Weit weg... und doch daheam

KULINARIK DER WELT

NEUMARKTER
SCHMANKERL WOCHEN
SEIT 1991

33. NEUMARKTER SCHMANKERLWOCHEN
1. BIS 31. OKTOBER 2023

www.schmankerlwochen.de

Neumarkter Schmankerlwochen 2023

V. l. n. r.: Richard Graf (Flugsportvereinigung Neumarkt), Gerhard Heidner (Am Schloss), Rainer Gruber (Goldener Hirsch), Beate Schiller (Franziskus), Dr. Denise Amrhein (Post Berching), 1. Vorsitzender Werner Thumann, Viktoria Lukas + Pascal Nießlbeck (Almhof), Karin + Francesco Pagano (La Fortunella), Petra Hiltl + Katja Sammüller (Berghotel Sammüller), Geschäftsführer Rainer Seitz, Reinhard Hierl (Flugsportvereinigung Neumarkt), Michaela Lang (Geschäftsstelle)

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

Der Tourismusverband Neumarkt i.d.OPf. e.V. ist sehr modern und breit aufgestellt und greift in vielfältiger Weise unterschiedlichste Projekte auf. Dabei sind die **Neumarkter Schmankerlwochen** unser Aushängeschild. Etliche Partnerbetriebe sind seit über 30 Jahren mit dabei und neue Gastronomen haben sich in den vergangenen Jahren eingebracht.

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

Von der Öffentlichkeit oft zu wenig wahrgenommen wird das Engagement des Tourismusverbands Neumarkt i.d.OPf. e.V. für die touristische Infrastruktur. So unterstützt der Verband z. B. die Anschaffung von Ruhebänken, Wanderkarten und Infomaterial und ist Ideengeber für vielfältige Projekte im Bereich Tourismus.

Eines unserer Ziele ist es, das Bewusstsein für die Wichtigkeit des regionalen Tourismus zu stärken. Denn von ihm leben nicht nur Gastronomen oder Hoteliers – jeder Einzelne profitiert direkt oder indirekt vom florierenden Tourismus in Neumarkt. Zahlreiche Persönlichkeiten aus Handel, Wirtschaft und Politik sind dem Tourismusverband Neumarkt i.d.OPf. e.V. bereits beigetreten.

Werden auch Sie Mitglied!

www.tourismusverband-neumarkt.de

Weit weg ...
... und doch dahoam

Jetzt im Herbst liegt der Urlaub meist schon hinter uns. Lange Sommertage am Meer, traumhafte Bergwanderungen oder faszinierende Städtetrips verblassen allmählich in der Erinnerung, der Alltag hat uns eingeholt, die nächste Reise ist weit weg. Warum also nicht wenigstens einen Abend lang noch einmal verreisen?

Unsere Neumarkter Schmankerlwirte machen genau das zumindest kulinarisch möglich. Die Schmankerlwochen im Oktober stehen heuer unter dem Motto „Weit weg und doch dahoam – Kulinarik der Welt". Lassen Sie sich auf eine kulinarische Weltreise in die entlegensten Winkel dieser Erde entführen! Freuen Sie sich mit mir auf außergewöhnliche Geschmackserlebnisse, exotische Gewürze und handverlesene regionale und saisonale Produkte. Reisen Sie einen Abend lang an die sonnenverwöhnte Mittelmeerküste und lassen Sie sich von mediterranen Köstlichkeiten verwöhnen! Besuchen Sie orientalische Traumziele und erleben Sie exotische Geschmacksexplosionen! Erklimmen Sie wolkenverhangene Berggipfel und genießen Sie kulinarisches Gipfelglück und deftige alpine Spezialitäten!

Lassen Sie sich von der Kreativität unserer Neumarkter Schmankerlwirte überraschen und begeistern: Da werden regionale Gerichte ganz neu und überraschend international interpretiert! Und natürlich schmeckt die italienische Lammkeule mit Knoblauch und Rosmarin ganz besonders gut, wenn sie vom Juradistl-Lamm stammt und für den Erhalt der Artenvielfalt unserer Heimat sorgt.

Einen guten Appetit und eine spannende kulinarische Weltreise wünscht Ihnen

Ihr

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

NEUMARKTER
SCHMANKERL
WOCHEN
SEIT 1991

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

Thomas Thumann
Oberbürgermeister
der Stadt Neumarkt i.d.OPf.

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

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!

Mit Levante-Küche ins Morgenland

Wir bringen orientalisches Lebensgefühl ins FRANZISKUS. Unsere Gäste erwarten verschiedene arabische Küchen mit israelischen Einflüssen. Ein Food-Trend, der in unseren Breitengraden immer beliebter wird.

Dabei sind Gerichte aus Landesküchen wie Zypern, Libanon, Syrien, Jordanien, Israel und Palästina. Der Begriff "Levante" bezeichnet nicht nur diese östlichen Mittelmeerländer, sondern vor allem deren Esskultur: Eine Kultur des Teilens, bei der Genuss und entspanntes Zusammensein im Zentrum stehen.

Wobei könnte man dies besser tun, als beim gemeinsamen Genießen der Mezze, den typisch orientalischen Vorspeisen? Man bestellt von allem etwas, dazu etwas Pita- Brot und schon beginnt ein geselliger Abend voller anregender Gespräche bei gutem Essen.

Kennzeichnend für die FRANZISKUS-Schmankerlkarte sind Hülsenfrüchte und Orientgewürze, viel Gesundes und Frisches. Ob Fisch, Fleisch oder vegan – unsere Speisekarte bringt Menschen und Kulturen zusammen an den Tisch.

Neumarkter Lammsbräu
Autolackier-Fachbetrieb KAISER
NIEßLBECK OBST & GEMÜSE
ipunto MEDIEN.AGENTUR MEDIEN.MANUFAKTUR
württembergische
Ihr Fels in der Brandung.
Generalagentur Jochen Schöll
Egerländer Str. 38 · 92318 Neumarkt i.d.OPf.
Fischzucht Riedl
Hell Extra

Zauber des Orients

FRANZISKUS
restaurant | grill | biergarten

APERITIF

Rosenlimonade
Rosensirup | Zitronen | Tonic **4,50 €**

Oriental Spritz
Deja-Vu | Rosensirup | Tonic **6,50 €**

MEZZE – kleine Vorspeise zum Teilen

Pita Brot **2,50 €**

Joghurt-Dip mit Oliven und Minze **4,50 €**

Hummus Duo
klassisches Hummus | Kürbis Hummus | Sesamsauce | gerösteter Blumenkohl | Zhug **7,90 €**

Linsensalat
Linsen | Bulgur | Mango | Mandeln | Minze | Granatapfel **6,50 €**

Fattouche – orientalischer Brotsalat
geröstetes Fladen Brot | Gurke | Tomaten | Petersilie | Minze | Joghurt **6,50 €**

Auberginen-Röllchen
Walnussfüllung | Granatapfel | Petersilie | Walnusssauce **7,80 €**

Kibbeh – Bulgur Hackklöße
mit Juradistl Lammfüllung | Sesam Joghurt | Petersilien-Salat **9,50 €**

Salt and Pepper Calamari
gebackene Calamari | Jalapenos-Aioli | Zitrone **12,50 €**

FISCH

Saiblingfilet
Harrisa | Rosenblüten | Zhug | Safran-Reis **18,50 €**

Fisch -Kebab vom Braunmühler Karpfen
Paprika-Walnuss-Creme | eingelegte Zitrone
gegrilltes Gemüse | Pita **16,90 €**

FLEISCH

orientalisches Ossobuco auf Frekeeh
Frekeeh (geräucherter grüner Weizen) Backpflaumen | Lauch | Karotten | Paprika | Harissa | Zhug | **22,00 €**

Hähnchen-Soffritto
Göggelsbucher Landhähnchen | Stangensellerie | Kartoffeln | Zitrone | Blumenkohl | Haselnüsse **16,50 €**

geschmorte Lammhaxerl
Okraschoten | Quitte | Sumach Zwiebeln | Kartoffelpüree **21,50 €**

PLANT BASED

Pilz Shawarma Pinsa
gegrillte Kräuterseitlinge | Jerusalem Gewürz | Tahina | Amba | frische Kräuter | Sauerteig Pinsa **14,90 €**

Gefüllte Aubergine
mit Couscous | Datteln | Mandeln | Granatapfel | Joghurt | Zhug **14,50 €**

DESSERT

Grießstrudel
Joghurtsauce | Bitterorangen-Eis | Mandeln **8,50 €**

Honig-Pudding
Sesam-Reis-Crumble | Trauben | Sesam-Eis **9,20 €**

POSTBERCHING

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

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

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

Um die Welt an einem Abend

Zum Aperitif wählen wir einen lässig herben Aussie-Mule. Nächster Stopp: asiatische und eurasische Vorspeisen. Lust auf kulinarisches Neuland? Wie wäre es dann mit einem kaukasischen Chatschapuri?

So verschieden unsere regionalen Weltküchen doch sind, ist es immer wieder erstaunlich, wie einzelne Zutaten ihren Siegeszug in die Kochtöpfe weltweit halten: So war das seit jeher mit dem Allrounder Kartoffel, während die asiatischen Trendgewürze Ingwer und Koriander heute immer mehr die europäische Küche verzaubern.

Als kulinarischer Kosmopolit bleibt uns da nur auf Esperanto zu sagen: ***Bonan apetiton!***

WÄSCHEREI Meyer SEIT 1922 Nürnberg
OAO KREATION
kupfer & sohn NÜRNBERG
Inh. Werner und Charlotte Schels Reichenauplatz 2 92334 Berching/OPf. Telefon 08462/1035 Café
Mittelbach Konditorei – Bäckerei
SEIT 1707 Gutmann Gutes Hefeweizen
Leberecht Goeritz MOLKEREI+FRISCHPRODUKTE www.leberecht-goeritz.de
SEIT 1754 RIEDENBURGER Bio Bier-Spezialitäten
Christian Sippl Raitenbuch E5 Berching www.hofvermarktung-sippl.de
SEIT 1840 Schattenhofer BRAUEREI · GASTWIRTSCHAFT · HOTEL
Metzgerei - Gasthaus Sippl Wegscheid Wackersberg 12 92334 Berching
Brüderlein Getränke GmbH
Juradistl Weide Rind
Juradistl Streu Obst
Juradistl Lamm
STERN

Around the world

POSTBERCHING

APERITIF

Australien

Aussie-Mule
Gordon´s London Dry Gin | Mistelhain Ginger Beer |
Limette | Granny Smith | Ingwer **8,20 €**

VORSPEISE

Weltweit

Worldwide Starter[3]
Gravlax & Dillgurke | Thai Beef Tatar |
Rote Bete Hummus | Focaccia **14,60 €**

Asien

Steinpilz Pho
Steinpilz Bouillion | Miso | Gewürze | Ingwer |
Reisnudeln | Koriander | Lauchzwiebeln | Tofu **6,90 €**

Eurasien

Fladenbrote aus dem Kaukasus und dem Balkan
zum Teilen für zwei oder als Hauptgericht
Chatschapuri - in der Pfanne gebackenes
Käse-Fladenbrot, mit Butter bestrichen **8,40 €**

Sucuk Pide
türkischer Brotfladen mit Filata und
Sucuk Bavarese von der Metzgerei Leidl belegt **9,60 €**

HAUPTGERICHTE

Europa

Canneloni Zucca e Spinaci – Kürbis-Canneloni |
Spinat-Canneloni | Gorgonzolavelouté |
Knoblauchsländer Gemüse | Rucola | Parmesan **17,70 €**

Lasagne Juradistl Lamm
Grillgemüse | Rosmarin-Jus | Caesar Salad **16,90 €**

Asien

Tom Kha Gai – Rapperszeller Hähnchen | Kokosmilch |
Limettenblätter | Zitronengras | Galgant | Champignons |
Knoblauchsländer Gemüse | Koriander | Duftreis **18,90 €**

Linsen Dal
Pakorus | Basmati Reis | Schwarzkümmel | Koriander **18,40 €**

Amerika

Buffalo Chicken Burger
Crispy Fried Chicken vom Rapperszeller Hähnchen |
Brioche Bun von der Bäckerei Mittelbach |
Hot Buffalo Sauce | Blue Cheese Cream | Salat |
Coleslaw **16,20 €**
+ Pommes Frites **3,50 €**
+ Süßkartoffelpommes **4,90 €**

HAUPTGERICHTE

Post Ribs
Franken-Alb-Schwein | Mississippi Glaze | Smoke |
Coleslaw | Pommes Frites **20,90 €**

Afrika

Marokkanisches Weiderind Marka – Juradistl Weiderind
Ras el Hanout | Kichererbsen | Karotte |
Kürbis | Pflaume | Couscous **21,40 €**

DESSERT

Europa

Irish Cheese Cake
Käsekuchen | Shortbread |
Baileys & Salted Caramel | Beeren **8,60 €**

www.schmankerlwochen.de

AM SCHLOSS
HOTEL-GASTHOF

Litzloher Str. 8
92367 Pilsach
Tel.: 09181 51060-0
Fax: 09181 51060-99
www.am-schloss.de
info@am-schloss.de

Schmankerl-/Küchen-Öffnungszeiten:
Genießen Sie unsere SCHMANKERLN & KLASSIKER
von Mittwoch bis Samstag:
11.30 – 14.00 und 17.00 – 21.00 Uhr
Bestellschluss: 20.30 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

Ehrenpreis der Oberpfalz für Fischküche

Weltenbürger mögens' bunt!

Genussvoll schlemmt sich der Kosmopolit durch unsere internationale Speisekarte. Mit einer gesunden Portion Entdeckergeist lässt man sich dabei auf die Geschmäcker ferner Regionen ein, die man selbst vielleicht nie bereisen wird.

Einfach Platz nehmen und schon geht's *around the world*: Zum Beispiel beim arktischen Tatar als Starter, gefolgt von einem Bunny Chow, das im südafrikanischen Durban seinen Ursprung hat. Wie wäre es zum süßen Abschluss mit einem amerikanischen Brownie?

GANSBRÄU Neumarkt's guter Schluck
BBE BERNDT BIO ENERGY
Metzgerei Nießlbeck
METRO
Grapos SOFT DRINKS
NEUMARKTER MINERALBRUNNEN
CHEFS CULINAR
SCHREINEREI OBERMEIER Von der Planung bis zur Ausführung Möbel · Fenster · Türen Treppen · Parkett Schreinerei Obermeier Lüssweg 1 92348 Berg b. Neumarkt T: 09189 314
Herz Extra
J.J.DARBOVEN SEIT 1866
NIEßLBECK OBST & GEMÜSE
Fisch Essen – Trinken & Genießen R. & O. Kratschmer
BEER Haustechnik GmbH
Gutmann Gutes Hefeweizen
ELEKTRO Ulm Fachbetrieb für Elektroinstallationen und Hausgeräte
Neumarkter Lammsbräu

Weltenbummler

AM SCHLOSS
HOTEL-GASTHOF

VORSPEISE

TATAR – Arktis

Lachstatar | Kartoffelrösti | Limette-Dill-Creme **14,80 €**

SUPPE

TOM YAM GUNG – Asien

Garnelen | Pilze | Gemüse | Ingwer | Zitronengras | leichte Schärfe **7,80 €**

HAUPTGERICHTE

AJI DE GALLINA – Südamerika

Poulardenbrust | Gemüse | Kartoffeln | Nüsse | Knoblauch | Oliven | Quinoa | Ei **19,80 €**

BUNNY CHOW – Afrika

Ochsenbacken geschmort | Süßkartoffeln | Curry | Gemüse | Zwiebel | Tomaten | Aubergine | serviert im Weißbrotlaib **21,80 €**

OCEAN

Gegrilltes Filet vom Barramundi | Bruschettahaube | Kräutersoße | Bandnudeln | Gemüse **19,80 €**

MEAT PIE – Australien

„Fleischkuchen" gefüllt mit würzigem Rindfleisch und Kartoffeln | serviert auf Paprika-Zwiebel-Gemüse **21,80 €**

CEPELINAI – Europa

Kartoffelkloß | Gemüse | Röstzwiebeln **18,50 €**

Kartoffelkloß | Hackfleisch | Zwiebeln | Speck | Röstzwiebeln **18,50 €**

DESSERTS

BROWNIES – Nordamerika

Brownies | Walnuss | Orangen | Salzkaramell | Sahne **9,80 €**

CREMA CATALANA – Europa

Creme | Beeren | Preiselbeer-Sahneeis **8,80 €**

Goldener Hirsch

Mein Wirtshaus mit Herz.

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

Öffnungszeiten:

Mittwoch bis Samstag	ab17.00 Uhr
Sonn- und Feiertage	11.00 – 14.00 Uhr
und	ab 17.00 Uhr

Geschmankerlt wird bei uns von Mittwoch bis Samstag ab 17.00 Uhr

An den Sonn – und Feiertagen im Oktober ausschließlich Bratenkarte!

Liebe Freunde des guten Essens,

inspiriert von unseren Reisen haben wir für Euch folgende Karte kreiert:

Weil man ja bekanntlich nie durstig zu einer Reise aufbrechen soll, starten wir mit beliebten europäischen Aperitifs.

Los geht es dann in Richtung Ferner Osten, wobei wir bei einer gebeizten Pilsacher Lachsforelle nie vergessen, woher wir eigentlich kommen.

Zum Hauptgang geht es über den großen Teich – ein Hauch Mardi Gras liegt bei unserer kreolischen Jambalaya in der Luft, unsere amerikanischen Klassiker, wie die Black BBQ Spareribs machen Euren USA-Hauptgang unvergesslich!

Nicht weniger schlemmenswert sind unsere veganen Alternativen aus aller Welt. Zum Dessert holen wir Euch dann zurück in heimische Gefilde.

Schön war's!

HOLLWECK'S
•LANDOASE•FISCHZUCHT•HOFKÄSEREI

wir machen IT GmbH
Kassensysteme

Metzgerei Nießlbeck

Getränke Endres

Neumarkter Lammsbräu

CALMAR CREATIV

Frisch-Ei-Dienst
Klaus Simon

BLUMEN AMBIENTE
DÖRRMANN
Schloßstr. 9 • 92348 Berg

GANSBRÄU
Neumarkt's guter Schluck

Reise-Inspirationen

Goldener Hirsch
Mein Wirtshaus mit Herz.

APERITIF – Nie durstig auf eine Reise aufbrechen!

Bouvet Crémant de Loire Rose
Excellence Rose AOC 0,1l **6,00 €**

Prosecco Vicenzo Toffoli Refrontolo 0,1l **4,50 €**

VORSPEISEN

Mit dem Schiff durch fernöstliche Kulinarik, die Heimat im Herzen

Flusskrebs-Currycremesuppe
Kaisergranat **6,90 €**

Gebeizte Pilsacher Lachsforelle
Sojabohnenpüree | Pilztapioka | Kreneis **9,80 €**

Glasierte Entenbrust|
karamellisierter Blumenkohl | Paprikaschaum **9,80 €**

Herbstlicher Beilagensalat **4,80 €**

HAUPTGERICHTE

Unsere Entdeckung der neuen Welt – der amerikanische Kontinent

Jambalaya (kreolisches Reisgericht)
Gemüse | Chorizo | Garnele | Huhn **17,50 €**

Black BBQ Rippe vom Stier
Maispüree | Kräuterseitlinge **25,90 €**

Mexican Beef-Filet|
Gegrillte Süßkartoffelscheiben | Sauerrahm „Cozumel" **27,90 €**

Lemon-Chili-Chicken
Gebratenes Gemüse I Sesam-Kartoffelpürree **14,50 €**

Fish Po Boys
Fischburger auf Südstaatenart | Chips Fries **14,50 €**

VEGANES MENÜ

Lecker schlemmen – querbeet

Karotten-Marillen-Suppe
Tofu-Sesambällchen **5,80 €**

Gemüse-Maki-Sushi
Algensalat | Mango **8,90 €**

Pumpkin Chili sin Carne
Maisbrot – serviert im Kürbis **14,50 €**

Himbeer-Mohn-Tiramisu **6,50 €**

DESSERTS – Zurück in der Heimat - die Welt gesehen

Juradistl Honig

Käseauswahl
getrüffelter Blütenhonig | Feigensenf | Brot **8,50 €**

Himbeer-Mohn-Tiramisu **6,50 €**

Chocolate-Pancakes
Mandel-Orangenmousse | Salty Pistazienkrokant **6,80 €**

UNSERE GETRÄNKEEMPFEHLUNGN

Weine

Concillio Trentino Pinot Grigio - weiß 0,2l **6,90 €**

Grauburgunder (Hauswein) - weiß 0,2l **4,80 €**

Ernst Weisbrodt Bioweingut Pfalz Spätburgunder
rot 0,2l **6,90 €**

Robert Mondavi Cabernet Sauvignon 0,2l **6,90 €**

Dornfelder (Hauswein) – rot 0,2l **4,80 €**

Digestif

Grappa Riserva 1846 Mazzetti 2 cl **4,10 €**

Glayva
Whiskey-Likör aus dem schottischen Hochland 2cl **4,10 €**

verschiedene „alte Sorten" Prinz 2cl **3,70 €**

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

So nah und doch so fern - Türkeiurlaub

Nicht nur die Hagia Sophia und der Blick auf den Bosporus machen den Istanbul-Besuch unvergesslich. Es sind die vielen kulinarischen Eindrücke, die uns nach unserer Türkei-Reise in Erinnerung bleiben.

So etwa die für die orientalische Küche typische frische Minze im herzhaft knusprigen Börek. Ein leicht salziger Beigeschmack von Mittelmeer-Urlaub liegt uns beim Genießen gegrillter Sepia auf dem Gaumen. Zuckersüß und nussig zergeht im Nachgang das Duett von Baklava und Eis auf der Zunge.

Afiyet olsun!

Reischböck GmbH
Malerfachbetrieb . Werbetechnik
Meisterbetrieb seit 1889

MERZ REISEN

KAISER BIOGENUSS
Bio-Fleischspezialitäten & mehr

DEVK
Gesagt. Getan. Geholfen.

JAGUAR
LAND ROVER
Bierschneider
British Cars

Neumarkter Lammsbräu

KAFFEE RÖSTEREI Parsberg

MÜNCH & MÜNCH
STEUERBERATERSOZIETÄT

PUNTURA
RAUMGESTALTUNG

DIE EINRICHTUNG
PRÖBSTER
Wohnen. Kochen. Raumkonzepte.

fink.hygiene

BLUMEN werkstatt

Bierschneider Menschen und Autos.
SEAT CUPRA

Türkei – Türkiye

La Fortunella
Ristorante - Pizzeria - Catering

MEZE – VORSPEISEN

Auberginen mit vegetarischer Kräuter-Tomatenfüllung
Parmesan | cremige Joghurtsauce | scharf **12,90 €**

Börek (Teigrolle)
gefüllt mit Feta-Minze | Rinderragout vom Bio Deutsch-Angusrind Kaiser Straußmühle | Kürbis | rosa Pfeffer-Dip **12,90 €**

Muscheln gebraten
Knoblauch | Nuss | Juradistl-Honig | scharf **10,90 €**

Hummus Trio
Kichererbsen-Hummus | Artischocken-Hummus | Oliven-Hummus | dazu Pita **9,90 €**

PIZZA

Lahmacun
Am Feuer gebackenes Fladenbrot | würziges Rinderragout vom Bio Deutsch-Angusrind Kaiser Straußmühle | Salat | Joghurtsauce **12 ,90 €**

BALIK VE ET – FISCH UND FLEISCH

Sepia gegrillt
Bulgur | Gemüseragout | Nüsse | Granatapfel | Salat **24,90 €**

Juradistl-Lammkotelette gegrillt
Kartoffeln | Oliven| Schafskäse | Salat **26,90 €**

Juradistl Entrecote
Bulgur | Gemüseragout | Nüsse | Granatapfel | Sesam | orientalische Gewürze **29,90 €**

TATLI – DESSERT

Duett von Baklava – Eis **8,90 €**

www.schmankerlwochen.de

Almhof
DAS LANDGASTHAUS AM HÖHENBERG
★★★★

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

Öffnungszeiten:

Dienstag – Samstag	17.30 – 22.00 Uhr
Küche	bis 21.00 Uhr
Sonntag	11.30 – 14.30 Uhr
Küche	bis 14 Uhr

Sonntag Abend und Montag Ruhetag

AlmRefugio
DER TRAUMSTADL AM HÖHENBERG
Ganzjährig geöffnet!

AUSGEZEICHNETE BAYERISCHE KÜCHE

Zu Tisch im Lieblingsurlaubsland

Viva España! Die Urlaubsträume der Deutschen sind so vielfältig wie die Perle der Iberischen Halbinsel selbst: Citytrip nach Barcelona oder Madrid gefällig? Oder lieber Strand- und Wanderurlaub auf den Balearen? Im Winter lockt der ewige Frühling der Kanaren!

Als Reisevorbereitung empfehlen wir das in ganz Spanien verbreitete Paprikagericht Pimientos de Padrón, dazu den Fleischeintopf, einen regionalen Klassiker aus Ibiza und zum Dessert eine süße Tarta de Santiago.

Buen provecho!

Neumarkter Lammsbräu

RÜBEN RETTER

Distler Christian
92364 Deining-Oberbuchfeld
www.distler-gmbh.de
Tel. 09184.348
• Heizung • Sanitär
• Solar
• Kundendienst
• Landtechnik

MCM
MICRO COMPUTER MANAGING
KASSENSYSTEME

GANSBRÄU
Neumarkt's guter Schluck

BLUMEN ZUCKSCHWERT

Wasser zum Leben
NEUMARKTER MINERALBRUNNEN
Seit 1994

BERSCHNEIDER BERSCHNEIDER
ARCHITEKTEN BDA
INNENARCHITEKTEN
www.berschneider.com

Juradistl
so schmeckt die Oberpfalz
Kartoffel

Juradistl
so schmeckt die Oberpfalz
Streu Obst

Spanien – España

Almhof
DAS LANDGASTHAUS AM HÖHENBERG

TAPAS

Hausgemachtes Aioli
mit Oliven & Brot **8,90 €**

Pintxos
4 kleine Brötchen am Spieß **12,90 €**

Piementos de Padrón **9,90 €**

Gemischte Tapasplatte
Oliven | Schinken | Käse | Piementos de Padrón |
Patatas Bravas | Albondigas | Aioli | Brot **25,90 €**

SUPPE

Hausgemachte Fischsuppe
Lachs | Zander | Scampi | Gemüse **8,90 €**

HAUPTGANG

Hähnchen vom Grill
Rosmarin-Parmesan Kartoffeln | Zitronen Aioli |
Wilder Brokkoli **25,90 €**

Dorade vom Grill
Süßkartoffel | gegrillte Paprika & Kräuterquark **27,90 €**

Ibizenkischer Fleischeintopf
Kalb- & Rindfleisch | Gemüse | Reis **22,90 €**

Rosa gebratenes Roastbeef
vom Juradistl-Weiderind mit Tomatenbutter &
Patatas Bravas **32,90 €**

DESSERT

Mandeltorte
mit Juradistl-Honig-Eis **12,90 €**

Crema Catalana **8,90 €**

Zusätzlich bieten wir Ihnen einen Auszug aus unserer Alm-Schmankerl-Karte an.

www.schmankerlwochen.de

Berghotel Sammüller
ein Stück Glück!

Schafhofstraße 25
92318 Neumarkt
Tel.: 09181 4057-0
Fax: 09181 405720
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 20:30 Uhr

Schmankerlkarte ab 04.10.2023

Sonn- und Feiertage:
keine Schmankerlkarte

Sehnsuchtsländer auf dem Teller

Alpenromantik, dann ein Abstecher auf den geliebten italienischen Stiefel und ein Besuch bei den französischen Nachbarn, bis nach Kanada - das geht nur beim Sammüller.

Wird der trendige Sarti Spritz dem bei uns so beliebten Aperol Spritz den Rang ablaufen? Finden wir es heraus!

Herbstlich alpin geht es mit der Steierischen Kürbiscremesuppe weiter. Und nach kräftigen Paddelzügen im Kanadier schmeckt das gebratene Lachsfiltet nach kanadischer Art am allerbesten. Postkartenidylle wie auf dem Foto bieten unsere heimischen Gewässer ja auch und sind dabei schnell erreichbar.

Mit "Sammüller Reisen" bekommen Sie also die ganze Welt auf den Tisch und bleiben dabei ganz bequem sitzen.

an Guadn!

KAFFEE RÖSTEREI Parsberg
PUNTURA RAUMGESTALTUNG
DIE EINRICHTUNG PRÖBSTER Wohnen. Kochen. Raumkonzepte.
kupfer & sohn NÜRNBERG
OMEGA SORG Dienstleistungszentrum für das Ernährungsgewerbe
HÄRTEIS GETRÄNKE · FESTZELTE
TAXIService 09181 51 00 77 Neumarkt
Allianz Christian Lenz Versicherungskaufmann Allianz Generalvertretung
GEWINN BLICK Kassen- und Bezahlsysteme
Neumarkter Lammsbräu
Juradistl
BLUMENwerkstatt
neve Design | Konzept | Kommunikation www.neve-design.de
18 95 der Bäcker FEIHL

Sehnsuchtsländer

Berghotel Sammüller
ein Stück Glück!

APERITIF

Sarti-Spritz
Sarti, Soda und Prosecco mit Grapefruit **6,80€**

SUPPE

Steierische Kürbiscremesuppe
mit gerösteten Kürbiskernen **6,80 €**

VEGETARISCH

Salat„Olymp"
großer knackiger Salat mit Hirtenkäse, Oliven und eingelegtem Kräutergemüse dazu leckeres Brot sowie feines Dressing **19,80€**

Alpenpfandl
mit herbstlichem Gemüse und Hirtenkäse **16,80€**

Frühlings-Glücksrollen
krossgebraten, mit süß-sauer Dip **16,80 €**

FISCH

Sizilianische Tagliatelle
mit Kräutergarnelen und Gemüsewürfeln **19,80 €**

Gebratenes Lachsfilet nach „Kanadischer Art"
auf buntem Nudelnest und knackigem Herbstgemüse **24,80 €**

HAUPTSPEISEN

Bayrisch geschmorte Juradistl-Lammkeule
dazu grüne Bohnen und Macaire-Kartoffeln **22,80 €**

Französisches Böfflamott vom Bio-Rind
mit Oberpfälzer Kartoffelkloß und Preiselbeeren **19,80 €**

Wildragout aus dem heimischen Wald
dazu Semmelknödel und Gemüsegarnitur **19,80 €**

Provenzalisches Entrecôte vom Grill
in Portweinjus, dazu grüne Bohnen und Macaire-Kartoffeln **26,80 €**

DESSERTS

Quitten-Calvados-Tiramisu-Törtchen
mit Mandel-Marzipan-Eis **10,80 €**

Crêpes
mit süßem, lockerem Topfen gefüllt dazu Zwetschgenmost-Sorbet **8,80 €**

Berghotel Sammüller
frisch, biologisch und regional

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

Unsere mehrmals ausgezeichnete und zertifizierte Bio-Küche ist weit über die regionalen Grenzen hinaus bekannt und überaus beliebt.

Als erster Hotel-Gasthof in Neumarkt haben wir uns nach den BIO-Maßstäben zertifizieren lassen und bieten Ihnen ausgesuchte BIO-Speisen und -Getränke an (Kontroll-Nr.: DE-BY-003-08682-B).

Abheben & Genießen

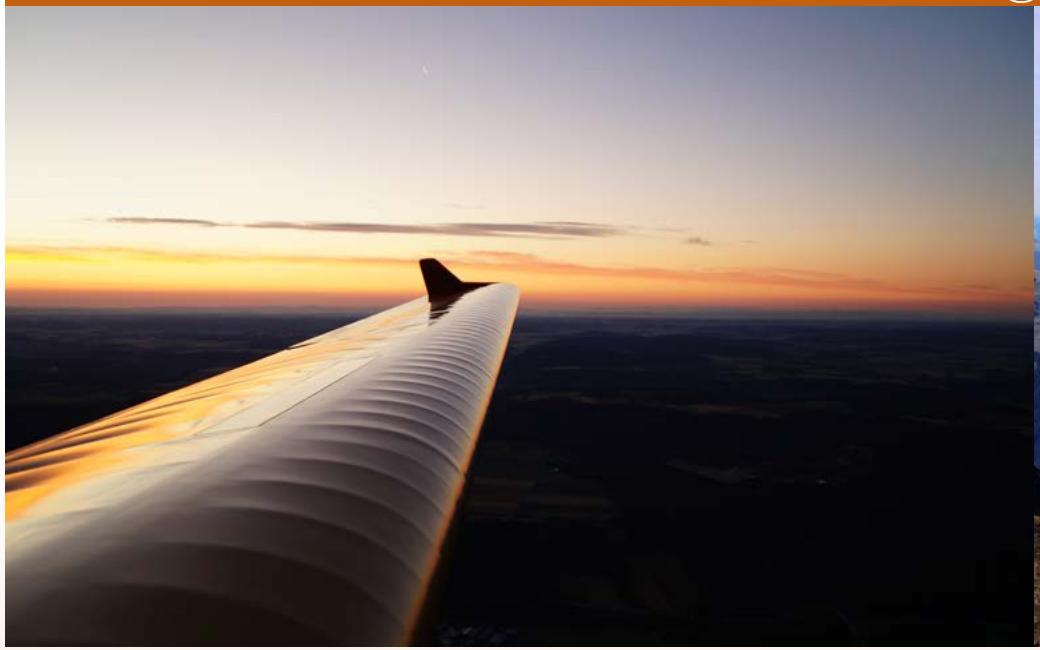
Lust auf einen neuen Blickwinkel? Erlebe Deine Heimat von oben! Am besten mit unseren erfahrenen Piloten.
Überraschen Sie Ihre Liebsten mit einem Rundflug-Gutschein: Ob Zugspitze, Alpen oder den eigenen Wohnort überfliegen – diese Aussicht vergisst man nicht!
Der Flugplatz Neumarkt ist das ideale Ausflugsziel für alle, die die Starts und Landungen unserer Motorsegler und Motormaschinen verfolgen und bei einem Picknick im Grünen die Seele baumeln lassen und den Traum vom Fliegen erleben wollen.
Alle Flugbegeisterten sind an Bord willkommen. Wir bieten auch Flüge speziell für Leute mit Handicap an. Einfach online Gutschein buchen und schon geht's los:

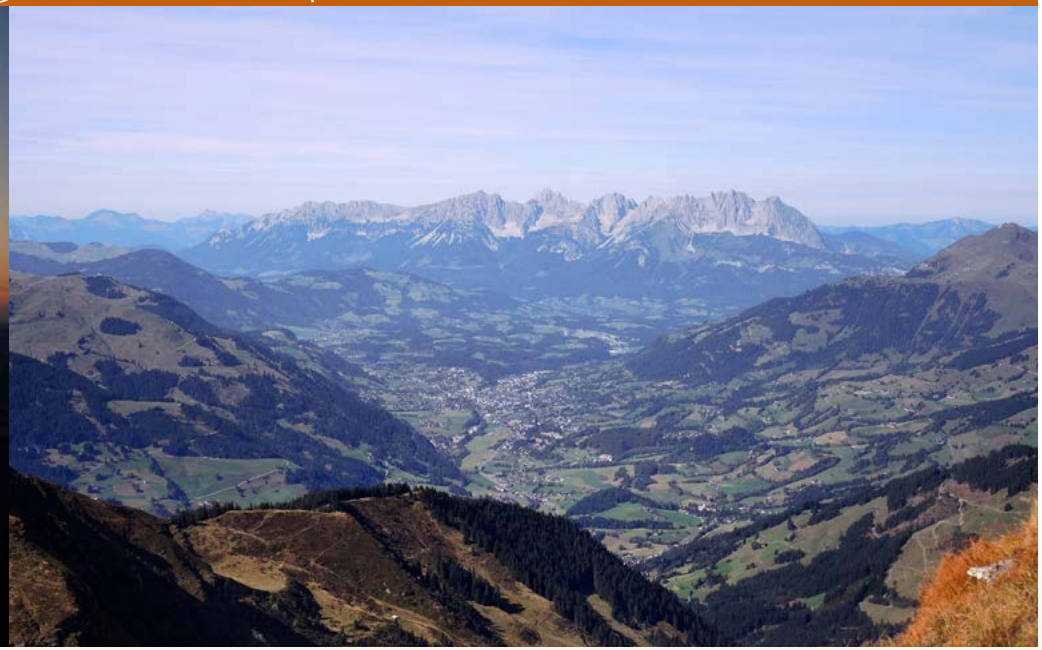
Mitmachen und gewinnen: Zum Kaiserschmarrn nach St. Johann

Ein kulinarischer Höhenflug mit dem Flugsportverein Neumarkt exklusiv für Sie.
Mehr zum Schmankerlpass-Hauptgewinn erfahren Sie auf der nachfolgenden Seite.

SCHMANKERLWOCHEN – PREISE 2023

1. Preis – Flug in die Alpen





Tagesausflug für drei Personen in die Tiroler Alpen mit einem Flugzeug der Flugsportvereinigung Neumarkt

Genießen Sie einen zweistündigen Flug von Neumarkt nach St. Johann in Tirol und zurück. In unserem 4-sitzigen Motorflugzeug finden neben dem Piloten noch drei Personen Platz.

Die Flugroute führt Sie nach dem Start in Neumarkt über Regensburg, vorbei an Altötting über den Chiemsee nach Kufstein und St. Johann in Tirol.

In St. Johann erwartet Sie ein legendäres Kaiserschmarrn-Essen und eine geführte Bergwanderung oder alternativ eine Liftfahrt mit Rahmenprogramm auf den 1604 m hohen Harschbichl.

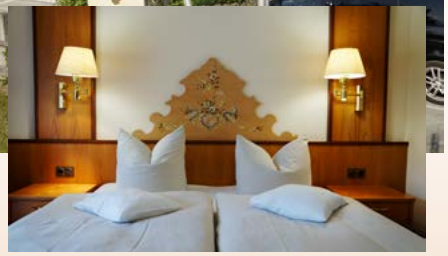
Der Termin kann direkt mit der Flugsportvereinigung kurzfristig etwa 1 Woche vor Flug vereinbart werden.

Voraussetzung ist, dass das Wetter mitspielt.

www.flugsport-neumarkt.de

SCHMANKERLWOCHEN – PREISE 2023

2. Preis



Einfach mal weg...

Kurzurlaub – 4 Tage für 2 Personen mit Übernachtung und Frühstück

Unser ****-Hotel Alpenhof Bayrischzell liegt direkt am Fuß des Wendelsteins inmitten der herrlichen Landschaft der bayerischen Alpen und ist idealer Ausgangspunkt für viele Wander- und Radtouren. Entspannen Sie in unserem stilvollen Spabereich mit Sauna, Dampfbad und Fitnessstudio.

Unser 12 m langes Schwimmbad mit Blick auf die Berge ist das Highlight. Genießen Sie an unserer Bar zum Abschluss eines idealen Urlaubstages einen Cocktail, ein kühles Bier oder einen edlen Wein.
Wir freuen uns auf Sie!

Hotel Alpenhof ★★★★

www.ihr-alpenhof-am-wendelstein.de

3. Preis

Mit dem Motorsegler in die Alpen für eine Person

Genießen Sie einen zweistündigen Flug von Neumarkt nach St. Johann in Tirol und zurück. In unserem Motorsegler fliegen Sie und Ihr Pilot in die Alpen.

Die Flugroute führt Sie nach dem Start in Neumarkt über Regensburg, vorbei an Altötting über den Chiemsee nach Kufstein und St. Johann in Tirol.

In St. Johann erwartet Sie ein legendäres Kaiserschmarrn-Essen und eine geführte Bergwanderung oder alternativ eine Liftfahrt mit Rahmenprogramm auf den 1604 m hohen Harschbichl.

Der Termin kann direkt mit der Flugsportvereinigung kurzfristig etwa 1 Woche vor Flug vereinbart werden.

Voraussetzung ist, dass das Wetter mitspielt.

FLUGSPORTVEREINIGUNG e.V. 1950 92318 NEUMARKT, OBERPFALZ

www.flugsport-neumarkt.de

SCHMANKERLWOCHEN – PREISE 2023

4. Preis

Freiheit im Camper erleben

Gewinnen Sie eine Reise im Camper! Der Gutschein im Wert 450,00 € ermöglicht Ihnen je nach Modell und Zeitraum die Nutzung eines komfortablen Campers für 3 – 4 Tage.

Die Einlösung ist bis 31.12.2024 möglich, ausgenommen Zeitraum 01. 06. – 15. 09. 2024.

www.camperboys.de

Zusätzlich erhalten Sie eine einjährige Mitgliedschaft bei **Landvergnügen** im Wert von 50,00 €.

Näheres unter ***www.landvergnuegen.com***

LANDVERGNÜGEN

Schöner steht man selten!

5. Preis

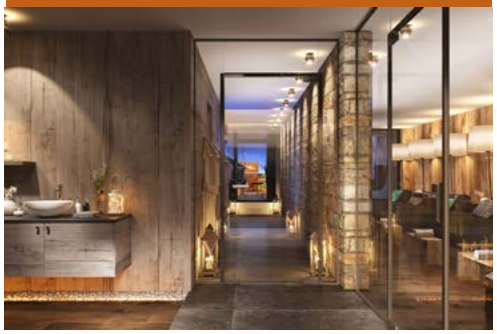
Karst und Quellen entdecken

Eine wunderbare Landschaft und Radl-Pausen mit Erlebniswert – Werner Thumann und der Landschaftspflegeverband Neumarkt i.d.OPf. e.V. laden die Gewinnerin oder den Gewinner ein, mit einer Gruppe von 15 Personen den Regionalpark Quellenreich bei einer geführten Radltour kennenzulernen.

Rund 55 abwechslungsreiche Kilometer, besondere Erlebnisstationen und eine kulinarische Einkehr im HAUS AM HABSBERG, dem Umweltbildungs- und Regionalentwicklungszentrum des Landkreises Neumarkt i.d.OPf. erwarten die Gewinnerin oder den Gewinner mit Freunden und Familie.

www.hausamhabsberg.de

6. Preis



Gönn' dir eine Auszeit

Genieße den Aufenthalt im SPA des nagelneuen Hotel **WITTMANN°S**.

Nach dem Frühstück im 52° Restaurant verwöhnen Sie sich einen Tag lang im Wagyu SPA.

Der Gutschein ist gültig für zwei Personen im Tages SPA.

https://wittmanns-neumarkt.de

WITTMANN°S

Nice to meat you.

7. Preis

Kurzurlaub im Schlossbad

SCHLOSSBAD

Sport, Spaß und Spa mitten in Neumarkt

Schlossbad Neumarkt - Sport, Spaß und Spa mitten in Neumarkt.

Gönnen Sie sich eine wohlverdiente Auszeit im neuen 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

SCHMANKERLWOCHEN – PREISE 2023

8. – 14. Preis

Genießergutscheine

im Wert von je 50,00 €

von den Neumarkter Schmankerlwirten:

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

NEUMARKTER SCHMANKERL WOCHEN SEIT 1991

www.schmankerlwochen.de

15. – 24. Preis

Burgis Knödelliebe.

Burgis Knödelliebe Schmankerlpakete

Gewinnen Sie einen Burgis Einkaufskorb inkl. 2 Gutscheine für den Knödelretter Werksverkauf.

Holen Sie sich den Knödelgenuss nach Hause. Für leckere Rezeptideen schauen Sie doch einfach auf *www.burgis.de/rezepte* vorbei.

25.Preis

„Bargeld" lacht

Gewinnen Sie drei Neumarkt 10er von Aktives Neumarkt!

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

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

Weiter Infos finden Sie hier:
www.neumarkt-zehner.de

aktives Neumarkt
aktives Neumarkt e.V.

26. – 27.Preis

„Luz Amoi"

Je zwei Karten für das Konzert von **„Luz Amoi"** am 07.12.2023 in der St. Johannes Kirche Neumarkt. Der Kulturverein K3 bietet Ihnen ein wunderbares adventliches Musikerlebnis.

www.k3-neumarkt.clubdesk.com

K3 Kunst Kultur Kino Neumarkt

28. + 29. Preis

Shopping-Vergnügen

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

www.neuermarkt-nm.de

NeuerMarkt
einkaufen · leben · genießen

SCHMANKERLWOCHEN – PREISE 2023

30. – 31. Preis

Schmankerl-Taxi-Gutschein

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

SCHMANKERLTAXI

Bequem zu Ihrem Schmankerlwirt und sicher wieder nach Hause mit unserem Schmankerltaxi.
Wir haben mit dem Taxiunternehmen Jura-Taxi Karsten Dittrich **(09181 461033)** eine Vereinbarung geschlossen: 15 % der regulären Fahrtkosten zu Ihrem Schmankerlwirt und wieder zurück übernimmt der Tourismusverband Neumarkt e.V. mit der Schmankerlwirtegemeinschaft.
Die Fahrtstrecke verläuft auf direktem Weg ohne Zwischenstopps oder Umwege!
Wir bitten Sie, bei der Taxibestellung **ausdrücklich das Schmankerltaxi** zu ordern.
Als Beleg halten Sie bitte einen Schmankerlpass bereit!

32. – 33. Preis

Der Neumarkt Regenschirm

Und falls es beim Urlaub dahoam doch mal regnen sollte, begleitet Sie der funktionale Knirps-Regenschirm der Stadt Neumarkt im Wert von 19,95 € als Augenschmaus bei Ihren Aktivitäten.
www.tourismus-neumarkt.de

NEUMARKT i.d.OPf.
STARKE STADT
STARKE GASTGEBER

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 **04. November 2023** 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.

GENUSS UND FREUDE SCHENKEN!

Mit einem **Schmankerlgutschein** der Neumarkter Schmankerlwirte bereiten Sie viel Freude. Den Wert des Gutscheins können Sie selber festlegen. Der Schmankerlgutschein gilt natürlich nicht nur während der Schmankerlwochen, sondern das ganze Jahr bei allen teilnehmenden Schmankerlwirten und ist erhältlich in der Tourist-Info, Rathausplatz 1, 92318 Neumarkt.
Die aktuellen Teilnehmer finden Sie auf unserer Internetseite
www.schmankerlwochen.de

WIR EMPFEHLEN IHNEN UNSERE WERBEPARTNER

Aktives Neumarkt
ALLIANZ Christian Lenz
Autohaus Bierschneider
Autolackier-Fachbetrieb Kaiser
Beer Haustechnik GmbH
Berndt Bio Energy
Berschneider + Berschneider Architekten
Bierschneider British Cars
Blumen Zuckschwert
Blumenwerkstatt Bauer
Blumen Ambiente Dörrmann
Brauerei Betz
Brauerei Gutmann
Brauerei Riedenburger
Brauerei Schattenhofer
Brüderlein Getränke
Burgis Knödelliebe
Cafe Mittelbach
Calmar Creativ
Camper Boys
Chefs Culinar
Der Bäcker FEIHL
DEVK Margarete Richard
Die Einrichtung Pröbster
Distler Christian Heizung, Sanitär
Elektro Ulm
fink.hygiene
Fisch R. & O. Kratschmer
Fischzucht Riedl
Flugsportvereinigung Neumarkt e. V.
Frisch-Ei-Dienst Simon
Gansbräu
Getränke Endres
Getränke Härteis
GEWINN BLICK Kassen- und Bezahlsysteme
Grapos
Hofvermarktung Christian Sippl
Hollwecks Landoase
Hotel Alpenhof
ipunto Medien.Agentur
J.J. Darboven
Jura-Taxi Dittrich
Juradistl
Kaffeerösterei Parsberg
Kaiser Biogenuss
Kulturverein K3
Kupfer & Sohn Obst, Gemüse, Südfrüchte
Landvergnügen
Landschaftspflegeverband Neumarkt
Leberecht Goeritz Molkerei + Frischeprodukte
MCM Micro Computer Managing
Metzgerei Nießlbeck
Metzgerei Sippl, Wegscheid
Münch & Münch Steuerberatersozietät
MERZ Reisen
METRO
Neve Design
NeuerMarkt
Neumarkter Lammsbräu
Neumarkter Mineralbrunnen
Nießlbeck Obst und Gemüse
OAO Kreation
Omega Sorg
Puntura Raumgestaltung
Raiffeisenbank Neumarkt
Reischböck Malerfachbetrieb
Rödl Energie
Rübenretter
Schreinerei Obermeyer
Sparkasse Neumarkt
Stadt Neumarkt
Stadtwerke Neumarkt
Taxi Kienlein
Wäscherei Meyer
Weingut Stern
Wir machen IT GmbH
WITTMANN°S
Württembergische Agentur Jochen Schöll

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

NEUMARKT i.d.OPf.
STARKE STADT
STARKE GASTGEBER

swn stadtwerke neumarkt
wir bieten lebensqualität!

Sparkasse Neumarkt-Parsberg

Meine Bank - Meine Region
Raiffeisenbank Neumarkt i.d.OPf. eG

RÖDL energie

Burgis Knödelliebe.

IMPRESSUM

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

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

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

Fotos:
Hubert Bösl · Egbert Schwab · Flugsportvereinigung Neumarkt e.V. Stadt Neumarkt · Hotel Alpenblick, Landschaftspflegeverband Neumarkt, Camperboys, WITTMANN°S, Sammüller
Shutterstock: Nr. 2204304027 Molishka
Adobe Stock: Nr. GIVAGA · Sergey Fomin · Alex Tihonov · lunamarina · I Viewfinder·