mit Rahm, Pistazien und
Walnüssen **11,80 €**

Oriental Maple Pecan Bread Pie

Kanadischer Semmelschmarrn mit Ahornsirup
an Halva Eis, dazu karamellisierte Pekannüsse
und mit Kaffeeликör marinierte Feigen **11,60 €**

VERANSTALTUNGSHINWEIS

Firmenfeiern in Fuchs und Post

Ob Firmen-Weihnachtsfeier, Catering, Familienfest
oder Jubiläum – bei uns finden Sie für jeden Anlass
den passenden Raum und das perfekte Angebot.
Buchung Sie jetzt Ihren Wunschtermin!

NEUMARKTER
Bräustübl

Schwesterhausgasse 9 · 92318 Neumarkt i.d.OPf.
Tel.: 09181 23436
www.glossner.de/braeustuebl
braeustuebl@glossner.de

Öffnungszeiten

Montag – Freitag:
17.00 Uhr bis 23.00 Uhr
Samstag, Sonntag & Feiertag:
11.00 Uhr bis 23.00 Uhr
Warme Küche:
bis 22.00 Uhr

Kulinarisch grenzenlos

Bei uns genießen Sie Fusionsküche per Definition: Zutaten, Zubereitungsarten und Aromen aus unterschiedlichen Kulturen lassen etwas völlig Neues entstehen. Wir kochen für Sie Gerichte, die sich nicht eindeutig zuordnen lassen, sondern ihren eigenen Charakter entwickeln. Dabei sind der Fantasie kaum Grenzen gesetzt – Voraussetzung ist unser Gespür für harmonische Geschmackskombinationen.

Typisch für Fusion Food sind ungewöhnliche, oft überraschend harmonische Geschmackserlebnisse: süß trifft auf salzig, cremig auf knackig, exotische Gewürze werden mit heimischen Zutaten kombiniert. So wird jedes Gericht zu einer kleinen kulinarischen Reise und einem Fest für Gaumen, Auge und Nase.

Ihr Michael Brandner & Team

APERITIF

Bier-Caipi

Helles Bier | Limette | Minze | Rohrzucker **6,90 €**

Virgin-Bier-Caipi

Alkoholfreies Bier | Limette | Minze | Rohrzucker **6,90 €**

VORSPEISE

Bratwurst-Soljanka

Säuerlich-scharfe Suppe **7,90 €**

Knödelcarpaccio

Serviettenknödel | Rucola | Tomate | Parmesan **7,50 €**

HAUPTSPEISE

Flammkuchen-Schnitzel

„Wiener-Art“ | Creme Fraîche | Speck | Lauchzwiebeln | Pommes **16,90 €**

Asiatischer Schweinebraten

Soja-Sauce | Gemüse | Reis **15,50 €**

Leberkas-Burger

Laugen-Bun | Leberkäse | Cheddar | Zwiebeln | BBQ-Sauce | Pommes **15,90 €**

Tonkatsu

Schweinefilet in Panko-Panade | Süß-Sauer-Sauce | Reis **17,90 €**



Spätzle

Erdnuss-Kokos-Sauce **13,90 €**

Bayerisches Lachssteak

süßer-Senf-Marinade | Gemüse | Reis **20,50 €**



Kichererbsen-Taco

Gemüse | würzig-scharfe Tomatensalsa **13,90 €**

Pasta Chicken Alfredo

Bandnudeln | Hähnchen | Parmesan-Sahne-Sauce **14,90 €**

DESSERT

Cheesecake-Cannelloni

Gebacken | Vanilleeis | Himbeerspiegel **8,50 €**

Spaghettieis-Tiramisu

Löffelbiskuit | Mascarpone-Creme | Erdbeersauce | Schokoraspel **7,90 €**

Pizzeria Venezia

Kastengasse 6 · 92318 Neumarkt
Tel.: 09181 905375
sunnywineandmore@gmail.com
www.pizzeria-venezia-neumarkt.com

Öffnungszeiten:

Montag: geschlossen
Dienstag: 17:30 - 22:00 Uhr
Mittwoch bis Samstag:
11:00 - 14:00 h / 17:30 - 22:00 Uhr
Sonntag:
11:00 - 14:00 h / 17:00 - 21:00 Uhr

Schmankerlkarte nur
abends

Italienische Klassiker neu gedacht

Bruschetta, Pasta und Pizza begeistern weltweit – doch neue Akzente entstehen, wenn sie mit Aromen anderer Kulturen verschmelzen. Unsere Schmankerlfusion bringt frischen Wind in traditionelle Gerichte, ohne dass diese dabei ihre Wurzeln verlieren.

Ein Paradebeispiel für kulinarische Offenheit ist die Pizza, deren internationale Interpretationen von Dubai bis Bangkok begeistern. Die Möglichkeiten eine Pizza zu belegen scheinen schier unendlich und spiegeln die Vielfalt globaler Küche wider. Erleben Sie im Venezia, wie inspirierend der Austausch zwischen den Küchen der Welt sein kann – und wie unkompliziert sich Lieblingsgerichte immer wieder neu entdecken lassen.

Buon Appetito!
Nadya Yelegen und Sunny Singh



SUNNY
Wine & More



APERITIVO

Venezia Mango-Spritz	6,90 €
Prosecco Bortolomiol SUAVIS O,1	6,90 €

ANTIPASTI

 Insalata EXOTICA Parmigiano Reggiano, Mango, Rucola, Limette	10,90 €
Bruschetta-Mango mit Stracciatella, Mango und Parmaschinken	10,90 €
 Pizza NAAN-BROT, Italian Style Fior di latte, Knoblauch und Rosmarin	7,90 €
 Burrata-Mango-Salat mit Tomaten, roten Zwiebeln, Limettensaft	12,90 €

HAUPTSPEISEN

Pasta Fusion

 Spaghetti mit Kürbiscreme Burrata, Pistazienstreusel	16,90 €
Spaghetti mit Hähnchen-Currysoße und Parmigiano Reggiano	16,90 €

Pizza Dog Fusion Art

Italian Pizza Dog Italienische Würstchen, Röstzwiebeln, Spicy Mayo, Mangochutney mit French Fries	16,90 €
--	---------

German Pizza Dog Deutsche Würstchen, Currysoße, Röstzwiebeln mit French Fries	16,90 €
--	---------

Pizza Fusion

Pizza KATSUOBUSCHI-DANCE, Kürbiscreme, Fior di latte, Nduja, Salbei	17,90 €
INDIAN-Pizza mit Hähnchen-Curry, Fior di latte, Joghurt, Minze, Mangochutney	16,90 €
Pizza PULLED PORK Fior di latte, rote Zwiebeln, BBQ-Soße, Balsamico	16,90 €
Pizza TURKEY mit Sucuk, Burrata und Spicy Mayo	16,90 €
Pizza XO KO STYLE Fior di latte, Garnelen, Chili Crunch, Frühlingszwiebeln, Koriander	16,90 €

DOLCE

Pizza Dolce Pistacchio-Gelato	8,90 €
Tiramisu al Pistacchio	8,90 €
Pizza Dubai con Nutella und Pistacchio (20 cm)	10,90 €

Feiern im Venezia

Firmenfeier, Catering, Hochzeit, Familienfest – wir organisieren alle Arten von Feiern. Rufen Sie uns einfach an!

Tbiliso



Regensburger Str. 109 · 92318 Neumarkt
Tel.: 09181 5095831
tbilisogeorgien@gmail.com

Öffnungszeiten:

Montag – Freitag 10:00 – 21:00 Uhr
Samstag: 16:30 – 22:00 Uhr
Sonntag: 11:00 – 21:00 Uhr

Kaukasus-Kulinarik

Fusion ist in der georgischen Küche seit jeher Programm: geprägt durch die Lage an der historischen Seidenstraße, verschmelzen persische, türkische, russische und mediterrane Einflüsse zu einer facettenreichen Landesküche.

Die beliebteste Küche Osteuropas bietet kräftige Aromen und frische Zutaten und zeichnet sich durch ihre herzliche Gastfreundschaft aus. In Georgien hat das gemeinsame Essen eine herausragende Bedeutung, denn Mahlzeiten sind mehr als bloße Nahrungsaufnahme – sie sind ein soziales Ereignis, das Familie und Freunde zusammenbringt.

Typisch für die georgische Küche sind regionale Produkte wie Walnüsse, Granatäpfel, Koriander, Bohnen, Auberginen, Mais, frische Kräuter und verschiedene Käsesorten. Neben Fleisch spielen auch Gemüse und Hülsenfrüchte eine zentrale Rolle.

Wir bringen für Sie einige der bekanntesten Klassiker auf den Teller.

Ihr Alexander Dorzaginov & Team

Winkler Bräu
Lengenfeld seit 1628



König Pilsener

**CHEFS
CULINAR**
das unternehmen der guten kochkunst



württembergische
Ihr Fels in der Brandung.



Gutmann
Gutes Hefeweizen

SUPPE

Georgische Hühnerbrühe

Kräftige Brühe mit gebratenem Hähnchen,
Ei und frischen Kräutern

7,40 €

VORSPEISEN



Badrischani

Gerollte Auberginen mit würziger
Walnusspaste, Knoblauch und
georgischer Ajika

11,50 €



Phkali

Feingehacktes Gemüse mit Walnüssen
und Gewürzen, z. B. aus Rotkohl
oder Bohnen

9,50 €



Käsesticks

Außen knusprig, innen weich,
mit süß-saurer Waldbeersauce

12,00 €

SALAT

Georgischer Salat

Tomaten, Gurken, Paprika und frische Kräuter,
verfeinert mit gehackten Walnüssen

11,00 €

HAUPTGERICHTE

Chikmeruli

Knuspriges Hähnchen in einer
cremigen Knoblauch-Sahnesauce
mit frischen Kräutern

14,50 €

Odjahuri

Gebratenes Schweine- oder Hähnchenfleisch
mit goldenen Kartoffeln, Lauchzwiebeln
und georgischen Gewürzen

14,50 €



Lobio

Sämiger Bohneneintopf mit Koriander,
Sellerie und Zwiebeln, serviert mit
Maisbrot

15,90 €

Chashushuli

Zartes Rindfleisch in einer würzigen
Tomatensauce mit Paprika, Peperoni,
Zwiebeln und Kräutern

14,50 €

NACHSPEISEN

Medovik – Georgische Honigtorte

Mehrlagiger Kuchen mit Honig, Nuss
und zarter Creme, traditionell & hausgemacht

5,90 €

Blini

Zwei lockere Pfannkuchen
mit fruchtiger Marmelade
oder cremigem Quark

4,90 €



DER SUPERMARKT FÜR REGIONALDENKER

Ein Supermarkt mit Produkten, die ausschließlich aus der Region kommen? Gemüse, Obst, Fleisch, Käse, Nudeln und vieles mehr vom Landwirt und Erzeuger um die Ecke? Gibt es - im JURAKISTL in Neumarkt: Hochwertige Lebensmittel, darunter die komplette Juradistl-Produktpalette - aus regionaler, familiengeführter Landwirtschaft, ergänzt durch ein liebevoll ausgewähltes Sortiment mit Produkten für Genuss und Gesundheit.

STEMPELN & SPAREN

Während der Schmankerlwochen lohnt sich Ihr Besuch doppelt: Mit der Schmankerlwochen-Stempelkarte erhalten Sie ab einem abgestempelten Restaurantbesuch 5% Rabatt, ab zwei Besuchen 7,5% und ab drei Besuchen sogar 10% Rabatt auf Ihren Einkauf bei uns im JURAKISTL. Also: Schlemmen, Stempel sammeln und regional einkaufen!

Jurakistl | Sachsenstraße 1 | 92318 Neumarkt | Mo. bis Fr. 8 bis 19 Uhr | Sa. 8 bis 14 Uhr | www.jurakistl.de

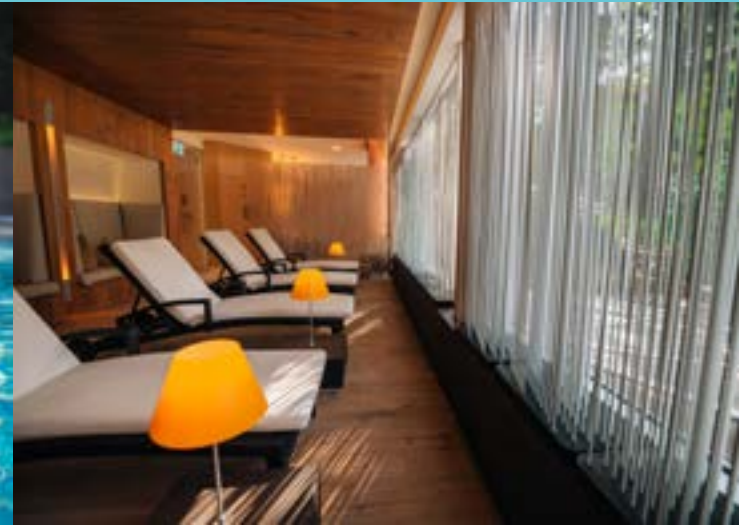


**GENUSSERLEBNIS PUR:
JURADISTL-VERKOSTUNG
AM SAMSTAG, 11.10.**



SCHMANKERLWOCHENPREISE 2025

1. Preis – Erholung auf höchstem Niveau



3 Tage Kurzurlaub im Steigenberger Hotel Der Sonnenhof

Willkommen im malerischen Allgäu.

Im 5-Sterne Superior Steigenberger Hotel Der Sonnenhof erwartet Sie ein einzigartiges Urlaubs-Resort. Der 3.000 m² große Spa-Bereich mit ganzjährig beheiztem Infinity-Außenpool, drei Innenpools, Saunen und Dampfbädern garantiert Rundum-Verwöhnung für Ihr Wohlbefinden.

Wer das Langschläfer-Frühstücksbüfett bis 11.30 Uhr erlebt hat, wird merken, dass der Tag nicht besser hätte beginnen können. In drei Restaurants bietet das Küchenteam eine moderne, kreative Küche und verwöhnt mit euro-asiatischen, französischen und regionalen Köstlichkeiten – im Sommer am schönsten auf der großen Terrasse. Für Aktive bietet Der Sonnenhof ein abwechslungsreiches Programm mit Radfahren, Nordic Walking und Tennis direkt vor der Tür und zwei 18-Loch Golfplätzen in unmittelbarer Nähe. Lust auf Urlaub?

Ihr Preis: 2 Übernachtungen für 2 Personen in unseren schönen Zimmern inkl. Frühstücksbüfett, Erstfüllung Minibar und Eintritt in den Sonnenhof Spa



www.spahotel-sonnenhof.de

SCHMANKERLWOCHENPREISE 2025

2. Preis



Garmisch-Partenkirchen erleben...

**Wohlfühltage am Fuß der Zugspitze
mit unserem Wertgutschein über 500,00 €**



Das Biohotel Garmischer Hof, zentral gelegen in Garmisch-Partenkirchen freut sich darauf, Sie als Gäste begrüßen zu dürfen.

Die Umgebung bietet zu jeder Jahreszeit vielfältige Möglichkeiten zur Freizeitgestaltung in der Natur. Wandern, Radfahren und Mountainbiken, Klettern und Bergsteigen in beeindruckender Naturlandschaft lassen Ihren Urlaub zu einem unvergesslichen Erlebnis werden.

Das **Biohotel Garmischer Hof** verwöhnt Sie während Ihres Aufenthalts. Vom delikaten Frühstück über komfortable Zimmer, Hammam und Sauna bis zum perfekten Service können Sie unbeschwerte Tage genießen.

<https://biohotelgarmischerhof.hotelgarmischpartenkirchen.com>

SCHMANKERLWOCHENPREISE 2025

3. Preis



Das Wellnesshotel
zwischen Nürnberg und Amberg

Landhotel Sternwirt | Högen

Genusstag für zwei mit Frühstück

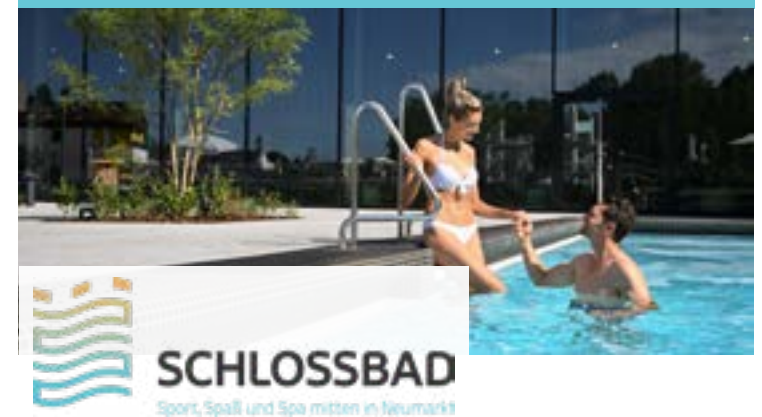
- Reichhaltiges Frühstück mit Glas Sekt
- Wellnesstasche mit Bademantel und Saunatücher
- Benutzung der Wellnesslandschaften „Sky&Terra“
- Wasser und Teeauswahl in der Wellnesslandschaft
- Rückenmassage mit Einreibung
- Glas Saft nach der Anwendung
- Benutzung des Fitnessbereiches /Billardlounge
- 3-Gänge-Abend-Menü

im Wert von 276,00 €

Besuchen Sie unsere Homepage für mehr Informationen über unser Haus und alles über unsere Day-Spa Pakete.
Kleiner Tipp: Auf unserem Instagram Kanal finden Sie immer alle Neuigkeiten.
www.landhotel-sternwirt.de



4. 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>



SCHMANKERLWOCHENPREISE 2025

5. Preis



Regional genießen

Jurakistl-Geschenkkorb im Wert von 50,00 €
inkl. Jurakistl-Einkaufsgutschein in Höhe von 50,00 €



Jurakistl | Sachsenstraße 1 | 92318 Neumarkt
Mo. bis Fr. 8:00 bis 19:00 Uhr | Sa. 8:00 bis 14:00 Uhr
www.jurakistl.de

6. – 15. Preis



Genießergutscheine

im Wert von je 50,00 €
von den Neumarkter Schmankerlwirten:

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



www.schmankerlwochen.de

16. Preis



„Bargeld“ lacht

Gewinnen Sie vier 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



aktives Neumarkt e.V.

SCHMANKEWLWOCHENPREISE 2025

17. – 26. 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/rezepte vorbei.



27. – 29. Preis



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/



30. – 31. Preis



Shopping-Vergnügen

Gewinnen Sie für Ihren kleinen oder großen Einkaufsbummel Gutscheine im Wert von je **25,00 €**. Einzulösen überall im NeuerMarkt.

www.neuermarkt-nm.de



Bequem zu Ihrem Schmankerlwirt und sicher nach Hause mit unserem **Schmankerltaxi**.

Wir haben mit Jura-Taxi Karsten Dittich (**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 Schmankerltaxi** zu ordern. Als Beleg halten Sie bitte einen Schmankerlpass bereit!

www.schmankerlwochen.de

SCHMANKERLWOCHENPREISE 2025

32. – 33. Preis



Gewinnen Sie Einblicke

Tauchen Sie ein in die Welt der Literatur. Regionale Autoren geben am 06.02.2026 an unterschiedlichen Leseorten in Neumarkt Einblick in ihre literarischen Werke.

Der Tourismusverband Neumarkt i.d.OPf. e.V. initiiert in Zusammenarbeit mit dem Amt für Touristik, Stadt Neumarkt und der Neumarkter Stadtbibliothek eine LiteraTour in Neumarkt.

Hierfür verlosen wir **2 x 2 Eintrittskarten** und wünschen Ihnen einen unterhaltsamen Abend.



34. – 35. Preis



Genuss zu verschenken

Ihr nächster Besuch in einem unserer gastronomischen Partnerbetriebe wird um einiges günstiger ausfallen. Gewinnen Sie **zwei Gastro-Cards**, die bereits mit **25,00 €** aufgeladen sind.

Welche Betriebe teilnehmen erfahren Sie mit dem nebenstehenden QR-Code



Weitere Informationen finden Sie auch auf der nachfolgenden Seite.



Neumarkt schmeckt!

In einer aktuellen Folge des Bayern-Podcasts „Hock di her“ geht es in den GenussOrt Neumarkt in der Oberpfalz. Die 35 Minuten lange Episode nimmt Hörerinnen und Hörer mit auf einen akustischen Streifzug durch die ehemalige Pfalzgrafenstadt, die nicht nur mit ihrer Geschichte, sondern auch mit kulinarischer Vielfalt, lebendiger Kultur und echten Geheimtipps begeistert. Traditionsreiche Bierstadt mit drei eigenständigen Brauereien, Heimat von Burgis-Knödeln und Juradistl-Lamm, feinsten Confitüre-Kunst und erstklassigen Weißwürsten, „Austragungsort“ der berühmten Schmankerlwochen seit 35 Jahren und, und, und... – Neumarkt schmeckt und überrascht mit jeder Menge kulinarischen Highlights. Im Gespräch mit Podcaster Holger Klein erzählen Neumarkt-Experten vom Bier-Sommelier bis zur Genusskünstlerin von ihren Genießer-Lieblingsorten und verraten ihre Geheimtipps



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 **07. November 2025** 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 (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
 Autolackier-Fachbetrieb Kaiser
 Basilius Kaffeerösterei
 Beer Haustechnik GmbH
 Berndt Bio Energy
 Berschneider + Berschneider Architekten
 Biohotel Garmischer Hof
 Blitzschutztechnik J. Pröpster
 Blumen Zuckschwert
 Blumenwerkstatt Bauer
 Brauerei Betz
 Brauerei Gutmann
 Brauerei König
 Brüderlein Getränke
 Burgis Knödeliebe
 Burkhardt Energie- und Gebäudetechnik
 Cafe Mittelbach
 Calmar Creativ
 Chefs Culinar
 Cineplex
 DEVK Uwe Albinsky
 Die Einrichtung Pröbster
 Distler Christian Heizung, Sanitär
 Elektro Ulm
 Engert delikat essen
 Fischer Automobile
 Fischer Kfz-Meisterbetrieb

Fischzucht Grasse
 Fischzucht Riedl
 Frisch-Ei-Dienst Simon
 Gansbrauerei
 Getränke Endres
 Getränke Härteis
 GEWINN BLICK Kassen- und Bezahlsysteme
 Grapos
 Hofvermarktung Christian Sippl
 ipunto Medien.Agentur
 J.J. Darboven
 J & R Viewpoints
 Juradistl
 Jurakistl
 Jura Fleisch
 Jura Taxi Dittrich
 Kaffeerösterei Parsberg
 Kaiser Biogenuss
 Kupfer & Sohn Obst, Gemüse, Südfrüchte
 Landhotel Sternwirt
 Leberecht Goeritz Molkerei + Frischeprodukte
 Lerzer, Tobias Gesundheitscoach
 Metzgerei Nießlbeck
 Metzgerei Sippl, Wegscheid
 Münch & Münch Steuerberatersozietät
 MERZ Reisen
 METRO
 nasdo Digital Business Solutions

Neve Design
 NeuerMarkt
 Neumarkter Lammsbräu
 Neumarkter Mineralbrunnen
 Nießlbeck Obst und Gemüse
 OAO Kreation
 Puntura Raumgestaltung
 Raiffeisenbank Neumarkt
 Reischböck Malerfachbetrieb
 Rödl Energie
 Rothsee Netzwerk
 Rübenretter
 Schlossbad
 Sunny Wine & More
 Sparkasse Neumarkt
 Stadt Neumarkt
 Stadtwerke Neumarkt
 Steigenberger Hotel Der Sonnenhof
 Taxi Kienlein
 Trinkkartell
 Troiber
 Waltraut Mäutner Heilpraktikerin
 Wäscherei Meyer
 Weingut Stern
 Winklerbräu Lengenfeld
 Wir machen IT GmbH
 Württembergische Agentur Jochen Schöll
 Württembergische Versicherung

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



Meine Bank - Meine Region



Neumarkter
 Lammsbräu



IMPRESSUM

Gesamtherstellung:

Egbert Schwab, Dipl. Designer (FH)
 Goldschmidtstraße 28a | 92318 Neumarkt
 Telefon 09181 5091293 | www.grafikneumarkt.de

Text:

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

Druck:

Druckerei Wunsch | Ursensollen
www.wuenssch-druck.de

Fotos:

Egbert Schwab · Katja Schumann ·
 Adobe Stock: Katherina 1267679725 · Geera-
 tad 312646219 · somegirl 484448951 · Timo-
 feeff 1530722279 · Kien 876703239 · AkuAku
 686113177 · narak0rn 975460867 · Pavithiran
 1140916659



Herausgeber:

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