

Wildwochen 2023 im Naturpark Hirschwald



LIEBE GÄSTE, HERZLICH WILLKOMMEN IM NATURPARK HIRSCHWALD!

Wir laden Sie ein zu den Wildwochen 2023 in den teilnehmenden gastronomischen Betrieben im Genussort* Naturpark Hirschwald.

Unsere Gastronomiebetriebe beziehen ihr Wild von Jägern und Jägerinnen aus der Region und bringen es in köstlicher und veredelter Form für Sie auf den Tisch. Oft werden nach dem „nose-to-tail“-Prinzip auch Innereien und die weniger edlen Teile (Aufbruch, Ragout) verwertet. Dieses Wildbret aus der freien Natur entstammt keiner Massentierhaltung und hat keinerlei medikamentöse Behandlung erfahren. Wildbret ist kein industrielles Produkt, kein Halbfertig- oder Fertigprodukt.

Der Name „Hirschwald“ ist übrigens Programm: Der Hirsch und das andere jagdbare Wild sind bei uns zuhause. Der Hirschwald selber ist eines der größten geschlossenen Waldgebiete in der Region, das früher bedingt durch die Nähe zur Residenzstadt Amberg ein beliebtes Jagdrevier der Kurfürsten von der Pfalz war. Die Tradition der Jagd hat sich bis heute erhalten, ebenso die kulinarische Tradition einer bodenständigen Wildküche. Wildgerichte waren früher und sind heute auch noch für die meisten Einheimischen ein kulinarischer Höhepunkt, sowohl in der Gastronomie als auch im Privaten.

Dazu wünschen wir Ihnen nun „Guten Appetit“!
Ihr Naturpark Hirschwald



MIT DEM RANGER UNTERWEGS: WILDTIERFÜHRUNG IM RAHMEN DER WILDWOCHEN IM NATURPARK HIRSCHWALD

Freitag, 04.11.2023 16 Uhr

Treffpunkt: Rathaus Ens Dorf, Hauptstraße 4, 92266 Ens Dorf

Die allseits beliebten Wildwochen der Gasthöfe im Naturpark Hirschwald bieten Gaumenschmaus für Jung und Alt. Schmackhafte Wildgerichte in geselliger Runde läuten das Winterhalbjahr ein.

Aber woher kommt unser heimisches Wildfleisch, und warum wird überhaupt Wild erlegt? Ranger Christian Rudolf erklärt auf dieser Führung Geschichte und Tradition der Jagd und den Sinn der Erlegung von Wildtieren. Nebenbei begeben wir uns auf Spurensuche und erfahren mehr über den Lebensraum der verschiedenen Wildtiere und ihr Verhalten.

Die Teilnehmerzahl ist auf 15 Personen beschränkt. Die Führung ist kostenlos und dauert ca. 2,5 Stunden. Festes Schuhwerk und wetterfeste Kleidung sind empfehlenswert.

Anmeldung unter www.naturparkhirschwald.de – Führungen bis 02.11.2023.



**2018 wurden in Bayern „100 Genussorte“ ausgezeichnet. Einer davon ist der Naturpark Hirschwald zum Thema „Wildbret“.*

100
Genuss
ORTE
Bayern

WIR SIND GENUSSORT
www.100genussorte.bayern

IMPRESSUM

Herausgeber:
Naturpark Hirschwald e.V.
Hauptstr. 4 92266 Ens Dorf
Tel. 09624/9021191
Email: info@naturparkhirschwald.de
Homepage: www.naturparkhirschwald.de

Textredaktion:
Isabel Lautenschlager, Claudia Straller

Grafik und Design:
www.darwincommunication.de
92289 Ursensollen

Bildnachweis:
LWG/Florian Generetzky, Willi Krieger,
Naturpark Hirschwald/Markus Raum,
VDN-Fotoportal/Simon



Alle Angaben ohne Gewähr. Änderungen im Programm sind den jeweiligen Veranstaltern vorbehalten. Der Naturpark Hirschwald e.V. ist nicht Veranstalter und übernimmt keine Haftung.

BRAUEREIGASTSTÄTTE

📍 RAIGERINGER STRASSE 11, 92224 AMBERG

☎ 09621 15259

@ INFO@ZUMKUMMERTBRAEU.DE

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag & Dienstag Ruhetag
Mittwoch – Freitag 17 – 22 Uhr
Samstag 10 – 14 & 17 – 22 Uhr
Sonntag 10 – 14.30 Uhr

Veranstaltungen / Gruppen auf Anfrage

UNSER SUBHAUS

Einzigartiges Flair
Für Veranstaltungen jeder Art bis zu 170 Personen

UNSERE GASTSTUBEN

Gemütliches, uriges Ambiente
Platz für bis zu 200 Personen

UNSERE TAGUNGSRÄUME

Modern und flexibel
Platz für bis zu 50 Personen



Spezialitäten

VORSPEISEN

Schwammerlsuppe mit reschen Croutons

Canapées vom Hirschschenken an Salatgarnitur

Rapunzelsalat mit gebratenen Rehfiletspitzen

HAUPTGERICHTE

Zarter Rehbraten in Wacholderrahm, dazu Semmelknödel und Apfelrotkraut

Magerer Hirschbraten in Sauerrahm, dazu Semmelknödel und Apfelrotkraut

Saftiges Wildragout vom Reh und Hirsch, dazu Eierspätzle und Wildpreiselbeeren

Hirschschnitzel in Sauerkirschrahm, dazu Fingernudeln und Speckrosenkohl

Hirschfilet leicht rosa gebraten mit Steinpilzen, Röstinchen und Farmersalat

Rehmedaillons gebraten unter der Kräuter-Pilzkruste mit Preiselbeer-Wildsoße, dazu Rosmarinrösti

Hubertuspfandl (Reh, Hirsch, Wildragout), dazu Serviettenknödel und Blaukraut

WALDVEGI

Spaghetti mit Steinpilzen in Kräuterrahm

Herzhaftes Schwammerlragout mit Semmelknödel

DESSERT

Hausgemachte Panna Cotta mit Heidelbeeren garniert

Marinierte Waldbeeren mit Joghurteis und Sahne

Änderungen der Gerichte vorbehalten





BRAUEREIGASTSTÄTTE

📍 **UNTERE-NABBURGER-STRASSE 34,**
92224 AMBERG

☎ **09621 913455**

@ **INFO@WINKLER-BRÄUWIRT.DE**

🌐 **WWW.WINKLER-BRÄUWIRT.DE**

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag Ruhetag
Dienstag bis Sonntag ab 11 Uhr
Feiertags ab 11 Uhr

KÜCHENZEITEN

Dienstag bis Freitag 11.30 – 14 Uhr
& 17 – 21 Uhr
Samstag 11.30 – 21 Uhr
Sonntag 11 – 21 Uhr

*Ausnahme während der Wildwochen:
jeden Mittwoch mittags und abends zusätzliche Schlachtschüssel- und keine Wildkarte!*

ESSEN. TRINKEN. WOHLBEFINDEN.

Wir sind ein Gastgeber-Team, das seit drei Jahren mit Herz & Leidenschaft den Winkler BräuWirt in Amberg führt. Die Oberpfälzer Wirtshauskultur liegt uns sehr am Herzen und wir sind gerne Treffpunkt für jung und alt – für Freunde und Familie.

Wir bieten Bayerische Küche mit modernen Einflüssen an und arbeiten überwiegend mit regionalen Produkten und lokalen Lieferanten. So findet Ihr auf unserer Karte klassische Speisen, aber auch vegetarische und vegane Gerichte.

UNSER BIERGARTEN

Unser wunderschöner Biergarten liegt im Herzen der Amberger Altstadt und bietet ein perfektes Platzerl zum Verweilen. Drei Linden spenden an heißen Tagen Schatten und schaffen eine gemütliche Atmosphäre für Brotzeit oder Braten, für eine Mass Winkler Bier aus dem Steinkrug oder ein Glaserl Wein.

UNSERE ZIRBENSTUBE

Für besondere Anlässe bietet unsere Zirbenstube Platz für Eure Familien- oder Firmenfeier mit bis zu 30 Personen.

Spezialitäten

VORSPEISEN

Wildconsommé mit Reh-Leberspätzle

Hausgeräucherter Rehrücken auf Vogerlsalat mit Preiselbeerdressing

HAUPTGERICHTE

Rehbraten mit Spätzle

Tagliatelle mit wilder Bolognese

Wildpflanzlerl mit Blaukraut auf Kartoffel-Sellerie-Püree

Hirschmedaillons auf Süßkartoffelpüree und Thymian/Rosmarinsoße,
dazu Rosenkohl

NACHSPEISE

Rotwein-Birnen-Parfait mit weißer Mandelmousse

SPECIAL

Wir freuen uns auf wilde Wochen mit Euch und starten diese mit einem Special!

Am Montag 02. Oktober ab 18 Uhr:

Wildes Candle-Light-Dinner (5-Gänge Überraschungsmenü)

Bitte unbedingt rechtzeitig reservieren.

Das ist eine Beispielkarte die zu den Wildwochen abweichen kann.



RESTAURANT, BIOHOF & CAFÉ

📍 HAMMERMÜHLSTRASSE 32, 92277 HOHENBURG

☎ 09626 929853

@ CAFE@BIOHOF-SCHALLER.DE

🌐 WWW.CAFE-HAMMERMUEHLE-BIO.DE

ÖFFNUNGSZEITEN

März bis Oktober

Donnerstag – Sonntag von 11 – 19 Uhr

November bis Februar

Samstag & Sonntag von 11 – 19 Uhr

Bei uns im idyllischen Lauterachtal erwartet Sie eine ganz besonders gehaltvolle Mischung: Wir sind Restaurant, Biohof und Café. Unsere Spezialität ist die regionale Küche mit Produkten aus biologischer Landwirtschaft – frisch zubereitet und liebevoll serviert.

Unser Gasträum bietet ausreichend Platz für bis zu 50 Personen. In landschaftlich reizvoller Umgebung bieten wir Ihnen ein einzigartiges Flair.



1.
BIO-Restaurant
im Landkreis
Amberg-Weilheim



DE-ÖKO-037

Spezialitäten

HAUPTGERICHTE

Wild-Burger in der Dinkel-Roggensauerteigsemmel / mit Gurke, Tomate, Käse, Burgersoße, Ketchup, Majo & Preiselbeeren / Salat an Apfel-Dressing

Wild-Braten / selbstgemachte Krokette in der Dinkelpanade / Blaukraut

Bowl vom Wild / frittierte Kartoffeln in der Schale / Salat an Apfel-Dressing / Lieblingsbrot / Dipp

Ansonsten gibt es noch unsere wechselnde Bio-Tageskarte vom Roten Höhenvieh, vegetarische & Vegane Bio-Gerichte.

Unser Wild beziehen wir aus der Jagd Hohenburg / Adertshausen.

Änderungen vorbehalten.





📍 AMBERGER STR. 2, 92280 KASTL

☎ 09625 92030

@ INFO@HOTEL-FORSTHOF.DE

🌐 WWW.HOTEL-FORSTHOF.DE

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag – Freitag 11 – 14 Uhr & 17 – 22 Uhr
(warme Küche bis 20.30 Uhr)

Dienstag Geschlossen (Ruhetag)

Samstag 11 – 22 Uhr
(Durchgehend warme Küche bis 20.30 Uhr)

Sonn- & Feiertage 11 – 20 Uhr
(Durchgehend warme Küche bis 20 Uhr)

Wir sind ein in der vierten Generation geführter Gasthof.

Mitten in der ursprünglichen Natur des Oberpfälzer Jura liegt der Markt Kastl, mit seiner überaus prachtvollen Klosterburg.

Direkt an der Lauterach gelegen, möchten wir Sie in unserem liebevoll geführten Familiengasthof begrüßen.

Spezialitäten

VORSPEISEN

Feldsalat an Preiselbeerdressing mit geräuchertem Hirschschinken

Wildkraftbrühe mit Kräuterpfannkuchen

HAUPTGERICHTE

Hirschroulade „Forsthof“ in Rotweinsoße dazu Spätzle und Preiselbeersahne

Wildschweinbraten mit Pilzcreme und Knödel

Fasanenbrustfilet auf Pilzravioli

Gebratener Rehrücken auf Wildrahmsoße dazu Kartoffelnocken

Wildbratwürste auf Blaukraut mit Bratkartoffel

DESSERT

Dessertteller „Hubertus“

Änderungen und Abweichungen können möglich sein!



HOTEL RESTAURANT

📍 VILSTALSTR. 82, 92245 KÜMMERSBRUCK

☎ 09621 7886464

@ INFO@HOTELZURPOST.ONLINE

🌐 WWW.HOTEL-ZUR-POST-KUEMMERSBRUCK.DE



Zur Post Kümmerbruck
hotel, restaurant

ÖFFNUNGSZEITEN

Sonntag & Montag Ruhetag
Dienstag – Samstag ab 17 Uhr
(Küche bis 21 Uhr)

HERZLICH WILLKOMMEN

im Hotel zur Post in Kümmerbruck.

Genießen Sie unsere hausgesmokten BBQ Chicken, Spareribs oder Pulled-Pork-Burger, Steaks vom Holzkohlegrill, unser „Big Green Egg“, oder eines unserer leckeren Pasta-Gerichte.

Unsere Wildgerichte werden selbstverständlich auch hausgesmokt, heimisches Wild einmal anders.

Unser Team von der Post freut sich auf Ihren Besuch.

Spezialitäten

Feinstes, zartes Wildfleisch aus heimischen Revieren.
Geschmackvoll, mit Liebe zum Produkt serviert.

WILD CONSOMMÉ

mit Waldpilz-Ravioli

EDELREHGULASCH

Zart geschmort / frische Tagliatelle / handgerührte Preiselbeeren

WILD BURGER

150g Wildfleisch / Burger Bun / Gewürz-Mayonnaise / Karamellisiertes
Zwiebel-Relish / handgerührte Preiselbeeren / Bergkäse / Salat-Mix

WILD PULLED

Saftiges Pulled vom Wild / Burger Bun / Coleslaw / hausgemachte Röstzwiebeln /
BBQ-Sauce / Orangen-Chili-Mayonnaise / Bergkäse / Salat-Mix

HUBERTUS SALAT BOWL

Knackiger Salat-Mix / Kichererbsen-Wild-Bällchen / Avocado / Granatapfelkerne /
geröstete Kürbiskerne / Sesam / Brombeer-Vinaigrette

ÖSTERREICHISCHER KAISERSCHMARRN

Zwetschgenröster / Vanille-Eis

Änderungen der Gerichte vorbehalten.



LANDGASTHOF

📍 HAUPTSTRASSE 9, 92286 RIEDEN

☎ 09624 2888

@ ZUM-BAERENWIRT@T-ONLINE.DE

🌐 WWW.ZUM-BAERENWIRT.DE



ÖFFNUNGSZEITEN

Unsere tagesaktuellen Öffnungszeiten entnehmen Sie bitte unserer Homepage oder wir helfen Ihnen telefonisch weiter.

HERZLICH WILLKOMMEN!

Unser Landgasthof ist ein bunter Mix aus tief verbundener Heimatliebe und der Sehnsucht nach der großen, weiten Welt. Wir können urtypisch bayrisch, raffiniert bodenständig und kreativ modern - das alles macht uns letztendlich zu dem, was wir sind:

Ein familiengeführter Landgasthof in der schönen Oberpfalz, in vierter Generation. Hand in Hand, gewiss nicht normal, jedoch erfrischend ehrlich.

Seit Juli 2018 zählen wir zu den 100 besten Heimatwirtschaften Bayerns. Stolz, glücklich, dankbar und voller Freude!

Spezialitäten

Wildgerichte gibt's Donnerstag, Freitag und Samstag abends, Sonntag mittags.

HAUPTGERICHTE

Rehbraten mit Preiselbeer-Birne, Knödel und Salatteller

Wildschweinbraten mit Speck-Pflaumen, Knödel und Salatteller

Hirschbraten mit spicy Apfel-Chutney, Blaukraut und Knödel

Wilderertopf / Ragout von Reh, Hirsch und Wildschwein mit Knödel, Salatteller und Preiselbeeren

Rehschnitzel im Kürbiskernmantel gebacken auf Rahm-Wirsing und Kartoffelkrapfen

Rosa gebratener Rehrücken mit Pfeffer-Rahmsauce, glasiertem Rosenkohl, Selleriepüree und Schupfnudeln

Ansonsten gibt's noch tagesaktuell unsere gel(i)ebte Wirtshausküche.

Wir beziehen so gut es geht unser Wild aus dem Naturpark Hirschwald und ansonsten aus dem Rest Bayerns.

Irrtümer und Änderungen vorbehalten.



HOTEL

📍 HANS-NOWAK-RING 1, 92286 RIEDEN

☎ 09624 9190

@ INFO@GUT-MATHESHOF.DE

🌐 WWW.HOTEL-GUT-MATHESHOF.DE



ÖFFNUNGSZEITEN IM HOTELRESTAURANT

täglich 17.30 – 22 Uhr

Mittagstisch im Gutsgasthof an Sonn- & Feiertagen: 11 – 16 Uhr
(warme Küche: 11 – 14 Uhr, danach Kaffee & Kuchen)

In einer der schönsten Landschaften Bayerns gelegen, eingerahmt von grünen Wiesen und Wäldern liegt das 4-Sterne Hotel Gut Matheshof – der ideale Ort für erholsame und ruhige Tage in der Natur.

Das Hotel Gut Matheshof und das nahegelegene Veranstaltungszentrum mit der Ostbayernhalle, sowie der Festhalle Rieden, bieten unbegrenzte Möglichkeiten für Feste und Feiern aller Art.

Das Team des Hotel Gut Matheshof freut sich auf Ihren Besuch.

Spezialitäten

VORSPEISEN

Hirschschinken-Carpaccio / Rotweifeigen

Waldpilzcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Wildgulasch / Eierspätzle / Rotkohl

Hirschkalbsrücken / Wirsing / Fingernudeln

Rehbraten / Semmelknödel / Blaukraut

DESSERT

Cassis-Parfait



GASTHOF

LAURENTIUSSTRASSE 9,
92289 URSENSOLLEN/ERLHEIM

09628 273

INFO@ERLHOF-ERLHEIM.DE

WWW.ERLHOF-ERLHEIM.DE

ÖFFNUNGSZEITEN

Ruhetag Montag & Dienstag,
Feiertage ausgenommen

Warme Küche
11 – 20.30 Uhr
sonntags bis 20 Uhr

Unser Gasthof Erlhof liegt in ruhiger, waldreicher Umgebung und bietet dem Erholungssuchenden Sommer wie Winter ideale Möglichkeiten für Spaziergänge und Wanderungen.

Lassen Sie sich verwöhnen in unseren gemütlichen Gasträumen (20 bis 250 Personen), besonders geeignet für Hochzeiten, Familienfeiern und Betriebs- / Vereinsausflüge.



Spezialitäten

KLARE WILDKRAFTBRÜHE
mit Wildravioli & Griesnockerl

KÜRBISCREMESUPPE
mit Fagontini de bresaula

REHRÜCKENSTRANG IM GANZEN -ROSA GEBRATEN –
mit frischem Trüffel & Trüffeljus, frischen Kräutern auf Rahmwirsing,
dazu reichen wir hausgemachte Fingernudeln

REHRÜCKENSTRANG AM STÜCK -ROSA GEBRATEN –
mit frischen Kräutern auf Rosenkohl-Schwarzwurzelgemüse
und dunkler Wacholdersoße, dazu reichen wir hausgemachte Fingernudeln

HIRSCH-RÜCKEN-MEDAILLONS
auf Steinpilzen in Rahmsoße an buntem Gemüse, dazu hausgemachten Dotsch

WILDERER-TELLER
von Reh & Hirsch garniert mit Waldpilzen in Wacholder-Rotweinsoße,
dazu Spinat-Spätzle & Speck-Feldsalat

WILDSCHWEINSCHNITZEL
mit Camembert & Pflaumen gefüllt in der Haselnußkruste,
dazu Gemüse & Williamskartoffeln

GESCHMORTES REHSCHÄUFERL
in Wacholdersoße, serviert mit buntem Gemüse & Mandelbällchen

WILDGULASCH NACH ART „ANDREAS HOFER“
garniert mit Waldpilzen dazu buntes Gemüse mit Blaukraut & Servietten-Knödel

Änderungen der Gerichte vorbehalten.



NATURPARK HIRSCHWALD

Naturpark Hirschwald e. V.
Hauptstr. 4, 92266 Ensdorf
Tel.: (09624) 9021191

info@naturparkhirschwald.de
www.naturparkhirschwald.de



*Sind Sie auch schon Fan vom Naturpark Hirschwald?
Folgen Sie uns auf Facebook und Instagram!*

