

Wildwochen 2024

im Naturpark Hirschwald



LIEBE GÄSTE, HERZLICH WILLKOMMEN IM NATURPARK HIRSCHWALD!

Wir laden Sie ein zu den Wildwochen 2024 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, 08.11.2024 16 Uhr

Treffpunkt: Rathaus Ensdorf, Hauptstraße 4, 92266 Ensdorf

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 07.11.2024.



**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 Ensdorf
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:
Michael Sommer, Willi Krieger,
Naturpark Hirschwald/Markus Raum,
VDN-Fotoportal/Simon, Manfred Wilhelm/
www.buero-wilhelm.de/Adobe Stock



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

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

VOM HEIMISCHEN WILD AUS DEM NATURPARK HIRSCHWALD

KLARE WILDKRAFTBRÜHE
mit Griesnockerl

KÜRBISCREMESUPPE
mit Fagontini de Bresaola

REHRÜCKENSTRANG
im Ganzen rosa gebraten
auf Grünkohl-Rosenkohl-Schwarzwurzel-Gemüse mit Wacholder-Soße,
dazu reichen wir Fingernudeln

WILDERER-TELLER VON REH, WILDSCHWEIN & HIRSCH
garniert mit frischen 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 Pilzen dazu buntes Gemüse mit Blaukraut & Servietten-Knödel

REHFILET ROSA GEBRATEN
serviert auf Orecchiette in Trüffel-Rahmsoße mit kleinem Gemüse

LASAGNE VOM HEIMISCHEN WILD & FRISCHEN GEMÜSE,
serviert auf Kürbis-Rahmsoße, dazu reichen wir Speck-Feldsalat

HIRSCHBRATEN ODER WILDSCHWEINBRATEN
mit Semmelknödeln & Salat

Änderungen der Gerichte vorbehalten.



HOTEL RESTAURANT

📍 VILSTALSTR. 82, 92245 KÜMMERSBRUCK

☎ 09621 7886464

@ INFO@HOTELZURPOST.ONLINE

🌐 WWW.HOTEL-ZUR-POST-KUEMMERSBRUCK.DE



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, 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.

EDELREHGULASCH

Zart geschmort / frische Tagliatelle / Preiselbeeren / Blaukraut Salat

REHSCHNITZEL

Haselnuss-Panade / Preiselbeeren / Rucola Kartoffelsalat

PULLED WILD BURGER

Saftiges Pulled vom Reh / Burger Bun / Blaukraut Salat /
hausgemachte Röstzwiebeln / BBQ-Sauce / Orangen-Chili-Mayo

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.



RESTAURANT, BIOHOF & CAFÉ

📍 HAMMERMÜHLSTRASSE 32, 92277 HOHENBURG

☎ 09626 929853

@ CAFE@BIOHOF-SCHALLER.DE

🌐 WWW.CAFE-HAMMERMUEHLE-BIO.DE

ÖFFNUNGSZEITEN

April bis Oktober

Donnerstag – Sonntag von 11 – 19 Uhr

Jeder 3. Sonntag im Monat geschlossen,
zusätzlich am Mittwoch davor geöffnet.

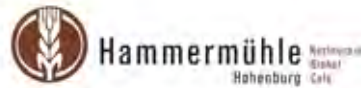
November bis März

Freitag, Samstag & Sonntag von 11-19 UHR geöffnet

Im Dezember 2024 öffnen wir ausschließlich ab einer
Anzahl von ca. 30 Personen.

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



1.

BIO-Restaurant
im Landkreis
Amberg-Weizbach

DE-ÖKO-037

Spezialitäten

BIO - SPEISEKARTE

Hirschbraten / Bio Rotebeete Knödel / Bio Blaukraut / Bio Preiselbeeren

Reh Ragout / selbstgemachte Bio Kroketten in der Dinkelpanade / Bio Blaukraut /
Bio Preiselbeeren

Hirsch Schnitzel in der Dinkelpanade / Bio Röstkartoffel / Bio Rotebeete Salat / Bio
Preiselbeeren

Änderungen vorbehalten.

DE-ÖKO-037



📍 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
(Warme Küche von 11 – 14 Uhr und 17 - 20.30
Uhr, zwischen 14 und 17 Uhr nur Kaffee und
Kuchen)

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
liebervoll geführten Familiengasthof begrüßen.

Spezialitäten

STREIFEN VON DER FASANENBRUST

auf Feldsalat an Apfel-Walnussdressing

WILDKRAFTBRÜHE

mit Rehleberockerl, Pilzmaultasche und Pfannkuchen

HIRSCHROULADE mit Semmelknödel

ROLLBRATEN VOM WILDSCHWEIN mit Pilzcreme, Knödel und Preiselbeerbirne

REHRÜCKEN UNTER DER WALNUSKRUSTE dazu hausgemachte Spinatspätzle

ZWEIERLEI VOM FELDHASEN mit Haselnussspätzle

LASAGNE VOM WILD

FORSTHOF SPEZIAL: T-BONESTEAK UND KOTELETT VOM REH

Rösti, Rahmwirsing, Waldpilze und Kürbis-Spirelli

DESSERTTELLER HUBERTUS:

Nougat-Törtchen, Panna Cotta mit Pflaumensoße, Haselnuss-Krokanteis

Änderungen und Abweichungen können möglich sein!



HOTEL RESTAURANT

📍 SCHIFFBRÜCKGASSE 11, 92224 AMBERG

☎ 09621 908020

@ SERVUS@BOOTSHAUS-AMBERG.DE

🌐 WWW.BOOTSHAUS-AMBERG.DE

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag, Dienstag, Mittwoch, Sonntag 08:00 bis 22:00 Uhr
Donnerstag, Freitag, Samstag 08:00 bis 23:00 Uhr

WILLKOMMEN AN BORD

Willkommen im Bootshaus – Hotel, Gastronomie & Event. Mit 19 Zimmern & Suiten, zwei Gasträumen sowie Freisitzflächen an und auf der Vils ist das Bootshaus ein Zuhause für Amberger und Gäste aus aller Welt.

GENIESSEN IM BOOTSHAUS

Essen ist bei uns Philosophie und Liebe. Unsere Gerichte stehen im Einklang mit der Natur und unseren oberpfälzer Wurzeln. Dabei sind frische und saisonale Zutaten aus der Region unsere Inspiration und eine echte Herzensangelegenheit.

Genießen Sie einen wunderbaren Abend mit kulinarischen Köstlichkeiten bei uns am Fluss. Wir freuen uns auf Sie!



Spezialitäten

Wild gibt es in Verbindung mit unserer Abendkarte täglich von 17:30 bis 21:00 Uhr

VORSPEISE:

Hirschcarpaccio | Feldsalat | Walnüsse

HAUPTGERICHTE:

Pasta | Wild-Bolognese | Parmesan

Hirschragout | Schmorkarotten | Spätzle

Salat | Gebratene Pilze | Wild-Pflanzerl

DESSERT:

Preiselbeer-Mousse | Schokoladen-Brownie

Änderungen vorbehalten.



RESTAURANT

📍 LÖFFELGASSE 3, 92224 AMBERG
☎ 09621 6020520
@ INFO@CAFE-KULT.DE
🌐 WWW.RESTAURANT-HUBMANN.DE

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag - Samstag 17.00 – 23.00 Uhr
Sonntag: Geschlossen

Das Restaurant Hubmann in Amberg ist ein wahres Juwel für alle, die auf der Suche nach kulinarischem Genuss und gemütlichem Ambiente im Herzen der Amberger Altstadt sind. Unser Restaurant vereint moderne Eleganz mit traditionellem Wirtshaus-Charme und bietet eine hervorragende Auswahl an Speisen und Getränken, die selbst die anspruchsvollsten Gaumen begeistern.

Die stilvoll gestaltete Inneneinrichtung und das herzliche Personal schaffen eine einladende Atmosphäre, in der sich Gäste sofort wohlfühlen. Egal, ob Sie ein romantisches Abendessen zu zweit, ein Treffen mit Freunden oder eine Feierlichkeit planen, unser Restaurant bietet den idealen Rahmen für jeden Anlass. Nehmen Sie Platz – wir wünschen guten Appetit!



Spezialitäten

KLARE WILDBRÜHE

mit Pistaziennocken und Gemüsestreifen

WINTERLICHER BLATTSALAT

in Himbeeressig mit Granatapfel und geräucherter Entenbrust

PERLHUHNBRUST

in Cognac-Rahmsauce mit Orangen-Wirsing und Gemüsedotsch

HIRSCHRÜCKENMEDAILLONS

unter einer Kräuterkruste mit Haselnussspätzle und Rahmwirsing

GESCHMORTE HIRSCHKEULE

in Wacholdersauce mit Kartoffelkloß, Blaukraut und Preiselbeerbirne

KARAMELLISIERTE BIRNEN

mit lauwarmen Zwetschgen

und feines Eis

Änderungen vorbehalten.



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 Hirschschen 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
Hubertuspfundl (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

WILDKARTE (zusätzlich zur Speisekarte)

diese BEISPIELKARTE variiert je nach Verfügbarkeit der Produkte

VORSPEISEN:

Hausgeräucherter Rehrücken auf Vogerlsalat mit Preiselbeerdressing und gebratenen Breznknödelscheiben

HAUPTSPESIEN:

Hirschgulasch mit Rotwein-Preiselbeerjus und selbstgemachten Eierspätzle

Wilde Bolognese mit Eiernudeln vom Dammerbauern

Wildschweinbraten in Wacholdersoße mit Semmelknödel und Rosenkohl

Blaukrautwicklerl von der Wildsau auf gebratenen Schwammerln
mit Pommes Dauphines



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!*

