

ROTTALER MOSTWOCHEN 2025

VOM 06.09. - 26.10. IM LANDKREIS ROTTAL-INN

Mit
modernen &
traditionellen
Mostrezepten



HERZLICH WILLKOMMEN ZU DEN ROTTALER MOSTWOCHEN!

Liebe Gäste und Freunde unserer Rottaler Mostwochen,

gemeinsam können wir heuer die elfte Auflage unserer Rottaler Mostwochen feiern – eine Veranstaltungsreihe, die längst zum festen Bestandteil unseres kulinarischen und kulturellen Jahres geworden ist.

Die Mostwochen zeigen eindrucksvoll, wie vielfältig, hochwertig und nachhaltig unsere Region aufgestellt ist. Ob als feiner Genuss im Glas, als kreative Zutat in der regionalen Küche oder als Symbol für gelebte Tradition – der Rottaler Most vereint Handwerk, Heimatverbundenheit und Naturbewusstsein auf wunderbare Weise.

Unsere Streuobstwiesen, die Lebensraum für viele Pflanzen und Tiere bieten, sind dabei genauso bedeutsam wie all jene, die mit Leidenschaft zur Qualität unserer heimischen Moste beitragen. Ein herzliches Dankeschön an alle Mitwirkenden – von den Erzeugerinnen und Erzeugern bis zur Mostkönigin.

Ich lade Sie ein: Genießen Sie die Vielfalt, entdecken Sie Neues – und stoßen Sie mit uns an auf die Rottaler Mostwochen!

Ihr



Michael Fahmüller
Landrat Landkreis Rottal-Inn





Wo Tradition auf Genuss trifft und regionale Schätze gefeiert werden, ist der Rottaler Most nicht weit.

Er ist mehr als nur ein Getränk: In ihm spiegeln sich die sonnendurchfluteten Obstgärten unserer Region, die Hingabe unserer Mostproduzentinnen und -produzenten und der Stolz auf eine gelebte Tradition wider. Nachhaltigkeit und Sorgfalt stehen dabei im Mittelpunkt – vom Baum bis ins Glas.

Auch heuer bereichern kreative Mostgerichte wieder die Rottaler Gastronomie. Unsere Küchenchefs haben es sich nicht nehmen lassen, neue kulinarische Ideen rund um den Most zu kreieren und laden mit dieser Broschüre zum Genießen und Nachkochen ein.

Wenn Menschen zusammenkommen, um gemeinsam zu genießen, zu feiern und sich an Bewährtem zu erfreuen, dann zeigt sich der wahre Wert von Tradition. Genau das machen die Rottaler Mostwochen aus – sie verbinden unsere Heimat, unser Handwerk und unsere Lebensfreude auf ganz besondere Weise. Ich freue mich sehr darauf, diese geselligen und beliebten Aktionswochen wieder begleiten zu dürfen, mit vielen Begegnungen, interessanten Gesprächen und der Gelegenheit, den Rottaler Most in seiner ganzen Vielfalt zu präsentieren.

Im Rahmen der Mostwochen bin ich mit Freude und Überzeugung als Botschafterin für unser regionales Kulturgut unterwegs. Der Rottaler Most steht nicht nur für Qualität, sondern auch für die Verbundenheit mit unserer Region, für Gastfreundschaft und echte Lebensfreude.

Der Rottaler Most ist Ausdruck unseres Miteinanders – und ein Stück gelebter Identität.

Lassen Sie sich ein auf seinen unverwechselbaren Charakter – und genießen Sie ihn mit allen Sinnen!

Wohl bekomm's!

Martina Neumaier
5. Rottaler Mostkönigin



PROGRAMM

- Di. 02.09.**
17:30 Uhr **Streuobstwiesenfest in Malgersdorf**
Treffpunkt: Streuobstwiese, 84333 Malgersdorf,
an der Landauer Straße, am nördlichen Ortsausgang Richtung
Simbach bei Landau, Anmeldung unter T 0 99 54.71 98
- Fr. 05.09.**
19:00 Uhr **Eröffnungsfeier der Rottaler Mostwochen**
Rottaler Bienenhof, Steinberg 28, 94137 Bayerbach
Reservierung unter T 0 85 36.5 55
- Sa. 13.09.**
09:00 Uhr **Stubenberger Streuobstwiesenfest**
Schaubrennen mit Verkostung und Streuobstwiesenführung
Treffpunkt: Maierhof 3, 94166 Stubenberg, Kontakt: T 0 85 71.28 41
- Sa. 13.09.**
11:00 Uhr **Musikalisches Streuobstwiesenfest mit Mostbratlessen**
Musik und Bewirtung am Gasthaus Weißmühle
Treffpunkt: Weismühl 3, 94166 Stubenberg
- Sa. 20.09.**
09:00 Uhr **Querfeldein über 18-Loch Most-Turnier**
Golfplatz des Rottaler Golf- und Country-Club e.V. in Hebertsfelden
Anmeldung: info@rottaler-gc.de oder T 0 85 61.59 69
- Sa. 27.09.**
13:00 Uhr **Kinderprogramm - Apfel und Kürbis**
Für Kinder von 7 - 11 Jahre, Dauer ca. 3 Stunden, Kosten: 23 €
Der Voglhof, Gschaïd 5, 84378 Dietersburg
Anmeldung per E-Mail an info@der-voglhof.de
- So. 28.09.**
10:00 Uhr **Erntedankfest Bad Birnbach**
am Neuen Marktplatz Bad Birnbach

- Sa. 04.10.**
09:00 Uhr **Schaupressen und Mostherstellung**
Treffpunkt: Vorderhainberg gegenüber Hotel Zum Koch, 94496 Ortenburg
Anmeldung per E-Mail an wolfgang.harbeck@web.de
- Sa. 04.10.**
10:00 Uhr **Pressen von Äpfel und Birnen**
Treffpunkt: Mosterei Resch direkt am Hof, Grub 1, 84385 Egglham
Anmeldung unter T 0 151.56 32 07 09
- Sa. 05.10.**
14:00 Uhr **Traditionelles Mostpressen am Schellenberghaus**
Treffpunkt: Schellenbergstrasse 1, 84359 Simbach am Inn
Anmeldung erbeten T 0 151.19 49 19 63
- So. 05.10.**
08:00 Uhr **Herbstmarkt in Bad Birnbach**
am Neuen Marktplatz Bad Birnbach
- Fr. 17.10.**
14:00 Uhr **Apfelkochkurs im Freilichtmuseum Massing**
im Freilichtmuseum Massing, Anmeldung unter T 0 87 24.9 60 30
- Sa. 18.10.**
14:00 Uhr **Mostkochkurs mit der Rottaler Mostkönigin und Sabine Zellhuber**
Ed 1, 84329 Wurmannsquick; Anmeldung unter T 0 87 25.13 02
Kosten: 50 €
- So. 12.10.**
10:00 Uhr **Massinger Kirta mit Standlmarkt „Äpfel und Birn“**
im Freilichtmuseum Massing, Kontakt: T 0 87 24.9 60 30
- Do. 16.10.**
14:00 Uhr **Themenwanderung im Rahmen der Wanderwochen**
mit Busfahrt, Einkehr, Mostverkostung und Besuch der Mostkönigin
Treffpunkt: Artrium Bad Birnbach, Anmeldung unter T 0 85 63.96 30 46

Bitte informieren Sie sich vorab beim jeweiligen Veranstalter, ob die Veranstaltungen wie angegeben stattfinden.





ARTERHOF - „DER KUR-GUTSHOF“

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

Geschmorte Rinderbackerl auf „Erdäpfel-Most-Sterz“ und Apfel-Chili-Chutney

Zutaten für den Erdäpfel-Most-Sterz

500 g Kartoffeln, 200 g Zwiebeln gewürfelt, 150 g Äpfel gewürfelt, 150 g Lauch feine Streifen, 70 g Butter, 125 ml Most

Zutaten für das Apfel-Chili-Chutney

400 g Äpfel gewürfelt, 400 g Zwiebel gewürfelt, 15 g Pfeffer geschrotet, 2 Stk. Sternanis, 1 TL Senfkörner, 1 TL Koriander, Salz, Chili, 800 g Gelierzucker



Zubereitung

Erdäpfel-Most-Sterz:

Kartoffeln kochen, Butter karamellisieren, Zwiebel und Äpfel sautieren. Die Kartoffeln zerdrücken und den Lauch dazugeben. Mit Most ablöschen. Würzen mit Salz, Pfeffer, Muskat, Senfkörner und Apfelessig.

Apfel-Chili-Chutney:

Äpfel und Zwiebeln 24 Stunden in Essig einlegen, abgießen. Alles mit den Gewürzen vermengen. Für mind. 3 Stunden warm stellen. Zu Marmelade kochen. Würzen mit Salz, Chilifäden und Essig.

Unser Most-Schmankerl gibt es während der Mostwochen täglich.



„Opa’s Gschichtn“:

Eine meiner liebsten handelt über Most.

So hatte jedes Bauernhaus im Keller einen Mostvorrat. An einem schweißtreibenden Arbeitstag freuten sich die Männer zu Tisch auf ein Glas kühle Mostschorle. Darum wurde die Magd geschickt, um einen Krug zu holen. War ein Fass noch nicht angezapft, musste man den Inhalt mit einem Schlauch herausaugen und den Most rechtzeitig in den Krug laufen lassen.

In Opa’s Erzählung kam die ungeschickte beziehungsweise durstige Magd nach etlicher Zeit so angegrunzt zurück, dass es sie an der obersten Stufe der Kellertreppe wieder nach unten drehte. Glücklicherweise unverletzt.

Kur- Gutshof Camping Arterhof:

- traditioneller Rottaler Vierseithof
- familiengeführt
- eigene Galloway-Angus Zucht
- Nostalgiewirtshaus im früheren Pferdestall (Böhmisches Gewölbe)
- Kastanien-Biergarten im Hof



HOFGUT HAFNERLEITEN

Brunndobl 16 · 84364 Bad Birnbach · T 085 63.9 15 11 · www.hofgut.info

Artischockensalat mit Apfelmost-Vinaigrette

Zutaten für 2 Personen

4 kleine Artischockenherzen geputzt, 1 kleiner Fenchel (Fenchelgrün für die Deko aufheben), 1 Zitrone, optional: Parmesan oder Feta, Petersilie gehackt

Für die Vinaigrette:

3 EL Apfelmost, 2 EL Zitronensaft, 1 EL Honig, Salz, Pfeffer, 4 EL Olivenöl



Zubereitung

Honig und Zitronensaft verrühren, Olivenöl und Apfelmost hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Artischocken in Spalten schneiden, Fenchel in feine Scheiben schneiden und mit den Artischocken vermengen.

Alles gemeinsam mit der Vinaigrette mischen und mit frisch gehackter Petersilie überstreuen.

Unser Mostgericht bieten wir während der Mostwochen immer freitags an.

Ein genüsslicher Ausflug in die Natur

Das Hofgut Hafnerleiten in der Nähe von Bad Birnbach ist die erste Kochschule Niederbayerns und mehr als das.

Inmitten unberührter Natur bieten die Inhaber einen außergewöhnlichen Platz zum Genießen, Entspannen und Auftanken.

Statt Zimmern erwarten Gäste außergewöhnliche Themenhäuschen in Alleinlage. Ob im Baumhaus, Wasserhaus oder Gartenhaus – genießen Sie die pure Idylle um sich herum.

Im Restaurant ohne Speisekarte lädt das Hofgut Team zu kulinarischen Abenden oder zur Spaghettata ala famiglia am Donnerstag ein. Diese Eventdaten finden Sie im Internet unter www.hofgut.info.

Nehmen Sie Platz im idyllischen Innenhof mit plätschernder Brunnensäule oder im stilvollen GENUSS/Hof.

In der MostZeit gibt es immer ein innovatives Mostgericht. Reservierung notwendig.



RESTAURANT IM HOTEL SONNENGUT ****S

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

Sonnengut Mostcreme mit Zimtcroustons

Zutaten für 4 Personen

500 g Gemüsebrühe, 150 g Apfelmost, 1 Zwiebel, 1 Apfel, 40 g Butter, 50 g Mehl, 100 g Semmelwürfel, 100 g Milch, 100 g Sahne, 1 Prise Zimt, 2 Eigelbe, 4 EL Schmand, Koriander



Zubereitung

Zwiebel und geschälte Apfelwürfel in Butter anschwitzen. Mit Mehl bestäuben und mit Most und Gemüsebrühe aufgießen. 15 Minuten leicht köcheln lassen und Milch und Sahne zugeben. Nebenbei Brotwürfel mit Butter anbraten, Zimt zugeben. Suppe abschmecken und schaumig mixen. Vom Herd nehmen und die Eigelbe unterrühren. Auf vier Suppenschüsseln verteilen, mit Schmand, Zimtcroustons und Korianderblätter sofort servieren.

Unser Mostgericht gibt es während der Mostwochen immer donnerstags im Restaurant.

Sonnengut Küche

Unser Küchenchef Christian Gsödl und sein Team lassen sich bei der Zubereitung von Rottaler Traditionen und 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 Brunndobl
- Lammfleisch vom Gutshof Polting bei Neuhofen/Postmünster
- Süßwasserfisch: Fisch Marco, Pocking
- Rottaler Landschwein und Charolais Rind: Metzgerei Lang Bad Birnbach
- Eier: Bio-Bauern Stahlhofer, Mas-sing
- Spargel vom Spargelhof Guggen-berger, Hainersdorf



RESTAURANT „ROTER LÖWE“ IM HOTEL LENAUFHOF

Brunnaderstr. 15 · 84364 Bad Birnbach · T 0 85 63.96 01 00 · www.roter-loewe-restaurant.de

Zarte Mostcreme auf selbstgemachtem Birnenkompott

Zutaten für die zarte Mostcreme

600 ml Most aus Äpfeln und Birnen, 100 g Zucker, 25 g Maisstärke, 2 Eier, 200 ml Sahne

Zutaten für das Birnenkompott

500 g Birnen, 40 g Maisstärke, 30 ml Most, Zimt, Zucker



Zubereitung

500 ml Most mit dem Zucker aufkochen lassen. Maisstärke mit 100 ml Most anrühren. Dazu einrühren und erneut aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und leicht abkühlen lassen. Die Eier unterschlagen

und unter ständigem Rühren leicht erhitzen. Die Masse bis zur weiteren Verarbeitung erkalten lassen. Für das Birnenkompott nun die Birnen schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Mit etwas Zucker und Most im Topf erhitzen und das Kompott mit angerührter Stärke abbinden. Die Birnen mit Zimt und Zucker nach Wunsch abschmecken und abkühlen lassen. Zum Schluss wird die aufgeschlagene Sahne unter die erkaltete Mostmasse gehoben. Zum Anrichten die Birnen in ein Glas oder auf einen Teller geben und die Mostcreme mit einem Spritzbeutel darauf anrichten. Zum Garnieren eignen sich Zartbitter-Schoko-Ornamente hervorragend.

Unsere zarte Mostcreme servieren wir Ihnen während der Mostwochen täglich außer donnerstags.

Der niederbayerischen Familientradition verbunden.

Als Familienbetrieb sind wir den kulinarischen Genüssen unserer Heimat natürlich sehr verbunden. In unserer Leidenschaft für den Most kreieren wir immer wieder neue Rezepte. In diesem Jahr empfehlen wir Ihnen ein besonders leckeres Dessert, das schnell gezaubert ist: eine zarte Mostcreme auf selbstgemachtem Birnenkompott. Genießen Sie dieses schmackhafte Dessert in unserem Restaurant, im mediterranen Wintergarten oder auf unserer Sonnenterrasse. Wenn Sie es lieber deftig mögen, genießen Sie ein Glaserl Most zu einer kräftigen Brotzeit. In unserem Abend-Restaurant servieren wir Ihnen von Freitag bis Mittwoch ab 17.30 Uhr weitere abwechslungsreiche Mostgerichte. Diese besonderen Spezialitäten gibt's nur während der Rottaler Mostwochen! Lassen Sie sich bei uns verwöhnen.

Die Familie Rothberger freut sich auf Ihren Besuch.





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 Mostrahmsöße 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 Rinderbrühe, 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 Rahmsöße pürieren. Schweinelendchen in Margarine anbraten, mit Mostrahmsöße 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 schwenken.

Unser Mostgericht gibt es immer am Samstag und Sonntag.

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 Ihrem 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 der Venite-Gastronomie benötigen Sie eine gültige Eintrittskarte in die Rottal Terme.



GASTHOF ZUR MÜHLE

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

MUGO

Zutaten

125 ml Rottaler Most, 125 ml spritziges Wasser, 1,75 cl Hollersirup, 2 leicht angedrückte Achtel einer Limette, ca. 6 Minzblätter mit Stängel (angedreht – damit mehr Aroma freigesetzt wird), Eiswürfel



Zubereitung

Alle Zutaten zusammen in ein Weinglas geben und mit dem Strohhalm vorsichtig umrühren.

Unseren MUGO kredenzen wir Ihnen von Mittwoch bis Sonntag während der Mostwochen.

Der Gasthof zur Mühle – Bayerisch trifft lässig!

Egal, ob im absolut außergewöhnlichen Restaurant oder in einem der schönsten Kastanienberggärten der Region, in der Mühle kann man es sich so richtig gut gehen lassen.

Also, vorbeikommen und genießen!





WIRTSHÄUSL AM ROTTALER BIENENHOF^{G***}

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

Schwäbisches Mostfleisch

Zutaten für 4 Personen

1 kg Schweineoberschale, 4 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 125 g Schinkenspeckwürfel, 1 EL Butterschmalz, 1 l Gemüsebrühe, 250 ml Most, 1 EL Tomatenmark, 1 EL Akazienhonig, 1 EL Speisestärke mit etwas kaltem Wasser vermengt, Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Majoran, Lorbeerblätter



Zubereitung

Die Oberschale in Würfel schneiden, Zwiebeln und Schinkenspeck würfeln. Das Fleisch in Butterschmalz scharf anbraten, Zwiebeln und Speckwürfel dazugeben. Anschließend Tomatenmark, Knoblauch (gepresst oder klein geschnitten) untermischen und das Fleisch mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver sowie Majoran würzen. Jetzt mit Most ablöschen, etwas einkochen lassen und mit Gemüsebrühe auffüllen. 2 Lorbeerblätter dazugeben und das Ganze ca. 1 ½ Stunden schmoren lassen. Die Soße gegebenenfalls mit Speisestärke binden und mit Akazienhonig abschmecken. Bei Bedarf noch nachwürzen.

Unser Mostgericht servieren wir Ihnen während der Mostwochen täglich außer dienstags und mittwochs.

Genießen auf dem Rottaler Bienenhof

Idyllisch gelegen bietet der Rottaler Bienenhof in Steinberg bei Bayerbach ein ideales Ausflugsziel für Wanderer und Radfahrer. Seit mehr als 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 herzhaft Brotzeiten, gepflegte Getränke oder einen Cocktail an der Bar. Für private Feste bietet der Rottaler Bienenhof mit 35 Sitzplätzen im Restaurant, 25 im Wintergarten, 50 Plätzen auf der Terrasse und 40 im kleinen Saal genügend Platz und ein herrliches Ambiente.

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



LANDGASTHOF SCHWINGHAMMER

Staudach 19 · 84323 Massing · T 0 87 24.81 18 · www.landgasthof-schwinghammer.de

Geschmorte Ochsenbackerl an Most-Sellerie-Püree und Pfannengemüse

Zutaten für das Most-Sellerie-Püree

250 g Sellerie, 100 g mehligte Kartoffeln, 30 g Zwiebel, 250 ml Apfelmost, 250 ml Sahne, Butter, Salz, Pfeffer, Musakt



Zubereitung

Die kleingeschnittene Zwiebel in Butter anschwitzen, den würfelig geschnittenen Sellerie und Kartoffeln hinzufügen. Most und Sahne zugeben und weichkochen. Mit Salz und weißem Pfeffer würzen. Eventuell überschüssige Flüssigkeit abgießen und mit dem Mixstab pürieren. Mit Muskat, Salz und Pfeffer nochmals abschmecken und einige Butterflocken unterheben.

Das Most-Sellerie-Püree passt perfekt zu unseren geschmorten Ochsenbackerl in kräftigem Rotweinjus oder Ochsenrouladen in feiner Schmorsoße.

Unser Mostgericht servieren wir Ihnen immer sonntags während der Mostwochen.



Herzlich willkommen im Landgasthof Schwinghammer.

Wir begrüßen Sie recht herzlich in unserem vielseitigen Vierseithof in Staudach bei Massing. Die perfekte Location für Ihre Hochzeit, Firmenevents oder Geburtstagsfeier. Gerne beraten wir Sie bei der Umsetzung Ihrer Festlichkeit.

Unser Festsaal, überdachter Hofgarten, neurenovierte Nebenräume, uriger Weinstadel und Partystadel laden ein zum Verweilen und Genießen!

Wir bieten Ihnen als besonderes Schmankerl hofeigene ökologische Produkte aus eigener Landwirtschaft. Der Ochsenbraten unserer Bio-Weideochsen ist ein wahres Highlight unserer Küche. Bei uns trifft Tradition auf Moderne, ganz nach dem Motto "Heimat-Genuss-Kultur" im Landgasthof Schwinghammer.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



BIO-RESTAURANT LAND.LUFT LEBERFING

Leberfing 1 · 94439 Roßbach · T 0 87 23.20 81 86 · www.restaurant.landluft.bio

Mostkrautkrapfen mit Vogerlsalat und gebratenem Land.Luft Speck

Zutaten für 4 Personen

Für den Nudelteig: 250 g Weizenmehl Typ 550, 125 ml lauwarmes Wasser, 1 Ei, Prise Salz, 1 EL Land.Luft Rapsöl

Für die Füllung: 250 ml Most, 500 g Sauerkraut, 200 g Land.Luft Bauchspeck/Coppa, 1 Zwiebel, 1 Apfel, 1 TL Kümmel (nach Geschmack), 1 EL Butter zum Andünsten, Salz und Pfeffer



Zubereitung

Zutaten für den Nudelteig mit der Küchenmaschine kneten und mit Öl bestreichen eine halbe Stunde ruhen lassen. Kraut ausdrücken. Zwiebel, Äpfel und Speck in Würfel schneiden, in der Pfanne mit Butter anbraten und mit Most ablöschen. Kraut hinzufügen, abschmecken, dünsten und auskühlen lassen. Nudelteig fein ausrollen, mit flüssiger Butter bestreichen und die Krautfüllung darauf verteilen. Den Nudelteig von der langen Seite her aufrollen. Von dem Strudel ca. 6 cm lange Stücke abschneiden. Butterschmalz in die Pfanne geben und die Strudelstücke auf die Schnittfläche stellen. Von beiden Seiten kurz anbraten.

Hitze reduzieren und 10 Minuten mit geschlossenem Deckel ziehen lassen. Danach schmecken lassen.

Unser Mostgericht gibt es von Donnerstag bis Sonntag.



Sie lieben gutes, hochwertiges Essen in bester Bioqualität und gemüthlicher Atmosphäre? Dann sind Sie in unserem Bio-Restaurant Land.Luft Leberfing, mitten im Grünen, genau richtig. Land.Luft in Leberfing ist ein Ort, an dem Sie eine gute und erlebnisreiche Zeit mit Ihrer Familie, Freunden und Kollegen verbringen können.

Auf unserer Speisekarte finden Sie für jeden Geschmack das richtige Gericht, zubereitet aus frischen Bio-Lebensmitteln: Urtypisch bayerisches Kochhandwerk trifft auf moderne Küche.

Genießen Sie die einmalige Fleischqualität unserer hofeigenen Freilandsschweine und Weiderinder.

Fernab von Alltagshektik erleben Sie ruhige Stunden in unserer Wirtsstube im böhmischen Gewölbe oder bei sonnigen Temperaturen in unserem Biergarten im Hof.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



GASTHAUS MURAUER

Antersdorf 38 · 84359 Simbach am Inn · T 0 85 71.9 26 62 40 · www.da-murauer.de

Mostgeschnetzeltes

Zutaten

500 g Kalbsschnitzel (Rostbraten/Beiried, wichtig: schön durchgezogen), 50 g Butterschmalz oder Öl, 4 fein gehackte Schalotten, 1 fein gehackte Knoblauchzehe, 250 ml Apfelmost, 125 ml Rinder-/Hühner-/Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer, 1 TL Thymian, 1 TL Majoran, 250 ml Sauerrahm, 1-2 EL Stärkemehl



Zubereitung

Kalbtfleisch parieren (von Fett und Sehnen befreien) und in Scheiben schneiden. Fett in der Pfanne erhitzen und das Fleisch bei starker Hitze rundherum anbraten. Herausnehmen und im vorgewärmten Bräter warmhalten. Die fein geschnittene Zwiebel im verbliebenen Bratfett glasig andünsten und den Knoblauch zugeben. Mit Apfelmost ablöschen, solange rühren bis sich der Bratensatz gelöst hat und dann mit Brühe aufgießen. Die Flüssigkeit über das Fleisch gießen, die Gewürze zugeben und bei mittlerer Hitze für ca. 30 Minuten zugedeckt dünsten. Den Sauerrahm mit dem Stärkemehl verquirlen und die Sauce damit abbinden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Unser Mostgericht servieren wir während der Mostwochen immer von Mittwoch bis Sonntag.



Herzlich willkommen im Gasthaus Murauder.

Unser liebevoll restauriertes Gasthaus mit 160-jähriger Tradition lebt wieder auf.

Seien Sie unser Gast. Inmitten schöner bayerischer Hügellandschaft können Sie essen, trinken und feiern, wonach Ihnen der Sinn steht. Unsere gut bürgerliche Küche reicht von bayerischer Brotzeit bis hin zu saisonalen Klassikern und regionalen Schmankerln.

In unserer Küche werden nur ausgesuchte und saisonale Produkte aus der Umgebung verwendet. Deshalb ist sie gut und einfach – einfach gut. Und alle Gäste die uns länger genießen möchten können dies in unseren gemütlichen Zimmern und Suiten mit allem Drum und Dran.

Wir freuen uns Sie bald bei uns begrüßen zu dürfen.



SCHELLENBERGHAUS

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

Kürbis-Rahmsuppe mit Most

Zutaten

1 Hokkaido-Kürbis, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 3 Karotten, 100 g Sellerie, 100 g Lauch, 1 reife Tomate, 2 geschälte Kartoffeln, 4 EL Rapsöl, 350 ml Apfel-Most, Brühe zum Aufgießen, Pfeffer, Muskat, Rahm nach Belieben



Zubereitung

Den Kürbis entkernen, die Kartoffeln und alle sonstigen Gemüsezutaten in Stücke schneiden. Rapsöl im Topf kurz erhitzen, zuerst die Zwiebeln leicht anbraten, dann Karotten, Lauch, Sellerie, Kartoffeln und den Kürbis zugeben. Nur leicht Farbe nehmen lassen, nun mit dem Most ablöschen und mit der Brühe auffüllen, bis alles gut bedeckt ist. Jetzt kommt noch die geviertelte Tomate dazu. Das Ganze köcheln lassen bis alles weich ist, im Mixer pürieren, nochmals aufkochen und nach Belieben mit Pfeffer, Muskat, Knoblauch (in feinen Scheiben ist er milder im Geschmack) abschmecken.

Unser Mostgericht servieren wir jeden Samstag und Sonntag. Im Ausschank haben wir ständig Apfelmost, pur oder g'spritzt und als Kaiser-G'spritzter sowie als Most-Dudler!



Schellenberghaus - Das besondere Ausflugslokal mit der unbeschreiblichen Aussicht.

Der Schellenberg ist mit 552 m die höchste Erhebung Niederbayerns, südlich der Donau. Herrliche Fernsicht bis in die Alpen!

Biergarten- und Terrassen-Betrieb: Genießen Sie den Aufenthalt mit gekühlten Getränken, Brotzeit, warme Gerichte, Kaffee, Kuchen und unseren berühmten Schellenberg-Strauben! Schellenberg-Stüberl: Im Stüberl und auf dem Balkon erleben Sie Gemütlichkeit und persönlichen Service. Eine umfangreiche Karte erfüllt Ihre kulinarischen Wünsche.

Oberkrainer Platte und Saison-Schmankerl: Auf Vorbestellung bieten wir Ihnen die unverwechselbare „Original Oberkrainer Platte“ (Gibt 's so nur bei uns!)

Fisch-Essen, Schwammerlessen, Wildgerichte im Herbst.

Traditionelles Mostpressen:

Am 1. Oktober-Sonntag - händisch, so wie früher.

Winter-Bergzauber - einfach zauberhaft! Am letzten und am ersten Wochenende des Jahres.



GASTHOF WIRTSBAUER BAUER GDBR

Langeneck 2 · 84367 Tann · T 0 85 61.10 05 · www.gasthaus-wirtsbauer.de

Most-Panna-Cotta

Zutaten

500 ml Buttermilch, 250 ml Sahne, 160 ml Apfelmost, 40 g Puderzucker, 3 TL Vanillezucker, 5 Blätter Gelatine

Für den Fruchtspiegel: 250 ml Apfelmost, 2 ½ Blätter Gelatine



Zubereitung

5 Gelatineblätter für 10 Minuten in eiskaltem Wasser einweichen. Danach Apfelmost, Zucker, Vanillezucker und Sahne miteinander in einem Topf bis knapp vor dem Aufkochen erhitzen. Die weiche Gelatine in die heiße Flüssigkeit einrühren. Topf vom Herd nehmen und eiskalte Buttermilch dazu geben. Die Panna Cotta auf mehrere Dessertgläser aufteilen und für mind. 4 Stunden in den Kühlschrank stellen. Für den Fruchtspiegel 2 ½ Blätter Gelatine in kaltem Wasser erweichen. Die weiche Gelatine mit ein paar Löffel heißem Apfelmost auflösen und zum restlichen Most mischen. Nur wenig rühren, dass keine Luftblasen entstehen. Die Sirupmasse abkühlen lassen und dann auf alle Dessertgläser verteilen. Die Panna Cotta noch einmal für 4 Stunden in den Kühlschrank stellen. Mit Beeren verzieren.

Unsere Most-Panna-Cotta servieren wir Ihnen während der Mostwochen jeden Sonntag.



Unsere gemütliche Wirtsstube und der sonnige Biergarten mit einer großen Kastanie laden herzlichst 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 Rottal-Radweg. Das gemütliche Gastzimmer mit Kachelofen und einer historischen Seitenholzverkleidung vermittelt eine besondere Atmosphäre.

Holzofengerichte wie traditionelle Wirtshausgerichte aus der Rein, hausgemachte Kuchen, aber auch moderne kreative Variationen verbinden sich in unserer Küche. Die Zutaten dafür beziehen wir von heimischen Erzeugern direkt ab Hof von Direktvermarktern. Unsere Räumlichkeiten bieten Platz für verschiedene Veranstaltungen: Es gibt einen Saal mit Bühne, einen Stadl für das urige Feiern und ein Gastzimmer für's gemütliche Beisammensein.

Wir freuen uns auf Sie!
Fam. Bauer-Stockner



WAGERER'S HOFCAFÉ

Piering 3 · 84371 Triftern · T 0 85 62.96 39 95 0 · www.hofcafe-wagerer.de

Apfel-Most-Torte mit Karamell

Zutaten

Für den Teig: 4 Eier, 100 g Zucker, 100 g Mehl, 100 g gemahlene Mandeln, 1 TL Backpulver

Für die Apfelmasse: 50 g Zucker, 30 g Butter, 200 ml Apfelmost, 5 Äpfel, 1 TL Zimt

Für die Sahnecreme: 400g Sahne, 400 g Frischkäse, 3 Päckchen Sahnesteif, 60 g Zucker, 1 TL Zimt



Zubereitung

Eier mit Zucker schaumig schlagen, Mehl, Mandeln und Backpulver unterheben. Teig in einer Form ca. 20 Minuten bei 180° C backen, danach auskühlen lassen und einmal durchschneiden. Zucker und Butter karamellisieren,

Apfelmost und Apfelstücke zugeben, mit Zimt würzen und ca. 15 Minuten zum Kompott kochen. Sahne schlagen, Sahnesteif, Zucker, Zimt zugeben und den Frischkäse kurz unterrühren. Boden mit Tortenring umschließen, Apfelmasse verteilen, weiteren Boden auflegen, Sahnecreme darauf verteilen und nach Belieben verzieren.

Unsere Most-Torte mit Karamell bieten wir Ihnen während der Mostwochen immer am Samstag und Sonntag an.



Herzlich willkommen in Wagerer's Hofcafé!

Wir sind ein kleiner Familienbetrieb und haben neben der Milchviehhaltung schon vor Jahren mit der Zucht von Wagyu Rindern begonnen. Mit dem Neubau unserer Direktvermarktungsräume, einer Metzgerei und einem kleinen Laden, entstand 2020 auch unser Hofcafé.

Unser Hofcafé bietet einen tollen Ausblick auf unsere Weiden und das Rottaler Hügelland und lädt so zum Verweilen bei selbstgemachten Kuchen und Torten ein. Natürlich dürfen auch Spezialitäten von unserem Wagyu Rindfleisch nicht fehlen. Wir verwenden für unsere Gerichte nach Möglichkeit Produkte, die direkt von unserem Hof stammen. So kommt zum Beispiel die Milch für unsere Kaffeespezialitäten von unseren eigenen Kühen.

Ganz nach unserem Motto: Ländlich genießen und eine gute Zeit verbringen!



ZUM GEISBERGER

Dorfstr. 8 · 84384 Ulbering · T 0 85 74.91 92 33 2 · zum-geisberger.jimdosite.com

Wildschwein-Mostbraten

Zutaten für 4 Portion:

1,2 kg Wildschweinbraten, Öl zum Anbraten, 2 TL Tomatenmark

Für die Marinade: 200 g Zwiebeln, 50 g Karotten, 50 g Petersilienwurzel, 2-3 Knoblauchzehen, 2 Lorbeerblätter, 8 Pimentkörner, 6 angedrückte Wacholderbeeren, 1 TL Pfefferkörner, 1 l Apfelmost, 250 ml Wildfond, 1-2 EL Honig



Zubereitung

Zwiebeln, Karotten, Petersilienwurzel und Knoblauch in grobe Würfel schneiden. Das Gemüse mit restlichen Zutaten in einen Topf geben, einmal aufkochen und danach abkühlen lassen. Den Wildschweinbraten

in die Marinade legen und 24 Stunden in den Kühlschrank stellen. Das Fleisch aus der Marinade nehmen, trocken tupfen und im Topf in Öl rundum scharf anbraten, danach herausnehmen. Tomatenmark anrösten und mit der abgeseibten Marinade ablöschen. Aufkochen und anschließend den Braten reinlegen und ca. 1,5 Stunden schmoren lassen. Sauce mit Maisstärke binden und abschmecken.

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



Mit viel Eigenleistung renovierten wir liebevoll unser Gasthaus, das Platz für Jung und Alt bietet: Gastzimmer 33 Personen, Nebenzimmer 42 Personen, Biergarten ca. 60-80 Personen und Brennereistüberl im Keller mit ca. 55 Personen.

In unserer gutbürgerlichen Küche bieten wir frische, saisonale Produkte an sowie Most, Schnäpse und Liköre aus unserer hauseigenen Brennerei.



GENUSSORT STUBENBERG

STREUOBST ALS REGIONALE SPEZIALITÄT

Der Streuobstgenussort – ist einer von 100 Genusssorten in Bayern und wurde von Staatsministerin Michaela Kaniber 2018 erstmals als solcher gekürt. 2024 wurde Stubenberg erneut als Streuobstgenussort ausgezeichnet.

Bayern hat sehr viele regionale Spezialitäten und gilt als der Feinkostladen Europas, nur ist dieser Umstand bei uns selbst wenig bekannt. Durch eine Premiumstrategie für Lebensmittel sollte das geändert werden und so wurden anlässlich "100 Jahre Freistaat Bayern" 100 Genusssorte mit regionalen Spezialitäten ausgelobt. Voraussetzung für die Bewerbung war eine regionale Spezialität, die in Manufakturcharakter hergestellt wurde und vor Ort verkostet werden kann.

Stubenberg liegt in einem Seitentalkessel des Inns, der nach Süden hin offen ist und hat durch seine geografische Lage seit jeher gute Voraussetzungen für den Obstbau. So wurden um die Gehöfte zahlreiche Streuobstwiesen angelegt und der Ort mehrmals für die Pflege und den Erhalt der Streuobstwiesen ausge-

zeichnet.

Es gibt zwei Brennereien sowie eine Obstpressgenossenschaft und zahlreiche Imker, wo prämierte edle Brände, Honig, Apfelsaft, Most und Obstessig hergestellt und verkauft werden. In drei Gasthäusern kann man die Naturprodukte verzehren. Auch ein Künstler ist vor Ort, der aus dem Holz der Obstbäume herrliche Kunstwerke fertigt sowie ein Pfingstrosenzüchter, dessen Rosen ihren Ursprung ebenfalls in den Streuobstwiesen hatten.



Veranstaltungshighlights in und um Stubenberg während der Mostwochen

- | | |
|---------------------------------------|---|
| Sa. 13.09.
09:00 Uhr | Stubenberger Streuobstwiesenfest
Schaubrennen mit Verkostung und Streuobstwiesenführung
Treffpunkt: Maierhof 3, 94166 Stubenberg, Kontakt: T 0 85 71.28 41 |
| Sa. 13.09.
11:00 Uhr | Musikalisches Streuobstwiesenfest mit Mostbratlessen
Musik und Bewirtung am Gasthaus Weißmühle
Treffpunkt: Weismühl 3, 94166 Stubenberg |
| Sa. 05.10.
14:00 Uhr | Traditionelles Mostpressen am Schellenberghaus
Treffpunkt: Schellenbergstrasse 1, 84359 Simbach am Inn
Anmeldung erbeten T 0 151.19 49 19 63 |

Bitte informieren Sie sich vorab beim jeweiligen Veranstalter, ob die Veranstaltungen wie angegeben stattfinden.

Die Rottaler Streuobstwiesen sind ein Sinnbild der bäuerlichen Kulturlandschaft und gleichzeitig vereinen sie große Handwerkskunst, Ländlichkeit, Naturverbundenheit und den Geschmack der Heimat.

Die zahlreichen Streuobstwiesen, verteilt im ganzen Landkreis Rottal-Inn, bieten nicht nur vielen Tieren Lebensraum, sie dienen vielerorts zum Beispiel auch als Weideflächen für heimische Nutztiere. Und nicht zu vergessen, die schmackhaften und gesunden Früchte, die es im Spätsommer und Herbst zu ernten gibt.

Die daraus hergestellten Produkte versprechen Genuss pur. Denn bei der Verarbeitung wird viel Herzblut in die Produktion gesteckt. So versteht sich jeder Moster, Brennmeister, Saftersteller oder Koch auch ein kleines Stück weit als Künstler. Versucht er doch feinste Nuancen, Aromen und Geschmäcker aus den Früchten herauszukitzeln und in Säften, Most oder Bränden und feinsten Gerichten wiederzugeben. Wahrlich ein Genuss für Leib und Seele.

Im Video „Hundert Prozent Beeren und Früchte aus dem Genusort Stubenberg“ gibt Fritz Wieland einen kleinen Einblick in den „Arbeitsalltag Streuobstwiese – von der Frucht zum Produkt“.

Einfach QR-Code mit dem Smartphone scannen und Video ansehen.





DER VOGLHOF

Gschaid 5 · 84378 Dietersburg/Peterskirchen · T 0 85 65.96 44 27 · www.der-voglhof.de

Am Voglhof entstehen aus frischem, regionalem Obst und Gemüse feine Fruchtaufstriche und Sauerkonserven – ohne Zusätze, mit viel Handarbeit. Ergänzt wird das Angebot durch Kurse rund ums Einmachen für Groß und Klein, buchbar auch für Gruppen und Betriebe. Kindergeburtstage mit Marmelade oder Hof-Rallye machen den Besuch unvergesslich.

Regional genießen – mit Herz und Geschmack.



EDELBRENNEREI HOFGEIST

Priel 1 · 84378 Dietersburg · T 0 85 65.3 44 · www.hofgeist.bayern

Bestes Obst ist gerade gut genug – diese Aussage bringt es auf den Punkt. Denn nur gesunde, reife und saubere Früchte mit ausgeprägtem und sortentypischem Aroma und hohem Zuckergehalt können zu einem Edelbrand von höchster Qualität veredelt werden. Mit Sachverstand, Nasenspitzengefühl und Erfahrung arbeite ich an der Herstellung edler Obstbrände und Liköre. Gerne können Sie auch mit einer kleinen Gruppe einen Besuchstermin vereinbaren.



MOSTEREI RESCH

Grub 1 · 84385 Eglham · T 0 151.56 32 07 09 · www.hofladen-resch.de

Wir produzieren seit einigen Jahren Saft und Most aus heimischem Obst. Seit vier Jahren verkaufen wir diese auch. Es ist uns ein großes Anliegen, den Most wieder in der Bevölkerung zu etablieren. Der Most ist ein regionales Produkt, welches aber leider in Vergessenheit geraten ist.

Einmal im Jahr veranstalten wir ein Hoffest mit Brotzeiten und unserem Saft und Most. Gerne können Sie auch zu einer Mostprobe einen Termin vereinbaren.



MOSTEREI UND BRENNEREI HARBECK

Untere Kreppe 19a · 94496 Ortenburg · T 0 85 42.28 86 · www.most-harbeck.de

Ein edler Naturgenuss! Saft, Most und Brände zu kreieren ist unsere Leidenschaft. Mehr als 10 Jahre Erfahrung, die man schmeckt. Wir verwenden ausschließlich heimische Produkte. Handverlesene Äpfel und Birnen aus regionalem Anbau werden zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis. Unsere Produktpalette umfasst mehr als 20 verschiedene Sorten. Durch das wechselnde saisonale Angebot der heimischen Obstsorten bieten wir ein stetig wechselndes Sortiment. Jeder unserer Brände ist ein unvergleichbares Unikat.





BIOHOF WIMMER

Rockern 3 · 84347 Pfarrkirchen · T 0 85 61.18 79 · www.biohof-wimmer.de

In unserer Hofkellerei werden Äpfel, Birnen und Quitten aus der Region zu Most, Saft und Cidre verarbeitet. Dadurch, dass auf unserem Hof sehr viele Streuobstbäume stehen, können wir aus den Früchten das Beste herausholen. Und das Ganze in Bioqualität.

Unsere Produkte gibt es direkt ab Hof, sowie in zahlreichen Geschäften und Gaststätten in der Region.



ENGEL NATURBRENNEREI

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

Ein Schluck eines Edelbrandes, ist wie Meditation: Fruchtig süße bis rauchig herbe Aromen lassen die Sinne in einzigartige Geschmackswelten versinken. Die vielen Nuancen eines hochwertigen Edelbrandes zeichnen im Mund ein ganz eigenes Bild, wie Farben auf einer Leinwand. Jede Kreation hat seine eigene Charakteristik. Eine, in der auch immer der Künstler selbst mitschwingt. Etwas schaffen, mich selbst verwirklichen und den Menschen etwas geben – dem habe ich mich verschrieben. Manuel Engel, Edelbrand-Sommelier



*Edelbrennerei
Prienbach* Meisterbetrieb



EDELBRENNEREI UND MOSTEREI PRIENBACH

Hauptstraße 17 · 94166 Stubenberg · T 0 85 71.10 06 · www.edelbrennerei-prienbach.de

Die kleine Edelbrennerei Prienbach in der Gemeinde Stubenberg produziert nicht nur prämierte Destillate, sondern in der Kelterei – in Zusammenarbeit mit dem Verein für Baum- und Landschaftspflege (Mosterei Prienbach) - auch Apfelsaft und Most aus Obst von heimischen Gärten und Streuobstwiesen. Wir hoffen auf reiche Ernte und freuen uns auf Ihren Besuch!



WIELAND
STUBENBERGER HOFBRENNEREI



STUBENBERGER HOFBRENNEREI

Maierhof 3 · 94166 Stubenberg · T 0 85 71.28 41 · www.hofbrennerei-stubenberg.de

Die Stubenberger Streuobstwiesen sind die Grundlage für unser Obst in der Brennerei. Noch heute benötigen die alten Sorten keinen chemischen Pflanzenschutz. Die Früchte werden in unserer Destillerie zu über 30 Bränden, Geisten und Likören verarbeitet, sind ehrlich, echt und nachhaltig und bei der anspruchsvollen Bayerischen Obstbrandprämierung mehrfach ausgezeichnet. 2020 haben wir zwei Gold- und vier Silbermedaillen verliehen bekommen. 2022 kamen weitere vier Goldmedaillen hinzu.





D'LEIBSPEIS DE KOCH MA...

Ed 1 · 84329 Wurmansquick · T 0 87 25.13 02 · sabina.zellhuber@gmail.com

Herbstzeit ist Obstzeit - Erlebe einen besonderen Kochkurs im kleinen Kreise mit der 5. Rottaler Mostkönigin am 18.10.2025. Gemeinsam kochen wir eine Meerrettich Suppe verfeinert mit Most. Als Hauptgang bereiten wir Niederbayerisches Geräuchertes mit Ranschnödel und Mostkrautstrudel zu und zur Nachspeise lassen wir uns von unserer Mostkönigin überraschen. Der Erlös dieser Veranstaltung wird an die Benefizaktion Sternstunden gespendet.

DER ROTTAL-SPRITZ

EMPFEHLUNG DER STUBENBERGER HOFBRENNEREI

3 cl Rottal Gin
3 cl Holundersirup
8 cl Birnenmost
4 bis 5 Eiswürfel

Alle Zutaten in ein Glas geben, mit Mineralwasser aufgießen und mit einem Rosmarinzweig und einer Limettenscheibe dekorieren.

Die Menge der Zutaten kann je nach Geschmack etwas variiert werden.

Wir wünschen Ihnen Viel Spaß beim Ausprobieren!



GUTES VON DAHEIM

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





**Folge der Rottaler Mostkönigin, Bad
Birnbach und dem Landkreis Rottal-Inn
auch auf Facebook und Instagram.**

IMPRESSUM

Diese Broschüre ist eine Gemeinschaftsaktion des Landkreises Rottal-Inn und der Kurverwaltung Bad Birnbach.

Gesamtleitung: Marina Reiss, Kurverwaltung Bad Birnbach

Auflage: 6000 Stück

Grafik und Layout: Marina Reiss, Kurverwaltung Bad Birnbach

Redaktion: Landratsamt Rottal-Inn
Marina Reiss
und alle teilnehmenden Betriebe

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