

31. Neumarkter
Schmankerlwochen

GIPFEL DER GENÜSSE

01. – 31. Oktober 2021



NEUMARKTER
**SCHMANKERL
WOCHEN**

SEIT 1991



www.schmankerlwochen.de

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



Der Tourismusverband Neumarkt e.V. ist sehr modern und breit aufgestellt und greift in vielfältiger Weise unterschiedlichste Projekte auf. Die **Neumarkter Schmankerlwochen** sind das Aushängeschild des Tourismusverbandes Neumarkt e.V. Etliche Partnerbetriebe sind uns seit über 30 Jahren verbunden und neue Gastronomen haben sich in den vergangenen Jahren mit eingebunden.

Darüber hinaus greift der Tourismusverband Neumarkt e.V. Ziele – auch im kulturellen Bereich – auf, 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 Tourismusverbandes Neumarkt 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 vom regionalen Tourismus leben nicht nur Gastronomen oder Hoteliers – jeder Einzelne profitiert direkt oder indirekt vom florierenden Fremdenverkehr in Neumarkt. Zahlreiche Persönlichkeiten aus Handel, Wirtschaft und Politik sind dem Tourismusverband Neumarkt bereits beigetreten.

Werden auch Sie Mitglied!

www.tourismusverband-neumarkt.de

NEUMARKTER SCHMANKERLWOCHEN 2021



V. l. n. r.: Sebastian Pamin, Nina Kuhn, Georg Lukas, Karin Pagano, Francesco Pagano, Viktoria Lukas, Josef Sammüller, Beate Schiller, Geschäftsführer Rainer Seitz, Matthias Bersch, Dr. Denise Amrhein, 1. Vorsitzender Werner Thumann, Felix Pröpster, Gerhard Heidner, Rainer Gruber, Geschäftsstelle Michaela Lang

SCHMANKERLWOCHEN 2021

GIPFEL DER GENÜSSE

Eine Wanderung zum Berggipfel ist lang und anstrengend. Doch die Mühe lohnt sich: Oben angekommen, genießt man einen atemberaubenden Blick und das wunderbare Gefühl, eine Herausforderung gemeistert zu haben. Und was gibt es Schöneres, als nach einer langen Wanderung in einer gemütlichen Hütte einzukehren und landestypische Schmankerln zu genießen?

Bei den Neumarkter Schmankerlwochen ist der Gipfel deutlich leichter zu erklimmen: Unter dem Motto „Gipfel der Genüsse“ laden die Schmankerlwirte heuer ein, landestypische Bergküche kennenzulernen. Reisen Sie zum Matterhorn in die Schweiz und entdecken Sie die regionalen Spezialitäten! Besteigen Sie den Pico del Teide und lassen Sie sich die Küche der Kanaren schmecken!

Gerade in den Bergregionen Europas und der ganzen Welt ist häufig eine sehr ursprüngliche, regional tief verwurzelte und bodennahe Küche verbreitet. Diesem Gedanken folgen beispielsweise auch das Juradistl-Naturschutz-Projekt und die Juradistl-Produkte: Unter dem Motto „Schützen durch Nützen“ werden durch Beweidung, Bewirtschaftung und Landschaftspflege unsere wunderbare Kulturlandschaft und ihre Artenvielfalt erhalten, gleichzeitig entstehen unter der Beteiligung engagierter und starker Partner Naturschutzprodukte, die für besonderen Genuss und hervorragende Qualität stehen.

Kommen Sie mit auf eine kulinarische Entdeckungsreise durch die Bergregionen der Welt: Die Neumarkter Schmankerlwirte laden ihre Gäste in den nächsten Wochen zum internationalen kulinarischen Genussgipfel ein, immer kreativ und mit hochwertigen Produkten aus unserer Region zubereitet.

Ihr

Werner Thumann

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



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.

La Fortunella

Ristorante - Pizzeria - Catering

Mariahilfstr. 36
92318 Neumarkt
Tel.: 09181 220135

www.la-fortunella.de
la-fortunella@hotmail.de

Öffnungszeiten:

Montag, Mittwoch, Donnerstag:

11.00 – 14.00 Uhr und

17.30 – 22.00 Uhr

Freitag, Samstag:

11.30 – 14.00 Uhr und

17.30 – 23.00 Uhr

Sonntag:

11.30 – 14.00 Uhr und

17.30 – 21.30 Uhr

Dienstag Ruhetag

Die Schmankerlkarte gibt es während der Woche nur abends, am Sonntag auch mittags.



Kalabrischer Hochgenuss – Monte Coppola di Paola

Ein beliebter Bergsteigerspruch lautet: "Life begins at the end of your comfort zone". Doch wollen wir diese bei so vielen feinen Schmankerln überhaupt verlassen? Kalabriens Berge und Vulkane begleiten uns in Gedanken beim Genießen einer hausgemachten Pasta Mare-Monti, von der Antipasti bis zum Dolce. Bei so viel Genuss, wer bekommt da nicht Lust, gleich zu reservieren?

Kalabrien bildet als südlichste Region die bergige Stiefelspitze des italienischen Festlandes. Mit 1.919 m liegt der Coppola di Paola im Pollino Nationalpark, der vom Pollino-Massiv durchzogen wird und zahlreiche Fernwanderwege bietet.

Neumarkter
Lammsbräu



DIE EINRICHTUNG
PROBSTER

Wohnen. Kochen. Raumkonzepte

m MÜNCH & MÜNCH
*** STEUERBERATERSOZIENTÄT ***

Karl Kerler

Weinimporte
Groß- und Einzelhandel
Nürnberg

 **Reischböck**
BLUMENwerkstatt Malerfachbetrieb . Werbetechnik
Meisterbetrieb seit 1889

DEVK

Margarete Richard
Seubersdorf

:Bierschneider

Menschen und Autos.

PUNTURA
RAUMGESTALTUNG

 **AUTOHAUS MÜLLER** 
Neumarkt Tel. 09181 26880

fink.hygiene

**MERZ
REISEN**



La Fortunella

Ristorante - Pizzeria - Catering

ANTIPASTI

MEDITERRANE FISCHSUPPE mit Krustentieren dazu Pizzabrot	9,90 €
BOCCONCINI DI MOZZARELLA BUFALA Trüffel-Carpaccio, gebratene Waldpilze, Pflaumendressing	12,90 €
BRESAOLA (Luftgetrockneter Rinderschinken) gegrilltes Gemüse, mediterrane Kräuter-Ricotta-Nocken	12,90 €

SELBSTGEMACHTE FRISCHE PASTA

PASTA CARBONARA CALABRESE Bio-Eier von Kaiser Biogenuss, Nduja di Spilinga (calabresische Salami, scharf)	12,90 €
PASTA STROMBOLI Auberginen, Ricotta, Oliven, Kapern	11,90 €
PASTA MARE-MONTI Steinpilze, Vongole (Venusmuscheln)	14,90 €

PINSA

Die Pinsa ist die „Urpizza“ aus Italien. Sie wird aus verschiedenen Mehlsorten gebacken. Die Pinsa ist aromatisch, saftig, trotzdem kross und vor allem sehr gut verdaulich.

PINSA Kürbis, Bresaola, Parmesan, Rucola	12,90 €
--	----------------

SECONDO

 TAGLIATA VOM JURADISTL WEIDERIND Patate al forno, Salat	28,90 €
SAIBLING GEBRATEN getrocknete Tomaten, Broccoli, Kürbis, Salat	21,90 €

DOLCE

TIRAMISU CLASSICO	5,90 €
PANNA COTTA mit Früchtekompott	5,90 €



Am Höhenberg 5
92318 Neumarkt i.d.OPf.
Tel.: 09181 32584

www.landgasthaus-almhof.de
lukas-almhof@t-online.de

Schmankerl-Öffnungszeiten:

Dienstag bis Freitag:

17.30 – 21.00 Uhr

Samstag und Sonntag:

11.00 – 14.30 Uhr

Sonntag Abend und Montag Ruhetag

Sonn- und Feiertage mittags
zusätzlich Bratenklassiker

AUSGEZEICHNETE
BAYERISCHE
KÜCHE



Spanische Impressionen – Grüße vom Pico del Teide

Mystisch in eine Wolkendecke gehüllt, ist der Pico del Teide das Symbol Teneriffas, der drittgrößte Inselvulkan der Erde und mit 3.718 Metern auch der höchste Gipfel Spaniens. Die etwa 20minütige Gipfelbesteigung ab Bergstation Seilbahn gilt unter bergaffinen Kanaren Reisenden als Highlight, ist aber nur mit Gipfel-Permit erlaubt. Wer nicht so hoch hinaus möchte, lässt sich von der bizarren Landschaft im Nationalpark Cañadas Del Teide am Fuß des Giganten bezaubern. Bei landestypischen Gerichten genießen wir von herzlich bis mandelsüß die Aromen Spaniens – nur noch die Augen schließen und schon ist man da.

MCM
MICRO COMPUTER MANAGING

KASSENSYSTEME

**Neumarkter
Lammsbräu**



Istler Christian

92364 Deining-Oberbuchfeld
www.istler-gymn.de
Tel. 0 91 84 33 48

- Heizung • Sanitär
- Solar
- Kundendienst
- Landtechnik



**BERSCHNEIDER
*BERSCHNEIDER
ARCHITEKTEN BDA
*INNENARCHITEKTEN**

www.berchneider.com



Greif
Textile Mietsysteme

RÜBENRETTER

D` VORSPEIS (STARTERS)

PIMIENTOS DE PADRON

Kleine Bratpaprika
mit grobem Meersalz **6,90 €**

TAPAS

Patatas Bravas. Aioli Baguette.
Datteln im Speckmantel mit Ziegenkäse
Manchego und Seranoschinken mit Quitten-
gelee. Pimientos de Padron
Scharfe Albóndigas –
spanische Fleischbällchen.Oliven **18,90 €**

SUPPENSCHALEN (SOUPS)

CHORIZO-BOHNENSUPPE 8,90 €

SPANISCHE TOMATENSUPPE

- mit Hackbällchen **8,90 €**
- ohne Hackbällchen **6,90 €**

ZUM TEILEN (TO SHARE)

ESPANIA SALAT

Salate.Chorizo.Manchego.
Früchte.Almdressing **17,90 €**

STEAKPLATTE

Rumpsteak.Hähnchenbrust (600g)
Patatas Bravas.Pimientos de Padron
Gegrilltes Gemüse.Soßen.Baguette **59,90 €**

HAUPTGANG (MAIN COURSE)

SPANISCHES OFEN-SCHMORRINDERSTEAK

 (300 g)
Tomaten-Zwiebel-Kruste
Rumpsteak. Patatas Bravas **32,90 €**

CORDERO AL CHILDRÓN

 Juradistl-Lammeintopf
mit Paprika.Kartoffeln **21,90 €**

VEGETARISCHE PAELLA 16,90 €

EL PAQUETE:

Scampi.Lachsfilet.Chiorizo.
Kräuter-Reis **24,90 €**
im Päckchen serviert

OHNE KOHLENHYDRATE (WITHOUT CARBS)

POLLO AJO -

SPANISCHES KNOBLAUCHHUHN
Hähnchen mit Gemüse **19,90 €**

NASCHWERK (DESSERT)

MANDELTORTE.MANDELEIS 8,90 €

CREMA CATELAN.CARAMELEIS 8,90 €



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

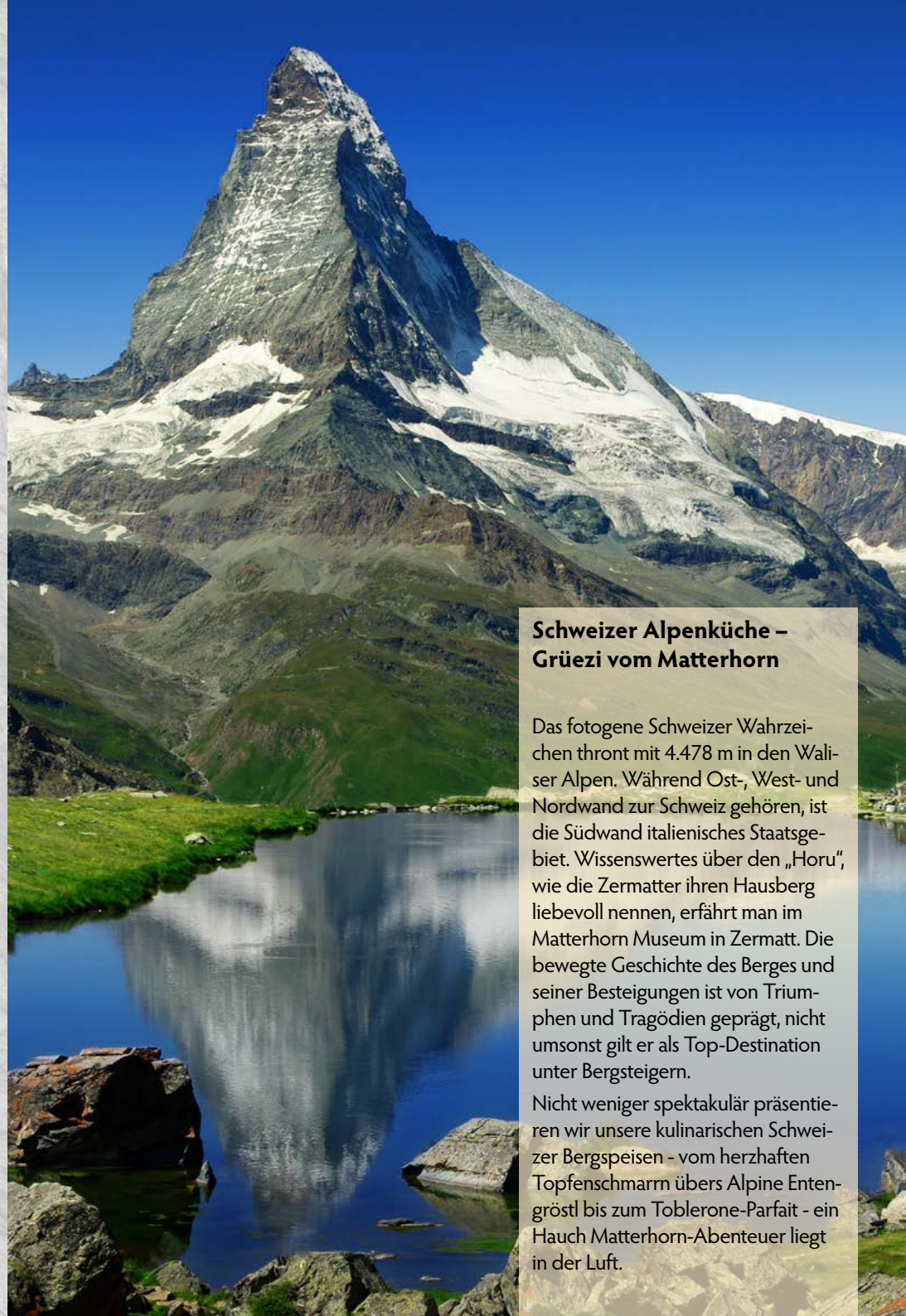
Samstag und Sonntag:

11.00 – 23.00 Uhr

Montag und Dienstag: Ruhetag

Sonntag Mittag

keine Schmankerlkarte!



Schweizer Alpenküche – Grüezi vom Matterhorn

Das fotogene Schweizer Wahrzeichen thront mit 4.478 m in den Walliser Alpen. Während Ost-, West- und Nordwand zur Schweiz gehören, ist die Südwand italienisches Staatsgebiet. Wissenswertes über den „Horn“, wie die Zermatter ihren Hausberg liebevoll nennen, erfährt man im Matterhorn Museum in Zermatt. Die bewegte Geschichte des Berges und seiner Besteigungen ist von Triumphen und Tragödien geprägt, nicht umsonst gilt er als Top-Destination unter Bergsteigern.

Nicht weniger spektakulär präsentieren wir unsere kulinarischen Schweizer Bergspeisen - vom herzhaften Topfenschmarrn übers Alpine Entenbröstl bis zum Toblerone-Parfait - ein Hauch Matterhorn-Abenteuer liegt in der Luft.

Neumarkter Lammsbräu



Autolackier-Fachbetrieb

KAISER



NIEßLBECK

OBST & GEMÜSE

www württembergische

Ihr Fels in der Brandung.

Generalagentur Jochen Schöll

Egerländer Str. 38 • 92318 Neumarkt i.d.OPf.



Fischzucht Riedl



VORSPEISEN

ZIEGENKÄSE-CARPACCHIO



Juradistlhonig | Thymian | Karamellisierte Walnüsse |
Löwenzahnpesto | Alpenbrot **7,20 €**

HERZHAFTER TOPFENSCHMARRN

Pilzcreme | Eierschwammerl | Nussisalat | **8,50 €**

GERÄUCHERTES KARPENMOUSSE AUS DER BRAUNMÜHLE

Wildkräutersalat | Kohlrabi | Harissa |
Wiesenkräuter | Zitronenöl **9,50 €**

FLEISCHLAIBERL VON DER GAMS

Kohl | Pilze | Brotcreme | Kürbisöl **10,50 €**

SUPPEN

KÜRBISCREMESUPPE

steirisches Kürbisöl | Kürbischips | geröstete Kürbiskerne **5,90 €**

GERÖSTETE BROTSUPPE MIT KREN

Schwarzbrotchips | gebratener Bauernspeck |
Meerrettichraspel **4,90 €**

HAUPTGANG

ALPINES ENTENGRÖSTL

Entenbrust | Biokartoffeln | Edelpilze | Landei **17,50 €**

ZÜRCHER GESCHNETZELTES VOM LANDHUHN

Champions | Rösti von Biokartoffeln **15,90 €**

GESCHMORTE GAMSKEULE

Kartoffelstrudel | Sanddorn | Rahmwirsing **22,50 €**

ZWEIERLEI VON DER GAMS

Ravioli mit Gamsfleischfüllung und Gamsragout |
gebratene Pilze | Kürbiscreme | Hagebuttensauce **26,50 €**

VEGETARISCH

GEGRILLTER WEISSKOHL

in Buttermilch gegart | Kürbiscreme | Walnuss-Salsa **12,80 €**

BERGKÄSENOCKERL

Blattspinat | Bergkäse | Nussbutter **14,90 €**

FISCH

WURZELFLEISCH VOM SAIBLING – AUS DER BRAUNMÜHLE

im eigenen Sud | Gemüsestreifen | Kren **17,90 €**

NACHTISCH

„MATTERHORN“

Toblerone-Parfait auf Kastaniencreme
und Rotweinpflaumen **8,20 €**

MOHNSCHUPFNUDELN

auf Vanillesauce und Birnenkompott **7,50 €**

ALPENKÄSE IN VERSCHIEDENEN REIFEGRADEN

mit Trauben und Feigensenf **10,50 €**



Café · Restaurant · Neumarkt

Regensburger Str. 109
92318 Neumarkt
Tel.: 09181 50907500
Fax: 09181 50907550

www.lex-neumarkt.de
info@lex-neumarkt.de

Öffnungszeiten:

Montag - Freitag:
11.00 – 14.00 Uhr und
17.30 – 22.00 Uhr

Samstag:
17.30 – 22.00 Uhr
geschlossen an Sonn- und Feiertagen

Schmankerlkarte ab 17.30 Uhr

Der Berg ruft - Genussgipfel Predigtstuhl

Der phänomenale Rundumblick wie bei der Predigt von der Kanzel brachte dem Hausberg Bad Reichenhalls einst seinen Namen. Hier gibt's zum Muskelkater noch Kunst und Kultur obendrauf: Das Flair der Goldenen Zwanziger erlebt man in der 1928 erbauten Nostalgiebahn, der ältesten Großkabinenbahn der Welt wie auch im denkmalgeschützten Bergrestaurant. Viele Wanderrouten von leicht bis schwer führen auf 1.613 m ü. NN, dabei begegnet man verheißungsvoll klingenden Namen wie Waxriessteig oder Steinere Agnes.

So einzigartig wie der Predigtstuhl ist unsere Schmankerlkarte mit Gaumenfreuden, die Bergzauber versprechen: ob Alpenlachs oder Bergbauern-Bruschetta – der Berg ruft!



www.steuerkanzlei-muehl.de



fink.hygiene



Café · Restaurant · Neumarkt

VORSPEISEN

BERGBAUERNBRUSCHETTA

mit Speck, Bergkäs' und Essiggurkerl
an Feldsalat auf Holzofenbrot

10,50 €

SPINATSALAT (V)

in Butter gebratene Spinatknödel mit Kirschtomaten
und Lauchzwiebel, essigsauer mariniert -
auf Babyspinatsalat, in Joghurt-Olivenöl-Dressing

12,80 €

SUPPE

KLARE SCHWAMMERLSUPPN (V)

mit gebratenen Waldpilzen

7,80 €

HAUPTGÄNGE

BACKHENDL

auf Kartoffel-Gurkensalat mit Preiselbeeren & Zitrone
dazu herbstliche Blattsalate & Kürbiskernöl

18,50 €

BÖFFLAMOTT

mit Kartoffelstampf & glasiertem Karottengemüse

19,80 €

GROSSER REIBERDATSCHI

an bunten, herbstlichen Blattsalaten
in Joghurt-Olivenöl-Dressing mit gerösteten Nüssen...

... und gegrillten Kürbisspalten (V)

13,50 €

... und „Johann Herrlers Alpenlachs“
mit Dill-Creme-Fräiche

17,80 €

(V) = Vegetarisch

DESSERT

WINDBEUTEL (V)

mit cremigem Vanilleeis, gebrannten Kürbiskernen
und eingemachten Sauerkirschen

6,80 €

EMPFEHLUNG

ZWETSCHGENBRAND

3,50 €

ENZIANSCHNAPS

4,00 €



POSTBERCHING

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

post@post-berching.de
www.post-berching.de

Öffnungszeiten:

Montag – Sonntag
11.00 bis 14.00 Uhr
18.00 bis 21.00 Uhr

Tiroler Gaumengenuss - Audienz beim König Ortler

Ein Muss für wagemutige Kraxler ist mit 3.905 Metern dieser majestätische versteinerte Riese, die höchste Erhebung Südtirols. Anspruchsvolle Hochtouren führen hinauf zum vereisten Gletschergipfel und nur Bergspezialisten trauen sich an die Nordwand, die höchste Eiswand der Ostalpen.

Den Ortler besteigt man als hartgesottener Alpinist am besten erst nachdem man mit unseren deftigen Tiroler Gerichten ausreichend Kraft getankt hat. Für die Daheimgebliebenen duftet bei uns der alpine Herbst nach Marillen und Bergwiesenheu, und schon beim Lesen der Schmankerlkarte erinnern wir uns an die kulturellen Einflüsse in dieser Sehnsuchtsregion, ein wahrer Gaumengenuss!

Leberecht Goeritz
MOLKEREI+FRISCHPRODUKTE
www.leberecht-goeritz.de



Gutmann
Gutes Hofweizen

Metzgerei – Gasthaus
Sippl Wegscheid



Wackersberg 12
92334 Berching



**Neumarkter
Lammsbräu**



**8 OAO
KREATION**



Inh. Werner und
Charlotte Schels
Reichenauplatz 2
92334 Berching/OPf
Telefon 08462/1035

Café

Mittelbach
Konditorei – Bäckerei

APERITIF

MARILLEN-SORBET

mit Secco aufgeossen

6,00 €

SUPPE

RINDERKRAFTBRÜHE

mit Burgeiser Kaaspressknödel,
Speckknödel und Fritatten

5,80 €

HAUPTGERICHTE

DINKEL KAASSPATZ'L

mit würzigem Burgeiser Bergkäse und
reschen Zwiebeln

13,40 €

KNÖDEL TRIS

Rote Bete-, Spinat- und Kürbisknödel auf
Wurzelgemüse und Walnuss-Salbei-Butter,
dazu Rucola und Parmesanspäne

14,90 €

HAUPTGERICHTE

BERGSCHNITZEL

vom Oberpfälzer Schwein, mit süßem Senf und Kren
in Bergkäse-Brezenpanade gebacken, dazu
Bratkartoffeln und Weißbier-Preiselbeeren

14,90 €

KRÄUTERBRATEN

vom Kalb, in Tiroler Bergwiesenheu geschmort,
dazu Wurzelgemüse und hausgemachte Dinkelspätzle

17,90 €

GIPFELSTÜRMER BURGER



Rindfleisch Patty vom Juradistl Weidenrind
im Laugen Bun mit Biermayonnaise, Bergkäse,
Kaasspatz, Salat, Gurke, Tomate,
roten Zwiebeln, Speck und Röstzwiebeln

13,80 €

HIRSCHRAGOUT

mit Burgeiser Speck und Schwammerl
in Rotwein und Preiselbeeren geschmort, dazu
Blaukraut und Graumohn-Schupfnudeln

18,50 €

MÄRZENBIER GULASCH



vom Juradistl Weidenrind, papriziertes
Rindergulasch in Märzenbier geschmort
mit roten Zwiebeln und Böhmisches Knödeln

17,20 €

MONTAG – SAMSTAG

TIROLER GRÖSTEL

mit Schweinebraten, Zwiebeln, Kartoffeln,
Bratsafterl und Spiegelei

9,90 €

SONNTAGSEMPFEHLUNG

BACKHENDL



vom Jura-Geflügel Rapperszell,
in der Brezenpanade gebacken,
dazu in Altmühltaler Kernöl
marinierter Kartoffel-Vogerlsalat

17,40 €

DESSERT

HAUSGEMACHTER GERMKNÖDEL

mit Powidl gefüllt, an Vanillesauce und
Waldviertler Graumohn

7,90 €

TIROLER DESSERT TRILOGIE

Mini Germknödel, Bauernhof Vanilleeis mit
karamellisierten Kürbiskernen und Kernöl,
Moosbeeren Panna Cotta

9,80 €



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

hotel@sammuel.de
www.sammuel.de

Täglich ab 07.00 Uhr telefonisch erreichbar.

Öffnungszeiten:

Montag: 17:00 Uhr bis 22:00 Uhr

Dienstag bis

Samstag: 11:30 Uhr bis 22:00 Uhr

Sonn- und

Feiertage: keine Schmankerlkarte

Unsere Küche kocht für Sie bis 20:30 Uhr

Berghotel Sammüller - frisch, biologisch und regional!

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

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).



Lecker-Essen - dahoam am Wolfstein

Wir lieben unseren Hausberg: Ob am Wandertag in der Schule, beim Umwandern der Zeugenberge oder für einen romantischen Ausflug hoch zum Krähentisch - jeder waschechte Neumarkter besteigt den Wolfsteinberg mehr als einmal im Leben. Hoch hinauf führt der Weg zum Wahrzeichen unserer Stadt, auf dessen höchster Stelle (588 m) die sagenumwobene Burgruine Wolfstein thront.

Den kräftigen Anstieg belohnen wir mit feinen Speisen, kultigen Drinks und wahren Schätzen aus der Natur – beerig, waldig, wild. Bei junger Bio-Küche aus Österreich, Bayern, Böhmen und Panoramablick über die Heimat inklusive stellt sich schnell wohliges Hüttenfeeling ein!

KAFFEE RÖSTEREI
Parsberg

HÄRTEIS
GETRÄNKE · FESTZELTE

**GEWINN
BLICK** +
Kassen- und
Bezahlsysteme

OMEGA SORG
Dienstleistungszentrum für das Ernährungsgewerbe

BLUMENwerkstatt

BURKHARDT
ENERGIE- UND GEBÄUDETECHNIK

**Bäckerei-Café
Sammüller**
Brot & Butter

**Neumarkter
Lammsbräu**

Allianz
Christian Lenz
Versicherungskaufmann
Allianz Generalvertretung

TAXI Service
09181 510077
Neumarkt
24 Std. Service, Pannendienst, Kurienfahrt,
Flughafenverkehr, Gegen- und Kranfahrten

PUNTURA
RAUMGESTALTUNG

neve
DESIGN | KONZEPT | KOMMUNIKATION
www.neve-design.de

kupfer & sohn
OBST · GEMÜSE · SÜDFRÜCHTE

**DIE EINRICHTUNG
PROBSTER**
Wohnen. Kochen. Raumkonzepte.

Juradistl
Streu Obst

APERITIF

PREISELPETER

Wildpreiselbeersirup, Soda
und Prosecco **6,20 €**

ZWETSCHGEN SPRITZ

Zwetschgenlikör, Soda und Prosecco **7,20 €**

SUPPE

FRUCHTIGE KÜRBISCREMESUPPE **6,20 €**

BÖHMISCHE KARTOFFELSUPPE

nach „Omas Art“ **6,20 €**

VEGETARISCH

BERGSTEIGER GEMÜSE-KÄSE-PFANDL

mit Schmankerlgemüse,
Rosmarinkartoffeln und
Bio-Ziegenkäse überbacken **19,80 €**

WALDSCHWAMMERLRAGOUT VOM VIKTUALIENMARKT

mit Brezenknödelradl und
herbstlichem Salat **16,50 €**

SCHUPFNUDELPFANDL

mit Schmankerlgemüse,
Waldschwammerl und Kräutersoße **17,50 €**

FISCH

FILET VOM OBERPFÄLZER STÖR

aus der Pfanne mit Schmankerlgemüse,
Kräuterschaum und
Rosmarinkartoffeln **24,80 €**

HAUPTSPEISEN

JURA-DISTL LAMMPFANDL



Lammkotelett, Schmorlamm,
Lammragout mit Speckbohnen
und Kartoffelkäsenocken **22,00 €**

BÖFLAMOTT VOM BIO-RIND

mit Brezenknödelradl,
Schmankerlgemüse und
Schmandhaube **19,80 €**

„ORIGINAL“ WIENER SCHNITZEL VOM OBERPFÄLZER JUNGKALB

mit Kartoffelendiviensalat und
selbstgemachten Preiselbeeren **22,00 €**

BACKHENDLBRUST AUSTRIA

mit Rosmarinkartoffeln, Kräuterschmand
und herbstlichem Salat **19,80 €**

WILDRAGOUT

AUS DEM HEIMISCHEN WALD
mit Kartoffelkäsenocken,
Schmankerlgemüse und
selbstgemachten Preiselbeeren **19,80 €**

DESSERTS

BAYERISCH CREME

im Glas serviert mit selbstgemachtem
Zwetschgenröster garniert **9,80 €**

HAUSGEMACHTE LECKERE APFELKÜCHLE IM BIERTEIG

mit selbstgemachtem Kürbiscremeeeis **9,80 €**



Litzloher Str. 8
92367 Pilsach
Tel.: 09181 510600
Fax: 09181 5106099

www.am-schloss.de
info@am-schloss.de

Schmankerl/Küchen-Öffnungszeiten:

Genießen Sie unsere SCHMANKERLN von:

Mittwoch bis Sonntag:

11.30 – 14.00 und 17.00 – 21.00 Uhr

Sonn- & Feiertage:

11.00 – 14.00 und 17.00 – 20.00 Uhr

Montag und Dienstag:

Restaurant geschlossen!

Sonntag mittags Auszug aus der
Schmankerlkarte

Sonn- und Feiertage mittags zusätzliche
Bratengerichte frisch aus dem Ofen



EHRENPREIS DER
OBERPFALZ
FÜR FISCHKÜCHE



Ein Berg wie keiner - Pilsach grüßt den Mount Everest

Unübertroffen bleibt der höchste Gipfel der Welt mit unglaublichen 8.843 m Höhe Symbol für extreme Bergabenteuer. Nach ihrer Erstbesteigung am 29. Mai 1953 gingen die Neuseeländer Edmund Hillary und Tenzing Norgay in die Geschichtsbücher ein. Seitdem zieht der Mythos Mount Everest abenteuerhungrige Entdecker und Sinnsucher in seinen Bann; doch so eine ca. 40tägige Bergtour im Himalaya-Gebirge will gut geplant sein!

Es geht auch bequemer: Die Schmankerl-Exkursion führt uns zu den leichten, exotischen Köstlichkeiten Nepals und Tibets; nepalesische Momo-Teigtaschen, traditionelle tibetische Langsha-Nudelsuppe und beliebte südasiatische Klassiker - wir sagen: Ramro saanga kanuus!

J.J. DARBOVEN
SEIT 1866

Grapös
SOFT DRINKS

Neumarkter
Lammsbräu

BERNDT
GMBH
Einfach besser verwerten.

GANSBRÄU
Neumarkt's
guter Schluck

NEUMARKTER
MINERALBRUNNEN
Seit 1994

BEER
Haustechnik GmbH

Veldensteiner.

NIEßLBECK
OBST & GEMÜSE

MALER
Königsberger

SCHREINEREI
OBERMEIER

Von der Planung
bis zur Ausführung
Möbel - Fenster - Türen
Treppen - Parkett

Schreinerei Obermeier Lössweg 1 92348 Berg b. Neumarkt T. 09189 314

Metzgerei
Nießlbeck - Gutmann
Lebte Hofweizen

ELEKTRO
Fachbetrieb
für Elektroinstallationen und Hausgeräte

Juradistl
BIOLOGISCHE VIELFALT
IM OBERPFÄLZER JURA

CHEFS
CULINAR
EIN UNTERNEHMEN VON CITTI-JOMO-RINGEL

Seib
Extra

VORSPEISEN UND SUPPEN

MOMO

Gedämpfte Teigtaschen, gefüllt mit Rinderhackfleisch oder Vegetarisch, angerichtet mit einer frischen Tomaten-Koriander-Chili-Soße **10,80 €**

SAMOSA (leicht scharf)

Gebackene Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen und Gemüse, angerichtet mit Mango-Chutney **9,80 €**

LANGSHA-/TSE THENTUK (Thukpa)

Suppe mit Nudeln, Rindfleischstreifen und Gemüse wahlweise Vegetarisch **7,80 €**

EVEREST CAMP SOUP

Maiscremesuppe mit Tandoori-Hähnchen oder Tandoori-Sellerie **7,80 €**

DAL - Was Gesundes – wird separat angerichtet - Linsensuppe mit Reis und Gemüsecurry, dazu Chapati (Brot) **7,50 €**

HAUPTGERICHTE

ALOO KO ACHAR Vegetarisch

Kartoffeln, grüne Bohnen, Blumenkohl, Weißkohl, Erbsen, Karotten, dazu Chapati (Brot) **11,80 €**

SHOGOK NAGOPA

Gegrillte Fetzen vom Rinderrücken, dazu Kartoffeln, Spinat mit Knoblauch und Ingwer **21,80 €**

TSEL GYAKER (Gemüsecurry)

Verschiedene Gemüse, Curry, Joghurt, Ingwer, dazu Zartweizen **12,80 €**
mit gegrillten Tandoori-Schweinefiletspitzen **16,80 €**

JURADISTL TRIFFT TIBET



Gegrillter Lammrücken mariniert, Rotes Curry, Tsampa-Kartoffelrösti und Joghurt-Minz-Soße **25,80 €**

SHAB TRA

Gegrilltes Hähnchenfilet, Sellerie, Karotten, Grüne Chili, Knoblauch, dazu Reis **15,80 €**

SHEMOS

Gekochte Teigtaschen mit Rind, Zwiebeln, Pilzen, Karotten, Bohnen, leicht angebraten - auf Wunsch auch rein Vegetarisch - dazu Joghurtdip verfeinert mit Koriander, Gurke, Chili, Kreuzkümmel **14,80 €**

DESSERTS

TIBETAN MOMO-PIE

Drei Momos gefüllt mit frischen Apfelstücken, Mandeln, Zimt, Rosinen dazu Schokocreme **9,80 €**

SIKARNI



Angemachter Joghurt mit Pistazien, Mandeln, Banane, Honig **5,80 €**

HIMALI FRÜCHTE

Chai Panna Cotta mit frischen Früchten, garniert mit gerösteter Gerste **7,80 €**

EVENTS 2021

**Freitag, 15. Oktober 2021
und**

Freitag, 29. Oktober 2021

Gambas Total Buffet

Fangfrische Gambas...

... und zwar so viele Sie mögen!

Gambas bis zum Abwinken servieren wir Ihnen mit unseren fruchtig-pikanten Dips, knusprigen Kartoffeln, ofenfrischen Knoblauchbrot, Reis und bunten Salaten.

25,50 Euro pro Person

von 17:00 bis 21:00 Uhr!

... das Beste, was Gambas passieren kann!



Herrnstraße 3
92348 Berg
Tel.: 09189 / 41 46 141
Fax: 09189 / 41 46 142

www.goldener-hirsch-berg.de
info@goldener-hirsch-berg.de

Öffnungszeiten:

Mittwoch
bis Samstag 17.00 – 23.00 Uhr
Sonn- und Feiertage 11.30 – 14.00 Uhr
und 17.00 – 22.00 Uhr

Unsere Schmankerlkarte genießen Sie

Mittwoch
bis Samstag ab 17.00 Uhr

Sonn- und Feiertags immer zusätzlich mit
Bratenkarte!

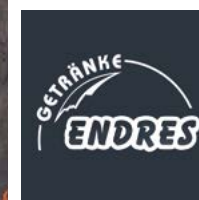
Der Gipfel der Genüsse - die Zugspitze

Inmitten der Bergwelt Garmisch-Partenkirchens thront *The Top of Germany* mit 2.962 Metern. Alpinisten lockt der Jubiläumsgrat: Die schroffe Felsklamm zwischen Zugspitze und Alpspitze gilt als Paradetour der Ostalpen. Mit einer Strecke von 5,3 km und einer Gehzeit von 7 bis 9 Stunden kein leichtes Unterfangen! Doch Berg- und Talfahrt sei Dank gibt es auf dem begehrtesten Berg im Bundesgebiet für jedermann Gletscherfeeling, Hüttengastro und die schönste Dachterrasse Deutschlands.

So viel Berg macht hungrig auf herzhaftes Schwammerlgerichte, Kürbis und Co. Mit klassisch herbstlich-bayerisch-alpinen Speisen stimmen wir uns aufs nächste Bergabenteuer ein.



Metzgerei
Nießlbeck





SUPPEN

BOUILLON VOM TAFELSPITZ

Wurzelgemüse | Einlage hausgemachte
Kaspressknödel **5,50 €**

KÜRBIS GANGERL | SÜPPCHEN

Forelle - frisch geräuchert | Röstbrot **5,50 €**

VORSPEISEN

STEINPILZ-PFIFFERLING-TASCHERL

Almkrauterbutter **8,80 €**

POCHIERTES KALBSFILET

Röstgemüse | Meerrettich |
Bergkäsechip **8,80 €**

HERBSTLICHER SALAT

Muskatkürbis | Birne |
Himbeervinaigrette | Röstbrot **7,90 €**
wahlweise dazu: gratinierter Ziegenkäse |
Walnusskrokant | Röstbrot **4,20 €**

HAUPTGERICHTE

WIRSINGROULADEN VOM OBERPFÄLZER LANDSCHWEIN

Kartoffelgratin | Schmorkarotten **13,90 €**

GESCHMORTES OCHSENBACKERL

Sellerie-Vanille-Stampf |
Maroniblaukraut **17,90 €**

REHRAGOUT

gerösteter Breznknödel |
Rahm-Speck-Wirsing **18,90 €**

PILSACHER SAIBLING

Graupen-Rüben-Risotto |
Rosenkohlblätter **16,90 €**

VEGANES MENÜ

KÜRBISÜPPCHEN

Schmorzwiebeln | Röstbrot **4,90 €**

GEBRATENE KRÄUTERSEITLINGS

Graupen-Rüben-Risotto |
Bergkräutergremolata **12,90 €**

VEGANE SCHOKOMOUSSE

Früchte aus unserem Rumtopf **5,50 €**

DESSERTS

KÄSEAUFWAHL



getrüffelter Blütenhonig |
Feigensenf **6,80 €**

NOUGATKNÖDEL

Haselnuss-Butterbrösel |
Zwetschgenröster **6,80 €**

BAYERISCHCREME

Früchte aus unserem Rumtopf |
hausgemachtes Bratapfeleis **6,80 €**

UNSERE GETRÄNKEEMPFEHLUNGEN

APERITIF

Bouvet Crémant de Loire Rose
Excellence Rose AOC 0,1l **4,90 €**

Prosecco
Vicenzo Toffoli Refrontolo 0,1l **3,50 €**

WEINE

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

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

Grauburgunder
(Hauswein) - vegan - weiß 0,2l **6,90 €**

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

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

DIGESTIV

Grappa Riserva 1846 Mazzetti 2 cl **3,90 €**

Glavya, Whiskey-Likör
aus dem schottischen Hochland 2cl **3,90 €**

verschiedene „alte Sorten“ Prinz 2cl **3,30 €**

SCHMANKERLWOCHEN - PREISE 2021

1. Preis – Frühling am Gardasee



GARDASEE DELUXE TONELLI HOTEL SAVOY PALACE

Das MERZ-Lieblingshotel

Einmal im Jahr an den Gardasee muss einfach sein! Am schönsten im Frühjahr, wenn der Frühling in „Bella Italia“ schon Einzug gehalten hat.

1 Anreise | Riva

Anreise an den Gardasee. Was halten Sie von einem Besuch im Wellnessbereich mit Hallenbad und Fitnessraum?

2 Limone – Malcesine

Sie lernen heute die schönsten Orte am nördlichen Gardasee kennen. Limone an der Gardesana Occidentale ist für viele der malerischste Ort am See. Am Nachmittag Aufenthalt in Malcesine, dessen pittoreske Altstadt von der trutzigen Skaligerburg überragt wird.

3 Verona - Galaabend

Die römische Arena, die mächtige Skaligerburg und stolze Renaissance-Palazzi machen Verona zu einer der sehenswertesten Städte Italiens. Nutzen Sie den Vormittag für einen Bummel auf eigene Faust – Verona ist bekannt für seine eleganten Geschäfte. Stadtführung am Nachmittag, danach Rückfahrt zum Gardasee.

Galaabend im Hotel mit Musik.

4 Riva | Rückreise

4-Tages-Reise • TERMIN 2022

10. – 13. März • (Do.–So.)

UNSERE LEISTUNGEN

★★★Fahrt im 5-Sterne-Reiseomnibus

- Unterbringung im 4-Sterne-Hotel
- Nutzung der Wellnesseinrichtungen des Hotels (Hallenbad, Sauna, Fitness)
- 3 x Übernachtung/Frühstücksbuffet

- 1 x Willkommens-Abendessen mit Begrüßungscocktail
- 1 x 3-Gang-Abendessen
- 1 x Galaabend bei Live-Musik und Tanz
- 1 x Weinprobe mit Imbiss in einem typischen Weinkeller
- Ausflug nördlicher Gardasee mit Führung
- Ausflug Verona mit Stadtführung

IHR HOTEL

TONELLI HOTEL SAVOY PALACE
RIVA DEL GARDA

MERZ REISEN

www.merz.reisen

2. Preis



250 EUR- Übernachtungsgutschein

Der Gutschein, gesponsort von Neumarkter Lammsbräu, ist einlösbar in einem der rund 80 BIO HOTELS in Deutschland, Österreich, Italien, Slowenien, Griechenland und der Schweiz. BIO HOTELS bieten das Nonplusultra der Hotellerie – mit zertifizierter Bio-Qualität, 100 % Naturkosmetik, natürlichem Schlafkomfort und vielem mehr. Das alles bei möglichst geringen CO²-Emissionen, versteht sich. Für eine lebenswerte Zukunft und einen nachhaltigen Lebensstil – auch im Urlaub oder auf Geschäftsreisen.

www.biohotels.info



SCHMANKERLWOCHEN - PREISE 2021

3. Preis



Schneeschuhtour zur Alpspitze

Unser 3. Preis beinhaltet einen Gutschein für eine Schneeschuhtagestour für zwei Personen auf herrlichen, einsamen Panoramatrails unter der Alpspitze. Ausgangspunkt ist die Bergstation der Kreuzeckbahn. Eine Leihhausrüstung ist inbegriffen.

An der Schneeschuhtagestour lernst Du nicht nur die notwendige Technik, um im tiefen Schnee oder an kurzen Steilstufen kraftsparend zu wandern. Du erfährst auch alles Wissenswerte über Tourenplanung, Ausrüstung, elementare Lawinkunde und Erste Hilfe.

<https://vivalpin.com>



4. 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 HABSBURG, dem Umweltbildungs- und Regionalentwicklungszentrum des Landkreises Neumarkt i.d.OPf. erwarten die Gewinnerin oder den Gewinner mit Freunden und Familie.

www.hausamhabsberg.de

5. Preis



Die Olperer Hütte genießen

Sie wollten schon immer mal ganz oben nächtigen, auf 2389 Meter, mit einem phänomenalen Panorama in angenehm modernem Ambiente? Wir verlosen mit Unterstützung der DAV Sektion Neumarkt eine Nacht für zwei Personen auf der Olperer Hütte in den Zillertaler Alpen.

<https://olpererhuette.de>

6. Preis



Kurzurlaub im Schlossbad

Das Schlossbad bietet Ihnen nicht nur einen modernen und gemütlichen Innenbereich, sondern auch eine großzügige, ansprechende Außenanlage. Zu jeder Jahreszeit schwimmen, plantschen, saunieren oder entspannen. Ein Gutschein über 100 € ist Ihr Preis!

<https://schlossbad-neumarkt.de>

7. – 14. Preis



Schmankerlgutscheine

Genießergutscheine im Wert von je 50,00 € von den Neumarkter Schmankerlwirten:

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

SCHMANKERLWOCHEN - PREISE 2021

15.– 24. Preis



Burgis Knödelliebe Schmankerlpakete

Gewinnen Sie für den Knödelgenuss zu Hause je ein Paket bestehend aus: Burgis Kühltasche gefüllt mit fünf Produkten von Burgis Knödelliebe und einem hochwertigen Burgis Einkaufskorb.
www.burgis.de

25.– 26. Preis



Der Neumarkt-Gin

Eine Flasche GIN 1160. No.1 gewinnen und genießen. Der Geschmack von Zimt, Sternanis, Orange, Zitrone und Koriander wird Sie verzaubern. Der Gin aus Neumarkt.
www.gin1160.de

27.– 28. Preis



NeuerMarkt

einkaufen · leben · genießen

Shopping-Vergnügen

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

29.– 30. Preis



Gewinnen Sie einen Gutschein über 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 Schmankerlwirtgemeinschaft. 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!

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 bis spätestens **06. Nov. 2021** einsenden bzw. abgeben: Tourist-Info, Rathausplatz 1, 92318 Neumarkt.

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.



GENUSS UND FREUDE SCHENKEN!

Mit einem **Genießergutschein** der Neumarkter Schmankerlwirte bereiten Sie viel Freude. Den Wert des Gutscheins können Sie selber festlegen. Der Schmankergutschein 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





Deutscher Alpenverein
Sektion Neumarkt i.d. OPf.

Übernachten Sie 2.389m über dem Alltag, im Bergdomizil des DAV Neumarkt im Zillertal.

Oder besuchen Sie uns in der Heimat der Sektion, dem DAV-Zentrum in der Dreichlingerstraße 40 in Neumarkt.

Ein Platz um nette Leute kennenzulernen. Ein Ort für die etwas andere Geburtstagsfeier- ob für Kinder oder Erwachsene. Ein Treffpunkt für Freunde und Gleichgesinnte, für sportliche Aktivität und gemütlich ausklingende Abende.

Kommt vorbei und testet mehr als 100 Kletterrouten in 60 Sicherungslinien, die sowohl Indoor als auch Outdoor verteilt sind.

www.alpenverein-neumarkt.de

Wir freuen uns auf euch!



www.kletterzentrum-neumarkt.de



DAV
ZENTRUM
SEKTION NEUMARKT



WIR EMPFEHLEN IHNEN UNSERE WERBEPARTNER

Adelholzener Classic
Afri Cola
Allianz Christian Lenz
Autohaus Müller
Autohaus Bierschneider
Autolackier-Fachbetrieb Kaiser
Bäckerei Härtl
Bäckerei Plank
Beer Haustechnik GmbH
Berndt GmbH
Berschneider + Berschneider Architekten
Bio Hotels
Blumen Zuckschwert
Blumenwerkstatt Bauer
Blumen Ambiente Dörmann
Brauerei Betz
Brauerei Gutmann
Brauerei Riedenburger
Brauerei Schattenhofer
Brauerei Veldensteiner
Brüderlein Getränke
Burgis Knödel Liebe
Burkhardt Energie- und Gebäudetechnik
Cafe Mittelbach
Calmar Creativ
Chefs Culinar
DAV Deutscher Alpenverein
DEVK Margarete Richard
Die Einrichtung Pröbster
Dinzler Kaffeerösterei

Distler Christian Heizung, Sanitär
Elektro Ulm
FC Ingolstadt Schanzer
fink.hygien
Fischzucht Riedl
Frisch-Ei-Dienst Simon
Fruchtimport Lindner
Gansbräu
Getränke Endres
Gewinnblick Kassensysteme Ebner
Gradu Werbetechnik
Grapos
Greif Textile Mietsysteme
Härteis Getränke
Herrler Gourmet
Hofvermarktung Christian Sippl
Hollwecks Landoase
J.J. Darboven
Jura-Taxi Dittrich
Juradistl
Kaffeerösterei Parsberg
Karl Kerler Weinimporte
Kupfer & Sohn Obst, Gemüse, Südfrüchte
Leberecht Goeritz Molkerei + Frischeprodukte
Landschaftspflegeverband Neumarkt e. V.
Maler Königsberger
MCM Micro Computer Managing
Merz Reisen
Metro Cash & Carry
Metzgerei Nießbeck

Metzgerei Sippl, Wegscheid
Münch & Münch Steuerberatersozietät
Nagler Fruchtsäfte
NeuerMarkt
Neumarkter Lammbräu
Neumarkter Mineralbrunnen
Neve-Design
Nießbeck Obst und Gemüse
OAO Kreation
Omega Sorg
Puntura Raumgestaltung
Raiffeisenbank Neumarkt
Regionalpark Quellenreich
Reischböck Malerfachbetrieb
Rödl Energie
Rübenretter
Schreinerei Obermeier
Sparkasse Neumarkt
SPINO Wein und Spirituosen
Stadt Neumarkt
Stadtwerke Neumarkt
Steuerkanzlei Mühl
Taxi-Service Kienlein
Troiber
VIVALPIN
Wäscherei Meyer
Weingut Stern
Wir machen IT GmbH
Württembergische - Agentur Jochen Schöll

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

NEUMARKT 

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
Knödel Liebe.

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:

Katharina Velling | textschmuck.com

Fotos:

Hubert Bösl · Egbert Schwab · Merz Reisen · Vivalpin
Landschaftspflegeverband Neumarkt e.V. ·
DAV Sektion Neumarkt · SPINO
Adobe Stock: Pilat666 · thecriss · Joolyann · ErnstPieber ·
Stefan · natalia_maroz · Yves · Philip Steury

