Regional-Buffet 2019

REGIONALBUFFET
natürlich Franken
www.regionalbuffet.de

- Kulinarische Veranstaltungen
- Regionale Spezialitäten
- Essen & Einkaufen

VOM NATURPARK FRANKENHÖHE
ZUR ROMANTISCHEN STRASSE

Romantisches FRANKEN

franken tourismus.de

©

Bayern

Romantisches Franken

... regionale Küche genießen

Genießen Sie die Spezialitäten einer Landschaft und lassen Sie sich von den Variationen der fränkischen Küche in den Restaurants verwöhnen!

Gastronomen, bäuerliche Direktvermarkter und Handwerksbetriebe haben sich unter dem Namen **Regionalbuffet** (www.regionalbuffet.de) zusammengetan. Sie bieten Gerichte und Produkte an, die aus regionalen Erzeugnissen stammen. Das Motto: Beste Produkte, feiner Genuss – zum Wohle der Landschaft und des guten Geschmacks.

Die schöne Landschaft rund um die historischen Städte der Region ist die Grundlage für gesunde Nahrungsmittel und die gute fränkische Küche.

Über die kräuterreichen Magerrasen der Hänge des Naturparks Frankenhöhe und des Hesselberges ziehen die Schäfer mit ihren Herden und so sind die Lammspezialitäten der Region eine ganz besondere Delikatesse.

In den zahlreichen Weihern tummeln sich die fränkischen Karpfen, die als typische Spezialität der Region gelten und traditionell nur in den Monaten mit „r" serviert werden.

Basis für gute Säfte und noch bessere Brände liefern die vielen Bäume auf den Streuobstwiesen. Köstliche Weine reifen aus den Trauben, die sich an den Hängen des Taubertales von der Sonne bescheinen lassen.

Unser Angebot für Gruppen: Kulinarische Landtour

Kulinarische Wochen

im Romantischen Franken

Im Laufe des Jahres bewirten die Küchenchefs der Region Sie mit verschiedenen Aktionswochen, die sich nach dem saisonalen Angebot richten.

Spezialitäten vom **Frankenhöhe-Lamm** aus dem Naturpark, der **Emmer-Schlemmer-Sommer** in Feuchtwangen mit Köstlichkeiten aus dem Urgetreide oder die **NorA-Schlemmerwochen** in Gasthäusern nördlich von Ansbach bieten reichlich Auswahl für Genießer.

Im Herbst können Sie die **Schlemmereien aus Landgasthöfen** kosten, bei denen zehn Gasthöfe rund um Rothenburg mit Sonderkarten zum Schlemmen und Genießen außergewöhnlicher Gerichte einladen.

Typisch für die fränkische Küche ist der Karpfen. Von September bis April wird er in der ganzen Region angeboten. Ein besonderes Erlebnis ist die beliebte **Fisch-Erntewoche** Ende Oktober in Dinkelsbühl.

Um Fisch und Wild geht es auch bei den **Fisch- und Wildtagen** in Feuchtwangen Anfang November.

In Heilsbronn wird die Saison mit **Karpfenlust am Klosterweiher** im September eröffnet.

Romantisches Franken –
Genießen Sie es!

Wild aus der Region

... ein hochwertiges Nahrungsmittel

Wild ist seit Jahrtausenden ein natürliches Nahrungsmittel, das sich zunehmender Beliebtheit erfreut – gerade in einer Zeit, in der natürliche und biologische Produkte für viele Konsumenten eine immer wichtigere Rolle spielen.

Erfreulicherweise ist der Wildgenuss heutzutage nicht nur den Jägern und seinen Anhängern vergönnt.

Wildbret (= Fleisch von erlegtem Wild) direkt von heimischen Jägern steht als regionales, naturgewachsenes Produkt für kurze Transportwege, optimale Frische und höchste Qualität.

Die Lebens- und Ernährungsgewohnheiten von Wildtieren sorgen bei Wildbret immer für einen besonderen, sehr ausgeprägten Geschmack. Natürliches Wachstum und natürliches Futter geben dem Fleisch eine besondere Würze. Im Vergleich zu Rind- oder Schweinefleisch ist Wildfleisch viel fettärmer (das magerste ist das Fleisch der Rehkeule mit nur 1g Fett pro 100g Gewicht). Außerdem enthält es unter anderem viel wertvolles tierisches Eiweiß, Eisen, Phosphor, Zink und Vitamin B2.

Das Jagdgesetz regelt einzelne Schusszeiten der Wildarten und legt den Unterschied zwischen weiblichen und männlichen Tieren fest. Die Jagdsaison beginnt traditionell im Herbst. Einige Schonzeiten enden zwar schon früher, aber am schmackhaftesten ist frisch gejagtes Wild im Herbst.

Unmittelbar nach dem Erlegen wird das Wild, fachlich gekonnt und nach aktuellen EU-Hygienevorschriften geschult, ausgeweidet – ein weiterer Pluspunkt für ein später vorzüglich schmeckendes Wildgericht. Unverzüglich in die Kühlung verbracht, kann das Wildfleisch – vom Fell oder Federkleid umhüllt und gegen Austrocknung geschützt – schonend reifen. Die weitere Verarbeitung und Zubereitung schließen den Prozess der Fleischproduktion als Voraussetzung für ein qualitativ hochwertiges Nahrungsmittel ab. Dank der modernen Kühltechnik kann man Rot-, Dam- und Rehwild luftdicht verpackt in der Gefriertruhe bis zu einem Jahr bei -18°C ohne jegliche Qualitätsverluste lagern. Schwarzwild, Wildenten und Wildgänse sollten hingegen nicht länger als ein halbes Jahr eingefroren werden.

Wildbret ist

- Qualität und Fleischgenuss direkt aus der heimischen Natur,
- fettarm und reich an Eiweiß, Vitaminen, Mineralstoffen und Spurenelementen,
- ohne Hormon- oder Arzneimittelrückstände.

Die Jägerinnen und Jäger der Jägervereinigung Rothenburg o.d.T. garantieren die einwandfreie Qualität des angebotenen Wildbrets, gerne nach Ihren persönlichen Wünschen portioniert und verpackt, für einen kulinarischen Hochgenuss – aus der Region für die Region.

Basiskriterien –
aus der Region für die Region

- Unsere Kernregion ist Mittelfranken.
- Wir stehen für bäuerliche Familienbetriebe und handwerkliche Verarbeitung.
- Unser Obst- und Gemüse-Angebot ist ein Spiegel der Jahreszeiten.
- Bei der Fütterung unserer Tiere gilt der Grundsatz: so nah wie möglich. Überwiegend wird das Futter auf dem eigenen Hof erzeugt.
- Das Wohl der Tiere steht für unsere Landwirte im Vordergrund.
- Unsere Köche legen größten Wert auf die Verarbeitung des ganzen Tieres.

Sie unterstützen mit dem Genuss unserer Produkte:

- Natur- und Umweltschutz durch kurze Wege
- Stärkung der fränkischen Wirtshauskultur
- Sicherung von Arbeits- und Ausbildungsplätzen

Das Regionalbuffet ist ein Bekenntnis zur Region. Produkte, die hier hergestellt werden, dienen der wirtschaftlichen Stärkung des Raumes und leisten einen wertvollen Beitrag zum Erhalt der Kulturlandschaft Mittelfranken.

Restaurants

Wer dieses Logo auf der Speisekarte sieht, kann sicher sein, ein Gericht aus regionalen Produkten zu essen.

Hotel & Restaurant Schwarzer Bock
Pfarrstraße 31 · **91522 Ansbach**
Tel. 0981 421240, Fax 4212424
hotel@schwarzerbock.com
www.schwarzerbock.com

Kulinarium Gerlinde Hörber
Windsbacher Str. 6
91522 Ansbach-Eyb
Tel. 0981 13450, Fax 9777330
info@hoerber-catering.de
www.hoerber-catering.de

Weib's Brauhaus
Untere Schmiedgasse 13
91550 Dinkelsbühl
Tel. 09851 579490, Fax 5794949
info@weibsbrauhaus.de
www.weibsbrauhaus.de

Restaurant Bambusgarten
Am Eichelberg 3 · **91567 Herrieden**
Tel. 09825 926400 · Fax 926410
bambusgarten-herrieden@web.de
www.bambusgarten-restaurant.de

Landgasthof Gotzenmühle
Gotzenmühle · **91586 Lichtenau**
Tel. 09827 1292, Fax 7160
info@gotzenmuehle.de
www.gotzenmuehle.de

Landhotel Rotes Ross
Würzburger Str. 1·
91613 Marktbergel
Tel. 09843 936600, Fax 9366010
info@rotes-ross-marktbergel.de
www.rotes-ross-marktbergel.de

Hotel Sonne
Hauptstraße 43
91564 Neuendettelsau
Tel. 09874 5080, Fax 50818
info@landhotel-sonne.com
www.landhotel-sonne.com

Gasthof Zur frohen Einkehr
Reichardsroth 17
91620 Ohrenbach
Tel. 09865 301, Fax 986587
gasthof-info@zur-frohen-einkehr.de
www.zur-frohen-einkehr.de

Gasthof Linden & Wildkräuterhotel
Linden 11
91635 Windelsbach
Tel. 09861 94330, Fax 943333
info@gasthof-linden.de
www.gasthof-linden.de

Direkt vom Erzeuger

Oppelts Hofladen
Familie Oppelt · Großharbach 21
91587 Adelshofen
Tel. 09865 9525
hofladen.oppelt@gmx.de

Landschaftspflegeverband Mittelfranken
Feuchtwanger Str. 38 · **91522 Ansbach**
Tel. 0981 4653-3520, Fax 4653-3535
info@frankenhoehe-lamm.de
www.frankenhoehe-lamm.de
Angebot: Frankenhöhe-Lamm, regionales Lammfleisch von Schäfern der Frankenhöhe

Winzerhof Stahl
Lange Dorfstr. 21 · **97215 Auernhofen**
Tel. 09848 96896, Fax 96898
mail@winzerhof-stahl.de
www.winzerhof-stahl.de
Angebot: Tauberzeller u. Ippesheimer Weißweine, Rotweincuvee aus dem Barriquefass, fränkischer Cognac, Grappa aus dem Barrique

Kartoffel Zwingel
Familie Zwingel, Dietenholz 1
90599 Dietenhofen
Tel. 09824 5116, Fax 09824/8896
georg.zwingel@t-online.de
www.kartoffel-zwingel.de
Angebot: ab Mitte Juni Frühkartoffeln Ganzjährig verschiedene Sorten, Bamberger Hörnla, Spargel ab Hof Hofladen mit Produkten anderer Regionalbuffetmitglieder

Sommersdorfer Leindotteröl
Sommersdorf 10
91595 Burgoberbach · Tel. 09805 610
www.sommersdorfer-leindotter.de
info@sommersdorfer-leindotter.de
Angebot: Leindotteröl, Leindottermehl

Grafenmichelhof
Susanne Vaas · Oberwinstetten 2
91550 Dinkelsbühl
Tel. 09851 3788, Fax 5703020
grafenmichelhof@web.de
Angebot: Typisch fränkisches Brot aus hofeigenem Getreide. Fränkische Genusskiste befüllt mit Produkten des Regionalbuffets

Fischzucht Sindel
Unterahorn 19 · **91555 Feuchtwangen**
Tel. 09855 975944
thomas.sindel@web.de
Angebot: Fischzucht und Handel

Edelbrennerei – Mosterei Henninger
Wippenau 2 · **91604 Flachslanden**
Tel. 09829 260, Fax 9329689
info@edelbrennerei-henninger.de
www.edelbrennerei-henninger.de
Angebot: Edelbrände, Liköre, Apfel-Secco, besondere Säfte aus heimischem Obst, Verkostungs-Seminare

Metzgerei und Hofladen Horn
Kreuth 6 · **91608 Geslau**
Tel. 09867 1206
metzgerei-horn@gmx.de
www.metzgerei-horn.de

Heilsbronner Klosterpfeifen
Florian Kreiselmeyer
Neuendettelsauer Str. 17
91560 Heilsbronn
Tel. 09872 7122
info@heilsbronner-klosterpfeifen.de
www.heilsbronner-klosterpfeifen.de
Angebot: Spargel, Erdbeeren, Kartoffeln, Christbäume, Hofladen, Pferdepension, Landwirtschaft

Leibelbacher Hofladen
Robert und Jutta Heller
Leibelbach 7 · **91567 Herrieden**
Tel. 09825 8474, Fax 93027
hofladen@t-online.de
Angebot: Puten schlachtfrisch, reine Putenwurst und Rauchwaren im Darm und Glas

Obst und Gemüse Trautner
An der Autobahn 3 · **91567 Herrieden**
Tel. 0151 50638002
Fax 0981 97777486
michatrautner@googlemail.com
Obst- und Gemüsegroßhandel, Partner der Knoblauchsländer Direktvermarkter

Mosterei, Brennerei und Getränke Kern · Hintere Gasse 1
91610 Insingen
Tel. 09869 634, Fax 9635
info@kern-insingen.de
www.kern-insingen.de
Angebot: Direktsäfte aus heimischem Streuobst, Schnäpse und Liköre aus eigener Herstellung

Saisonhof Schwarzbeck
Linda Schwarzbeck
Buhlsbach 4 a · **91611 Lehrberg**
Tel. 09820 384, Fax 1297
linda-schwarzbeck@t-online.de
www.saisonhof-schwarzbeck.de
Angebot: Spargel (weiß, grün) Erdbeeren, Kirschen, Äpfel

Geflügelhof Wellhöfer
Rothenburger Str. 20 · **91611 Lehrberg**
Tel. 09820 206, Fax 235
mail@gefluegelhof-wellhoefer.de
www.gefluegelhof.com
Angebot: Eier aus Bodenhaltung, Frischeinudeln

Landgasthof Gotzenmühle
Bio-Bauernhof, Gotzenmühle
91586 Lichtenau
Tel. 09827 1292, Fax 7160
info@gotzenmuehle.de
www.gotzenmuehle.de
Angebot: Wild, Angus-Ochsenfleisch, Rinderwurstwaren, Beerenweine, Karpfen, Forellen, Damwild

MEIER WEINERLEBNIS
Weingut Markus Meier
OT Ulsenheim · **91478 Markt Nordheim**
Tel. 09842 2479, Fax 952241
post@weingutmeier.de
www.weingutmeier.de
Angebot: frische, fruchtige Sommerweine, Lagenweine im neuen Bocksbeutel – Silvaner, Riesling, Weißburgunder & Scheurebe, PUR-Weine: Spontanvergoren, Eiswein, Rotweine: Cabernet & Spätburgunder, Weinevents und kulinarische Weinproben

Landshuters Ei
Mausendorf 7 · **91564 Neuendettelsau**
Tel. 09872 7868 Fax 09872/93084
Geflügelhof-Landshuter@t-online.de
www.Landshuters-Ei.de
Angebot: Eier, Nudelerzeugnisse, Eierlikör

Metzgerei Klenk
Sven Engelhardt, Hauptstraße 14
91617 Oberdachstetten
Tel. 09845 96888
Filiale Marktbergel, Ansbacher Str. 7
metzgereiklenk@t-online.de
www.metzgerei-klenk.de
Angebot: Regionale Fleisch- und Wurstwaren aus eigener Schlachtung

Direkt vom Erzeuger

Fischhof Seitzinger und Hausmann
Altendettelsau 6 · **91580 Petersaurach**
Tel. 09874 1237, Fax 66637
fischhof-hausmann@web.de
Angebot: Regionale Fischarten, grätenfreie Filets, Räucherfische

Erlebnis-Käse-Wohlfühl-Hof
Schmalzmühle, Friedrich König
91740 Röckingen
Tel. 09832 7433, Fax 706084
koenig@schmalzmuehle.de
www.schmalzmuehle.de
Angebot: Hartkäse, Weichkäse, Schnittkäse, Weichkäse in Öl eingelegt, Käseproben und -seminare, Ferienwohnungen

Angus Manufaktur Franken
GmbH & Co KG
Wilhelmsglück 1/1
74538 Rosengarten
Tel. 0791 95615485
info@angusmanufaktur.de
www.angusmanufaktur.de
Angebot: franki® Angus-Weidefleisch, franki® Weidesalami, franki® Rinderschinken, fränkisches Bratwurst und Schweinefleisch

Bäckerei Striffler
Florian Striffler · Untere Schmiedgasse 1
91541 Rothenburg
Tel. 09861 6788
jstriffler1@gmx.de
www.baecker-striffler.de

Kellerhof
Reusch 2 · **91541 Rothenburg o.d.T.**
Tel. 09861/ 2606, Fax 86120
kellerhof@gmx.de
Angebot: Gemüse, Wurst und Schinken

Jägervereinigung Rothenburg o.d.T.
Walter Klein, Wohnbach 5
91583 Schillingsfürst
Tel. 09868 448
Angebot: Frisches Wildbret – direkt von den Jägern

Landwehr Bräu
Wilhelm Wörner GmbH & Co.
Reichelshofen 31 · **91628 Steinsfeld**
Tel. 09865 98970, Fax 98989
info@landwehr-braeu.de
www.landwehr-braeu.de
Angebot: Bierspezialitäten, Brauereiführungen mit Verkostung

Landwirtschaftliche Lehranstalten
Triesdorf, Bezirk Mittelfranken
Markgrafenstr. 12
91746 Weidenbach
Tel. 09826 18-0, Fax 18-106
lla@triesdorf.de
Angebot: Rapsöl, Liköre, Schnäpse, Lamm, Apfelsaft, Honig, Eier, Geflügel

Allfra Regionalmarkt Franken GmbH
Schulstraße 19
91749 Wittelshofen
Tel. 09854 9799855
regional@allfra.de, www.allfra.de
Angebot: Hesselberger Säfte, Apfelsecco, Brände, Honig

Lechners Kartoffelpost
Jochen und Stefanie Lechner
Biederbach 22
91639 Wolframs-Eschenbach
Tel. 09875 978690
info@lechners-kartoffelpost.de
www.lechners-kartoffelpost.de
Angebot: Kartoffeln

Kulinarische Landtour

Eine Tagestour für reiselustige Gruppen

Gehen Sie auf eine kulinarische Tagesfahrt und erleben Sie das Romantische Franken mit einem Regional-Menü an vier verschiedenen Stationen.

Alle Betriebe, die bei dieser Tour besucht werden, sind Mitglied im Regionalbuffet. So lernen Sie an diesem Tag regionale Produkte kennen und genießen die daraus hergestellten Spezialitäten.

Die Kulinarische Landtour wird individuell für Sie zusammengestellt und von einem versierten Reiseleiter begleitet.

Preis: ab 46,- € pro Person (bei Durchführung mit dem eigenen Bus)

Buchung und Information

Tourismusverband
Romantisches Franken
Am Kirchberg 4, 91598 Colmberg,
Tel. 09803/94141
info@romantisches-franken.de,
www.romantisches-franken.de

ganzjährig

Edelbrandverkostung & Brennereibesichtigung
nach Terminvereinbarung
Anmeldung und Infos unter www.edelbrennerei-henninger.de
Edelbrennerei & Mosterei Henninger, Flachslanden, Tel. 09829 260

Wild aus eigener Jagd! PS.: Wir jagen bleifrei!
Hotel & Restaurant Schwarzer Bock, Ansbach, Tel. 0981 42124-0

„Candle Light Dinner im Bock": 3-Gang-Menü von regionalen Zutaten mit Aperitif vom Franken-Winzer-Secco, auf Wunsch vegetarisch oder laktosefrei, romantisch mit Kerzenbeleuchtung und festlich gedecktem Tisch, Voranmeldung erforderlich.
„deluxe Candle light Dinner im Bock ": 4-Gang-Menü von regionalen Zutaten mit Aperitif vom Franken-Winzer-Secco, als „alles-dabei-Paket" mit Wein, Wasser und Espresso, auf Wunsch vegetarisch oder laktosefrei, romantisch mit Kerzenbeleuchtung und festlich gedecktem Tisch, Voranmeldung erforderlich
Hotel & Restaurant Schwarzer Bock, Ansbach, Tel. 0981 42124-0

Käseseminar (2,5 Std.) und **Käsemachen** (1,5 Std.)
für Gruppen ab 15 Pers. ganzjährig buchbar außer So. u. Feiertagen
Erlebnis-Käse-Wohlfühl-Hof Schmalzmühle,
OT Schmalzmühle, Röckingen, Tel. 09832 7433

Brauereibesichtigung mit Bieranstich
Ein bieriges Erlebnis für 20 bis 40 Personen
Termine nach frühzeitiger Absprache

Mo bis So **Brauereibesichtigung mit Vesper**
Termine nach individueller Absprache, ab 10 bis 40 Teilnehmer

Do 17 Uhr **Brauereibesichtigung mit Bierprobe**
Sa 16 Uhr Anmeldung kurzfristig am Vortag möglich
Landwehr-Bräu, OT Reichelshofen, Steinsfeld,
Anmeldung unter Tel. 09865 98971

jeden 1. Fr. im Monat **Musikanten-Treffen für jung & alt**
Landgasthof Gotzenmühle, OT Gotzenmühle, Lichtenau,
Tel. 09827 1292

jeden 1. So. im Monat **Kulinarium**
Mittagstisch sowie Kaffee und Kuchen,
Um Tischreservierung wird gebeten!
Kulinarium Hörbers Catering, OT Eyb, Ansbach, Tel. 0981 13450

ab März **Monatlich Kochkurse und Weinproben unter dem Motto „Bogner meets friends"**, auch für Privat- und Firmenfeiern
bis 12 Pers.; Infos & Termine unter www.bogners-marktbergel.de
Landhotel Rotes Ross, Marktbergel, Tel. 09843 936600

ab Sept. **Die Karpfensaison ist eröffnet**

Januar

ab Di. 08.01. **Winterliche Schlemmereien „im Grünen" genießen**
täglich, außer montags
Restaurant Café Bambusgarten, Herrieden, Tel. 09825 926400

So. 13.01.
11 Uhr
Sonnen-Brunch
Gemütlich genießen und nach Lust und Laune vom reichhaltigen Buffet schlemmen. Hotel Sonne, Neuendettelsau, Tel. 09874 5080

So. 13.01
13-17 Uhr
Einkehren & Einkaufen im Markt-Cafe
Edelbrennerei & Mosterei Henninger,
OT Wippenau, Flachslanden, Tel. 09829 260

Fr. 18.01.
20 Uhr
Lounge Music Night „spinning coin"
Live Musik in unserer S-Bar mit „Spinning Coin"
Hotel Sonne, Neuendettelsau, Tel. 09874 5080

Sa. 19.01.
19:00 Uhr
DinnerKRIMI „Mord an Bord, Mylord"
Show & Menü, Tickethotline: 09874 5080 oder online
www.dinnerkrimi.de; Hotel Sonne, Neuendettelsau

So. 20.01.
13-17 Uhr
Einkehren & Einkaufen im Markt-Cafe
Edelbrennerei & Mosterei Henninger,
OT Wippenau, Flachslanden, Tel. 09829 260

Sa. 26.01.
18:30 Uhr
Comedy-Dinner „Brauer sucht Frau fürs Leben"
Show & Menü, Tickethotline: 09874 5080 oder online
www.comedy-genuss.de; Hotel Sonne, Neuendettelsau

Sa. 26.01.
12-19 Uhr
Winter – APFELfest beim Saisonhof Schwarzbeck
mit selbstgemachten Apfelleckereien wie Punsch, Kuchen und Burger vom Holzgrill, mit Apfelverkostung und -verkauf
Saisonhof Schwarzbeck, OT Buhlsbach, Lehrberg, Tel. 09820 384

Februar

ÄPFEL, die nach Heimat schmecken
Hofladen mit Probeverkostung jeden Fr. 9-18 Uhr, Sa. 9-14 Uhr
Saisonhof Schwarzbeck, OT Buhlsbach, Lehrberg, Tel. 09820 384

Genussrezepte aus aller Welt im Glashaus genießen
Restaurant Café Bambusgarten, Herrieden, Tel. 09825 926400

SAAD & DSUFRIEDN – freili – fleischlos, fränkisch halt
Gasthof Linden & Wildkräuterhotel,
OT Linden, Windelsbach, Tel. 09861 94330

Fr. 01.02. – So. 03.02.
Ochsenschlachtfest
Landgasthof Gotzenmühle, OT Gotzenmühle, Lichtenau,
Tel. 09827 1292

So. 10.02.
11 Uhr
Sonnen-Brunch
Gemütlich genießen und nach Lust und Laune vom reichhaltigen Buffet schlemmen. Hotel Sonne, Neuendettelsau, Tel. 09874 5080

So. 10.02. 13-17 Uhr
Einkehren & Einkaufen im Markt-Cafe
Edelbrennerei & Mosterei Henninger,
OT Wippenau, Flachslanden, Tel. 09829 260

Do. 14.02. 19:30 Uhr
Valentins-Menü – „Herzenssprache" von Lys Jane. Ein romantischer Abend mit Liedern die von Herzen kommen, garniert mit 4 leckeren Gängen, die den Abend genussvoll abrunden
Hotel Sonne, Neuendettelsau, Tel. 09874 5080

Do. 14.02.
Valentinstag-Candle-Light-Menü – der ganze Bock im Kerzenschein
Hotel & Restaurant Schwarzer Bock, Ansbach, Tel. 0891 42124-0

Do. 14.02. 18 Uhr
AFTER.WORK.PARTY mit regionalen und saisonalen Köstlichkeiten und unseren WEINERLEBNISSEN. Meier Weinerlebnis,
OT Ulsenheim, Markt Nordheim, Tel. 09842 2479

So. 17.02. 13-17 Uhr
Einkehren & Einkaufen im Markt-Cafe
Edelbrennerei & Mosterei Henninger,
OT Wippenau, Flachslanden, Tel. 09829 260

Fr. 22.02. 20 Uhr
Lounge Music Night „me2u"
Live Musik in unserer S-Bar mit „me2u"
Coversongs acoustic/handmade/unplugged
Hotel Sonne, Neuendettelsau, Tel. 09874 5080

Sa. 23.02. 19 Uhr
Schlemmerzauber – Joe Walthera & Pafema
Show & Menü, Tickethotline: 09874 5080
Hotel Sonne, Neuendettelsau

So. 24.02.
Frühlingsbrunch
um Tischreservierung wird gebeten! Kulinarium Hörbers Catering, Windsbacher Straße 6, OT Eyb, Ansbach, Tel. 0981 13450

März

Ich hab Bock auf Lamm! Frankenhöhe Lamm im Schwarzen Bock
Hotel & Restaurant Schwarzer Bock, Ansbach, Tel. 0981 42124-0

Spezialitäten vom Frankenhöhelamm
Gasthof Zur frohen Einkehr, OT Reichardsroth, Ohrenbach,
Tel. 09865 301

UNSER LAMM WÄHLT GRÜN – wild sind die Kräuter – lecker das Lamm
Gasthof Linden & Wildkräuterhotel,
OT Linden, Windelsbach, Tel. 09861 94330

Fr. 01.03 **Bockbierfest mit Stimmungsmusik**
Landgasthof Gotzenmühle, OT Gotzenmühle, Lichtenau,
Tel. 09827 1292

Fr. 01.03. – So. 03.03. **Ochsenschlachtfest**
Landgasthof Gotzenmühle, OT Gotzenmühle, Lichtenau,
Tel. 09827 1292

So. 10.03. 11 Uhr **Sonnen-Brunch**
Gemütlich genießen und nach Lust und Laune vom reichhaltigen Buffet schlemmen; Hotel Sonne, Neuendettelsau, Tel. 09874 5080

Do. 14.03. 18 Uhr **AFTER.WORK.PARTY**
mit regionalen und saisonalen Köstlichkeiten und unseren WEINERLEBNISSEN. Meier Weinerlebnis, OT Ulsenheim,
Markt Nordheim, Tel. 09842 2479

Sa. 16.03. 18:30 Uhr **DinnerKRIMI „Tarte d'ort"**
Show & Menü, Tickethotline: 09874 5080 oder online www.ernstvonleben.de; Hotel Sonne, Neuendettelsau

So. 17.03. 13-17 Uhr **Einkehren & Einkaufen im Markt-Cafe**
Edelbrennerei & Mosterei Henninger,
OT Wippenau, Flachslanden, Tel. 09829 260

Fr. 22.03. 20 Uhr **Lounge Music Night „Grapefruit Moon"** –
Live Musik in unserer S-Bar mit „Grapefruit Moon"
Great Songs – Strange Stories – Smooth Vocals
Hotel Sonne, Neuendettelsau, Tel. 09874 5080

So. 24.03. 13-17 Uhr **Einkehren & Einkaufen im Markt-Cafe**
Edelbrennerei & Mosterei Henninger,
OT Wippenau, Flachslanden, Tel. 09829 260

Fr. 29.03. – So. 28.04. **Frankenhöhe-Lamm Aktionswochen**
Regionale Spezialitäten der Frankenhöhe
in verschiedenen Gasthäusern u. Metzgereien
Infos unter: Tel. 0981 4653-3520, www.frankenhoehe-lamm.de
Hotel & Restaurant Schwarzer Bock, Ansbach, Tel. 0981 42124-0
Restaurant Landhotel Rotes Ross, Marktbergel, Tel. 09843 936600
Hotel Gasthof Sonne, Neuendettelsau, Tel. 09874 5080
Gasthof Linden, OT Linden, Windelsbach, Tel 09861 94330
Metzgerei Klenk, Oberdachstetten, Tel. 09845 96888
Gasthof Zur frohen Einkehr, OT Reichardsroth, Ohrenbach,
Tel. 09865 301

So. 31.03. **Verkaufsoffener Sonntag zum Frühjahrsmarkt**
Reservieren Sie Ihre Plätze!
Restaurant Café Bambusgarten, Herrieden, Tel. 09825 926400

April

Spargelzeit! Täglich frischer Spargel
Verkauf täglich von 8-18 Uhr im Hofladen
Heilsbronner Klosterpfeifen, Heilsbronn, Tel. 09872 7122

Mit meinem Hasen geh' ich nur in den Bock!
Leckeres vom Frankenhöhelamm
Hotel & Restaurant Schwarzer Bock, Ansbach, Tel. 0981 42124-0

Spezialitäten vom Frankenhöhelamm
Gasthof Zur frohen Einkehr, OT Reichardsroth, Ohrenbach,
Tel. 09865 301

Karfreitagsfisch bei uns aus dem Quellbecken ganz frisch!
Hotel & Restaurant Schwarzer Bock, Ansbach, Tel. 0981 42124-0

Osterzeit ist Bambusgartenzeit
Frische Frühlingsideen „der etwas andern Art"
Restaurant Café Bambusgarten, Herrieden, Tel. 09825 926400

UNSER LAMM WÄHLT GRÜN – wild sind die Kräuter – lecker das Lamm
Gasthof Linden & Wildkräuterhotel,
OT Linden, Windelsbach, Tel. 09861 94330

bis So. 28.04. **Frankenhöhe-Lamm Aktionswochen**
Regionale Spezialitäten der Frankenhöhe
Infos unter: Tel. 0981 4653-3520, www.frankenhoehe-lamm.de
Teilnehmende Regionalbuffet-Betriebe siehe 29. März

Fr. 05.04. – So. 07.05. **Ochsenschlachtfest**
Landgasthof Gotzenmühle, OT Gotzenmühle, Lichtenau,
Tel. 09827 1292

Sa. 06.04. 19 Uhr **Kulinarische WEINPROBE „Frühlingserwachen"**
Meier Weinerlebnis, OT Ulsenheim, Markt Nordheim,
Tel. 09842 2479

So. 07.04. 13-17 Uhr **Einkehren & Einkaufen im Markt-Cafe**
Edelbrennerei & Mosterei Henninger,
OT Wippenau, Flachslanden, Tel. 09829 260

Do. 11.04. 18 Uhr **AFTER.WORK.PARTY**
mit regionalen und saisonalen Köstlichkeiten und unseren
WEINERLEBNISSEN. Meier Weinerlebnis, OT Ulsenheim,
Markt Nordheim, Tel. 09842 2479

Fr. 12.04. 20 Uhr **Lounge Music Night „Seven b Five"**
Live Musik in unserer S-Bar mit „Seven b Five"
Anders schön – pure, love, music
Hotel Sonne, Neuendettelsau, Tel. 09874 5080

Sa. 13.04. **Spargelsaisoneröffnung**
Heilsbronner Klosterpfeifen, Heilsbronn, Tel. 09872 7122

So. 14.04. 11 Uhr **Sonnen-Brunch**
Gemütlich genießen und nach Lust und Laune vom reichhaltigen
Buffet schlemmen; Hotel Sonne, Neuendettelsau, Tel. 09874 5080

So. 14.04.
13-17 Uhr
Einkehren & Einkaufen im Markt-Cafe
Edelbrennerei & Mosterei Henninger,
OT Wippenau, Flachslanden, Tel. 09829 260

Sa 20.04.
Das königliche Fitnessgemüse erwacht!
Spargel weiß und grün täglich frisch; Hofladen täglich geöffnet auch Sonn- und Feiertage. Saisonhof Schwarzbeck, OT Buhlsbach, Lehrberg, Tel. 09820 384

So. 21.04.
Osterbrunch am Ostersonntag
Um Tischreservierung wird gebeten
Kulinarium Hörbers Catering, OT Eyb, Ansbach, Tel. 0981 13450

Mi. 24.04.
13 Uhr
Käsemachen in der Schmalzmühle
Sie dürfen selber Käse machen! Es erwartet Sie ein humorvolles Erlebnis (Dauer: 1,5 Stunden), Anmeldung erforderlich
Erlebnis-Käse-Wohlfühl-Hof Schmalzmühle, OT Schmalzmühle, Röckingen, Tel. 09832 7433

Mai

Spargel – ausgestochen köstlich!
Hotel Sonne, Neuendettelsau, Tel. 09874 5080

Einzigartiger SPARGELgenuss
Spargel weiß und grün täglich frisch; Hofladen täglich geöffnet auch Sonn- und Feiertage. Saisonhof Schwarzbeck, OT Buhlsbach, Lehrberg, Tel. 09820 384

Spargelzeit! Täglich frischer Spargel
Verkauf täglich von 8-18 Uhr im Hofladen
Heilsbronner Klosterpfeifen, Heilsbronn, Tel. 09872 7122

Wenn Spitzen-Spargel-Spitzen uns am Gaumen kitzeln
Buhlsbacher Spargel, weil wir nur den Besten mögen
Gasthof Linden & Wildkräuterhotel,
OT Linden, Windelsbach, Tel. 09861 94330

Selten ist's im Jahr so schee, frischer Spargel & junges Reh!
Die Jagd und Spargelsaison beginnt:
Wild aus eigener Jagd und Lehrberger Spargel aus Buhlsbach
Hotel & Restaurant Schwarzer Bock, Ansbach, Tel. 0981 42124-0

Wir starten in die Spargelsaison und freuen uns auf Ihren Besuch!
Restaurant Café Bambusgarten, Herrieden, Tel. 09825 926400

Fränkischer Spargel vom Spargelhof Frieß, Schafhof, Uffenheim in vielen Variationen. Gasthof Zur frohen Einkehr, OT Reichardsroth, Ohrenbach, Tel. 09865 301

jeden So.
ab 13 Uhr
WEINERLEBNIS.VINOTHEK GEÖFFNET
Meier Weinerlebnis, OT Ulsenheim, Markt Nordheim,
Tel. 09842 2479

Mi. 01.05.
13 Uhr
Jahrespräsentation unserer Lagenweine
Meier Weinerlebnis, OT Ulsenheim, Markt Nordheim,
Tel. 09842 2479

Fr. 03.05. – So. 05.05. **Ochsenschlachtfest**
Landgasthof Gotzenmühle, OT Gotzenmühle, Lichtenau, Tel. 09827 1292

Do. 09.05. 18 Uhr **AFTER.WORK.PARTY**
mit regionalen und saisonalen Köstlichkeiten und unseren WEINERLEBNISSEN. Meier Weinerlebnis, OT Ulsenheim, Markt Nordheim, Tel. 09842 2479

Sa. 11.05. 12 Uhr **Käseseminar – Käsemachen und Käsebrotzeit**
Sie dürfen selber Käse machen! Es erwartet Sie ein humorvolles Erlebnis mit einer reichhaltigen Käsebrotzeit (Dauer: 2,5 Stunden) Anmeldung erforderlich; Erlebnis-Käse-Wohlfühl-Hof Schmalzmühle, OT Schmalzmühle, Röckingen, Tel. 09832 7433

So. 12.05. 11 Uhr **Sonnen-Brunch**
Gemütlich genießen und nach Lust und Laune vom reichhaltigen Buffet schlemmen; Hotel Sonne, Neuendettelsau, Tel. 09874 5080

So. 12.05. + So. 19.05. 13-17 Uhr **Einkehren & Einkaufen im Markt-Cafe**
Edelbrennerei & Mosterei Henninger, OT Wippenau, Flachslanden, Tel. 09829 260

Fr. 31.05. 15 Uhr **Weinerlebnis-Tag mit dem Vital-Hotel**
mit Weinbergswanderung, 3-Gang-Menü mit Weinbegleitung und Kellerführung. Meier Weinerlebnis, OT Ulsenheim, Markt Nordheim, Tel. 09842 2479

Juni

Spargel, Erdbeeren und Frühkartoffeln!
Verkauf täglich 8-18 Uhr im Hofladen in Heilsbronn
Heilsbronner Klosterpfeifen, Heilsbronn, Tel. 09872 7122

Die pure Versuchung ERDBEEREN vom Saisonhof Schwarzbeck
gepflückt im Hofladen oder zum Selberpflücken in idylischer Lage
Saisonhof Schwarzbeck, OT Buhlsbach, Lehrberg, Tel. 09820 384

SPARGEL Endspurt ... genießen Sie den letzten Spargel
Spargel täglich frisch (weiß und grün) im Hofladen
Saisonhof Schwarzbeck, OT Buhlsbach, Lehrberg, Tel. 09820 384

Wenn Spitzen-Spargel-Spitzen uns am Gaumen kitzeln
Buhlsbacher Spargel, weil wir nur den Besten mögen
Gasthof Linden & Wildkräuterhotel,
OT Linden, Windelsbach, Tel. 09861 94330

Die „Sonnenterrasse" ist eröffnet!
Pfingsttage im „Bambusgarten" genießen!
Familie Scheuerlein und Team freuen sich auf Ihre Tischreservierung
Restaurant Café Bambusgarten, Herrieden, Tel. 09825 926400

jeden So. ab 13 Uhr **WEINERLEBNIS.VINOTHEK GEÖFFNET**
Meier Weinerlebnis, OT Ulsenheim, Markt Nordheim, Tel. 09842 2479

bis Fr. 15.06. **Fränkischer Spargel** vom Spargelhof Frieß, Schafhof, Uffenheim in vielen Variationen**.** Gasthof Zur frohen Einkehr, OT Reichardsroth, Ohrenbach, Tel. 09865 301

Sa. 01.06. **Erdbeersaisoneröffnung**
Verkauf täglich 8-18 Uhr im Hofladen oder zum Selbstpflücken Heilsbronner Klosterpfeifen, Heilsbronn, Tel. 09872 7122

Sa. 08.06. **Frühkartoffelernte beginnt**
Verkauf täglich 8-18 Uhr im Hofladen oder zum Selbstpflücken Heilsbronner Klosterpfeifen, Heilsbronn, Tel. 09872 7122

Sa. 08.06. – So. 09.06. **Genussmeile in der Gartenschaustadt Wassertrüdingen**
Fruchtig-spritziger Genuss auf der Genussmeile der Gartenschaustadt Saft, Secco & mehr von der Regionalmarke „hesselberger", Vielfalt & Genuss von fränkischen Streuobstwiesen Wassertrüdingen, Tel. 09854 9799855

So. 09.06. **Brunch am Pfingstsonntag**
Um Tischreservierung wird gebeten Kulinarium Hörbers Catering, OT Eyb, Ansbach, Tel. 0981 13450

So. 09.06. 11 Uhr **Sonnen-Brunch**
Gemütlich genießen und nach Lust und Laune vom reichhaltigen Buffet schlemmen; Hotel Sonne, Neuendettelsau, Tel. 09874 5080

So. 09.06. 13-17 Uhr **Einkehren & Einkaufen im Markt-Cafe**
Edelbrennerei & Mosterei Henninger, OT Wippenau, Flachslanden, Tel. 09829 260

Mi. 12.06. 10 Uhr **Käsemachen in der Schmalzmühle**
Sie dürfen selber Käse machen! Es erwartet Sie ein humorvolles Erlebnis (Dauer: 1,5 Stunden), Anmeldung erforderlich Erlebnis-Käse-Wohlfühl-Hof Schmalzmühle, OT Schmalzmühle, Röckingen, Tel. 09832 7433

Do. 13.06. 18 Uhr **AFTER.WORK.PARTY**
mit regionalen und saisonalen Köstlichkeiten und unseren WEINERLEBNISSEN. Meier Weinerlebnis, OT Ulsenheim, Markt Nordheim, Tel. 09842 2479

So. 23.06. 13-17 Uhr **Einkehren & Einkaufen im Markt-Cafe**
Edelbrennerei & Mosterei Henninger, OT Wippenau, Flachslanden, Tel. 09829 260

Juli

BROT & BIER – Frankens Klassiker modern kombiniert
Gasthof Linden & Wildkräuterhotel, OT Linden, Windelsbach, Tel. 09861 94330

Steakhaus Reichardsroth
Genießen Sie bei schönem Wetter auch auf unserer Terrasse „Steaks und Meer", am Wochenende und abends mit Salatbuffet Gasthof Zur frohen Einkehr, OT Reichardsroth, Ohrenbach, Tel. 09865 301

KIRSCHEN zum Selberpflücken bequem ohne Leiter
Saisonhof Schwarzbeck, OT Buhlsbach, Lehrberg, Tel. 09820 384

jeden So. ab 13 Uhr
WEINERLEBNIS.VINOTHEK GEÖFFNET
Meier Weinerlebnis, OT Ulsenheim, Markt Nordheim, Tel. 09842 2479

Fr. 05.07. – So. 07.07.
Ochsenschlachtfest
Landgasthof Gotzenmühle, OT Gotzenmühle, Lichtenau, Tel. 09827 1292

Fr. 05.07. – Mo. 08.07.
Kirchweih – „Kiechla, Kleeß und Krautsalot"
Und wos a Franke noch gern mog"
Traditionelle Kerwa-Gerichte und mehr...
Hotel Sonne, Neuendettelsau, Tel. 09874 5080

Mi. 10.07. 16 Uhr
Käsemachen in der Schmalzmühle
Sie dürfen selber Käse machen! Es erwartet Sie ein humorvolles Erlebnis (Dauer: 1,5 Stunden), Anmeldung erforderlich
Erlebnis-Käse-Wohlfühl-Hof Schmalzmühle, OT Schmalzmühle, Röckingen, Tel. 09832 7433

Do. 11.07. 18 Uhr
AFTER.WORK.PARTY
mit regionalen und saisonalen Köstlichkeiten und unseren WEINERLEBNISSEN. Meier Weinerlebnis, OT Ulsenheim, Markt Nordheim, Tel. 09842 2479

So. 14.07. 11 Uhr
Sonnen-Brunch
Gemütlich genießen und nach Lust und Laune vom reichhaltigen Buffet schlemmen; Hotel Sonne, Neuendettelsau, Tel. 09874 5080

So. 14.07. 13-17 Uhr
Einkehren & Einkaufen im Markt-Cafe
Edelbrennerei & Mosterei Henninger, OT Wippenau, Flachslanden, Tel. 09829 260

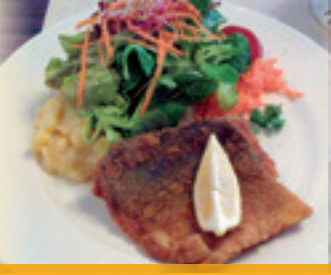
Mi. 17.07. – Do. 18.07.
Regional-Pavillon der Gartenschau der Heimatschätze Wassertrüdingen
Heimatschatz – fruchtig-spritziger Genuss auf der Gartenschau, Saft, Secco & vieles mehr von der Regionalmarke „hesselberger". Aus Liebe zur Region – denken, handeln & genießen!
Wassertrüdingen, Tel. 09854 9799855

So. 21.07. 13-17 Uhr
Einkehren & Einkaufen im Markt-Cafe
Edelbrennerei & Mosterei Henninger, OT Wippenau, Flachslanden, Tel. 09829 260

August

BROT & BIER – Frankens Klassiker modern kombiniert
Gasthof Linden & Wildkräuterhotel, OT Linden, Windelsbach, Tel. 09861 94330

Ferienzeit ist Familienzeit
Reservieren Sie Ihren Tisch und probieren Sie regionale und internationale Gerichte im „Bambusgarten"
Restaurant Café Bambusgarten, Herrieden, Tel. 09825 926400



Steakhaus Reichardsroth
Genießen Sie bei schönem Wetter auch auf unserer Terrasse „Steaks und Meer", am Wochenende und abends mit Salatbuffet Gasthof Zur frohen Einkehr, OT Reichardsroth, Ohrenbach, Tel. 09865 301

jeden So. ab 13 Uhr
WEINERLEBNIS.VINOTHEK GEÖFFNET
Meier Weinerlebnis, OT Ulsenheim, Markt Nordheim, Tel. 09842 2479

Do. 01.08. – Mo. 05.08.
Eyber Kirchweih
Kaffee – Kuchen – Küchle, lecker essen! Kulinarium Hörbers Catering, OT Eyb, Ansbach, Tel. 0981 13450

Fr. 02.08. – So. 04.08.
Ochsenschlachtfest
Landgasthof Gotzenmühle, OT Gotzenmühle, Lichtenau, Tel. 09827 1292

Fr. 02.08. – So. 04.08.
Fränkisches Brauereifest
Landwehr Bräu, OT Reichelshofen, Steinsfeld, Tel. 9865 98970

Mi. 07.08. 10 Uhr
Käsemachen in der Schmalzmühle
Sie dürfen selber Käse machen! Es erwartet Sie ein humorvolles Erlebnis (Dauer: 1,5 Stunden), Anmeldung erforderlich Erlebnis-Käse-Wohlfühl-Hof Schmalzmühle, OT Schmalzmühle, Röckingen, Tel. 09832 7433

Do. 08.08. 18 Uhr
AFTER.WORK.PARTY
mit BBQ und Livemusik. Meier Weinerlebnis, OT Ulsenheim, Markt Nordheim, Tel. 09842 2479

So. 11.08. + So. 18.08. 13-17 Uhr
Einkehren & Einkaufen im Markt-Cafe
Edelbrennerei & Mosterei Henninger, OT Wippenau, Flachslanden, Tel. 09829 260

Sa. 24.08. 19 Uhr
Riesling-Nacht mit Lucki Maurer
Meier Weinerlebnis, OT Ulsenheim, Markt Nordheim, Tel. 09842 2479

Mi. 28.08. – Do. 29.08.
Regional-Pavillon der Gartenschau der Heimatschätze Wassertrüdingen
Das Regionalbuffet stellt sich vor! „Vom Acker auf den Teller – nicht in den Müll"! Vortrag und Diskussion zum Thema, Kennenlernen des Regionalbuffets, Informationen sammeln, Kontakte knüpfen... Herzlich Willkommen! Wassertrüdingen, Tel. 09867 724

Do. 29.08. – Mo. 02.09.
Kirchweih
Landgasthof Gotzenmühle, OT Gotzenmühle, Lichtenau, Tel. 09827 1292

September

Karpfenschmeckerwochen
Leckere Karpfenkreationen zum Saisonstart
Hotel Sonne, Neuendettelsau, Tel. 09874 5080

Kartoffelzeit! Verkauf im Hofladen:
Di. 14-18 Uhr, Fr. 8:30-12 und 14-18 Uhr, Sa. 8:30-12 Uhr.
Heilsbronner Klosterpfeifen, Heilsbronn, Tel. 09872 7122

Die Ernte hat begonnen
fränkische ÄPFEL, die nach Heimat schmecken
Hofladen mit Probeverkostung Fr. 9-18 Uhr, Sa. 9-14 Uhr
Saisonhof Schwarzbeck, OT Buhlsbach, Lehrberg, Tel. 09820 384

Das „r" ist wieder im Monatsnamen und damit der Karpfen auf der Speisekarte. Gasthof Zur frohen Einkehr,
OT Reichardsroth, Ohrenbach, Tel. 09865 301

jeden So. ab 13 Uhr
WEINERLEBNIS.VINOTHEK GEÖFFNET
Meier Weinerlebnis, OT Ulsenheim, Markt Nordheim,
Tel. 09842 2479

So. 01.09.
Großes Apfelweinfest auf´m Henninger-Hof
Edelbrennerei & Mosterei Henninger,
OT Wippenau, Flachslanden, Tel. 09829 260

ab 6. Sept.
Beginn der Karpfensaison
Landgasthof Gotzenmühle, OT Gotzenmühle, Lichtenau,
Tel. 09827 1292

Fr. 06.09. – So. 08.09.
Ochsenschlachtfest
Landgasthof Gotzenmühle, OT Gotzenmühle, Lichtenau,
Tel. 09827 1292

So. 08.09. 11 Uhr
Sonnen-Brunch
Gemütlich genießen und nach Lust und Laune vom reichhaltigen Buffet schlemmen; Hotel Sonne, Neuendettelsau, Tel. 09874 5080

So. 08.09. 15 Uhr
Südländisches Weinfest mit den Rossinis
Meier Weinerlebnis, OT Ulsenheim, Markt Nordheim,
Tel. 09842 2479

Do. 12.09. 18 Uhr
AFTER.WORK.PARTY
mit regionalen und saisonalen Köstlichkeiten und unseren WEINERLEBNISSEN. Meier Weinerlebnis,
OT Ulsenheim, Markt Nordheim, Tel. 09842 2479

Sa. 13.09. 19 Uhr
Käseseminar – Käsemachen und Käsebrotzeit
Sie dürfen selber Käse machen! Es erwartet Sie ein humorvolles Erlebnis mit einer reichhaltigen Käsebrotzeit (Dauer: 2,5 Stunden)
Anmeldung erforderlich; Erlebnis-Käse-Wohlfühl-Hof Schmalzmühle,
OT Schmalzmühle, Röckingen, Tel. 09832 7433

ab Mitte September
Der Franken-Karpfen geht ins Netz
Gasthof Linden & Wildkräuterhotel
OT Linden, Windelsbach, Tel. 09861 94330

So. 15.09.
10-16 Uhr
APFEL-Selbstpflück-Tag
Ernten Sie sich Ihre Lieblings-Äpfel. Saisonhof Schwarzbeck, OT Buhlsbach, Lehrberg, Tel. 09820 384

So. 15.09.
Verkaufsoffener Kirchweihsonntag im „Küchenzentrum Schüller"
Reservieren Sie einen Tisch im „Bambusgarten"
Restaurant Café Bambusgarten, Herrieden, Tel. 09825 926400

So. 15.09. +
So. 22.09.
13-17 Uhr
Einkehren & Einkaufen im Markt-Cafe
Edelbrennerei & Mosterei Henninger, OT Wippenau, Flachslanden, Tel. 09829 260

Oktober

Ganz schön Wild! – Wildspezialitätenwochen
Feinste Genüsse mit Wildspezialitäten aus Feld, Wald und Flur
Hotel Sonne, Neuendettelsau, Tel. 09874 5080

Kartoffelzeit! Verkauf im Hofladen:
Di. 14-18 Uhr, Fr. 8:30-12 und 14-18 Uhr, Sa. 8:30-12 Uhr.
Heilsbronner Klosterpfeifen, Heilsbronn, Tel. 09872 7122

Fränkischer APFEL mit Liebe angebaut
Hofladen mit Sortenverkostung jeden Fr. 9-18 Uhr und Sa. 9-14 Uhr
Saisonhof Schwarzbeck, OT Buhlsbach, Lehrberg, Tel. 09820 384

Der Franken-Karpfen geht ins Netz
Gasthof Linden & Wildkräuterhotel
OT Linden, Windelsbach, Tel. 09861 94330

WILD ist das bessere Bio – Frisches Wild aus unserem Revier
Hotel & Restaurant Schwarzer Bock, Ansbach, Tel. 0981 42124-0

Karpfenfilets mal anders? Verführen Sie Ihren Gaumen mit Kreationen vom fränkischen Krapfen
Restaurant Café Bambusgarten, Herrieden, Tel. 09825 926400

Das „r" ist wieder im Monatsnamen und damit der Karpfen auf der Speisekarte. Gasthof Zur frohen Einkehr, OT Reichardsroth, Ohrenbach, Tel. 09865 301

jeden So.
ab 13 Uhr
WEINERLEBNIS.VINOTHEK GEÖFFNET
Meier Weinerlebnis, OT Ulsenheim, Markt Nordheim, Tel. 09842 2479

Do. 03.10. –
Mo. 07.10.
Lindener Kirchweih „SO WIE SUNST HALT"
Gasthof Linden & Wildkräuterhotel, OT Linden, Windelsbach, Tel. 09861 94330

Fr. 04.10. –
So. 06.10.
Ochsenschlachtfest
Landgasthof Gotzenmühle, OT Gotzenmühle, Lichtenau, Tel. 09827 1292

So. 06.10.
„Apfellust und Dahlienzauber" – Genießen in Sonntagslaune
Mittagsbuffet mit saisonalen Gerichten aus dem Herbst, im Anschluss Kaffee und Kuchen; LIVE-Musik
Kulinarium Hörbers Catering, OT Eyb, Ansbach, Tel. 0981 13450

Do. 10.10.
18 Uhr
AFTER.WORK.PARTY
mit regionalen und saisonalen Köstlichkeiten und unseren WEINERLEBNISSEN. Meier Weinerlebnis, OT Ulsenheim, Markt Nordheim, Tel. 09842 2479

Fr. 11.10. – Mo. 14.10.
Kirchweih in Reichardsroth – Karpfen, Wild und vieles mehr
Gasthof Zur frohen Einkehr, OT Reichardsroth, Ohrenbach, Tel. 09865 301

Fr. 11.10. – So. 10.11.
Schlemmereien aus Landgasthöfen
Landhotel Rotes Ross, Marktbergel, Tel. 09843 936600
Gasthof Linden, Windelsbach, Tel. 09861 94330
www.schlemmereien-aus-landgasthoefen.de

So. 13.10.
11 Uhr
Sonnen-Brunch
Gemütlich genießen und nach Lust und Laune vom reichhaltigen Buffet schlemmen; Hotel Sonne, Neuendettelsau, Tel. 09874 5080

Fr. 18.10.
15 Uhr
Weinerlebnis-Tag mit dem Vital-Hotel
mit Weinbergswanderung, 3-Gang-Menü mit Weinbegleitung und Kellerführung. Meier Weinerlebnis, OT Ulsenheim, Markt Nordheim, Tel. 09842 2479

Fr. 18.10. – So. 20.10.
Bogenschützenturnier
Landgasthof Gotzenmühle, OT Gotzenmühle, Lichtenau, Tel. 09827 1292

Fr. 18.10. – So. 10.11.
Schlemmereien aus Landgasthöfen
Gasthof Zur frohen Einkehr, Ohrenbach, OT Reichardsroth, Tel. 09865 301

So. 20.10.
Brunch im Herbst
Um Tischreservierung wird gebeten
Kulinarium Hörbers Catering, OT Eyb, Ansbach, Tel. 0981 13450

So. 20.10.
13-17 Uhr
Einkehren & Einkaufen im Markt-Cafe
Edelbrennerei & Mosterei Henninger, OT Wippenau, Flachslanden, Tel. 09829 260

Sa. 26.10.
19 Uhr
Kulinarische Weinprobe „Herbstgenüsse"
Meier Weinerlebnis, OT Ulsenheim, Markt Nordheim, Tel. 09842 2479

Sa. 26.10.
19 Uhr
„Fein & Wein"
18. Kulinarische Weinprobe mit Winzer Gerhard Roth aus Wiesenbronn. Hotel Sonne, Neuendettelsau, Tel. 09874 5080

November

Kartoffelzeit! Verkauf im Hofladen:
Di. 14-18 Uhr, Fr. 8:30-12 und 14-18 Uhr, Sa. 8:30-12 Uhr.
Heilsbronner Klosterpfeifen, Heilsbronn, Tel. 09872 7122

Der Franken-Karpfen geht ins Netz
Gasthof Linden & Wildkräuterhotel
OT Linden, Windelsbach, Tel. 09861 94330

ÄPFEL vom Saisonhof Schwarzbeck – eigener Anbau
Hofladen geöffnet jeden Fr. 9-18 Uhr und Sa. 9-14 Uhr
Saisonhof Schwarzbeck, OT Buhlsbach, Lehrberg, Tel. 09820 384

Gans gemütlich – fränkische Freilandgans im feinen Menüreigen – nur auf Vorbestellung. Gasthof Linden & Wildkräuterhotel, OT Linden, Windelsbach, Tel. 09861 94330

Das „r" ist wieder im Monatsnamen und damit der Karpfen auf der Speisekarte. Gasthof Zur frohen Einkehr, OT Reichardsroth, Ohrenbach, Tel. 09865 301

Weihnachtsfeiern – für Gruppen, Firmen, Privatfestlichkeiten
Hotel Sonne, Neuendettelsau, Tel. 09874 5080

Advent, Advent, der Schoppen brennt!
Glühwein von heimischen Winzern
Hotel & Restaurant Schwarzer Bock, Ansbach, Tel. 0981 42124-0

bis So. 10.11. Schlemmereien aus Landgasthöfen
Landhotel Rotes Ross, Marktbergel, Tel. 09843 936600
Gasthof Linden, Windelsbach, Tel. 09861 94330
Gasthof Zur frohen Einkehr, Ohrenbach, OT Reichardsroth, Tel. 09865 301
www.schlemmereien-aus-landgasthoefen.de

Fr. 01.11. – So. 03.11. Fisch- und Wildtage
Landgasthof Gotzenmühle, OT Gotzenmühle, Lichtenau, Tel. 09827 1292

Do. 07.11. Weihnachtliches Dekorieren mit Henriette Dornberger
Um Tischreservierung wird gebeten
Kulinarium Hörbers Catering, OT Eyb, Ansbach, Tel. 0981 13450

Sa. 09.11. Käseseminar – Käsemachen und Käsebrotzeit
19 Uhr Sie dürfen selber Käse machen! Es erwartet Sie ein humorvolles Erlebnis mit einer reichhaltigen Käsebrotzeit (Dauer: 2,5 Stunden) Anmeldung erforderlich; Erlebnis-Käse-Wohlfühl-Hof Schmalzmühle, OT Schmalzmühle, Röckingen, Tel. 09832 7433

So. 10.11. Sonnen-Brunch
11 Uhr Gemütlich genießen und nach Lust und Laune vom reichhaltigen Buffet schlemmen; Hotel Sonne, Neuendettelsau, Tel. 09874 5080

ab Mo. 11.11. Gans – Ente & Co.
Ganz klassisch und in leckeren Variationen
Hotel Sonne, Neuendettelsau, Tel. 09874 5080

ab Do. 14.11. „Gans Lecker" – Gänseschmaus ab 4 Personen
Nur auf Vorbestellung; Gasthof Zur frohen Einkehr, OT Reichardsroth, Ohrenbach, Tel. 09865 301

Do. 14.11. AFTER.WORK.PARTY
18 Uhr mit regionalen und saisonalen Köstlichkeiten und unseren WEINERLEBNISSEN. Meier Weinerlebnis, OT Ulsenheim, Markt Nordheim, Tel. 09842 2479

So. 17.11. 13-17 Uhr
Einkehren & Einkaufen im Markt-Cafe
Edelbrennerei & Mosterei Henninger,
OT Wippenau, Flachslanden, Tel. 09829 260

Sa. 23.11. 19 Uhr
Rotwein-Nacht
Meier Weinerlebnis, OT Ulsenheim, Markt Nordheim,
Tel. 09842 2479

So. 24.11.
Kathreinmarktwochenende in Herrieden
Der Bambusgarten heißt Sie herzlich willkommen!
Restaurant Café Bambusgarten, Herrieden, Tel. 09825 926400

So. 24.11. 13-17 Uhr
Einkehren & Einkaufen im Markt-Cafe
Edelbrennerei & Mosterei Henninger,
OT Wippenau, Flachslanden, Tel. 09829 260

Dezember

Weihnachtsfeiern – für Gruppen, Firmen, Privatfestlichkeiten
Hotel Sonne, Neuendettelsau, Tel. 09874 5080

Advents- und Weihnachtsfeiern mit Familie, Freunden oder Firma?
Buchen Sie Ihre Plätze!
Wir stimmen ein auf winterliche Weihnachtsgerichte
Restaurant Café Bambusgarten, Herrieden, Tel. 09825 926400

Gans – Ente & Co.
Ganz klassisch und in leckeren Variationen
Hotel Sonne, Neuendettelsau, Tel. 09874 5080

Das „r" ist wieder im Monatsnamen und damit der Karpfen auf der Speisekarte. Gasthof Zur frohen Einkehr,
OT Reichardsroth, Ohrenbach, Tel. 09865 301

Weihnachtsbäume und Schnittgrün
Verkauf im Hofladen täglich 8-18 Uhr.
Heilsbronner Klosterpfeifen, Heilsbronn, Tel. 09872 7122

Gesund durch den Winter…
mit regionalen ÄPFELN vom Saisonhof Schwarzbeck
Hofladen mit Verkostung Fr. 9-18 Uhr und Sa. 9-14 Uhr
Saisonhof Schwarzbeck, OT Buhlsbach, Lehrberg, Tel. 09820 384

Gans gemütlich
Fränkische Freilandgans im feinen Menüreigen – nur auf Vorbestellung. Gasthof Linden & Wildkräuterhotel,
OT Linden, Windelsbach, Tel. 09861 94330

Wild auf Wild – Spezialitäten aus heimischer Jagd
Gasthof Zur frohen Einkehr, OT Reichardsroth, Ohrenbach,
Tel. 09865 301

So. 01.12.
Adventsbrunch – Weihnachtszauber
Um Tischreservierung wird gebeten!
Kulinarium Hörbers Catering, OT Eyb, Ansbach, Tel. 0981 13450

Sa. 07.12.
19 Uhr
Käseseminar – Käsemachen und Käsebrotzeit
Sie dürfen selber Käse machen! Es erwartet Sie ein humorvolles Erlebnis mit einer reichhaltigen Käsebrotzeit (Dauer: 2,5 Stunden) Anmeldung erforderlich; Erlebnis-Käse-Wohlfühl-Hof Schmalzmühle, OT Schmalzmühle, Röckingen, Tel. 09832 7433

Fr. 06.12. – So. 08.12.
Ochsenschlachtfest
Landgasthof Gotzenmühle, OT Gotzenmühle, Lichtenau, Tel. 09827 1292

So. 08.12.
Adventsbrunch – Weihnachtszauber
Um Tischreservierung wird gebeten!
Kulinarium Hörbers Catering, OT Eyb, Ansbach, Tel. 0981 13450

So. 08.12.
11 Uhr
Advents-Brunch
Gemütlich genießen und nach Lust und Laune vom reichhaltigen Buffet schlemmen. Hotel Sonne, Neuendettelsau, Tel. 09874 5080

So. 08.12.
13-17 Uhr
Einkehren & Einkaufen im Markt-Cafe
Edelbrennerei & Mosterei Henninger, OT Wippenau, Flachslanden, Tel. 09829 260

Di. 24.12.
Weihnachtsbetrieb bis open end
Landgasthof Gotzenmühle, OT Gotzenmühle, Lichtenau, Tel. 09827 1292

Do. 26.12.
Festliche Weihnachtsspeisekarte
Gasthof Zur frohen Einkehr, OT Reichardsroth, Ohrenbach, Tel. 09865 301

Di. 31.12.
Festlich Speisen á la Carte
Gasthof Zur frohen Einkehr, OT Reichardsroth, Ohrenbach, Tel. 09865 301

Di. 31.12.
Großes Silvesterbuffet – „Reise rund ums Mittelmeer"
Genussvoll geleitet in ein neues Jahr. Tischreservierung erbeten!
Kulinarium Hörbers Catering, OT Eyb, Ansbach, Tel. 0981 13450

Di. 31.12.
Gastrobetrieb mit Silvestervergnügen
Landgasthof Gotzenmühle, OT Gotzenmühle, Lichtenau, Tel. 09827 1292

Di. 31.12.
18-22 Uhr
Wir lassen´s auf dem Teller Krachen und nicht in der Luft!
Silvestermenü 5-Gang (auch ab 3-Gang erhältlich)
Hotel & Restaurant Schwarzer Bock, Ansbach, Tel. 0981 42124-0

Di. 31.12.
19 Uhr
Kulinarische Weinprobe an Silvester
Meier Weinerlebnis, OT Ulsenheim, Markt Nordheim, Tel. 09842 2479

Di. 31.12.
19 Uhr
Silvester-Gala
Kulinarisches Menü mit Live-Musik, Tanz & Mitternachtsimbiss
Hotel Sonne, Neuendettelsau, Tel. 09874 5080

Regionalbuffet

- Kulinarische Veranstaltungen
- Regionale Spezialitäten
- Essen & Einkaufen

Das Regonalbuffet wird unterstützt durch:

FRANKEN BRUNNEN

VOM NATURPARK FRANKENHÖHE
ZUR ROMANTISCHEN STRASSE

Romantisches FRANKEN

Tourismusverband
Romantisches Franken

Am Kirchberg 4 · 91598 Colmberg
Tel. +49 (0) 98 03/ 9 41 41
Fax +49 (0) 98 03/ 9 41 44

www.romantisches-franken.de
info@romantisches-franken.de

Gesamtgestaltung:	Böker & Mundry Werbeagentur GmbH 91522 Ansbach · www.boeker-mundry.de
Titelfoto:	P. Göhringer, Jägervereinigung Rothenburg o.d.T.
Fotos:	Andreas Hub; Jim Albright; M.Mader; Tourismusverband Romantisches Franken; Mitgliedsbetriebe
Druck:	Druckerei Michael GmbH, Schelldorf
Stand:	Dezember 2018

www.regionalbuffet.de