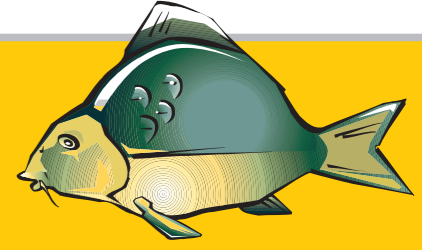


Karpfen Schwecker WOCHEN

Das Original!

vom 30.8. bis 2.11.2014



www.karpfenschweckerwochen.de

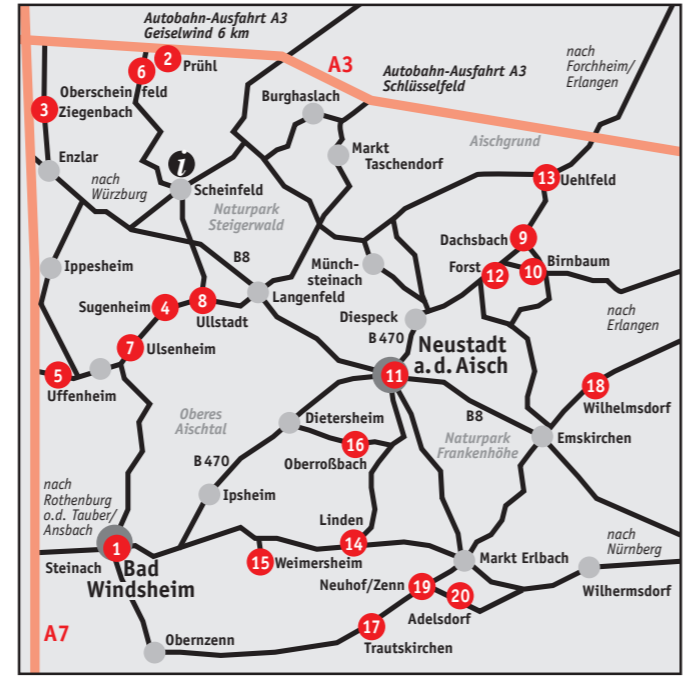


Landkreis
Neustadt a. d. Aisch-Bad Windsheim

Karpfen blau oder gebacken
von September bis April

©Herausgeber: Kreisfremdenverkehrsamt - Hauptstraße 1 - 91443 Scheinfeld - Telefon (0 91 62) 1 24-24 - Telefax (0 91 62) 1 24-33 • Produktion: TV Satzstudio Vogler GmbH - Neidhardswinden 63 - 91448 Emskirchen - Telefon (0 91 02) 93 92-0

Das Karpfenschwecker-Land



Der Landkreis Neustadt a. d. Aisch-Bad Windsheim ist von Fürth (30 km), Nürnberg (40 km), Erlangen (25 km), Ansbach (20 km) und Würzburg (35 km) in nur 30 Autominuten zu erreichen! Mit dem VGN: Bahnlinien Nürnberg-Fürth-Neustadt/Aisch-Markt Bibart, Fürth-Siegelsdorf-Markt Erlbach und Ansbach-Uffenheim. Fahrpläne unter: www.vgn.de.

Aischgründler Karpfen-Museum
IM KULTURAREAL „ALTES SCHLOSS“ Neustadt a. d. Aisch
 Öffnungszeiten: Sa. 10.30-13.00, So. 14-17, Di. 19-21, Mi. 14-17 Uhr · Gruppen nach tel. Vereinbarung · **Auskunft: Stadt Neustadt/Aisch, Kulturamt, Tel. (09161) 6 66 14 · Karpfen-Museum, Tel. (09161) 66 20 90 5 · www.karpfenmuseum.de**

Karpfenschweckertag für Gruppen

Die Touristinformation des Landkreises Neustadt a. d. Aisch-Bad Windsheim bietet in den Monaten mit „r“ Angebote für Gruppen-, Vereins- oder Familienausflüge: Erleben Sie eine Kutschfahrt durch die Weiherlandschaft, genießen Sie leckere Karpfengerichte oder schauen Sie den Karpfenschweckerköchen in ihrer Küche über die Schulter.

Buchung, Informationen und Prospekte über die Region:
Touristinformation Landkreis Neustadt a. d. Aisch-Bad Windsheim
 Hauptstraße 1 · 91443 Scheinfeld · Tel. (0 91 62) 1 24-24 · Telefax 1 24-33
 Internet: www.karpfenschweckerwochen.de · E-Mail: info@steigerwald-info.de

Aischgründler Karpfenschweckergewinnspiel

- 1. Preis:** Erlebniswochenende für 2 Personen inkl. Übernachtung mit Besuch der Franken-Therme Bad Windsheim und Eintritt ins Karpfenmuseum in Neustadt a. d. Aisch
- 20 weitere Preise:** jeweils 1 Karpfenessen für 2 Personen
- 10 weitere Preise:** jeweils 1 Buch „Frische Fische fischt der Fritz“

Sie werden automatisch von uns verständigt, wenn Sie gewonnen haben. Die Preise werden zugestellt.

- Stempel sammeln und gewinnen. Der Besuch einer in diesem Flyer aufgeführten Gaststätte wird Ihnen auf Wunsch mit einem Stempel bestätigt.
- Sie benötigen **mindestens drei Stempel von verschiedenen Restaurants** Ihrer Wahl, aus den auf der Innenseite beschriebenen Häusern. Die Stempel werden nur während der Aktionswochen vergeben.
- Senden Sie das Falblatt mit mindestens drei verschiedenen Stempeln nach Abschluss Ihrer „Karpfentournee“ an die Tourist Information (Anschrift siehe links) zurück. Bitte geben Sie für eine eventuelle Gewinnbenachrichtigung Ihre Adresse an.
- **Einsendeschluss ist der 15.12.2014**, es gilt das Datum des Poststempels.
- Am Gewinnspiel kann jede Person nur einmal teilnehmen.
- Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Wir wünschen Ihnen auf Ihrer „Karpfentournee“ guten Appetit und viel Glück!
Datenschutzrechtliche Erklärung:
 Mit meiner Unterschrift willige ich jederzeit frei widerruflich ein, dass meine Daten durch die Tourist Information des Landkreises Neustadt a. d. Aisch - Bad Windsheim zu statistischen Zwecken erhoben, gespeichert, verarbeitet und genutzt werden dürfen. Die Daten werden nicht an Dritte weitergegeben.

Ich möchte über aktuelle Neuigkeiten von den Aischgründler Karpfenschweckerwochen informiert werden (bitte ankreuzen).

Name, Vorname _____
 Straße _____
 PLZ/Ort _____
 Telefon _____
 E-Mail _____
 Datum, Unterschrift _____

Aischgründler Karpfenschweckerwochen

Mit dem berühmten Aischgründler Karpfen ist das westliche Mittelfranken um Neustadt a. d. Aisch und um die Kurstadt Bad Windsheim bis weit über seine Grenzen hinaus bekannt. Bei der Art des Aischgründler Karpfens handelt es sich um eine besonders hochrückige und gering beschuppte Gattung des Karpfens.

Ursprung war die Fastenzeit!
 Maßgeblichen Anteil an der Entwicklung der Aischgründler Fischzucht hatten die vielen im Mittelalter gegründeten Klöster, insbesondere die Zisterzienserklöster, die sich in weiten Teilen Frankens ausbreiteten. Eine monatelange Fastenzeit war dann mit der Grund, dass der Bedarf an Fischen sehr groß war. Auch der landwirtschaftlich nur schwer nutzbare Boden, die natürliche Landschaftsformation und der hohe Grundwasserstand waren Anlass, weitere Teiche anzulegen.

Heute wird im Aischgrund und seiner Umgebung, in den Naturparks Steigerwald und Frankenhöhe in ungefähr 1.700 Weihern (Teichen) der Aischgründler Karpfen gezüchtet. Diese kulinarische Spezialität wird in den Gasthöfen aber nur in Monaten mit dem Buchstaben „r“ serviert, somit von **September bis April**.

Allgemeine Information

Im Zeitraum der „Aischgründler Karpfenschweckerwochen“, und oft darüber hinaus, wird der Karpfen bei den in diesem Flyer genannten Gaststätten in vielen besonderen kulinarischen Zubereitungsarten serviert. Karpfen „gebacken“ und „blau“ werden überall durchgehend in den Monaten von September bis April angeboten.

Die Mitglieder der Arbeitsgemeinschaft der „Aischgründler Karpfenschweckerwochen“ garantieren, dass nur der echte hochwertige einheimische Aischgründler Karpfen serviert wird, der „artgerecht“ sein Futter in mühseliger Kleinarbeit im schlammigen Weihergrund suchen muss und in 3-jähriger Wachstumsphase heranreift. Ein rot-weißer Aushänger mit dem Karpfen ist das „Gütesiegel“ für echten Aischgründler Karpfenschwecker-Genuss. Die Aischgründler Karpfenschweckerwochen werden unterstützt von der Teichgenossenschaft im Landkreis Neustadt a. d. Aisch – Bad Windsheim.



Bad Windsheim

1 „Wirtshaus am Freilandmuseum“

Bad Windsheim

Familie Rienecker

Bernhard-Bickert-Weg · 91438 Bad Windsheim
Telefon (0 98 41) 43 01 · Fax 7 98 10
www.wirtshausamfreilandmuseum.de

Sitzplätze:

Gastzimmer 38, Nebenzimmer 30, Saal 100,
Kabinette 30, Kuhstall 80 · Montag Ruhetag
täglich ab 9.00 Uhr geöffnet

Karpfenfilet Müllerin Art.

Naturpark Steigerwald

2 Landgasthof „Zur Rose“

Prühl

Familie Kleinlein

Hauptstraße 24 · 91483 Prühl
Telefon (0 91 67) 2 12 · Fax 12 11
www.gasthof-rose-pruehl.de

Sitzplätze:

Gastzimmer 35, Nebenzimmer 60 und 40,
Saal 110, Biergarten 60 · Dienstag Ruhetag
Busgruppen auf Voranmeldung willkommen

Karpfenfilet auf Dill-, Zitronen-, Buttersauce · grätenfreies Karpfenfilet · Karpfenfilet in Vollkornkruste.

3 Gasthaus „Zur Traube“

Ziegenbach

Familie Pfeufer

Haus-Nr. 8 · 91477 Markt Bibart, OT Ziegenbach
Telefon (0 91 67) 7 83 · Fax 9 66 49 88
www.gasthaus-zur-traube-ziegenbach.de

Sitzplätze: Gastzimmer 35, Nebenzimmer 40,
Biergarten 25 · Dienstag und Mittwoch Ruhetag
Urlaub: 28.8.–4.9.2014

Karpfenfilet im Müslimantel oder in Silvanersoße · Karpfenknusper · Karpfenbratwurst · Pfefferkarpfenfilet · Pfefferkarpfen · Karpfenfilet in Bierteig.

4 Landgasthof „Im Ehegrund“

Sugenheim

Familie Stiegler

Hauptstraße 30 · 91484 Sugenheim
Telefon (0 91 65) 3 60 · Fax 4 60
www.landgasthof-ehegrund.de

Sitzplätze:

Gastzimmer 50, Nebenzimmer 25,
Saal 130, Biergarten 50 · Montag Ruhetag

Karpfenrahmsuppe mit Fileteinlage · Pfefferkarpfen · Karpfenfiletvariationen: gedünstet in Kräutersoße, blau in Meerrettichsoße · Karpfenfilet „Asia“ · Karpfenfilet Räucherteller · Karpfen-Knusperteller oder Salat mit Karpfenkringel.

5 Landgasthof – Hotel „Lichterhof“ Uffenheim

Familie Geupel

Marktplatz 14 · 97215 Uffenheim
Telefon (0 98 42) 9 83 10 · Fax 98 31 88
www.Ritteressen.de

Sitzplätze:

Gastzimmer 60, Nebenzimmer 60, Biergarten 40,
2 Romantikeller 60–120, Donnerstag Ruhetag

Karpfenfilet gebraten in Silvanersoße auf Gemüse-Nudelbeet · Karpfenfilet gebraten mit Meerrettichsoße und Salzkartoffeln · Karpfenfilet mit Steinpilz-Kräuter-Soße und Kartoffelstampf und vieles mehr.

6 Gasthof „Münich“

Oberscheinfeld

Familie Fichtel

Marktplatz 6 · 91483 Oberscheinfeld
Telefon (0 91 67) 2 04

Sitzplätze:

Gastzimmer 50 · Montag Ruhetag

Karpfen geräuchert mit Sahnemeerrettich.

7 Landgasthof „Schwarzer Adler“

Ulsenheim

Familie Meyer

Haus-Nr. 97 · 91478 Markt Nordheim, OT Ulsenheim
Telefon (0 98 42) 82 06 · Fax 78 00
www.frankenurlaub.de

Sitzplätze:

Alte Wirtschaft 30, Margaretenzimmer 45,
Wintergarten 12 · Montag Ruhetag,
November–April: Mittwoch geschlossen

Karpfen blau in Frankenweinsud · Karpfen geräuchert im Wacholderrauch · Karpfenfilet auf Cocos-Currysoße, Kartoffeln und Salat · Am 11.10.2014: Großes Karpfenbuffett mit versch. Variationen (Anmeldung empfehlenswert!).

8 Gasthof-Pension „Zur Wolfschlucht“

Ullstadt

Familie Holzwarth

Hirtenstr. 5 · 91484 Sugenheim, OT Ullstadt
Telefon (0 91 64) 99 83 90 · Fax 9 98 39 88
www.wolfsschlucht-ullstadt.de

Sitzplätze:

Gastzimmer 80, Biergarten 80,
Wintergarten 60, Gästebetten 48
Dienstag Ruhetag · Wochentags von
13.30–16.00 Uhr geschlossen

Karpfenfilet gebacken mit Schwanz · Pfefferkarpfen „Diabolo“.

Aischgrund

9 Gasthof „Brandenburger Adler“

Dachsbach

Familie Hieronymus

Bamberger Straße 1 · 91462 Dachsbach
Telefon (0 91 63) 2 92 · Fax 99 66 63
www.Gasthof-Hieronymus.de

Sitzplätze: Gastzimmer 40, 2 Nebenzimmer 30
und 45, Saal 120, Biergarten 50
Dienstag Ruhetag · Mi. ab 17.30 Uhr geöffnet

Karpfen nach böhmischer Art mit Mandelsplittern und Rotweinsauce · Karpfenfilet in verschiedenen Zubereitungsarten · Pfefferkarpfen.

10 Landgasthof „Zur Hammer-schmiede“

Birnbaum

Familie Schiwon und Frieß

Haus-Nr. 56 · 91466 Gerhardshofen, OT Birnbaum
Telefon (0 91 63) 9 99 40 · Fax 99 94 19
www.landgasthof-hammerschmiede.de

Sitzplätze:

Zirbelstube 20, Wirtsstube 35, Jägerstube 25,
Hochzeitssaal 120, Biergarten 50, Gästebetten 60,
Montag Ruhetag · So. ab 16 Uhr geschlossen

Karpfen in Frankenweinsud mit Meerrettich · grätenfreies Karpfenfilet in versch. Zubereitungsarten, z. B. mit Apfel-Meerrettich-Kruste überbacken · Salatteller mit knusprigen Karpfenkringeln · gebackener Karpfen.

11 Gasthaus „Zur Sonne“

Neustadt a. d. Aisch

Familie Holzmann-Pohli

Nürnberger Straße 18 · 91413 Neustadt/Aisch
Telefon (0 91 61) 24 88 od. (0 151) 15 22 80 10
www.sonne-nea.de

Sitzplätze:

Gastraum 55, Stübla 36,
Nebenzimmer 20, Säle 300, Ratskeller 70
Montag und Dienstag Ruhetag

Karpfen gebacken · Karpfenfilet gebacken/blau · Karpfen blau in Frankenweinsud · Pfefferkarpfen · Karpfenfilet mit Kräuterbutter in Folie gegrillt · Salatteller mit Karpfenfiletstreifen.

12 Landgasthof „Zur Einkehr“

Forst

Familie Goßler

Haus-Nr. 7 · 91466 Gerhardshofen, OT Forst
Telefon (0 91 63) 3 95 · Fax 99 73 77
Landgasthof-gossler@t-online.de

Sitzplätze:

Gastzimmer 45, Nebenzimmer 38,
Saal 180, Garten 36 · Dienstag Ruhetag

Pfefferkarpfen · Karpfenfilet gebacken mit Schwanz · Karpfen mit saurer Sahne und Pilzen.

13 Brauerei-Gasthof Prechtel

Uehlfeld

Familie Prechtel

Hauptstraße 24 · 91486 Uehlfeld
Telefon (0 91 63) 2 28 · Fax 12 29

Sitzplätze:

Gastzimmer 40, Nebenzimmer 45
u. 40, Wildschweinzimmer 100 u. 40, Saal 300
Montag Ruhetag

Gebackenes Karpfenfilet in Bierteig · Karpfenknusper gebacken · Karpfenfilet in Kräutersenfsoße.

Naturpark Frankenhöhe

14 Landgasthof-Hotel*** „Zum Stern“

Linden

Familie Knörr

Hauptstr. 60 · 91459 Mkt. Erlbach, OT Linden
Telefon (0 91 06) 8 91 · Fax 66 66
www.karpfensushi.de

Sitzplätze:

Gastzimmer 80, Nebenzimmer 60,
Biergarten 100 · Mittwoch Ruhetag
Urlaub: 27.10.–6.11.2014

Brennsselcremesuppe mit geräuch. Karpfenfilet · grätenfreies Karpfenfilet gebacken, in Butter gebraten und geräuchert · Karpfenschinken · Karpfen blau in Aspik · Karpfenfilet in Tempurateig an einer süßsauerer Asiasoße · Karpfensushi · Bis 2.1. jeden Freitagabend Karpfenbuffet „All you can eat“.

15 Gasthaus „Winzerstube“

Weimersheim

Familie Ebert

Haus-Nr. 17 · 91472 Ipsheim, OT Weimersheim
Telefon (0 98 46) 5 61 · Fax 97 87 39
www.winzerstube-weimersheim.de

Sitzplätze:

Gastzimmer 50, Nebenzimmer 20,
Weinlaube 60 · Dienstag Ruhetag

Karpfen geräuchert mit Toast oder Schwarzbrot und Sahnemeerrettich · grätenfreies Karpfenfilet in versch. Zubereitungsarten.

16 Landgasthof Fiedler***

Oberroßbach

Familie Fiedler

Nr. 3 · 91463 Dietersheim, OT Oberroßbach
Telefon (0 91 61) 24 25 · Fax 6 12 59
www.landgasthof-fiedler.de

Sitzplätze: Restaurant 65, Nebenzimmer 25,
Wintergarten 30, Biergarten 60 · Mi. Ruhetag,
Sonn- und Feiertag ab 15 Uhr geschlossen

Karpfen heiß geräuchert · Pfefferkarpfen · Karpfenfilet · Karpfenmenü (3 Gänge) · Weinempfehlung (Sonderfüllung): Fiedlers Aischgründer Karpfenbocksbeutel · 28.9.2014: Karpfenfrühschoppen ab 11.30 Uhr.

17 Gasthof „Goldener Stern“***

Trautskirchen

Familie Krönert

Hauptstraße 2 · 90619 Trautskirchen
Telefon (0 91 07) 2 55 · Fax 16 01
www.landgasthof-goldener-stern.de

Sitzplätze: Gastzimmer 50, 2 Nebenzimmer
20 und 30, Saal 120 · Donnerstag Ruhetag

Karpfenfilet in fränkischer Rotweinsauce · Karpfenfilet gebraten an Kräuterrahmsoße · Karpfenfilet an Zitronen-Secco-Soße.

18 Gasthof „Brennerei-stuben“

Wilhelmsdorf

Familie Günthner

Bergstraße 21 · 91489 Wilhelmsdorf
Telefon (0 91 04) 21 41 · Fax 21 48
www.brennereistuben.de

Sitzplätze: Gastzimmer 80, Nebenzimmer 50
und 40, Wintergarten 150, Museumsstube 80
Montag Ruhetag

Karpfen nach fränkischer Schnapsbrennerart · grätenfreies Karpfenfilet · Karpfen geräuchert.

19 Landgasthof-Hotel „Riesengebirge“

Neuhof

Familie Schneider

Marktplatz 14 · 90616 Neuhof an der Zenn
Tel. (0 91 07) 92 44 1-0 · Fax 92 44 1-234
www.landgasthof-riesengebirge.de

Sitzplätze:

Restaurant Rubezahl 45, Neuhöfer Stube 40,
Riesengebirgsstube 30, Hochzeitssaal 90,
Bierstube 30, Biergarten 70 · kein Ruhetag

Karpfen-Schlemmerteller · Karpfenfilet auf Wurzelgemüsebeet · mit Frankenrieslingsauce.

20 Landgasthof „Zenntaler Hof“

Adelsdorf

Familie Burk

Haus-Nr. 12 · 90616 Neuhof an der Zenn,
OT Adelsdorf
Tel. (0 91 02) 3 75 · www.zenntaler-hof.de

Sitzplätze: Wirtsstube 60, Nebenzimmer 15,
Festsaal 140, Biergarten 75

Donnerstag Ruhetag · direkte Lage am Karpfenradweg und Zenntalradweg
Wochenende und Feiertage durchgehend warme Küche

Pfefferkarpfen · Karpfenfilet mit Schwanz · Karpfenfilet in versch. Variationen.

Gästezimmer vorhanden

rollstuhlgerecht

„rollstuhlgerecht“ u.a.:
• mind. ein PKW-Stellplatz in der Nähe des Eingangs
(Breite ca. 3,5 m)
• Zugänge stufenlos oder alternative über Rampe
• keine Karussell- oder Rotationstüre als Zugang oder
alternativ zusätzliche stufenlose Eingangstür
• Durchgangsbreiten der Türen (WC, Eingang, Speiseraum)
mind. ca. 90 cm
• Gästetoiletten-Türe schlägt nicht in Sanitärraum auf
• ausreichende Bewegungsfläche vor WC-Becken
• Haltegriffe neben dem WC

Alle Angaben ohne Gewähr.