



Wir sind
GenussOrt
2024

Herbst des Guten

GENUSS MOMENTE IM FARBEN RAUSCH DES HERBSTS

36. NEUMARKTER
**SCHMANKERL
WOCHEN**

SEIT 1991



1. BIS 31. OKTOBER 2026

www.schmankerlwochen.de

NEUMARKTER SCHMANKERLWOCHEN 2026



Foto: Katja Schumann

V. l. n. r.: Georgios Kragiopoulos (Costa), Nadya Yelegen (Venezia), Rainer Seitz (Geschäftsführer Tourismusverband),
Egbert Schwab (Werbeleiter Tourismusverband), Dr. Denise Amrhein (Post Berching), Beate Schiller (Franziskus), Gerhard Heidner (Am Schloss),
Rainer Gruber (Goldener Hirsch), Sunny Singh (Venezia), Karin Pagano (La Fortunella), Josef Sammüller (Berghotel Sammüller),
Werner Thumann (1. Vorsitzender Tourismusverband), Michaela Lang (Geschäftsstelle Tourismusverband)



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 sowie die **LiteraTour Neumarkt**.

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



SCHMANKERLWOCHEN 2026

Liebe Genießerinnen und Genießer,

wenn sich die Blätter an den Bäumen langsam verfärben, wenn in den Morgenstunden Nebelschwaden über den Wiesen liegen und wenn die tiefstehende Sonne die Landschaft in ein warmes, goldenes Licht taucht, beginnt für mich eine ganz besondere Jahreszeit. Der Herbst ist ein Fest für die Sinne. Kaum eine andere Jahreszeit überrascht uns mit einer solchen Fülle an Farben, Düften und Aromen.

So stehen die Neumarkter Schmankerlwochen heuer unter dem Motto „Genussmomente im Farbenrausch des Herbsts“. Denn was die Natur jetzt hervorbringt, ist ebenso bunt wie vielfältig: knackige Äpfel, leuchtende Kürbisse, aromatische Pilze, farbenfrohes Gemüse und viele weitere Köstlichkeiten aus unserer Region bereichern die Speisekarten und sorgen für genussvolle Herbstmomente. Gerade in unserer schnelllebigen Zeit schätze ich diese besondere Jahreszeit sehr. Der Herbst lädt uns ein, einen Gang zurückzuschalten, zusammenzukommen und bewusst zu genießen. Unsere Schmankerlwirte greifen die Farben und Aromen des Herbsts auf und verwandeln frische, regionale und saisonale Zutaten mit viel Kreativität in außergewöhnliche Gerichte.

Natürlich gehören dazu auch die Schätze unserer heimischen Streuobstwiesen. Ein Glas Juradistl-Apfelsaft oder eine spritzige Juradistl-Apfelschorle sind nicht nur die perfekte Begleitung zu vielen herbstlichen Speisen, sondern stehen zugleich für den Erhalt einer einzigartigen Kulturlandschaft und die Förderung der Artenvielfalt in unserer Heimat.

Ich lade Sie herzlich ein, die Neumarkter Schmankerlwochen zu besuchen, die kulinarische Vielfalt unserer Region neu zu entdecken und sich von den Farben und Geschmäckern des Herbsts verzaubern zu lassen.

Einen guten Appetit wünscht Ihnen

Ihr Werner Thumann

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

NEUMARKTER SCHMANKERL WOCHEN

SEIT 1991



Foto: Katja Schumann

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.
Ehrenschränkerkoch 2024

Werner Thumann

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



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!



So schmeckt der Herbst

Wenn die Natur in warmen Farben leuchtet, wird es auch bei uns im Goldenen Hirschen herbstlich. Unsere Schmankerlkarte verbindet saisonale Zutaten mit herzhaften Klassikern und kreativen Ideen – abwechslungsreich, modern und manchmal überraschend.

Unter dem Motto „Bunte Vielfalt – klein und fein“ darf nach Lust und Laune probiert und geteilt werden. Dabei treffen vertraute Herbstaromen auf spannende Akzente, etwa bei Arancini mit geschmortem Lamm und Zhoag oder Kürbis mit Curry, Apfel und Dill. Wer es klassischer mag, findet auf unserer Karte herbstliche Hauptgerichte wie Hirschrücken mit Rum-Blaukraut und Preiselbeeren. Auch vegane Kreationen haben ihren festen Platz.

Zum süßen Finale setzen Apfel, Nuss, Zimt und Schokolade noch einmal echte Farbtupfer.

Entdecken Sie mit uns, wie bunt der Herbst schmecken kann.

Ihre Hirschen-Familie mit Team



BUNTE VIELFALT - KLEIN UND FEIN

Teilen erlaubt und erwünscht

1 mal	5,20 €
4 mal	18,90 €
8 mal (alle)	32,90 €

Gefüllte Piquillo Paprika

Kabeljau | Shrimps & Paprika-Rahmsauce



Arancini

Geschmortes Lamm | Gewürz-Risotto & Zhooug

Brasilianische Coxinha

Teigtaschen gefüllt mit würzigem Hähnchen & Piri-Piri Majo

Selchfleisch Knödelinos

Kartoffelknödel gefüllt mit Selchfleisch & Rahm-Sauerkraut



Ziegenfrischkäse-Mousse

Chili-Honig, Feigenkonfitüre & Pistazien

Gyoza Crisps

Kürbisstampf | Blaukrautsalat & Basilikum-Zitronen Sauce



Rote Rüben-Cannellini Hummus

mit hausgemachtem Focaccia



Pumpkin Spice Kürbis-Suppe

Curry Apfel & Dill-Schmand



So schön unsere traditionsreiche Gaststube auch ist: Wir bringen unsere kulinarischen Highlights ebenso gerne direkt zu Ihnen nach Hause, ins Büro oder zu Ihrer Veranstaltung.

GEDECKTE FARBEN – GEDECKTER TISCH

Geschmorte Kalbsbäckchen

gerösteter Blumenkohl |
Kartoffel-Gruyère-Gratin &
Tellicherry-Pfeffer Sauce

26,90 €

Wolfsbarsch Filet

Wolfsbarschfilet gebraten |
hausgemachte Cavatelli &
Pfifferling-Sherry Rahm

23,90 €

Wild Saison

Im Kräutermantel gebackener Rehrücken |
Grammelknödel | Rum-Blaukraut &
Preiselbeersauce

29,90 €

Maishuhn Ballotine

Maishuhnbrust gefüllt mit Basilikum-Farce |
cremiges Tomaten-Graupensotto &
Rucola Beurre Blanc

21,50 €



Geschmorte Weißkohl Wedges

Ajo Blanco & Zitrus-Mandel-Crunch

17,90 €

DER SCHILLERNDE STAR - "MEAT AND EAT"

nur mit Verabredung (ausschließlich auf Vorbestellung)

Surf'n Turf

Zartes Rinderfilet - medium |
gebratene Black Tiger Garnelen |
Kartoffel-Gruyère Gratin &
Limetten-Jalapeño Butter

39,80 €



FARBTUPFER – DAS SÜSSE FINALE



Apfel-Nuss Knödelinos

saftig gebackene
Apfel-Nuss Knödelinos &
Karamell-Zimt Crème

7,90 €

Hausgemachtes Mousse au Chocolat

Luftiges Mousse au chocolat |
Baileys Crème & frische Beeren

7,90 €

HERBSTLICH & SPRITZIG

Nur solange unser Vorrat reicht

Alpine Wild Berry 0%

hausgemachter Zirbensirup | Beeren |
frischer Thymian mit Wild Berry aufgespritzt

6,50 €

Südtiroler Zirben-Spritz

Zirben-Hausgeist | Naturtrüber Bio Apfelsaft |
Thymian mit Prosecco & Soda aufgespritzt

7,50 €

Haus-Zirberl

Zirben-Hausgeist nach eigenem Rezept
angesetzt - kräftige Harznote, angenehm
weich im Abgang.

4,80 €

La Fortunella

Ristorante - Pizzeria - Catering

Achtung ab Oktober 2026: Neue Adresse!

Bahnhofstraße 4 · 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



Autunno italiano

Mit der herbstlichen Schmankerlkarte zeigt die Pizzeria La Fortunella, wie abwechslungsreich italienische Küche im Herbst sein kann. Saisonale Zutaten treffen auf original italienische Spezialitäten und geben bekannten Klassikern eine herbstliche Note.

Kürbis, Birnen, Walnüsse und Granatapfel setzen Akzente in Antipasti, hausgemachter Pasta und außergewöhnlichen Pizzakreationen. Steinpilze, Kastanien oder Wildschwein bringen weitere Facetten der Saison ins Spiel, während ausgewählte Produkte aus der Region die italienische Handschrift ergänzen.

Ein saisonaler Aperitivo und feine Desserts wie Panna Cotta mit Birne und Zimt oder Tiramisu mit Pflaumen runden die Karte ab.

*Buon Appetito wünschen
Familie Pagano & Team*

Reischböck
Malerfachbetrieb · Werbetechnik
Meisterbetrieb seit 1889

m MÜNCH & MÜNCH
STEUERBERATER SOZIOGAT

DEVK
Gesagt. Getan. Geholfen.

KAISER BIOGENUSS
Bio-Fleischspezialitäten
& mehr

MERZ REISEN
DIE EINRICHTUNG
PRÖBSTER
Wohnen. Kochen. Raumkonzepte

PUNTURA
RAUMGESTALTUNG
BLUMENwerkstatt

**Neumarkter
Lammsbräu**

**HOTEL
DIETMAYR**
seit 1919

ANTIPASTI

Carpaccio di Barbabietola e Burrata

Feine bunte Bete von der Gemüserie am Mühlbach mit cremiger Burrata, gerösteten Walnüssen, Rucola, Balsamico **14,90 €**

Capesante Dorate

Gebratene Jakobsmuscheln auf samtiger Kürbiscreme mit Salbei, Haselnüssen, Zitronenöl **16,90 €**



Carpaccio vom Spaghettikürbis

Dünn geschnittener mariniert Spaghettikürbis von der Gemüserie am Mühlbach mit Ziegenkäse, Rucola, Granatapfelkernen, Juradistl Honig **15,90 €**



Zucchini Fritti

Knusprig gebackene Zucchini, cremiger Kapern-Oliven-Joghurt **11,90 €**

PASTA E GNOCCHI

Pasta Fresca al Ragù di Cinghiale

Pasta mit Wildschweinragout, Rotwein, Rosmarin, Pecorino **18,90 €**



Pasta Fresca ai Funghi Porcini

Pasta mit Steinpilzen, Kastanien, Mozzarella Stracciatella **18,90 €**



Pasta Fresca Cacio e Pepe

Pasta mit Pecorino (römischer Hartkäse), schwarzem Pfeffer, Birne, Walnussbutter **18,90 €**

Gnocchi al Pesto di Pistacchio

Gnocchi mit Pistazienpesto, Garnelen, Zitrone, mediterranen Kräutern **18,90 €**

PESCE – CARNE

Pesce del giorno Mediterranea

Fischtagesangebot mit Ofentomaten, schwarzen Oliven, Zitronenöl, Gnocchi, Mangold von der Gemüserie am Mühlbach, Salat



Roastbeef di Manzo al Tartufo

Roastbeef Juradistl Weiderind vom Ochsenkühn aus Tyrolsberg, mit Trüffelsugo, glasierten bunten Herbstkarotten von der Gemüserie am Mühlbach, Ofen-Süßkartoffel, Salat **33,90 €**

Polpette della Toscana

Frikadellen vom Bio Deutschen Angusrind Straußmühle, getrocknete Tomaten, Kräuter, Oliven, Ofen-Süßkartoffel, Salat **27,90 €**

PINSA

Autunno

Mozzarella, Kürbis, Steinpilze, Salsiccia piccante, Parmiggiano **18,90 €**



Fichi

Mozzarella, Parmaschinken, Feigen, Gorgonzola, Walnüsse, Juradistl-Honig **18,90 €**

Tartufo

Prosciutto cotto, Trüffelcreme, Mozzarella Burrata **19,90 €**

DOLCE

Panna Cotta ai Sapori d' Autunno

Panna Cotta mit Birnenkompott, Zimt, karamellisierten Nüssen **8,90 €**

Tiramisu alle Prugne

Tiramisu mit Pflaumen **8,90 €**

Affogato di Autunno

5,90 €



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

Öffnungszeiten:

Montag: 17:00 Uhr bis 21:00 Uhr
Dienstag bis Samstag: 11:30 Uhr bis 22:00 Uhr
Unsere Küche kocht für Sie
bis 20:00 Uhr, montags bis 19:00 Uhr
Sonn- und Feiertage:
keine Schmäckerlkarte

Herbst auf dem Teller. Genuss beim Sammüller.

Wenn der Herbst die Natur in warme Farben taucht, beginnt im Berghotel Sammüller eine ganz besondere Genusszeit. Freuen Sie sich auf saisonale Spezialitäten, feine Wildgerichte, herbstliche Pasta-Kreationen, vegetarische Köstlichkeiten und süße Dessertklassiker – liebevoll zubereitet und voller Herbstaromen.

Ob delikater Kürbis, frische Pfifferlinge, regionales Juradistl-Rind oder fruchtige Zwetschgen – die Vielfalt des Herbsts spiegelt sich in den Gerichten wider. Traditionelle Wirtshausküche verbindet sich mit modernen Genussideen und lädt zum Schlemmen, Verweilen und Genießen ein.

Genießen Sie den Herbst von seiner schönsten Seite – wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Ihre Familie Sammüller mit Team

KAFFEE RÖSTEREI
Parsberg

PUNTURA
RAUMGESTALTUNG

DIE EINRICHTUNG
PROBSTER
Wohnen. Kochen. Raumkonzepte.

kupfer & sohn
NÜRNBERG

HÄRTEIS
GETRÄNKE · FESTZELTE

TAXI Service
Lydia Kleinert
Inh. Mira Kierlein & Oliver Fischer GbR
Sandstein 2 · 92318 Neumarkt
Tel. 09181 510077

Allianz
Christian Lenz
Versicherungskaufmann
Allianz Generalvertretung

Neumarkter
Lammsbräu



BLUMENwerkstatt

Neve Design
Büro für Grafik & Design

SUPPE



Kürbis-Apfel-Crèmesuppe 6,90 €

Farbenfrohe Gemüse-Kartoffelsuppe 6,90 €

SALAT | VEGETARISCH



Wirtshaussalat „Herbst“

Großer Salat | Hausdressing | Aprikosen |
Hirtenkäse | Kürbiskerne 17,50 €



Kürbisgnocchis

Cocktailtomaten | Rucola |
Parmesanflocken 18,50 €



Tagliatelle Pfifferlinge

Soße | gebratene Pfifferlinge | Gemüse 19,50 €



Tagliatelle Rote Bete

Rote Bete | Gemüse | Parmesanflocken 19,50 €

FISCH

Lachsforellenfilet gebraten

Wilder Jasminreis | Herbst-Gemüse | Currysoße 25,50 €

BURGER



Juradistl Burger

Rindfleischpatty | Tomate | Zwiebeln | Salat |
Baconjam | Burgerbrötchen | Berg-Pommes 19,50 €



Regenbogen Burger

Gemüsepatty | Tomate | Zwiebeln | Kidneybohnenalat |
Salat | Käse | Baconjam | Burgerbrötchen |
Berg-Pommes 18,50 €

SCHMANKERLSPEISEN

Wiener Schnitzel

Kalbsfleisch | Kartoffel-Endivien-Salat | Zitrone 25,80 €

Rehkeulenbraten

Semmelkloß | Blaukraut | Preiselbeeren 25,50 €

Hirschragout

Berg-Pommes | Preiselbeeren | Kräuterdip 20,80 €

Entenbrustscheiben

Herzoginkartoffeln | Apfelspalten | Orangensoße 28,80 €

Roastbeef vom Grill „Rosenkohl“

Knusperkartoffeln | Rosenkohl | Kräuterbutter 34,50 €

Roastbeef vom Grill „Zwetschge“

Zwetschgenkruste | Kartoffelstampf |
Regenbogengemüse 34,50 €



Pfifferlingsbraten vom Juradistl-Weiderind

Kartoffelkloß | bunter Salatteller 24,50 €

SCHMANKERLDESSERTS



Zwetschenparfait

Trauben | Beeren | Cheesecake |
Juradistl-Honig 9,90 €



Apfelküchle mit Vanilleeis

Beeren | Sahne | Juradistl-Honig 10,80 €

Crème Brûlée

Birnenpalten | Waldbeeren 7,90 €

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!



Streifzug durch den Herbst

Unsere Schmankerlkarte fängt den Herbst in all seinen Farben und Aromen ein. Waldgrün, Purpurhimmel oder Kupferfeuer – schon die Namen geben den Ton an und machen neugierig auf eine Küche, die mit der Saison spielt.

Hirsch mit Fichtenspitzen, Juradistl-Rind mit Zwetschge oder feine Kombinationen mit Waldpilzen, Sanddorn und Trüffel zeigen die herbstliche Handschrift. Regionale Produkte treffen dabei auf überraschende Akzente und eine moderne Interpretation vertrauter Aromen.

Brombeere, Cassis, Birne und Haselnuss führen das Farb- und Aromenspiel bis zum Dessert weiter.

Gehen Sie mit uns auf einen Streifzug durch den Herbst – farbenreich, kreativ und mit einigen Überraschungen.

Ihre Beate Schiller & Team

württembergische
Im Feld in der Brandung
Generalagentur Jochen Schöll
Egerländer Str. 38 · 92318 Neumarkt i.d.OPf.

**Neumarkter
Lammsbräu**
Brewery & Co.

TRINKKARTELL
IMMER DURCHSITZ!

**Fischzucht
Riedl**

**ROTHSEE
NETZWERK**

**Autolackier-Fachbetrieb
KAISER**

BASILIOUS

Heilpraktikerin
Waltraud Mäutner
Natur - Kraft - Gesundheit

ipunto
MEDICAL AGENTUR
HEILUNG MANIPULATION

NIEßLBECK
OBST & GEMÜSE

25 nasdo
Digital Business Solutions

TROISER
Anreise Bund: Total service parkplatz am großen See

engert
nachhaltig essen

**NEUMARKTER
MINERALBRUNNEN**

**JURA
FLEISCH**



FRANZISKUS

restaurant | grill | biergarten

APERITIF

Lavender Bliss

Lavendellikör, Prosecco, Soda **8,50 €**

Sanddorn Rosmarin-Spritz

Sanddornlikör, Rosmarin, Prosecco **8,50 €**

ALKOHOLFREI

Velvet Plum

Hausgemachte Zwetschgenlimonade **5,50 €**

VORSPEISEN



Bernsteinerde

In der Salzkruste gegarter Sellerie auf Waldpilz-Duxelles und Haselnuss **9,50 €**

Rubinwald

Zartes Hirsch Carpaccio, mariniert mit Roter Bete und Fichtennadel Öl und Brombeeren **12,50 €**



Feldgold

Knuspriges Kartoffelnest auf Paprikacrème, mit wilden Kräutern und pochiertem Bio-Landeier **10,50 €**



Smaragdblatt

Ziegenkäse im Kürbiskernmantel, mit Zitronenkürbis und Feldsalat **10,50 €**



Goldkorn

Maiscrèmesuppe mit salzigem Popcorn und einem Hauch Chili **6,50 €**

HAUPTGANG

Waldgrün

Hirschrücken mit Fichtenspitzen-Kruste auf Rahmwirsing, Spinatspätzle und Petersilienstaub **29,50 €**



Purpurhimmel

Zart geschmortes Juradistl-Rind vom Hof Ochsenkühn aus Tyrolsberg mit Blaukraut, Zwetschgen und Portweinjus dazu Briocheknödel **24,50 €**

Kupferfeuer

Entenbrust rosa gebraten auf Süßkartoffelpüree, mit Grillkarotten und Sanddorn-Jus **28,50 €**

Mooslicht

Karpfenfilet von der Braunmühle auf Selleriepüree, mit Kräuterrahm und jungen Kräutern **19,50 €**

Holunderdämmerung

Blaukrautroulade mit Bulgur Füllung auf Selleriepüree, gebratene Kräuterseitlinge, geröstete Haselnüsse und Holunderjus **16,50 €**



Umbrahain

Kartoffel-Gnocchi mit Trüffelfüllung auf cremiger Beurre blanc und Wintertrüffel **18,50 €**

DESSERT

Purpurnebel

Schokoladentarte mit Brombeere, Cassis-Eis und Lavendel **9,50 €**



Herbstlaub

Eispraline im Haselnussmantel auf Birnenragout, Thymian-Espuma und bunten Marzipanhippen **10,50 €**

Johannesbrücke 5 · 92334 Berching
 Tel.: 08462 20042 – 0
www.post-berching.de · post@post-berching.de
 [@postberching](https://www.facebook.com/postberching)  [@postberching](https://www.instagram.com/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

Herbstpost aus der Küche

Wenn der Herbst Einzug hält, zeigt unsere Schman-
 kerlkarte die ganze Vielfalt der Saison. Regionale Zu-
 taten, herzhafte Klassiker und kreative Ideen verbin-
 den sich zu abwechslungsreichen Gerichten.

Eine geschäumte Petersilienwurzelsuppe mit
 Roter Bete und gebeizter Lachsforelle eröffnet die
 herbstliche Auswahl. Herzhaft wird es mit Biergulasch
 vom Juradistl-Weiderind oder einem Duett vom Reh.
 Zum süßen Finale warten Zwetschgenbavesen oder
 eine feine Mandel-Panna-Cotta mit Kürbis-Orangen-
 sorbet.

Die diesjährige Schmanckerlkarte zeigt, wie vielseitig
 der Herbst schmecken kann – regional, saisonal und
 mit kreativen Akzenten. Vielleicht ist auch euer per-
 sönlicher Herbstfavorit dabei.

*Wir freuen uns darauf, euch während der
 Schmanckerlwochen bei uns begrüßen zu dürfen.*

Familie Amrhein & Team



Christian Sippl



Raitenbuch 85
 Berching
www.hofvermarktung-sippl.de

Neumarkter
 Lammsbräu



STERN

Neumarkter
 Lammsbräu



Neumarkter 15
 92334 Berching



BASILIUS

APERITIF



Apfel-Rosmarin Spritz

naturtrüber Apfelsaft | Secco | Soda |
Rosmarin

7,20 €

ALKOHOLFREI

Birnen-Ingwer-Fizz

Birnensaft | Ginger Ale | Zitronensaft |
Birne

6,90 €

VORSPEISEN

Geschäumte Petersilienwurzelpommesuppe

Petersilienwurzel | Rote Bete |
gebeizte Lachsforelle | Petersilienöl

7,50 €

Rote Bete Carpaccio

Rote Bete | Ziegenkäse | Feldsalat |
Walnüsse | Trauben | Honig-Senf

13,90 €

HAUPTGERICHTE



Levant Burger (vegan möglich)

Kürbis-Falafel Patty | Sesam Bröche |
Zitronen-Knoblauch Mayo | gratinierter Ziegenkäse |
Salat | Grillgemüse

15,80 €



Kürbis-Risotto

Kürbis | Birnenschaum | geröstete Kürbiskerne |
Edelschimmelkäse

17,80 €



Biergulasch

Juradistl Weiderind | Lammsbräu Bio Urstoff |
rote Zwiebeln | Brokkoli | Maronenchutney |
Serviettenknödel

21,60 €

Duett vom Reh

Braten | Medaillons | Maronenkruste | Jus |
Kürbispüree | Graumohn Schupfnudeln |
Wurzelgemüse

31,60 €

DESSERT

Zwetschgenbavesen

Bröche | Powidl | Zimt | Bauernhof Vanilleeis

8,90 €

Mandel Panna Cotta

Kürbis-Orangensorbet | Portweinbirne |
Kakaocrumble

10,90 €

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.
Buchen Sie jetzt Ihren Wunschtermin!

Pizzeria Venezia

Kastengasse 6 · 92318 Neumarkt
Tel.: 09181 905375
pizzeriavenezianeumarkt@outlook.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

Zucca, Pera e Fantasia

Herbst in Neumarkt schmeckt in diesem Jahr nach Kürbis, Birne und Walnuss – so zumindest liest sich die Schmankerlkarte der Pizzeria Venezia. Wer die Karte durchgeht, merkt schnell: Hier wird nicht bloß herbstlich dekoriert, sondern konsequent durchkomponiert. Die Kürbissuppe eröffnet leicht und unaufdringlich, während die Bruschetta mit Parmaschinken, Birne und Balsamico zeigt, wie süß und herzhaft zusammenfinden können.

Bei den Pizzen wird das Prinzip konsequent weitergedacht: Süßkartoffelcreme trifft auf Spinat – kräftige Kontraste, die trotzdem stimmig bleiben. Auch bei den Pasta-Gerichten setzt die Küche auf klare Linien, etwa wenn Burrata die Spaghetti mit einer cremigen Note abrundet.

Den Abschluss bildet mit dem Tiramisu al Mango eine herbstliche Variante des Klassikers,

Jedes Gericht trägt die Handschrift der Pizzeria Venezia – eine Speisekarte aus einem Guss für Sie zum Genuss.

Buon Appetito!
Nadya Yelegen und Sunny Singh



APERITIVO

Lambrusco SPRITZ

6,90 €

ANTIPASTI



Zuppa di Zucca (Kürbissuppe)

7,90 €

Bruschetta

mit Parmigiano Reggiano-Creme,
Parmaschinken, Birne, Walnüssen
und Balsamico

10,90 €

Schon Gewusst?

*Fior Di Latte heißt auf
Deutsch "Blume der Milch" –
bei diesem milden Morzarella
wird ausschließlich frische
Kuhmilch verwendet.*

HAUPTSPEISEN



Gnocchi

mit Gorgonzola-Crème, Parmigiano Reggiano,
Birne, Walnüssen

17,90€

Tagliatelle

mit Guanciale und Kürbiscrème

17,90€



Spaghetti

mit Kürbiscrème, Walnüssen und Burrata

17,90€

PIZZA

Pizza KÜRBIS

mit Kürbiscrème, Fior di Latte,
Parmigiano Reggiano, Parmaschinken,
Kürbiskernen und Burrata

17,90 €

Pizza PATATA DOLCE

mit Süßkartoffel-Crème, Fior di Latte,
Parmigiano Reggiano, Spinat, Parmaschinken,
Burrata und Spicy-Mayo

17,90 €



Pizza PARMIGIANA

Auberginencreme, Fior di Latte,
Parmigiano Reggiano, Auberginen-Chips,
Kirschtomaten, pikanter Kirsch-Balsamico,
Burrata

17,90 €

Pizza Bianca MELOGRANO

Fior di Latte, Parmaschinken, Parmigiano Reggiano,
Walnüsse, Granatapfel und Salbei

17,90 €

DOLCE

Macedonia di Frutta

8,90€

Tiramisu al Mango

8,90€

Feiern im Venezia

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



Litzloher Str. 8 · 92367 Pilsach
Tel.: 09181 51060-0
www.am-schloss.de | info@am-schloss.de

EHRENPREIS DER
OBERPFALZ
FÜR FISCHKÜCHE

Küchenzeiten:

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!

Hotel immer geöffnet!

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.

Besuchen Sie uns gerne auch auf Facebook oder Instagram



Herbstküche mit Charakter

Unsere Schmankerlkarte setzt auf kräftige Aromen, saisonale Zutaten und regionale Qualität. Klassische Wirtshausküche bekommt dabei eine zeitgemäße Note – bodenständig, aber mit neuen Ideen.

Charakter zeigen auch unsere Gerichte: etwa der Wildburger vom Hirsch mit Brie, Birnen-Chutney und Blaukraut. Kürbis, Steinpilze und Wurzelgemüse setzen weitere Akzente, heimische Spezialitäten wie Juradistl-Weiderind und Forelle unterstreichen den regionalen Bezug. Zum süßen Abschluss setzen Apfel, Zwetschge und Pumpkin Spice feine Akzente.

Nehmen Sie bei uns Platz und entdecken Sie unsere Küche, wie wir sie am liebsten mögen: regional, abwechslungsreich und richtig gut.

Ihre Familie Heidner & Team



Geflügelhof Heiselbetz
Rocksdorf bei Mühlhausen



VORSPEISEN



Rote-Bete-Carpaccio

Getrocknete Tomate | Ziegenkäse | Pfefferhonig (Juradistl-Honig)

14,80 €

Herbstsalat

Bunte Salate | sautierte Pilze | Körnermix | Parmesan

12,80 €



Auf Wunsch dazu:

Juradistl-Weiderind-Bresaola (luftgetrockneter Rinderschinken vom Landwirt Ochsenkühn Tyrolsberg)

+ 7,00 €

Geräucherte Forelle

(Fischzucht Grasse Schneemühle) Apfel-Meerrettich-Chutney | Rucolasalat

14,80 €

Die Vorspeisen servieren wir mit Baguette

SUPPE

Kräuter-Brätstrudelsuppe

Schmelzzwiebeln | Gemüsegewürfel

7,80 €

Klare Steinpilz-Suppe

Sautierte Pilze | Kräuterbaguette

9,50 €

GETRÄNKE-TIPP:



ALKOHOLFREI

Juradistl-Apfelschorle, naturtrüb 0,5l

4,50 €

FISCH

Gebratenes Lachsforellenfilet

Zucchini nudeln | gebratene Petersilienwurzel | Kräutersoße

26,80 €

Gebratenes Zanderfilet

Safranrisotto | Wurzelgemüse | Salbeibutter

26,80 €

VEGETARISCH



FLAMMKUCHEN

Ricotta-Crème-fraîche | Zwetschge | Schafskäse | Preiselbeeren | Rucola

14,80 €



GNOCCI-KÜRBISPFANNE

Kürbis | Salbeibutter | Bergkäse

16,80 €



Auf Wunsch dazu: Juradistl-Weiderind-Bresaola (luftgetrockneter Rinderschinken vom Landwirt Ochsenkühn Tyrolsberg)

+ 7,00 €

FLEISCH

Szegediner Gulasch vom Kalb

Kräuter-Sauerrahm | Rote-Bete-Kartoffelpüree | Ofenrosenkohl

21,80 €

Wildburger vom Hirsch

Brie | Preiselbeer-Sauerrahm | Birnen-Chutney | Blaukraut | Rucola | Wahlweise mit:

Pommes Frites

19,80 €

Süßkartoffelpommes

22,80 €

Schweinefiletfetzen unter einer Wirsinghaube

Überbacken mit Bacon und Bergkäse | Senf-Kräutersoße | gebratene Würfelpommes

22,90 €

DESSERT

Lauwarmer Apfel-Zimt-Muffin

Vanilleschaum | Zwetschgensorbet

10,90 €

Dunkles Schokoladenmousse

Marinierte Waldbeeren | Baileys-Sahne

9,80 €

Eine große Kugel Pumpkin-Spice-Latte-Eiscreme

Sahne | Kürbis-Crunch

4,80 €

Veranstaltungen im Oktober

Gambas-Total-Bufferet

Freitag 16.10.2026

und

Freitag 30.10.2026

von 18:00 bis 20:30 Uhr

pro Person 32,90 €

Eigenes Catering

alles aus einer Hand direkt zu Ihnen nach Hause!



Regensburger Str. 110 · 92318 Neumarkt in der Oberpfalz

Tel.: 09181 465968

E-mail: kragiopoulos40@gmail.com

<https://restaurant-costa.de>

Öffnungszeiten:

Montag und Dienstag: Restaurant geschlossen!

Mittwoch + Donnerstag: 17:00 – 22:00

Freitag: 17:00 – 23:00

Samstag: 17:00 – 23:00

Sonntag: 11:00 – 14:00 &

17:00 – 22:00



Genuss zwischen Olymp und Jura

Mit traditionellen Familienrezepten, nativem griechischem Olivenöl und ausgewählten Kräutern – zum Teil aus eigenem Anbau in unserem Heimatdorf am Fuße des Olymps – bringen wir ein Stück unserer griechischen Heimat auf Ihren Teller.

Für unsere Schmankerlkarte verbinden wir authentische griechische Küche mit hochwertigen regionalen Zutaten wie Juradistl-Lamm und Juradistl-Honig. So entstehen saisonale Gerichte, die mediterrane Aromen mit den Schätzen der Oberpfalz vereinen – ehrlich, frisch und mit viel Liebe zubereitet.

Jedes Gericht erzählt ein Stück unserer Geschichte: von traditionellen Familienrezepten, der Verbundenheit zu unserer Heimat und der Freude daran, unsere Gäste mit besonderen Geschmackserlebnissen zu begeistern.

Wir wünschen Ihnen genussvolle Momente und einen schönen Aufenthalt bei uns.

Ihre Familie Kragiopoulos

R+V
Du bist nicht allein.

PREVENTIS
IMPORT & EXPORT GMBH

NIBLER
Elektrotechnik • Kältetechnik

Malzgerie
Nießlbeck

Seit 1876
Glossner Bier
Der hochfeine Biergenuss

Genuss zum Leben
NEUMARKTER
MINERALBRUNNEN

Juradistl
Lamm

Juradistl
Honig

APERITIFS



Olymp Honig Spritz

Aromatischer Ouzo, Juradistl-Honig, frisch gepresster Zitronensaft und Soda – ein mediterraner Aperitif mit feiner Honignote und einem Hauch Griechenland.

7,50 €

Costa Sunset

Aromatischer Ouzo, fruchtiger Blutorangensaft, Tonic Water und frische Orange – leicht herb, erfrischend und in den warmen Farben des Herbsts.

7,50 €

VORSPEISEN



Knuspriger Feta im Filoteig

Goldbraun gebackener Feta im knusprigen Filoteig mit Sesam, verfeinert mit Juradistl-Honig.

10,90 €



Bougiourdi „Costa Herbst“

Cremiger Feta und würziger Kefalograviera aus dem Backofen mit sonnengereiften Tomaten, Paprika, Zwiebeln und milden Peperoni, verfeinert mit nativem griechischem Olivenöl, warmes Pitabrot.

10,90 €



Fava

Traditionelles griechisches Fava aus gelben Erbsen, verfeinert mit nativem griechischem Olivenöl, frischen Zwiebeln und Kapern.

7,90 €

HAUPTGANG



Geschmortes Juradistl-Lamm aus dem Ofen

Zart geschmortes Juradistl-Lamm, langsam im Ofen gegart und mit nativem griechischem Olivenöl sowie ausgewählten griechischen Kräutern verfeinert, dazu traditionelle griechische Zitronenkartoffeln aus dem Ofen.

24,90 €

Stifado nach Mamas Art

Unser traditionelles Familienrezept: zart geschmortes Kalbfleisch in aromatischer Tomatensauce, mit kleinen Schalotten, fein abgestimmt mit typisch griechischen Gewürzen – langsam nach Familienrezept geschmort.

21,90 €

Gegrilltes Doradenfilet

Zart gegrilltes Doradenfilet mit traditionellen griechischen Zitronenkartoffeln aus dem Ofen und einer hausgemachten Zitronenvinaigrette aus nativem griechischem Olivenöl.

23,90 €

Gemista „Costa“

Im Ofen geschmorte Paprika, gefüllt mit würzigem Kräuterreis und herzhaftem Hackfleisch, dazu cremiger Feta und ein Klecks hausgemachtes Tzatziki.

17,90 €



Spanakorizo

Traditionelles griechisches Spinatreisgericht mit frischem Blattspinat, Zwiebeln, Paprika und ausgewähltem saisonalem Gemüse, verfeinert mit nativem griechischem Olivenöl und feinen griechischen Kräutern, dazu cremiger Feta.

16,50 €



DESSERT



Galaktoboureko

Knuspriger Filoteig mit feiner Grießcreme, warm serviert mit griechischem Vanilleeis, Juradistl-Honig, einer Prise Zimt und gerösteten Walnüssen.

8,50 €



Karydopita

Traditioneller griechischer Walnusskuchen, lauwarm serviert mit griechischem Vanilleeis und Juradistl-Honig.

8,50 €



Griechischer Joghurt „Farbenrausch“

Cremiger griechischer Joghurt mit Juradistl-Honig, karamellisierten Walnüssen und frischen Feigen.

7,90 €



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, 31.10.**



SCHMANKERLWOCHENPREISE 2026

1. Preis – Exklusiver Genuss



2 Tage Kurzurlaub im Hotel Victory

Willkommen in der Therme Erding.

Entspannung – Wellness – Action – Urlaub in der bayerischen Südsee

Das Hotel Victory Therme Erding begrüßt dich an Bord! Die Victory liegt in der Palmenlagune des türkisglitzernden Wellenbads der Therme Erding vor Anker, in dem du 365 Tage im Jahr Sommerfeeling genießen kannst – mit direktem Zugang zur Therme! 185.000 m² mit 38 Saunen und Dampfbäder sowie 40 Pools und Wasserbecken warten auf dich. Für Action sorgen 28 verschiedene Rutschen. Exklusiv für Hotelgäste: Frühschwimmen ab 8.30 Uhr im Wellenbad.

Lust auf Genuß? In unserem mehrfach prämierten Restaurant Empire (u. a. empfohlen von Falstaff Restaurantguide und dem Varta-Führer) kannst du dich am Abend auf eine kulinarische Weltreise begeben. Persönlicher Service, eine ausgewählte Weinkarte und exzellente Küchenkreationen machen deinen Restaurantbesuch perfekt.



Ihr Preis: 2 Tage Zutritt zur Thermenwelt (Wellenbad, Vital Oase und Vital Therme mit Saunen, Galaxy Rutschenparadies), 1 Übernachtung im Hotel Victory inklusive Frühstück für 2 Personen

Thermenallee 1a, 85435 Erding

www.victory-hotel.de

THERME ERDING

SCHMANKERLWOCHENPREISE 2026

2. Preis



Hotel
Fronfeste
in Amberg

RAST im KNAST

Eventlocation mit Schlafvollzug

Jede Zelle/Zimmer ist einzigartig. Eine unvergessliche Mischung aus mehr als Wasser und Brot, Escaperoom, Tagungsräumen und bewahrter Geschichte.

Ihr ganz privater Knastaufenthalt!

Eine Übernachtung mit Frühstück für zwei Insassen
inkl. Knastanzug und Agentenmission

Fronfestgasse 8 · 92224 Amberg · Tel. 09621 179552



hotel-fronfeste.de

SCHMANKERLWOCHENPREISE 2026

3. Preis



PRISON-ESCAPE!

UNSCHULDIG?! ...und Klack! Gerade noch in Freiheit und plötzlich mit Handschellen hinter gehärtetem Stahl: Willkommen in der Untersuchungshaft des Landgerichtsgefängnis Fronfeste. Irgendwas stimmt hier gewaltig nicht.

Zwei bis acht ehrliche Bürger werden einfach ohne Verfahren verhaftet und hinter Gitter gebracht. Warum?! Egal! Die Zeit läuft – und die vielleicht letzten 60 Minuten in Eurem Leben...!

**Das perfekte Teamerlebnis
im ehemaligen Gefängnis Fronfeste:
PRISON-ESCAPE!**

Für Klein- und Großkriminelle.

Gutschein für 2 – 8 Teilnehmer im Wert von 200,- €



Hotel Fronfeste · Fronfestgasse 8 · 92224 Amberg

4. Preis



vhs Neumarkt Kochschule

Als Gast der Neumarkter Schmankerlwirte zeigen Sie bereits Interesse an gehobener Küche. Werden Sie doch selber zu einem kreativen Koch.

Gewinnen Sie einen vhs-Kochkurs im Wintersemester 2027 und überraschen Sie Ihre Familie, Freunde oder einfach nur sich selber. Gutschein im Wert von 200,- € für einen Kochkurs nach Wahl für zwei Personen.

www.vhs-neumarkt.de

vhs Volkshochschule
Landkreis Neumarkt e.V.

5. Preis



Gewinne 3 Tickets

**für das Derbyspiel des 1. FCN
gegen Greuther Fürth**

Sitzplätze auf der Haupttribüne.

Am Wochenende vom 29.01.-31.01.2027.
(Der genaue Spieltag wird erst ein paar Wochen
vorher bekannt gegeben.)

Viel Glück!



SCHMANKERLWOCHENPREISE 2026

6. – 7. Preis



© Sammy Hart / DG

Con molta espressione

Erleben Sie ein aussergewöhnliches Konzert mit Lisa Batiashvili, Violine und Giorgi Gigashvili, Klavier. Freuen Sie sich auf Werke von Ludwig van Beethoven, Sergei Prokofiev, César Franck und Josef Bardanashvili.



Gewinnen Sie **2 x 2 Tickets** der 1. Kategorie für das Konzert am Mittwoch, 24. März 2027, 19.30 Uhr im Historischen Reitstadel.

www.neumarkter-konzertfreunde.de

8. 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>



9. 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

SCHMANKERLWOCHENPREISE 2026

10. – 17. Preis



Genießergutscheine

im Wert von je 50,00 €

von den Neumarkter Schmankerlwirten:

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



www.schmankerlwochen.de

18. 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



www.schmankerlwochen.de

19. – 28. Preis



Burgis Knödelliche 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.



SCHMANKERLWOCHENPREISE 2026

29. – 30. Preis



Tauchen Sie ein in die Welt der Literatur

Regionale Autoren geben am 26.02.2027 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.



Kino-Spaß

Kinoliebhaber können sich freuen. Unter allen Einsendern von vollständig abgestempelten Schmankerlpässen verlosen wir **3 x 2 Freikarten** für eine Vorstellung im hochmodernen Cineplex Neumarkt.

www.cineplex.de/neumarkt/



31. – 33. Preis

34. – 35. Preis



Shopping-Vergnügen

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

www.neuermarkt-nm.de

36. Preis



Genuss zu verschenken

Ihr nächster Besuch in einem unserer gastronomischen Partnerbetriebe wird um einiges günstiger ausfallen.

Gewinnen Sie **eine Gastro-Card**, die bereits mit **25,00 €** aufgeladen ist.

Welche Betriebe teilnehmen erfahren Sie mit dem nebenstehenden QR-Code. Weitere Informationen finden Sie auch auf der nachfolgenden Seite.



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 Schmankerlwirtgemeinschaft.

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!



SCHMANKERLPASS SPIELREGELN



Schmankerlpässe erhalten Sie bei allen Schmankerlwirtin. Auf dem Schmankerlpass befinden sich drei Stempelfelder, die Sie von Ihrem Schmankerlwirt abstempeln lassen können. **WICHTIG:** Sie brauchen Stempel von drei unterschiedlichen Schmankerlwirtin, sonst kann Ihr Schmankerlpass nicht an der Verlosung teilnehmen!

Bitte den Schmankerlpass mit Name und Adresse versehen. Spätestens am **06. November 2026** 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
 Blitzschutztechnik J. Pröpster
 Blumen Zuckschwert
 Blumenwerkstatt Bauer
 Brauerei Gutmann
 Brüderlein Getränke
 Burgis Knödel Liebe
 Cafe Mittelbach
 Chefs Culinar
 Cineplex
 DEVK Uwe Albinsky
 Die Einrichtung Pröbster
 Elektro Ulm
 Engert nachhaltig essen
 Fischer Automobile
 Fischer Kfz-Meisterbetrieb
 Fischzucht Riedl
 Gansbrauerei
 Geflügelhof Heiselbetz
 Getränke Endres
 Getränke Härteis
 Glossner Bier
 Graf Kartoffeln
 Grapos

Hofvermarktung Christian Sippl
 Hotel Dietmayr
 Hotel Fronfeste Amberg
 ipunto Medien.Agentur
 J.J. Darboven
 Jung von Berg
 Juradistl
 Jurakistl
 Jura Fleisch
 Jura Taxi Dittrich
 Kaffeerösterei Parsberg
 Kaiser Biogenuss
 Kupfer & Sohn Obst, Gemüse, Südfrüchte
 Leberecht Goeritz Molkerei + Frischeprodukte
 Metzgerei Bögerl
 Metzgerei Nießbeck
 Metzgerei Sippl, Wegscheid
 Münch & Münch Steuerberatersozietät
 MERZ Reisen
 METRO
 nasdo Digital Business Solutions
 Neve Design
 NeuerMarkt
 Neumarkter Konzertfreunde
 Neumarkter Lammsbräu
 Neumarkter Mineralbrunnen
 Nibler Elektrotechnik
 Nießbeck Obst und Gemüse

OA O Kreation
 Puntura Raumgestaltung
 PR Fahrzeugpflege
 Preventis Import & Export
 R + V Versicherung
 Raiffeisenbank Neumarkt
 Reischböck Malerfachbetrieb
 Rödl Energie
 Rothsee Netzwerk
 Schlossbad
 Sunny Wine & More
 Sparkasse Neumarkt
 Stadt Neumarkt
 Stadtwerke Neumarkt
 Taxi Kienlein
 Therme Erding
 Trinkkartell
 Troiber
 vhs Neumarkt
 Vom Fass Neumarkt
 Waltraut Mäutner Heilpraktikerin
 Wäscherei Meyer
 Weingut Stern
 Winklerbräu Lengenfeld
 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.



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.wuensch-druck.de

Fotos:

Egbert Schwab · Katja Schumann ·
 Günter Standl · Stefan Breunig ·
 Michael Auer · Hotel Victory · Jurakistl ·
 Neumarkter Lammsbräu · Cineplex ·
 alle weiteren Bilder AI generiert



Herausgeber:

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