



ROTTALER MOSTWOCHEN

VOM 09.09. - 29.10.2017 IM LANDKREIS ROTTAL-INN



BAD BIRNBACH®
DAS LÄNDLICHE BAD

HERZLICH WILLKOMMEN ZU DEN ROTTALER MOSTWOCHEN!



Herzlich Willkommen zu den Rottaler Mostwochen!

Kinder, wie die Zeit vergeht – das möchte man mit Blick auf die auslaufende Amtszeit unserer ersten Rottaler Mostkönigin sagen. Johanna Stöger hat den Landkreis Rottal-Inn und Bad Birnbach, das ländliche Bad, zwei Jahre lang vorzüglich repräsentiert. Herzlichen Dank dafür! Nun gilt es aber, eine Nachfolgerin zu finden, die erneut als Botschafterin für unsere bäuerlich geprägte Kulturlandschaft eintritt. Am 9. September findet im Bad Birnbacher Wasner-Saal die Krönung statt.

Warum sind uns die Mostwochen so wichtig? Besonders die Streuobstwiesen, die an Rott und Inn noch an vielen Stellen erhalten geblieben sind, geben der Landschaft durch alle Jahreszeiten ganz besondere Farbtupfer. Natürlich hat sich auch bei uns vieles verändert, auch was die Bedeutung von heimischen Obst betrifft. Vor hundert Jahren gehörte es zur Daseinsvorsorge, entsprechende Vorräte anzulegen, um gut über den harten Winter zu kommen. Das ist heute gottlob nicht mehr so. Vielmehr freuen wir uns jetzt über frische Produkte aus der Region, die eine besonders hohe Qualität aufweisen. An vielen Stellen wird Obstbau auf biologischer Basis betrieben. Das Ergebnis sind hervorragende Lebensmittel, die aus der Rottaler Küche nicht mehr wegzudenken sind. Das stellt diese Mostbroschüre kulinarisch eindrucksvoll unter Beweis. Viele unserer Wirtshäuser haben uns einen Blick in ihre gut behüteten Rezeptsammlungen gewährt. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Nachkochen - oder noch besser: Schauen Sie doch einmal bei den teilnehmenden Wirten vorbei und genießen Sie Rottaler Gastlichkeit auf höchstem Niveau!

Ihr

Michael Fahmüller
Landrat
Landkreis Rottal-Inn

MOST - WAS IST DAS EIGENTLICH?

Früher, da war Most buchstäblich und im wörtlichen Sinn in aller Munde. Als Most wird hierzulande schließlich jener durch Pressen gewonnene Fruchtsaft bezeichnet, der seit alters her von Apfel- und Birnbäumen der Rottaler Bauerngärten gewonnen und anschließend vergärt wurde.

Es sind in der Regel gerbstoffreiche Obstsorten, die zur Gewinnung von Most verwendet werden. Obstsorten, die sich als Tafelobst gar nicht eignen würden. Meistens werden Mostbirnen, je nach Gusto, mit Äpfeln vermengt. Aber auch reiner Apfel- oder Birnenmost wird von vielen Liebhabern heute noch in mühevoller Handarbeit, häufig aber auch dank der Mithilfe von gewerblichen Obstpressern, hergestellt. Ist der Süßmost (im Rottal auch „Bipperlmost“ genannt) einmal gewonnen, wird durch Hefepilze der enthaltene Fruchtzucker in Alkohol umgewandelt. Die Gärung dauert zehn Tage bis drei Wochen. Einigen Mostsorten werden Edelhefen zugesetzt, um die Gärung für etliche Tage zu verlängern. Dann wird der Most filtriert.

Während früher Most in riesigen Mengen in Holzfässern als Wintervorrat eingelagert wurde, ist er heute eher zum Liebhaberprodukt geworden. Unter den „Mostlern“ wird dann natürlich ein bierernster Wettbewerb ausgetragen, wessen vergorener Fruchtsaft die besseren Eigenschaften besitzt. In

der Fachwelt wird der Most in vier Geschmacksrichtungen aufgeteilt: mild, halbmild, kräftig und resch. Und auch über die Farbgebung wird dann gefachsimpelt, was das Zeug hält. Sie reicht in aller Regel von einem hellen Gelb bis hin zum bernsteinfarbenen Schimmer.

Wie auch immer, ob Sie den Most nun milder oder kräftiger, heller oder dunkler bevorzugen: Als spritziges Sommergetränk mit vergleichsweise wenig Alkoholgehalt (man spricht von einem „G’spritzt’n“) wird Most von vielen Feinschmeckern ebenso geschätzt wie als Begleiter der hiesigen Küche. Als regionales Produkt macht Most oft auch den geschmacklichen Unterschied aus. Probieren Sie es doch einfach!



Die 1. Rottaler Mostkönigin Johanna gratuliert Ihrer Nachfolgerin Juliane.



VENITE-RESTAURANT IN DER ROTTAL TERME

Prof.-Drexel-Str. 25 · 84364 Bad Birnbach · T 0 85 63.29 00 · www.rottal-terme.de

Rottaler Mostpfandl - Schweinelendchen in MostrahmsöÙe mit Zwiebspätzle und Brokkoli-Karottengemüse

Zutaten (für 4 Personen)

100 g Zwiebel, 100 g Speck, 1 EL Margarine, 1 EL Mehl, 250 ml Birnenmost, 250 ml Rindsuppe, 1 Knoblauchzehe, Salz und Pfeffer, 100 g Wurzelgemüse, 600 g Schweinelendchen, Petersilie zum Verfeinern, 100 g Brokkoli, 100 g Karotten, 330 g Mehl, 175 ml Sodawasser, 3 Eier, Salz und Muskatnuss, Röstzwiebeln

Zubereitung: Zwiebel und Speck in Streifen schneiden, in etwas Margarine anschwitzen. Mit Mehl stauben, mit Most und Rinderbrühe aufgießen und mit etwas Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen. 10 Minuten kochen lassen, zum Schluss Wurzelgemüse begeben und etwas ziehen lassen. Anschließend zu einer RahmsöÙe pürieren. Schweinelendchen in Margarine anbraten, mit MostrahmsöÙe aufgießen und



mit Petersilie verfeinern. Für die Zwiebspätzle Mehl, Wasser und Eier gut vermischen und zusammen mit Salz und Muskatnuss zu einem Teig verarbeiten. Diesen dann durch ein Spätzlesieb in siedendes Salzwasser schaben. 2 Minuten kochen lassen, abseihen, in Butter schwenken, salzen und Röstzwiebeln begeben. Brokkoli und Karotten in kleine Stücke schneiden, in Salzwasser kochen und anschließend in Butter an schwenken.

Unser Mostpfandl gibt es während der Mostwochen täglich.

Das Venite-Restaurant in der Thermenwelt des Vitariums spricht Ihnen allen im wahrsten Sinne des Wortes die herzliche Einladung aus, sich auf besondere Weise verwöhnen zu lassen. Mit heimischen und stets frisch zubereiteten Köstlichkeiten, die überwiegend aus der Region bezogen sind, werden wir Ihren erholsamen Aufenthalt in der Rottal Terme das i-Tüpfelchen verleihen. Genießen Sie während Ihres Besuches einen herrlichen Panoramablick über den „Garten der Sinne“ und den einzigartigen Thermenbach bis hinein in die wunderschönen Rottauen. Essen und Trinken halten bekanntlich Leib und Seele zusammen, deshalb kreieren wir unsere Gerichte stets mit sehr viel Liebe zum Detail. Auch im Venite-Bistro und im Venite-Café erwarten Sie vielseitige Leckereien.

(Für den Besuch des Venite-Restaurants benötigen Sie eine gültige Eintrittskarte für die Rottal Terme.)



HIRSCHSTUBE IM ****S HOTEL SONNENGUT

Am Aunhamer Berg 2 · 84364 Bad Birnbach · T 0 85 63.30 50 · www.sonnengut.de

Grießkrusteln in Mostteig gebacken

Zutaten:

Mostteig: 125 g Rottaler Apfel-Most, 120 g Mehl, 1 Eigelb, ½ Zitrone (Schale), 1 Stk Eiweiß, 1 EL Zucker

Grießkrusteln: 100g Milch, 100 g Sahne, 40 g Zucker, 20 g Butter, 50 g Grieß, Orangen & Zitronenschale, Vanillemark, Salz, 2 Eigelb



Zubereitung:

Mostteig: Apfelmost mit Mehl, Eigelb, Salz und Zitronenschale zu einem glatten Teig verrühren, 30 Min. ruhen lassen.

Eiweiß und Zucker

schaumig schlagen und die zwei Teige zusammenheben. Die Grießkrusteln eintauchen und in heißem Fett ausbacken. Mit Zimt und Zucker bestreuen

Grießkrusteln: Milch, Sahne, Vanillemark, Butter, Salz und Zucker aufkochen lassen. Grieß zugeben und unter ständigem Rühren 10 min. köcheln. Vom Herd nehmen, Zitronen und Orangenschale zugeben. Nach dem abkühlen, Eigelb darunter rühren. Nockerl ausstechen.

Unser Mostgericht gibt es während der Mostwochen immer Mittwoch - Sonntag in der Hirschstube.

Die Hirschstube

Unser Küchenchef Christian Gsödl und sein Team lassen sich bei der Zubereitung von Rottaler Traditionen von der Leichtigkeit des Südens inspirieren, so dass Beides zusammen zu einem besonderen kulinarischen Erlebnis wird. Bekannte Gerichte werden neu interpretiert und führen zu manch einer Überraschung. Ein Hochgenuss ist der Bad Birnbacher Hirsch aus artgerechter Haltung.

Produkte direkt aus der Region:

- Hirschfleisch vom Giglerhof in Bad Birnbach und Ortner in Brunnobd
- Lammfleisch vom Gutshof Polting bei Neuhausen/Postmünster
- Süßwasserfisch: Fisch Marco, Pocking
- Rottaler Landschwein und Charolais Rind, Metzgerei Lang Bad Birnbach
- Eier: Bio-Bauern Stahlhofer, Massing
- Spargel vom Spargelhof Guggenberger, Haunersdorf



GASTHOF ZUR MÜHLE

Mühlstr. 3 · 94137 Bayerbach · T 0 85 32.9 61 60 · www.gasthof-zur-muehle.de

Schokoladenknödel mit Zwetschgenröster und Mostschaum

Zutaten (4 Personen)

Schokoladenknödel: 62,5 kg gekochte Kartoffeln (geschält), 1,25 kg Quark (ausgepresst), 300 g Mehl, 200 g Gries, 100 g Zucker, 10 g Vanillezucker, 10 Eigelb, 1 Tafel Vollmilchschokolade
Zwetschgenröster: 600 g Zwetschgen (entkernt), 80 g Zucker, 1 Zimtstange, 1 Nelke, Abrieb von ½ Bio-Orange
Mostschaum: 8 Dotter, 100 g Zucker, 0,3 l Rottaler Most

Zubereitung:

Knödel: Die Kartoffeln am Vortag kochen, da sie dann besser halten. Die Kartoffeln durchpressen, mit den restlichen Zutaten vermengen und gut durchkneten. Zum Schluss das Eigelb unterarbeiten. Nun kleine Knödel abdrehen und mittig mit dem Finger ein Loch bohren. Ein bis zwei Stück Schokolade hinein geben, diese gut verschließen und in leicht gesalzenem Wasser kochen. Die Knödel vor dem servieren in Zimt-Zucker „wuzeln“ und mit zerlassener Butter beträufeln.



Zwetschgenröster: Zucker im Topf karamellisieren, Zwetschgen und alle anderen Zutaten zugeben und köcheln lassen, bis eine sämige Konsistenz entsteht.

Mostschaum: Dotter mit Zucker und Most über Wasserdampf zu einem festen Schaum aufschlagen. Vorsicht, den Schaum nicht zu stark erhitzen, da sonst das Eigelb gerinnt.

Unser Most-Schmankerl kredenzen wir Ihnen täglich außer Donnerstag (Ruhetag).

Der Gasthof zur Mühle – urig, bayerisch, herzlich

Ein familiengeführter Gasthof mit langer Tradition. Bereits in 4. Generation wird hier bayerische Gastlichkeit gelebt und gepflegt. Egal ob Sie als Gast in den liebevoll gestalteten Hotelzimmern nächtigen oder „nur“ zum Essen in der gemütlichen Kaminstube oder einem der schönsten Kastanienbiertgärten der Region vorbeischauen, schnell werden Sie merken welche Herzlichkeit hier noch herrscht. Das Herz unseres Familienbetriebs schlägt in der Küche. Hier bereitet die Chefin des Hauses ausgewählte Speisen zu, die größtenteils noch aus dem Rezeptbüchlein zu Oma's Zeiten stammen. Bayerische Schmankerl und Rottaler Spezialitäten kommen auf den Teller. Aber auch leichte Küche und innovative Kreationen sind ein fester Bestandteil. Besonders wichtig ist es für uns saisonale und regionale Produkte zu verwenden. So können wir unseren Gästen eine bestmögliche Frische und Qualität bieten. Davon würden wir Sie auch gerne im Rahmen der „Rottaler Mostwochen“ überzeugen.



ROTTALER STUBEN

Hoftstraße 1 · 84364 Bad Birnbach · T 0 85 63.9 60 60 · www.rottaler-stuben.de

Gebratene Schweinefiletstücke in Rottaler Apfelmostragout und Bergkäse

Zutaten

1 Kg Schweinefilet, 60 g Rosinen, 330 ml Rottaler Apfelmost, Salz, Pfeffer aus der Mühle, 3 EL Pflanzenöl, 1 Schalotte, 300 ml Sahne, 1 Zwiebel, 2 Äpfel, etwas Butter, 200 g frisch geriebener Bergkäse



Zubereitung:

Schweinefilet mit Salz und Pfeffer würzen, in heißem Öl anbraten und wieder aus der Pfanne nehmen. Etwas Butter in die Pfanne geben, die Apfelspalten, Schalottenwürfel und Rosinen darin schwenken. Mit Apfelmost ablöschen und mit etwas Sahne verfeinern. Zum Schluss die Soße

nochmal mit Salz und Pfeffer abschmecken und leicht binden. Nach belieben mit geriebenem Bergkäse verfeinern. Dazu gibt's Kartoffelrösti und knackfrische Salate.

Unser Mostgericht bieten wir Ihnen während der Mostwochen immer mittwochs an.



Bayerische Gastlichkeit & Tradition

Wer hier Gast ist, kann einiges entdecken. Die Räumlichkeiten sind mit Witz und Kunst liebevoll eingerichtet und strahlen eine gemütliche, ungezwungene Atmosphäre aus. Die Rottaler Stuben bietet den idealen Rahmen für Feste und Anlässe aller Art. Der Geschmack nach Heimat, Bayern und Tradition – das ist es, was die Gäste an unserer Küche so schätzen. Wir legen sehr viel Wert auf die Herkunft und Qualität unserer Produkte. Die bayerische Küche hat viele Gesichter und bietet für jeden den richtigen Geschmack. Hier schmeckt und erlebt man noch, was einen guten Gasthof in Bayern ausmacht. Im Stockwerk trifft sich abends Jung und Alt. Herzhafte Steaks, leckere Cocktails, edle Weine, flotte Musik und eine tolle Stimmung lassen hier den Alltag schnell vergessen. Die Bar ist bequem über eine Freitreppe vom Restaurant aus zu erreichen. Die Wirtsleut Sonja, Matthias und Tochter Emely Eckerl wünschen Ihnen angenehme Stunden und einen guten Appetit.



HOFGUT HAFNERLEITEN

Brunndobl 16 · 84364 Bad Birnbach · T 0 85 63.91 51 1 · www.hofgut.info

Apfelmost-Risotto mit geräucherte Entenbrust

Zutaten (für 4-6 Personen)

30 g Olivenöl
1 St. Zwiebeln
100 g Sellerie
300 g Risotto Reis Arborio
1/4 l Apfelmost
3/4 l Gemüsefond
50g Apfel
2 geräucherte Entenbrüste
80 g Butter
Salz, Pfeffer, Apfel Balsamessig



Zubereitung:

Zwiebeln und Reis in Olivenöl anschwitzen, mit Most ablöschen, die Hälfte Selleriewürfel dazugeben und mit Gemüsefond nach und nach einkochen lassen. Kurz vor der Fertigstellung den restlichen Sellerie und Apfelwürfel extra anbraten und unter das Risotto geben. Mit Butter und Käse binden. Abschmecken und mit dünnen Scheiben von Entenbrust garnieren.

Unser Apfelmost-Risotto gibt es während der Mostwochen immer freitags.

Saisonale Genüsse inklusive herzlicher Atmosphäre

Das Hofgut Hafnerleiten in der Nähe von Bad Birnbach ist die erste Kochschule Niederbayerns und mehr als das. Inmitten unberührter Natur bieten die Besitzer einen außergewöhnlichen Platz zum Feiern. Im idyllischen Innenhof mit plätschernder Brunnen säule oder im ländlich, mediterranen Haupthaus. Statt Zimmern erwarten Gäste außergewöhnliche Themenhäuschen und Ferienhäuser. Wohlfühlzeitwürfel, zum Entspannen, runden die Zeit für Ruhe im Hofgut ab. Im Restaurant „ohne Speisekarte“ gibt es zum Kennenlernen zwei öffentliche Tage: Donnerstag: Spaghettata – alla famiglia im Sommer aus der Riesenpfanne und im Winter aus dem flambierten Parmesan.

Freitag: Kulinarium - da zaubern die Hofgut-Köche aus saisonalen und regionalen Grundzutaten ein leckeres Überraschungsmenü. In der „Mostzeit“ ist immer ein innovatives Mostgericht dabei. Reservierung notwendig. TIPP: Kochkurse und Grillkurse am Weber Grill, Baristakurse.



WIRT AM BERG

Am Berg 2 · 84364 Bad Birnbach · T 0 85 63.9 76 43 56

Gebackene Apfelknödel auf Mostschaum

Zutaten

Knödel: 250g saure Äpfel, 40g Zucker, 100g Semmelbrösel, 50g geriebene Haselnüsse, 2 Eier, Zimt, Nelkenpulver, Fett zum Ausbacken, Butter

Mostschaum: 250ml Most, 100g Zucker, 3 Eigelb und 1 Ei

Zubereitung:

Knödel: Äpfel schälen, fein würfeln. In Butter andünsten und mit Zucker, Zimt und Nelkenpulver vermischen. 50g Brösel in 1 EL Butter rösten, Haselnüsse dazugeben und mit einem Ei in die Apfelmasse rühren. Knödel formen und in Mehl, Ei und restlichen Bröseln panieren. In heißem Fett ausbacken.



Mostschaum: Most, Eigelb, Ei und Zucker im Schlagkessel über dem Wasserbad aufschlagen bis er dickschaumig wird. Dann vom Feuer nehmen und noch etwas weiter schlagen.

Zum Schluss die gebackenen Apfelknödel und den Mostschaum auf einen Teller anrichten und servieren. Guten Appetit!

Unser Mostgericht gibt es während der Mostwochen täglich außer Dienstag (Ruhetag).

Nach einer Neugestaltung des Innenraums freut es uns, Sie nun wieder im „Wirt am Berg“ direkt im Herzen der Alten Hofmark willkommen zu heißen.

Wir sind nun seit mehr als 20 Jahren im ländlichen Rottal in der Gastronomie tätig und haben jetzt den großen Schritt gewagt. Wir wollen Ihnen in unserem eigenen Lokal traditionelle und aus frischen Produkten hergestellte Gerichte in einem gemütlichen Ambiente anbieten.

Am besten kommen Sie einfach mal selbst bei uns vorbei und lassen sich von unserer kleinen, aber vielseitigen Karte, dem gutem Essen und zuvorkommendem Service überzeugen.

Wir freuen uns auf Ihr Kommen!

Familie Gaßlbauer und ihr Team



ARTERHOF - „DER KUR-GUTSHOF“

Hauptstraße 3 · 84364 Lengham · T 0 85 63.9 61 30 · www.arterhof.de

Rinderbraten mit Mostgemüse

Zutaten

750 ml Most, 3 Lorbeerblätter, 3 Nelke, 2 Sternanis, 1 TL Pfefferkörner, 1 kg Rinderbraten, 2 Scheiben Speck, Salz, Pfeffer, 2 EL Öl, 1 Bund Möhren, 250 g Perlzwiebel, 250 g Zwiebeln, 400 g Kartoffeln, 2 EL Schmalz



Zubereitung:

Most, Gewürze aufkochen. Braten mit dem Most übergießen und über Nacht ziehen lassen. Backofen auf 100°C vorheizen. Fleisch trocken tupfen, salzen und pfeffern. Mit Speck belegen und diesen festbinden. In Öl

anbraten. 3,5 Std. im Ofen garen. 1 Std. vor Ende Gemüse zerkleinern. Das Gemüse Schmalz anbraten, zum Braten geben. Nach Ende der Garzeit Braten und Gemüse auf den Rost vom Bräter geben, mit Alufolie abdecken und bei 80°C warm halten, den Most durch ein Sieb zum Bratensatz gießen, auf ein Viertel einkochen. Servieren.

Unsere Most-Schmankerl bieten wir Ihnen während der Mostwochen täglich.



Familie Sigl sagt ein herzliches „Grüß Gott“

1750 wurde der Arterhof in Lengham zum ersten Mal in einem Kirchenarchiv erwähnt. Der Wandel in der Nutzung der einzelnen Gebäude dieses Vorseithofes verdeutlicht eindrucksvoll die Entstehungsgeschichte des Kur-Gutshofes, der bereits in der 9. Generation als Familienbetrieb geführt wird. Entdecken Sie den echten Charakter der Rottaler Lebensart. Auf dem familiengeführten Kur-Gutshof Camping Arterhof erleben Sie einmalige Momente in angenehmer Atmosphäre, bei Camping-Wohnen, Kuren und Kultur. Auf dem altbairischen Gutshof verbinden sich moderner Komfort und die Rottaler Tradition zu einem nostalgischen Urlaubserlebnis. Ein einzigartiges Erlebnis erwartet Sie: Das 1. Naturhallenbad Deutschlands mit tropischem Pflanzenwuchs und kostenloser Wassergymnastik, ein Thermalwasser-Außenbecken mit original Bad Birnbacher Heilwasser.



„ZUM HEURIGEN“ IM HOTEL STERNSTEINHOF

Brunnaderstr. 8 - 10 · 84364 Bad Birnbach · T 0 85 63.29 57 77 · www.hotel-sternsteinhof.de

Rottaler Apfelmossuppe

Zutaten

3 Schalotten, 2 Knoblauchzehen, 1 EL Butterschmalz, 500 ml Apfelmossuppe, 750 ml Hühnerbrühe, 50 ml Sahne, 150 ml Crème fraîche, wenig Salz und Pfeffer aus der Mühle, 4 EL geschlagene Sahne, 4 Scheiben Toastbrot, 1 Bund Petersilie

Zubereitung:

Die Schalotten und die Knoblauchzehen schälen und fein schneiden. Das Toastbrot entrinden und in Würfel schneiden. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und fein schneiden. Die Schalotten und den Knoblauch in heißem Butterschmalz anschwitzen, mit dem Apfelwein ablöschen und den Most auf die Hälfte reduzieren. Die Bouillon dazu gießen und die Suppe ca. 20 Minuten köcheln lassen. Die Brotwürfel in Butterschmalz goldbraun rösten.



Unser Mostgericht gibt es während der Mostwochen täglich.

Den Rahm und die Crème fraîche zur Suppe gießen und die Suppe köcheln lassen, bis sie leicht sämig ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zuletzt den Schlagrahm unter die Suppe ziehen und die Suppe in vorgewärmten Tellern anrichten. Die Croutons darauf verteilen und mit Petersilie garnieren.

Ein ganz besonderes Flair hat das Restaurant „Zum Heurigen“ im Hotel Sternsteinhof.

Kulinarische Genüsse in breiter Vielfalt kreiert die Küchencrew aus weitgehend heimischen Produkten und kredenzt bayerische Schmankerl, nat. und int. Speisen, leichte und vegetarische Gerichte, Fisch, Reduktions-, Diät- und Vollwertkost. Vitalteller und Sechsstück-Verwöhnmenü - es gibt nichts, was es nicht gibt.

Küchenchef Armin Bachhuber kocht nach der Saison. Pfifferlinge, Steinpilze und Wild werden dann serviert. Auf frische, gesunde Zutaten legt er besonderen Wert. Mit der rustikalen Ausstattung und der unbestechlichen Rottaler Gastfreundschaft der Mitarbeiter wird dem Gast hier ländliche, bayrische und entspannte Gemütlichkeit vermittelt. Barbetrieb sowie Livemusik am Abend und Tanz stehen für Geselligkeit und Unterhaltung. Ein schöner Biergarten lädt an warmen Tagen zum Platz nehmen ein. Regelmäßig lockt der Duft von gegrilltem Gäste an.



RESTAURANT IM RINGHOTEL LENAUFHOF

Brunnaderstr. 15 · 84364 Bad Birnbach · T 0 85 63.96 01 00

Mostgugelhupf mit Schokomantel

Zutaten

250 g Butter, 300 g Puderzucker, 380 g Mehl, 150 g Nüsse, gemahlen, 150 g gehackte Schokolade, 600 g Zucchini, 5 Eier getrennt, Zimt, 250 ml Most, 1 Pack Backpulver, 1 Pack Vanilinzucker



Zubereitung:

Butter, Zucker und Vanilinzucker schaumig rühren. Den Eidotter nach und nach in die Buttermasse einrühren. Zimt, Most, Nüsse und Schokolade vorsichtig unter die Masse heben. Das Eiklar

zu Eischnee aufschlagen. Abwechselnd Eischnee und gesiebes Mehl/Backpulver unter die ganze Masse ziehen. In eine eingefettete Gugelhupfform füllen und bei 160 °C ca. 1 Std backen, kurz erkalten lassen, stürzen und mit einer Schokoglasur nach eigenen Wünschen überziehen.

Wichtig der Gugelhupf muß mindestens 4 Tage durchziehen. Erst dann entwickelt er den richtigen Geschmack. Gutes Gelingen!

Unser Mostgericht servieren wir Ihnen während der Mostwochen immer Freitag bis Sonntag.

Der niederbayrischen Familientradition verbunden

Als Familienbetrieb sind wir den kulinarischen Genüssen unserer Heimat sehr verbunden. Natürlich haben wir auch eine Leidenschaft für den Most, der wir mit vielerlei verschiedenen Rezepten und Gerichten frönen.

Eigens für Sie kreieren wir in unserem Restaurant die Gerichte, die auch wir gerne mögen. Wir verwenden hierzu Qualitätsprodukte von Lieferanten unserer schönen Region, von denen wir viele persönlich kennen und schätzen.

Lassen Sie sich von uns und unserem Team auf der wunderbaren Sonnenterrasse oder im mediterranen Wintergarten mit den Schmankekn, unserer Küche verwöhnen. Genießen Sie ein Glaser 'l Most im traditionellen niederbayrischen Ambiente unseres Restaurants. Die Familie Rothberger freut sich auf Ihren Besuch.



ROTTALER BIENENHOF

Steinberg 28 · 94137 Bayerbach · T 0 85 36.5 55 · www.rottaler-bienenhof.de

Linsensuppe mit Most

Zutaten

250 g Linsen, 80 g Speckwürfel, 1 ¼ l Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer, Kümmel (gemahlen), Majoran, Lorbeerblätter, 1 Teel. klein geschnittenen Knoblauch in Honig eingelegt, 2 EL Butterschmalz, 2 EL Mehl, 1/8 l Most



Zubereitung:

Linsen in Wasser mit Lorbeerblätter weichkochen, abgießen und beiseite stellen. Butterschmalz im Topf erhitzen, Speckwürfel und Knoblauch dazugeben, dann mit Mehl anschwitzen, mit Gemüsebrühe und Most ablöschen. Die gekochten Linsen zugeben, mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Majoran würzen. Gut schmecken auch kleine Gemüsewürfel oder Würstl in der Suppe. Gutes Gelingen.

Unser Mostgericht servieren wir Ihnen während der Mostwochen täglich außer montags.

Genießen auf dem Rottaler Bienenhof

Idyllisch gelegen bietet der Rottaler Bienenhof in Steinberg bei Bayerbach ein ideales Ausflugsziel für Wanderer und Radfahrer. Seit 30 Jahren verwöhnen Ernst und Christa Gebauer ihre Gäste. Nach dem Neu- und Umbau im Jahr 2015 und dem Einstieg der Tochter Christina mit deren Ehemann Levi in den Betrieb, bieten sich weitere Möglichkeiten. Genießen Sie nun das ganze Jahr über Spezialitäten aus der Honigküche sowie herzhafte Brotzeiten, gepflegte Getränke oder einen Cocktail an der Bar. Für private Feste bietet der Rottaler Bienenhof mit 40 Sitzplätzen im Restaurant, 25 im Wintergarten, 50 Plätzen auf der Terrasse und 60 im kleinen Saal genügend Platz und ein herrliches Ambiente.

Lassen Sie sich verwöhnen, ein Besuch am Rottaler Bienenhof lohnt sich immer.



LESECAFÉ SOPHIA

Kurallee 7 · 84364 Bad Birnbach · T 0 85 63.96 30 71

Mostleckerl

Zutaten

400 g Mehl, 400 g Butter, 7 EL Most, Marmelade zum Füllen, Puderzucker zum Wälzen

Zubereitung:

Aus Mehl, Butter und Most einen Knetteig bereiten und diesen ca. eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen. Teig messerrückendick ausrollen und runde Leckerl mit einem Durchmesser von ca. 8 cm ausstechen. Etwas Marmelade in die Mitte setzen und die Leckerl so zusammenschlagen, dass Halbkreise entstehen. Den Rand gut andrücken. Bei ca. 180 Grad 12 Minuten backen. Noch heiß auf der Oberseite in Puderzucker wälzen.



Unsere Mostleckerl servieren wir Ihnen während der Mostwochen immer sonntags.

Offen für alle - offen für alles.

Das ist der Anspruch, den wir an unser Artrium haben. Es ist ein Haus, das für die Kommunikation geschaffen worden ist. Ein Haus, das von allen Himmelsrichtungen her einen Eingang besitzt; Dessen bewusst grau gefärbte Wände im mit Licht durchfluteten Wandelgängen Künstler aus allen Bereichen geradezu anziehen, um hier ihre Werke auszustellen; Das für Tagungen dank seiner Vielfalt geradezu prädestiniert ist; Das Platz für Brauchtum und Tradition, aber auch für Modernes, Experimentelles hat. Und es ist ein Haus, das im Cafe Sophia und dem herrlichen Innenhof zum Lesen und zum Verweilen einlädt. Ob in den immer aktuellen Tageszeitungen aus der ganzen Republik, in zahlreichen Illustrierten oder in einem guten Buch aus der Bibliothek Mammertus, die sich ebenfalls im Artrium befindet. Dazu präsentieren wir gerne einen Schuss Kulinarik – sei es in Form von feinsten Kaffees, Tees oder Schokolade oder mit leichten Gerichten - mal mediterran, mal bodenständig, aber immer exquisit. Schauen Sie vorbei, wir freuen uns sehr!



FREIZEIT WIRTSHAUS

Grabpointstr. 2 · 84364 Bad Birnbach · T 0 85 63.18 00 · www.gasthaus-freizeit.de

Schweinefilets mit Most-Calvados-Soße und Kartoffelschwanzerl

Zutaten (für 3 Personen)

Schweinefilets: 400 g Schweinefilet(s), 2 Äpfel, 4 EL Zitronensaft, 40 g Butterschmalz, je 4 cl Calvados und Most, 200 ml Sahne, Pfeffer, aus der Mühle, Salz

Kartoffelschwanzerl: 500 g Kartoffeln, 2 Eier, 20 g Kartoffelstärke, 20 g Butter/Margarine (flüssig), Salz und Pfeffer, Semmelbrösel, Öl, n. B. Muskatnuss



Zubereitung:

Filets salzen und pfeffern. Äpfel schälen, entkernen, in Spalten schneiden, mit Zitronensaft beträufeln. Butterschmalz in der Pfanne erhitzen, Filets ca. 8-10 Minuten braten, herausnehmen und warm stellen (Backofen). Apfelspalten im Bratfett weich dünsten und ebenfalls warm halten. Bratensatz mit Calvados und Most ablöschen, Sahne hineinrühren. Reduzieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Filets aufschneiden und mit Apfelspalten anrichten. Sauce darüber verteilen.

Die Kartoffeln kochen, schälen, durch Kartoffelpresse drücken und auskühlen lassen. Eigelb mit Stärkemehl, Butter oder Margarine sowie Salz, Pfeffer und Muskat mischen. Kleine Krokettchen formen. Diese im Eiweiß und anschließend in Semmelbrösel wenden und in heißem Fett backen, bis sie die gewünschte Farbe erreicht haben.

Unser Mostgericht gibt es während der Mostwochen immer sonntags.

Ein Biergarten in ruhiger Atmosphäre, direkt am Kurpark, nur 400 Meter hinter dem Artrium gelegen und Blick auf die Rottauen - diesen Traum erfüllt das „Freizeit“ von Manuel Anzeneder. Besonders beliebt sind die „Tagesschmankerl“, die die Speisekarte immer ergänzen. Natürlich sind im Zeitraum der Mostwochen auch dahingehend Spezialitäten dabei. Immer sonntags lockt das „Freizeit“ mit besonderen Schmankerln, Montag ist Leberstag, Mittwoch Grilltag und jeden 1. und 3. Freitag im Monat gibt's den „Freizeit Räucherfisch“, dieser kommt frisch aus dem Räucherofen und noch warm auf den Teller direkt zum Gast. Auch die hausgemachten Kuchen haben einen hervorragenden Ruf bei Gästen und Einheimischen. Nicht nur der Biergarten besticht durch sein Ambiente, sondern auch der von Licht durchflutete Innenraum des Wirtshauses.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



GASTHOF WASNER

Passauer Straße 9 · 84364 Bad Birnbach · T 0 85 63.8 71 · www.gasthof-wasner.de

Rottaler Schwarzgelchts, Speckknödel und Mostkraut

Zutaten: Rottaler Schwarzgelchts aus der Wasner-Metzgerei vom Schlegel, Rücken und Wammerl (1,5 kg), Salz, Kümmel, Wacholderbeeren, 2-3 Lorbeerblätter, 2 Karotten, Sellerie, 1 Zwiebel, Wasser

Speckknödel: ½ Bund Petersilie, 1 Zwiebel, 150 g ger. Speck, 1 EL Butter, 3 Eier, 250 ml Milch, 300 g Knödelbrot, 2 EL Mehl, Salz, Pfeffer

Mostkraut: 1 Zwiebel, Butterschmalz, 1 Kopf Weißkraut in Rauten geschnitten, ca. 250 ml Apfelmost, Zucker, Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Schwarzgelchts: Fleisch waschen, im Sud aus Wasser und Gewürzen bei mittlerer Hitze gar kochen. 20 Minuten vor Garende Karotten, Sellerie und Zwiebel mitkochen.

Speckknödel: Petersilie und

Zwiebel fein hacken. Den Speck in Würfel schneiden und in der Pfanne auslassen. Butter zugeben und die Zwiebel darin anbraten. Eier mit Milch verquirlen, mit Speck und Zwiebel in Knödelbrot unterrühren, ca. 20 Minuten ziehen lassen. Mehl und Petersilie dazu, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Salzwasser zum Kochen bringen, Knödel formen, ca. 15 Minuten gar ziehen lassen. **Mostkraut:** Zwiebel fein hacken, in Butterschmalz mit etwas Zucker anschwitzen und mit Most ablöschen. Weißkraut dazu, mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 25 Minuten weich kochen (bei Bedarf Wasser nachgießen).

Während der Mostwochen werden täglich wechselnde Schmankerl mit Original Rottaler Most aufgetischt.

Urgemütlich geht's zu beim Wasner-Wirt z'Birnbach

Altbayerische Gastlichkeit und bodenständige Küche werden in diesem traditionsreichen Haus seit Generationen gepflegt. Bereits 1577 wurde der Gasthof im Tafernverzeichnis zum ersten Mal erwähnt und zählt damit zu den 50 historischen Wirtshäusern Niederbayerns. Berichte im Fernsehen und in der Presse sowie die zufriedenen Gäste aus nah und fern machten den Gasthof weit über die Grenzen Bayerns hinaus zu einem Begriff. Blättert man das Gästebuch durch, findet man bekannte Namen aus Film, Sport und Politik. Alle genießen die urige Atmosphäre in der Gaststube und in den gemütlichen Stüberln und die Vielfalt der originalen Speiskart'n.

Die Fleisch- und Wurstspezialitäten kommen aus der hauseigenen Metzgerei, die von bäuerlichen Betrieben aus der Region beliefert wird. Gekocht wird nach überlieferten Hausrezepten, jeden Monat gibt's ein eigenes Wasner-Wirt-Kalendarium mit speziellen Gerichten.

TIPP AUS DER ROTTAL TERME BIRNBACHER APFELPACKUNG

€ 19,90



Genießen Sie die herrlich duftende Packung auf der Softpackliege. Sie spendet der Haut Feuchtigkeit und wirkt stark rückfettend bei sehr trockener Haut. Sie belebt den Stoffwechsel, fördert die Durchblutung und beugt der Hautalterung vor (Dauer ca. 25 Min).

Terminvereinbarung gerne unter T 0 85 63.29 00 oder per E-Mail an info@rottal-terme.de oder direkt an unseren Kassen.



ROTTAL TERME®
BAD BIRNBACH

Prof.-Drexel-Str. 25 · 84364 Bad Birnbach · www.rottal-terme.de

FREILICHTMUSEUM MASSING

„ÄPFEL UND BIRN“ AM 8. OKTOBER



„Äpfel und Birn“ beim Kirta in Massing

Kirchweih ist ein großer Tag im altbayerischen Kalender. Man kommt zusammen, isst, trinkt, tanzt, feiert und besucht den Kirchweihmarkt. Deshalb wird natürlich auch im Freilichtmuseum Massing der Kirta gefeiert.

Dieses Jahr lädt das Museum am 8. Oktober zum Kirta. Ab 10 Uhr ist neben Bauernbrotbacken im Holzofen und einem Kinderprogramm vor allem der Standmarkt „Äpfel und Birn“ ein gern besuchter Anziehungspunkt. Das Sortiment umfasst Handwerk wie Körbe zäunen, Seilen und natürlich Spezialitäten wie Honig, Fruchtaufstriche, Liköre, Essig, gebrannte Mandeln, Schnaps, Saft, Wurst und Geräuchertes. Eine Obstausstellung informiert über einzelne Fruchtsorten und zeigt, wie Apfelsaft gepresst wird. Der Weg zum köstlichen Most ist dann nicht mehr weit. Auch der Museumswirt bietet Kirchweih-(Most-)Spezialitäten an. Im Hof und auf der Gred bewirte der Trachtenverein D’Rottaler Massing zu Volksmusik und Volkstanz auf der Bühne vor der blumengeschmückten Fassade des Schusteröderstockhauses. Auf dem Massinger Kirta findet einfach jeder etwas für Leib und Seele – lassen Sie sich das Vergnügen nicht entgehen!

Ermäßigter Eintritt

Erwachsene 4 €
Kinder bis 14 Jahren frei
Kinder ab 14 Jahre 3 €

Museumswirt-Schmankerl

Erdäpfelmostbrat mit hiesigen Schweinsschopf mit Semmelknödel und Sauerkraut

Museumsladen

Obstbrände vom Mustergut Deutenkofen (Ndb.)
Marmeladen von der bäuerlichen Direktvermarkterin
Rottaler Honig und vieles mehr

Bauernbrotbacken

Natursauerteigbrot heiß aus dem Steinbackofen
Ofenzelten mit Butter und Sauerrahm

Freilichtmuseum Massing · 84323 Massing · Steinbüchl 5
T 0 87 24.96 03 0 · F 0 87 24.96 03 66 · www.freilichtmuseum.de



GASTHOF WIRTSBAUER BAUER GDBR

Langeneck 2 · 84367 Tann · T 0 85 61.10 05 · gasthaus-wirtsbauer@t-online.de

Schweinekoteletts in Most-Salbei-Soße mit Petersilien-Kartoffeln

Zutaten

400 g Möhren, 2 Kohlrabi (à ca. 300 g), 1 Bund Lauchzwiebeln, 4 Schweinekoteletts (Salz Pfeffer), Zucker, Öl, 3–4 Stiele Salbei, 1 mittelgroßer Apfel, 1 EL Butter, 1 EL Mehl, ¼ l Apfelmost (ersatzw. Saft), 1 TL Gemüsebrühe

Zubereitung

Möhren und Kohlrabi waschen, schälen und in Stifte schneiden. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Fleisch waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen.



Öl in einer Pfanne erhitzen und Koteletts pro Seite 2–3 Minuten braten. Warm stellen. Möhren und Kohlrabi in wenig kochendem Salzwasser mit 1 Prise Zucker ca. 10 Minuten garen. Salbei waschen, Blättchen abzupfen. Apfel waschen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Apfelspalten kurz in Butter anbraten, herausnehmen. Lauchzwiebeln und Hälfte Salbei im heißen Bratfett kurz anbraten mit Mehl stäuben und anschwitzen. ¼ l Wasser und Most angießen und aufkochen. Brühe einrühren und ca. 5 Minuten köcheln. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Gemüse abgießen. Alles anrichten und mit Salbei garnieren. Dazu schmecken Petersilienkartoffeln.

Unser Mostgericht servieren wir Ihnen während der Mostwochen immer sonntags.

Unsere gemütliche Wirtsstube und der sonnige Biergarten laden ein, die Gastlichkeit und die Spezialitäten der Region zu genießen. Unser traditioneller, seit 1929 familiengeführter Gasthof bietet regionale, bayerische Küche in ländlicher Idylle, direkt am Radweg. Das gemütliche Gastzimmer mit Kachelofen und einer historischen Seitenholzverkleidung vermittelt eine besondere Atmosphäre. Bayerische Brotzeiten und süßes Bier schmecken nicht nur im Sommer in unserem Biergarten. Holzofengerichte, Surbradl aus der Rain, hausgemachte Marmelade aber auch moderne kreative Variationen verbinden sich in unserer Küche, die Zutaten dafür beziehen wir von heimischen Erzeugern direkt ab Hof. Themen-Essen wie Mostessen, im Herbst Ant`n-Essen, Bratlessen und Familiensonntag, bayerischen Schmankerln und kulinarische Spezialitäten werden von uns regelmäßig durchgeführt. Unsere Räumlichkeiten bieten Platz für verschiedene Veranstaltungen, Saal mit Bühne, ein Weinstadl für das Urige und ein Gastzimmer für's gemütliche.



LANDGASTHOF SCHWINGHAMMER

Staudach 8 · 84323 Massing · T 0 87 24.81 18 · www.landgasthof-schwinghammer.de

Schwinghammers g` Spickter Mostbraten vom Weideochsen mit Holunderkraut und Kartoffelknödel

Zutaten

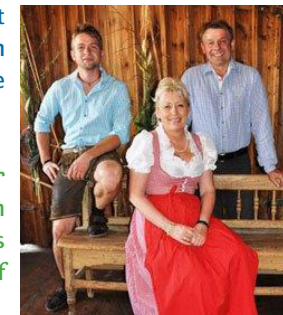
1 kg Ochsenschulter, viel Wurzelwerk klein geschnitten, Salz, Pfeffer, Öl, ½ Liter Most, Frühstückspeck



Zubereitung

Ochsenfleisch mit Frühstückspeck (in schmale Streifen schneiden) spicken danach im heißen Fett an beiden Seiten abbraten, kleingeschnittenes Wurzelwerk dazugeben und einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen, danach mit Most ablöschen und mit Rindsbrühe und Most aufgießen. Ca 3 Stunden bei sehr kleiner Flamme ziehen. Braten aus der Soße nehmen und mit den Gemüse durchpassieren und nochmals mit Salz, Most und Pfeffer abschmecken. Man kann den Mostbraten evtl. Mit Rotwein noch verfeinern. Durch das passieren vom Gemüse wird die Soße ohne Bindemittel sämig.

Unser Mostgericht servieren wir Ihnen während der Mostwochen immer mittags von Montag bis Donnerstag (am Wochenende auf Vorbestellung).



Unser schöner Vierseithof ist seit 1894 im Besitz der Familie Schwinghammer. Über Generationen hinweg wurden gute Traditionen beibehalten und zum modernen und wunderschönen Landgasthof weiterentwickelt.

Der rustikale Weinstadl, unser moderner Saal oder unser schöner Hofgarten bieten für jeden Geschmack ein schönes Ambiente. Wir haben uns auf die Fahne geschrieben überwiegend regionale oder sogar eigene Produkte zu verwenden. Hier ist eine besondere Spezialität unsere Weideochsen, welche sich bis zur Schlachtreife auf weitläufigen, saftigen Wiesen ausschließlich von Gras, Getreide und Heu aus eigenem Anbau ernähren. Diese langsame und schonende Aufzucht liefert feinstes Fleisch – ein wahres Geschmackserlebnis.

Die Wirtsleute Vroni, Hermann und Sohn Martin freuen sich auf euch.



GASTHOF ECKINGER-WIRT

Bahnhofstr. 11 · 94140 Ering a. Inn · T 0 85 73.96 99 70 · www.eckinger-wirt.de

Mostbraten

Zutaten

1 Liter Most zum Einlegen des Bratens.
1/8 Liter Most für die Bratensoße, Schweinenacken je nach Personenzahl ca. 200 g pro Person, Zwiebeln, Lauch und Karotten für die Soße je nach Bedarf und Personen, 1 Kopf Weißkraut, 200 g Speckwürfel, Öl, Essig, Salz und Pfeffer



Zubereitung

In Most eingelegter Schweinenacken im Rohr Braten mit Zwiebeln, und Gemüse je nach Größe ca. 2 Stunden bei 165 Grad. Für das Speckkraut Speckwürfel schneiden und in der Pfanne anbraten, den heißen Speck mit der Specksoße in den Krautsalat geben gut unterkneten, dass sich der Geschmack gut mit dem Kraut verbindet. Die vom Braten gezogene, noch mit Most abschmecken, nach Bedarf binden, Semmelknödel, oder Kartoffelknödel im heißen Wasser ca. 20 min. Kochen und schon kann's los gehen

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.

Unser Rottaler Mostgericht servieren wir Ihnen während der Mostwochen immer sonntags.

Direkt am Römerradweg gelegen, bietet sich unser Gasthaus mit wunderschönem Biergarten zur Einkehr und Rast im Schatten alter Kastanienbäume an. Und wenn der Charme von Ering Sie zum Verweilen einlädt, dann sind gemütlich ausgestattete Fremdenzimmer vorhanden.

Der Gasthof Eckinger - Wirt Steht für bayerische, und bodenständige Küche mit dem gewissen Etwas. Das umfangreiche Angebot unserer Speisekarte bietet für jeden Geschmack das Richtige. Und wenn es mal was Besonderes sein soll, bereiten wir Ihnen auf Bestellung auch gerne einen Entenbraten, Bratl in da Rain, oder ein uriges Ripperl-essen zu. Unsere hausgemachten Gerichte fertigen wir Ihnen mit viel Liebe aus regionalen Produkten.

Auch unser preisgekrönter Most ist aus eigener Herstellung. Sein spritzig, herber Geschmack ist nicht nur eine besondere Erfrischung an heißen Sommertagen, sondern verwöhnt Ihren Gaumen auch als Braten.



HOTEL RESTAURANT INNTALHOF

Hauptstraße 43 · 84375 Kirchdorf · T 0 85 71.92 52 50 · www.inntalhof.de

Pochierter Wels im Mostsud

Zutaten (für 4 Portionen)

1 kg Welsfilet (Waller), Salz, 1 Zwiebeln, 1 Stange Staudensellerie, 1 Karotte, 8 Pfefferkörner, 2 EL gehackte Petersilie, 1 Lorbeerblatt, 1/8 l Apfelmast, 1/8 l grüner Veltliner, Saft von einer 1/2 Zitrone, 1/2 l Wasser



Zubereitung

Das Welsfilet in 4 gleichgroße Stücke schneiden. Zwiebel, Staudensellerie und Karotte in kleine Würfel schneiden und mit den restlichen Zutaten in einen Topf geben. Den

Sud zum Sieden bringen (nicht kochen!). Nun den Fisch vorsichtig in den Sud geben und auf mittlerer Hitze ca. 20 – 25 min ziehen lassen (Deckel drauf!). Dazu servieren wir ein Apfelsellerie-Gemüse mit gekräutertem Kartoffelstampf.

Unser Rottaler Mostgericht servieren wir Ihnen während der Mostwochen täglich.



Unser familiengeführtes Hotel-Restaurant liegt inmitten des Inntals, direkt an der Grenze zum Nachbarland Österreich. Wir bieten unseren Gästen eine facettenreiche Küche und besten Service.

Mit Räumen in unterschiedlichen Größen sind wir der richtige Ort für Ihre Veranstaltungen.

Unsere insgesamt 50 modern ausgestatteten Zimmer verfügen über Sat-TV mit Flachbildschirmen, Klimaanlage, Föhn, Safe, sowie teilweise über Balkone.

Bei saisonal wechselnden Themenbuffets oder unserem Sonntagsbuffet servieren wir unseren Gästen kulinarische Verführungen ob gut bürgerlich, mediterran oder exotisch. Außerdem bieten wir unseren Gästen täglich ein reichhaltiges Frühstücksbuffet. Stolz sind wir auch auf unsere hauseigene Eisdiele, das Inntaliano.

Im Hotel steht unseren Gästen kostenloses W-LAN zur Verfügung.



SCHELLENBERGHAUS

Schellenbergstr. 1 · 84359 Simbach a. I. · T 0 151.19 49 19 63 · www.schellenberghaus.de

Das besondere Ausflugslokal mit der unbeschreiblichen Aussicht.

Schloßer-Buam im Mostdoag

Zutaten

Mostteig: 0,25 l Apfel-Most, 325 g Mehl, 1 Teelöffel Backpulver, 80 g Zucker, 1 Prise Salz, 2 ganze Eier

Füllung: Dörr-Zwetschgen (Teigmenge reicht für ca. 80 Stück bzw. 500 g), Rapsöl zum Ausbacken, Zimt und Zucker zum Bestreuen



Zubereitung

Den Most, Salz und Zucker in eine Rührschüssel geben. Das gesiebte Mehl mit dem Backpulver dazu, glatt rühren, Eier unterrühren. Der Teig muss eine dicke Beschaffenheit haben. Sollte er zu dünn sein, mit etwas Mehl regulieren.

Das Rapsöl auf ca. 160 Grad erhitzen. Die Dörr-Zwetschgen (5 – 6 Stück pro Person) durch den Teig ziehen und sofort im Rapsöl ausbacken bis sie goldbraun sind. Mit Zimt und Zucker bestreuen, dazu schmeckt Vanille-Eis, geschlagene Sahne und rote Grütze.

Unser Mostgericht servieren wir Ihnen während der Mostwochen immer Samstag und Sonntag.

Der Schellenberg ist mit 552 m die höchste Erhebung Niederbayerns südlich der Donau. Herrliche Fernsicht bis in die Alpen! NEU: Schöpfungsortorientierte Waldnutzung. Ein Projekt der Diözese Passau im Kirchberger Kirchenwald – Einstieg an der Schellenbergstrasse Nähe Pfarrkreuz.

Sommer-Grill mit Biergartenbetrieb. Vom Frühling bis in den Herbst grillen wir an schönen Sonntagen für Sie alles, was das Herz begehrt. Ein Salatbuffet mit Brotkorb & heißer Theke ergänzen das Angebot. Samstag ist bevorzugt Oberkrainer Plattentag. Saisonschmankerl. Fisch-Essen am Karfreitag und auf Vorbestellung, Enten-Essen, Schwammerl-Essen, Wildgerichte im Herbst. Balkan-Grillkarte im Hüttenbetrieb.

Schellenbergstrauben. Unsere ganz besondere Mehlspeisen-Spezialität wird frisch gebacken und mit Waldfrüchten, Eis oder Zimt/Zucker serviert. Muss man probiert haben!



WIRTSHAUS ZUM HAHN

Öttingerstraße 17 · 84307 Eggenfelden · T 0 87 21.86 60

Mostpalatschinken

Zutaten (für 4 Portionen)

3 EL Butter

4 Eier

250g Mehl

0,25 l Milch

0,25 l Most

1 Prise Salz



Bei uns im Wirtshaus werden sie mit Vanilleeis gefüllt und mit etwas heißer Schokosoße übergossen.

Zubereitung

Mehl, Milch, Salz, Most und Eier in einer Schüssel verrühren. Butter in einer Pfanne erhitzen und Palatschinken goldgelb ausbacken. Die Palatschinken können mit Marmelade gefüllt werden.

Jeden Freitag servieren wir Ihnen mittags und abends Rottaler Mostrahmbraten vom Ochs mit hausgemachten Spätzle. Und natürlich auch unseren leckeren Nachtisch.

Machen sie doch einfach mal einen Ausflug in unsere schöne Stadt Eggenfelden!

Besuchen sie die hübsche Innenstadt und lassen sich mittags oder abends in unserem gemütlichen, bayrischen Wirtshaus kulinarisch verwöhnen mit Schmankerl vom Ochs. Die eigene Metzgerei mit Kramerladen ist auch einen Einkauf wert!

Drei Generationen der Familie Hahn freuen sich auf Sie!



FREILINGER WIRT

Hofmarkstraße 5 · 84335 Mitterskirchen · T 0 87 25.2 00 · www.freilinger-wirt.de

Mostkraut

Zutaten

1 St. Weißkraut, 2 St. Zwiebeln, 1 säuerliche Apfel, 80 g Zucker
2 Liter Apfelmost, Salz, Pfeffer, Maisstärke oder Reisstärke



Zubereitung

Weißkraut Strunk entfernen und in 1-2 cm große Würfel schneiden. Zucker in einen Topf geben und langsam karamellisieren, mit Apfelmost ablöschen und aufkochen. Weißkraut dazu geben, kurz mit kochen und ab sieben. Flüssigkeit reduzieren und

mit Salz, Pfeffer abschmecken und mit Reisstärke oder Maisstärke abbinden. Gekochtes Weißkraut dazu geben nochmal abschmecken. Perfekte Beilage für Braten und Steaks

Unser Mostgericht servieren wir Ihnen während der Mostwochen immer Dienstag und Donnerstag bis Sonntag.



Dafür steht in Mitterskirchen der Freilinger Wirt. Seit 1870 wird bei uns ein familiäres, traditionelles, bayerisches Wirtshaus geführt.

Bayerische Schmankerl, niederbayerische Spezialitäten, regionale Produkte raffiniert serviert, getreu unserem Motto „einkehren und genießen“.

Wir bieten Ihnen den richtigen Rahmen für Ihre Veranstaltungen, für Gruppen von 20 – 350 Gäste, dazu steht Ihnen unser neu renoviertes Gast- oder Nebenzimmer, unser großer Festsaal und der gemütliche Biergarten zur Verfügung.



GASTHAUS ZUR HOFMARK

Hofmark 3 · 94166 Stubenberg · T 0 85 71.28 26 · www.gasthaus-zur-hofmark.de

Blunz'n Tascherl mit Mostschaum

Zutaten (für 4 Personen)

2 Paar Blunz'n vom Metzger, 1 Pkg Sauerkraut, 50 g Grammelschmalz, 1 Stk. Zwiebel, ½ l Most, 200 g Erdäpfel in der Schale gekocht, 1/8 kg Butter, ¼ l Obers, Salz, Pfeffer(körner), Einbrenn, 1 Pkg. Strudelblätter (oder selbst gemachter Strudelteig)



Zubereitung

Zwiebel in feine Streifen schneiden und im Grammelschmalz glasig anschwitzen. Sauerkraut abschwemmen und dazu geben - mit ¼ l Most aufgießen, ein wenig durchköcheln, damit das Kraut weicher wird. Die gekochten Erdäpfel schälen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Blunz'n schälen und in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Backrohr auf 200°C vorheizen.

Zubereitung: Strudelteig in 2 Lagen mit etwas zerlassener Butter dazwischen auflegen, in ca 10x10 cm grosse Quadrate schneiden und belegen: Erdapfelscheibe, darüber die Blunz'n-Scheibe und etwas Sauerkraut. Die Tascherl verschliessen und mit zerlassener Butter bestreichen. Bei 180°C ca. 10-12 min goldbraun backen. **Mostschaum:** ¼ l Most mit etwas Zwiebel und Pfeffer aufkochen und leicht einreduzieren. Mit Obers aufgießen und mit Einbrenn leicht eindicken. In einen Thermomix abseihen und warmstellen.

Unser Mostgericht servieren wir Ihnen während der Mostwochen immer sonntags.

Herzlich Willkommen im „Gasthaus zur Hofmark“

Unser traditioneller Familienbetrieb liegt im Herzen der „Bayerischen Toskana“, wie man das sanfte Hügelland im Landkreis Rottal-Inn gerne nennt und ist seit 1863 Mittelpunkt unseres idyllischen Dorflbens und Treffpunkt geselligen Beisammenseins jeder Art. Unsere rustikale Gaststube ist ein Ort der Begegnung. Nehmen Sie Platz und tauchen Sie in unsere Welt der kulinarischen Vielfalt ein - denn wir kochen für Sie „traditionelle Schmankerl mit Pfiff“. Bei uns treffen alt überlieferte bayerische Rezepte auf neue, zeitgemäß zubereitete Kreationen. Wir verwenden vorwiegend regionale Produkte, passend zur Saison. Den hohen Anspruch unserer Gasthaus-Küche führen wir in unserer Metzgerei weiter! Die Möglichkeit Ihnen hauseigene Kreationen präsentieren zu können, und somit auch in unserem Gasthaus stets auf hochwertige und frische Qualität zurückgreifen zu können macht uns stolz. Wir freuen uns, Sie mit „geschmackvoller Kreativität“ begeistern zu dürfen.

MOSTMITBRINGSL AUS DER REGION

VERKAUFSSTELLEN IN BAD BIRNBACH UND IM ROTTAL



GETRÄNKESPEZIALIST KOLBINGER

Hoftstraße 4 • T 0 85 63.39 37

Bio-Äpfelmost vom Biohof Wimmer Rottal-Inn

SCHLOSSBRENNEREI BAUMGARTEN

Sandstraße 7 • 84378 Dietersburg • T 0 85 65.2 72

Einheimisches Obst wird vom Edelbrand-Sommelier mit Liebe und Leidenschaft zu hochwertigen Edelbränden und Likören gebrannt.



ENGEL NATURBRENNEREI

Baron-Riederer-Str. 47 • 84337 Schönaun
T 0 87 26.967 88 98 • www.naturbrennerei.de

Das Obst, für unsere Naturliköre und Naturbrände wird von Hand verarbeitet. Eine liebevolle Destillation in sehr kleinen Auflagen zeichnet uns aus.



PROGRAMM ZU DEN ROTTALER MOSTWOCHE

**Sa. 09.09.
19 Uhr**

Eröffnung der Rottaler Mostwochen
mit Krönung der neuen Rottaler Mostkönigin und Eröffnung der
Streuobst 2000plus im Gasthof Wasner

Sa. 16.09.

Mostpressen auf dem Bad Birnbacher Wochenmarkt
Adolf Steinhuber erklärt die Verarbeitung von Äpfel und Birnen -
und wer einen Guster hat auf Pipperl-Most, der kann auch probieren

**Sa. 16. 09.
16 Uhr**

Themenwanderung „Von der Streuobstwiese zum Most“ –
Wanderung ca. 5 bis 8 km mit anschließender Einkehr und Mostverkostung
Treffpunkt: Eingang Rathaus

**So. 17.09.
10 Uhr**

Erntedankfest in Bayerbach
Festgottesdienst mit anschließendem Umzug durch den Ort.

So. 24.09.

Erntedankfest in Bad Birnbach
9.30 Erntedankfestzug durch die Hofmark zum Neuen Marktplatz,
Festgottesdienst. Anschließend Fest mit Blasmusik, Volkstanz und
Handwerkermarkt

**So. 08.10.
10 Uhr**

Massinger Kirta mit Standlmarkt „Äpfel und Birn“
im Freilichtmuseum Massing



EIN HERZ FÜR DIE REGION DIREKTVERMARKTER ROTTAL-INN

Die Direktvermarkter Rottal-Inn produzieren Lebensmittel für Genießer. Hier ist die Vielfalt Zuhause, von der Rottaler Strohsau bis zum Wagyu-Rind, vom Blütenhonig bis zum Quittensaft. Auf der Homepage der Direktvermarkter können Sie sich ein Bild des großen Angebots machen und einen Einblick in die einzelnen Betriebe erhalten.



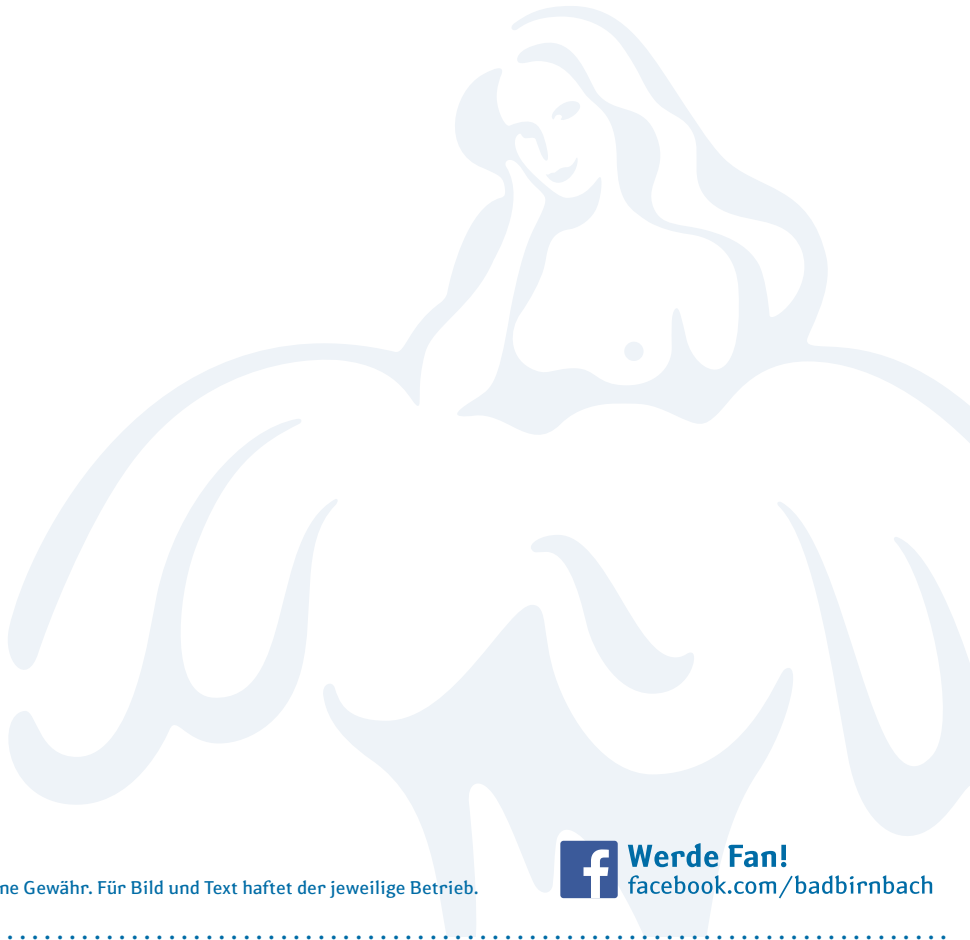
www.direktvermarkter-rottal-inn.de





BAD BIRNBACH®

DAS LÄNDLICHE BAD



*Alle Angaben ohne Gewähr. Für Bild und Text haftet der jeweilige Betrieb.



Werde Fan!

facebook.com/badbirnbach

BAD BIRNBACH · Neuer Marktplatz 1 · 84364 Bad Birnbach · T +49 (0) 85 63.96 30 40
F +49 (0) 85 63.96 30 66 · kurverwaltung@badbirnbach.de · www.badbirnbach.de