



ROTTALER MOSTWOCHEN

VOM 14.09. - 27.10.2019 IM LANDKREIS ROTTAL-INN



HERZLICH WILLKOMMEN ZU DEN ROTTALER MOSTWOCHEN!



Liebe Gäste unserer Rottaler Mostwochen,

wer hätte das gedacht: als wir uns vor einigen Jahren dazu entschlossen haben, den Most aus Rottaler Streuobst wieder zu mehr und größerer Bedeutung zu verhelfen, da gab es Stimmen, die nicht daran glauben konnten, dass sich so eine Idee erfolgreich umsetzen lässt. Und heute? Heute können wir feststellen: der Einsatz hat sich gelohnt. Der Most ist, nicht nur im übertragenen Sinn, wieder in aller Munde, in Restaurants und Wirtshäusern steht er auf der Getränkekarte, die Direktvermarkter haben ihn im Angebot, unsere Mostwochen sind ein richtiges Erfolgsmodell geworden. Dafür möchte ich mich bei allen bedanken, die zu diesem Erfolg beigetragen haben.

Der Most ist eines der ältesten Getränke, das die Menschheit kennt und er wurde in unserer Region schon getrunken, als das Bier noch gar nicht bekannt war. Unzählige Obstbäume in unserer Heimat liefern den gesunden Rohstoff für dieses Getränk, das so wunderbar leicht und frisch schmeckt und damit der ideale Begleiter ist gerade im Frühling und Sommer.

Mit der diesjährigen Neuauflage unserer Rottaler Mostwochen wollen wir Ihnen einmal mehr zeigen, wie groß die Vielfalt ist, wenn der Most im Krug oder Glas auf den Tisch kommt, wie wichtig aber auch die Streuobstwiesen sind für unsere Natur im Land an Rott und Inn. Streuobstwiesen sind Heimat für Flora und Fauna, sie prägen aber auch unsere Landschaft von der Blüte im Frühling bis zur Obsternte im Herbst. Die Streuobstwiesen und die Produkte, die aus den geernteten Früchten entstehen, sind deshalb auch unser Bekenntnis zur regionalen Erzeugung gesunder Lebensmittel. Zusammen mit Obstbauern, Wirten und Direktvermarktern wollen wir auch in diesem Jahr wieder zeigen: ein Glas Most aus der Region ist die vielleicht schmackhafteste Art, sich selbst und der Natur etwas Gutes zu tun.

Ihr Landrat

A handwritten signature in blue ink, which appears to read "M. Fahmüller".

Michael Fahmüller
Landrat Landkreis Rottal-Inn

MOST - WAS IST DAS EIGENTLICH?

Seit Jahrtausenden wird die Landschaft an Rott und Inn durch die beiden Flüsse geprägt. Seit Jahrhunderten kommt eine bäuerliche Landschaft dazu, die den Landkreis Rottal-Inn bis heute besonders liebenswert macht. Erst in jüngerer Zeit – vor gut 40 Jahren – wurden in Bad Birnbach, im ländlichen Bad, heiße, heilkräftige Quellen erschlossen.

Die Menschen haben trotz allen Fortschritts ihre Wurzeln nicht vergessen. Deshalb erfreuen sich gerade die hochwertigen regionalen Produkte bei Gästen und Einheimischen höchster Beliebtheit. Ein solches althergebrachtes Produkt ist Most von den ungespritzten Streuobstwiesen, die es in diesem Landstrich noch vielerorts gibt. Man sagt, dass schon die Kelten Most getrunken haben. Und es ist noch gar nicht so lange her, da zählte der Most, der im Herbst von reifen Früchten gewonnen und in großen Mengen eingelagert wurde, auf vielen Bauernhöfen zur Daseinsvorsorge, um über die harten Winter zu kommen.

Das hat sich heute freilich geändert. Mehr und mehr wird Most von heimischen Äpfeln und Birnen zum Modegetränk. Es eignet sich als „Gespritz-

ter“ hervorragend gerade im Sommer als kühles Erfrischungsgetränk und erwärmt als „Rottaler Glühmost“, wenn es draußen richtig kalt wird. Aber auch als idealer Küchenbegleiter erfährt er wieder höchste Wertschätzung. Was es rund um den Most kulinarisch zu entdecken gibt, zeigen in dieser Broschüre wieder viele Gastronomen aus dem gesamten Landkreis Rottal-Inn.



Die künftige Mostkönigin Carolin bekommt Einblicke in die Amtszeit von der 2. Rottaler Mostkönigin Juliane.

PROGRAMM

- Fr. 13.09. 19 Uhr** **Eröffnung der Rottaler Mostwochen**
mit Krönung der 3. Rottaler Mostkönigin beim Thalhauser Hof in Arnstorf.
- Do. 19.09. 18.30 Uhr** **Themenwanderung Streuobstwiese**
mit Besichtigung der Stubenberger Hofbrennerei anschließend Mostbradlessen im Gasthof zur Hofmark; Treffpunkt: Stubenberger Hofbrennerei, Maierhof 3.
- Sa. 21.09.** **Mostpressen auf dem Bad Birnbacher Wochenmarkt**
Adolf Steinhuber erklärt die Verarbeitung von Äpfel und Birnen - Wer einen Guster hat auf Pipperl-Most, der kann auch probieren.
- Fr. 20. 09. 14 Uhr** **Themenwanderung „Von der Streuobstwiese zum Most“**
Wanderung ca. 5 km mit anschließender Einkehr und Mostverkostung.
Treffpunkt: Artrium, Führung: Josef Kagerer
- Sa. 12.10. ab 11.00 Uhr** **Apfelfest der Mosterei Prienbach mit buntem Programm**
Mit Bierzelt, Verkaufsständen und Mostpressen, Apfelsortenbestimmung, Saft-, Most- und Schnapsverkostung und Schaubrennen bei Brennmeister Wolfgang Sigl. Der Baum- und Landschaftspflege e. V. Prienbach lädt ein.
- Sa. 26.10. 19.00 Uhr** **Obstbranddinner im Gasthof zur Post in Prienbach**
6 Gänge Menü und dazu die passenden Edelbrände der Stubenberger Hofbrennerei mit Someliervortrag und Livemusik
- So. 29.09. 09.30 Uhr** **Erntedankfest in Bad Birnbach**
Erntefestzug durch die Hofmark zum Neuen Marktplatz, Festgottesdienst. Anschließend Fest mit Blasmusik, Volkstanz und Handwerkermarkt.
- So. 13.10. 10.00 Uhr** **Massinger Kirta mit Standlmarkt „Äpfel und Birn“**
im Freilichtmuseum Massing.
- Sa. 5. & So. 6.10. 13.30 Uhr** **Mostpressen am Schellenberghaus in Kirchberg bei Simbach a. Inn**
Frischer Pipperl-Most, zünftige Musik und herrliche Aussicht.
Busfahrt mit anschließender Wanderung zum Schellenberg.
- Sa. 19.10 13.30 Uhr** **Obstlehrgartenführung des Obst- und Gartenbauvereins in Arnstorf**
Begrüßung und Entstehungsgeschichte mit Führung durch die Anlage, anschließend gemütliches Beisammensitzen in der Gartenlaube.



THALHAUSER HOF - LAND WIRTSCHAFT

Thalhausen 3 · 94424 Arnstorf · T 0 87 23.37 04 · www.thalhauser-hof.de

Most-Kaas-Suppe mit Bauernknöderl

Zutaten für 4 Portionen

60 g Butter, 50 g Mehl, 1/8 Liter Most, 150 g Schmelzkäse, 50 g Emmentaler, 1 Liter Suppe, ¼ Liter Schlagsahne, Knoblauch, Salz und Pfeffer, Muskat, etwas Schnittlauch

Zubereitung:

Butter und Mehl anschwitzen, mit Most ablöschen, Schmelzkäse unterrühren, mit der Suppe aufgießen. Geriebenen Emmentaler einrühren, pikant abschmecken und mit Sahne verfeinern. Die Suppe nicht mehr kochen lassen (Käse klumpt sonst leicht zusammen). Mit viel Schnittlauch und Schwarzbrotknöderl servieren.



Tipp:

Für die Schwarzbrotknöderl einfach altbackenes Schwarzbrot mit Eiern, etwas Milch und Mehl sowie Salz und Petersilie vermischen (wie Semmelknödel). Kleine Knöderl formen und in Salzwasser gar kochen.

Unsere Most-Schmankerl bieten wir Ihnen während der Mostwochen immer mittwochs, freitags und samstags an.

Im schönen Rottal nicht weit vom Dorf Mariakirchen entfernt liegt unser Bauernhof inmitten von Feldern, Wiesen und Wäldern. Seien Sie unser Gast – ob Sie Ferien auf dem Bauernhof machen möchten, eine typisch bayerische Location für Ihre Hochzeit oder andere Feierlichkeiten suchen. Vielleicht möchten Sie aber einfach nur ein paar schöne Stunden in unserer LandWirtschaft verleben. Unsere Gerichte zaubern wir vornehmlich aus frischen und regionalen Produkten. Zudem versuchen wir Vieles was im Bauerngartl, Obstgartl oder rund um den Hof wächst, bei unseren Gästen auf den Tisch zu bringen. Als Bauernhof arbeiten wir natürlich das ganze Jahr mit der Natur, in der Natur und mit unseren Tieren. So ist es für uns selbstverständlich, fair und sinnvoll erzeugte ökologische Produkte in unserer Küche zu verarbeiten. Das Gute liegt oft im Genuss des Einfachen. Wenn das Einfache dann noch von regionaler Qualität ist und man noch mit eigenen Händen zur Entstehung beigetragen hat, dann wird aus dem Einfachen ein kulinarischer Genuss.



ARTERHOF - „DER KUR-GUTSHOF“

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

Besoffener Zander

Zutaten: 450 g Zanderfilet, 340 g Äpfel, 260 g Zwiebel, 300 g Sellerie, 400 g gek. Salzkartoffeln, ½ l Most, ½ TL Curcuma, ½ TL gem. Senfsaat, 200 g Fischfond, 200 g Butter, 1 Bio-Zitrone, 2 EL Mehl, Salz, Pfeffer, Maisstärke



Zubereitung:

1. Fisch würzen, in Most einlegen
2. Soße: Curcuma, Senfsaat, Mehl, anrösten, 100g Butter dazu, rühren, aufkochen
3. Gemüse in Scheiben, 1 EL Zucker im Topf karamellisieren, Sellerie dazu, dünsten, mit Zitronen Abrieb und Saft löschen, Zwiebel, Apfel, Kartoffel, Fischfond aufgießen, köcheln lassen.

4. Soße aufkochen, Most aufgießen, abbinden und köcheln lassen, restliche Butter einmischen und abschmecken.

5. Fisch noch mal würzen, schonend dämpfen

6. Alles heiß ziehen, anrichten und garnieren.

Unser Most-Schmankerl bieten wir Ihnen während der Mostwochen täglich an.



Familie Sigl sagt ein herzliches „Grüß Gott“

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. Genießen Sie urige Einblicke und lustige Unterhaltung. Das Fleisch unserer Galloway-Angus-Rinderzucht und viele weitere heimischen Erzeugnisse finden Sie in unserem „Nostalgiewirtshaus Roßstall“ wieder.

„Versuchs mal mit Gemütlichkeit“ ist unser Leitspruch, den Sie auf unserem freundlichen, innovativen Familienbetrieb immer wieder finden.



BEST WESTERN APARTHOTEL BIRNBACHHÖHE

Am Aunhamer Berg 3 · 84364 Bad Birnbach · T 0 85 63.97 10 · www.birnbachhoehe.de

„Rottaler Herbstgericht“

Zutaten für 4 Personen:

Mostkraut: 200 g Weißkraut, 50 g brauner Zucker, 1 kleine Zwiebel, 1 L Most, 20 g Butter, Salz, Lorbeerblätter, Nelken

Mostspätzle: 220 g Mehl, 4 Stck. Eier, 0,25l Most (Menge kann abweichen), Salz, Muskat

Zubereitung:

Mostkraut: Weißkraut in Rauten schneiden, Zwiebel in Würfel schneiden und in Butter anschwitzen. Weißkraut hinzugeben und mit anschwitzen mit Most auffüllen und Gewürze sowie Salz hinzugeben. Leicht köcheln lassen bis das Kraut den gewünschten Biss erreicht hat.

Mostspätzle: Mehl in einer Schüssel mit allen Zutaten zu einem Teig vermengen, Teig mit Hobel in kochendes Salzwasser hobeln, wenn Spätzle oben schwimmen im kalten Wasser abschrecken, bei Bedarf Spätzle in Butter schwenken.



Unser Most-Schmankerl bieten wir Ihnen während der Mostwochen immer samstags.

Ein herzliches „Grüß Gott“ aus dem Best Western Aparthotel Birnbachhöhe im ländlichen Bad Birnbach.

Das Hotel befindet sich in bester Lage auf einer kleinen Anhöhe mit einem traumhaften Blick über das Rottaler Hügelland. Nur 250 m von der Rottal Terme, 300 m vom Neuen Marktplatz und 2 Abschläge vom Bella Vista Golfpark entfernt, finden Sie hier den idealen Ausgangspunkt für einen individuellen Urlaub in einer ruhigen und zentralen Lage ohne Durchgangsverkehr. 51 komfortabel eingerichtete Apartments mit einer Größe von mind. 50 m² laden zu einem erholsamen Urlaub ein. In unserem neuen Restaurant verwöhnt Sie unser Küchenmeister Gerhard Nömmen mit einer hervorragenden Küche. Wir legen großen Wert auf frische und regionale Produkte. Garniert wird das Ganze mit einem Lächeln unserer Restaurantleiterin Kathrin Meisinger und ihrem Team.



GASTHOF WASNER

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

Apfelradl im Mostteig mit Mostcreme

Zutaten:

Apfelradl: 2-3 große geschälte Äpfel, 250 g Mehl, 25 g Zucker, 1/2 Würfel Hefe, 100 ml Milch, 100 ml Most, 4 Eier

Mostcreme: 1/8 l Most, 4 Eidotter, Saft einer Zitrone, 150 g Zucker, 3 Blatt Gelatine, 4 Eiklar, 3 Esslöffel Rum

Zubereitung:

Apfelradl: Äpfel in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mehl in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Mulde drücken, zerbröckelte

Hefe, Zucker und etwas lauwarme Milch dazugeben. Zugedeckt ca. 15 Minuten gehen lassen. Eier, Salz, Most und restliche Milch zugeben und gut durchrühren. Zugedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen bis sich der Teig verdoppelt hat. Apfelringe im Teig wenden und in Butterfett ausbacken. In Zimt-Zuckermischung wälzen.

Mostcreme: Most, Eidotter, Zitronensaft und Zucker im Wasserbad dick schlagen. Die aufgelöste Gelatine in die Eimasse rühren. Nach dem Abkühlen werden der steifgeschlagene Eischnee und der Rum dazugegeben. Die Creme abfüllen und kalt stellen. Apfelradl mit Walnusseis, Mostcreme und Früchten servieren.

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 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.



HIRSCHSTUBE IM ****S HOTEL SONNENGUT

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

Birnen-Schokoladenstrudel, Most-Eis & Schaum

Zutaten:

Most-Eis: 2 Äpfel, 2 Birnen, 2 EL Zucker, 200 ml Most, 1 Zitrone, 100 g weiße Kuvertüre

Most-Schaum: 100ml Most, 3 Eigelb, 1EL Zucker, Vanillemark

Zubereitung:

Most-Eis: Früchte schälen, fein würfeln. mit Most und Zucker verkochen lassen und anschließend mixen. Kuvertüre und Zitronenabrieb zugeben, abkühlen lassen und in die Eismaschine geben.



Most-Schaum: Alle Zutaten zusammen geben und im Wasserbad schaumig schlagen.

Unser Mostgericht gibt es während der Mostwochen immer Mittwoch bis 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 Brunnobbl
- Lammfleisch vom Gutshof Polting bei Neuhofen/Postmünster
- Süßwasserfisch: Fisch Marco, Pocking
- Rottaler Landschwein und Charolais Rind, Metzgerei Lang Bad Birnbach
- Eier: Bio-Bauern Stahlhofer, Massing
- Spargel vom Spargelhof Guggenberger, Hainersdorf



HOFGUT HAFNERLEITEN

Brunndobl 16 · 84364 Bad Birnbach · T 085 63.91 51 1 · www.hofgut.info

Schweinebraten mit gepuffter Kruste an zweierlei Knödel und Mostkrautsalat mit gebratenen Speck

Zutaten

750 g Weißkohl, 1 TL Salz, 100 g durchwachsenen Speck, 1 kleine Zwiebel(n), 3 EL Mostessig, 60 g Apfelmost, 60g Liter Gemüsebrühe, 1/2 EL Kümmel, ganz oder gemahlen, 1 TL Senf, scharfer 4 EL Öl, schwarzen Pfeffer

Zubereitung:

Den Kohl vierteln, putzen, waschen und in feine Streifen schneiden. Mit Salz vermischen und zugedeckt ziehen lassen, bis die anderen Zutaten vorbereitet sind. Den Speck klein würfeln und bei schwacher Hitze unter häufigem Wenden braten, bis das Fett austritt; er soll dabei nicht bräunen. Zwiebeln abziehen, fein zerkleinern, zugeben und unter Rühren glasig braten. Mostessig, Apfelmost und Brühe dazugeben und aufkochen lassen, dabei rühren, bis sich der Bratensatz löst. Kümmel, Senf und Öl unterrühren. Das Kraut mit dieser



Marinade mischen und zugedeckt bei Zimmertemperatur etwa 1 Stunden ziehen lassen. Den Krautsalat mit reichlich Pfeffer aus der Mühle würzen und noch einmal mit Salz abschmecken.

Unser Mostgericht 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. Wohlfühlwürfel 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 Riesenfanne 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.



RESTAURANT „ROTER LÖWE“ IM HOTEL LENAUFHOF

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

Mostcremesüppchen mit Apfel-Krusteln

Zutaten

150 g Speck, 2 Schalotten, 250 ml Most, 100 g Sellerie, 2 Karotten, 1000 ml Brühe, 200 ml Süß-Rahm (Schlagsahne), Bauernbrot, 1 Apfel, Salz, Pfeffer, Butter, Mehl



Zubereitung:

1. Speck und Schalotten in feine Würfel schneiden und in Butter anschwitzen
2. Sellerie und Karotten schälen und ebenfalls in Würfel schneiden und mit andünsten
3. Alles mit etwas Mehl stauben und mit Most ablöschen
4. Aufgießen mit der Brühe und ca. 30 min köcheln lassen.
5. Das Süppchen mit Süß-Rahm und evtl. etwas Mehlbutter aufmontieren und abschmecken
6. 1 – 2 Brotscheiben in ca. 1 cm Würfeln schneiden und mit dem ebenfalls würfelig geschnittenen Apfel in Butter anbräunen
7. Die Apfel-Croutons auf einen Tupper Sahne mit der Suppe anrichten und los geht der Genuss.

Unser Mostgericht servieren wir Ihnen während der Mostwochen immer Freitag bis Mittwoch ab 17.30 Uhr.

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 unser Mostcremesüppchen. Eine schnell gezauberte herbstliche Suppe mit Apfel-Krusteln.

Genießen Sie diese deftige Suppe oder eine andere unserer Spezialitäten in unserem Restaurant „Roter Löwe“ von Freitag bis Mittwoch ab 17.30 Uhr im mediterranen Wintergarten oder auf unserer Sonnenterrasse.

In unserem Café „Roter Löwe“ servieren wir Ihnen am Wochenende ab 14.00 Uhr Kaffee und hausgemachte Kuchenspezialitäten. Lassen Sie sich während der »Bad Birnbacher Mostwochen« bei uns verwöhnen. Die Familie Rothberger freut sich auf Ihren Besuch.





ROTTALER STUBEN

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

Rottaler Apfelschmarrn, überbackene Birnen mit Most-Zabaione

Zutaten

200 g Mehl, 250 ml Milch, 2 Eier, Salz, Zitronenschale, 3 EL Schmalz, 30 g Zucker, Apfelspalten

1 Eigelb, 10 g Zucker, 0,1 Liter Apfelmost



Zubereitung:

Rottaler Apfelschmarrn, überbackene Birnen mit Most-Zabaione Mehl mit der Milch verrühren und dann die Eier unterheben, eine Prise Salz und Zitronenabrieb dazugeben. Schmalz in der Pfanne erhitzen und Apfelspalten mit Zucker karamellisieren, den Teig in die Pfanne gießen und bei

gleichmäßiger Hitze auf beiden Seiten gold-gelb fertig backen.

1 Eigelb mit Zucker und Apfelmost auf kleiner Flamme schaumig schlagen. die steife Creme über die Birnen geben und bei Oberhitze gratinieren.

Unser Mostgericht bieten wir Ihnen während der Mostwochen immer freitags 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 Wirtsleute Sonja, Matthias und Tochter Emely Eckerl wünschen Ihnen angenehme Stunden und einen guten Appetit.



RESTAURANT „ZUM HEURIGEN“

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

Most-Risotto mit Schweinefilet

Zutaten

Risotto: 250 g Risottoreis, 1 kl. Zwiebel, ¼ l Apfelmost, 3 l heiße Gemüsebrühe, 3 EL Butter, 80 g geriebener Parmesan

Schweinefilet: pro Person 2 Medallions à 90 g, Salz, Pfeffer, Öl, für die Garnitur 1 Apfel, Thymianzweige

Zubereitung:

Risotto: In einem Topf Butter erwärmen, die Zwiebel in Würfel schneiden, zugeben und glasig andünsten. Risottoreis in einem Sieb waschen und einstreuen. Mit Apfelmost ablöschen. Brühe nach und nach zugeben. Unter ständigem Rühren ca. 20 min. (je nach Reissorte) köcheln lassen. Restliche Butter und Parmesan kurz vor dem Anrichten unterrühren.

Filets: Fleisch mit Küchenkrepp trockentupfen und evtl. etwas parieren. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. In einer heißen Pfanne mit Öl von allen Seiten gleichmäßig anbraten und im vorgeheizten Ofen ca. 15 min. bei 130 °C garen.



Das Risotto auf Tellern anrichten, die Schweinefilets drauf setzen. Mit Apfelspalten und Thymian garnieren.

Unser Mostgericht gibt es während der Mostwochen täglich.

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 Schmanckerl, nationale und internationale Speisen, leichte und vegetarische Gerichte, Fisch, Reduktions-, Diät- und Vollwertkost. Vitalteller und Sechs-Gänge-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 und Tanz an einigen Abenden stehen für Geselligkeit und Unterhaltung. Ein schöner Biergarten lädt an warmen Tagen zum Platz nehmen ein. Regelmäßig lockt der Duft von Grilltem Gäste an.



VENITE-RESTAURANT IN DER ROTTAL TERME

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

Mostgulasch mit Brezenknödel und Kartoffeln

Zutaten (für 4 Personen)

Gulasch: 4 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 25 g Butterschmalz, 200 ml Apfelmost, 250 ml Gemüsebrühe, 2 TL Salz und etwas Pfeffer, Kümmel, Majoran, Paprikapulver, Lorbeer und Wacholder, 1 Dose Tomaten in Stücke, 1 EL Tomatenmark, 600 g Rindergulasch, Petersilie zum Verfeinern

Knödel: 250 g Brezen, 2 Eier, 1 angelaufene Zwiebel, Salz, Pfeffer, Petersilie, 150 ml Most, 150 ml warme Milch



Zubereitung:

Gulasch: Zwiebeln und Knoblauch grob hacken und mit Butterschmalz glasig anbraten. Fleisch zugeben und mitbraten - bis es grau ist. Zucker, Paprikapulver, Salz, Pfeffer, Kümmel, Tomaten/Tomatenmark zugeben und gut durchmischen, mit Most ablöschen. Majoran, Lorbeer, Wacholder zugeben und ca. eine Stunde köcheln lassen, zwischendurch umrühren und mit Wasser aufgießen. Danach die Mehlschwitze (etwas Wasser und Mehl vermischen) untermischen und noch ein bisschen köcheln lassen.

Knödel: Alle Zutaten vermengen, Knödel formen und im Wasserbad ca. 20 Minuten ziehen lassen.

Unser Mostgericht 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.)



WIRT AM BERG

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

Mostrahmsuppe mit geräucherter Forelle

Zutaten

Zwiebel, Lauch, Staudensellerie, 2 Stück Sternanis, 600 ml Apfelmost, 3 Lorbeerblätter, 1 l kräftige Rinderbrühe, 400 g Sahne, Karotten, 1 Msp. Zimt, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, 2 EL Butter zum Braten, 1 geräuchertes Forellenfilet

Zubereitung:

Die Zwiebel, Lauch und Staudensellerie in Würfel schneiden. Sternanis leicht zerstoßen. In einem Topf Butter schmelzen die Zwiebeln, Lauch, Sellerie, Lorbeerblättern und Sternanis andünsten und mit dem Most ablöschen. Bei mittlerer Hitze in ca. 10 Min. einkochen lassen. Rinderbrühe und Sahne zugießen und weitere ca. 10 Min. einkochen.



Die Suppe mit dem Pürierstab auf mixen und nach Belieben mit Kartoffelstärke abbinden, dann durch ein feines Sieb passieren. Inzwischen die Karotten schälen, in sehr feine Streifen schneiden und zur Suppe geben, kurz aufkochen lassen. Die Suppe mit 1 Msp. Zimtpulver, Salz und Pfeffer abschmecken. Die geräucherte Forelle in grobe Würfel schneiden und auf 4 Teller verteilen und mit der heißen Suppe übergießen. Mit frischen Küchenkräutern garnieren. **Guten Appetit!**

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

Nach gut zwei Jahren können wir behaupten Fuß gefasst zu haben im Herzen der Alten Hofmarkt. Wir fühlen uns wohl und noch viel wichtiger - auch Ihr, unsere Gäste tut das! Wir freuen uns auf viele weitere Jahre, in denen wir Sie willkommen heißen dürfen.

Wir bieten Ihnen eine kleine, aber vielseitige Karte. Diese ermöglicht es uns, Ihnen immer frisch zubereitete Gerichte aus regionalen, saisonalen Produkten anzubieten. Genießen Sie unsere traditionelle bayrische Küche entweder in der gemütlichen Atmosphäre unserer Gaststube oder bei Sonnenschein auf unserer Terrasse.

Am besten Sie kommen einfach mal wieder selbst bei uns vorbei und lassen sich von unserem guten Essen und dem zuvorkommenden Service verwöhnen!

Wir freuen uns auf Ihr Kommen!
Familie Gaßlbauer und ihr Team



GASTHOF ZUR MÜHLE

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

Most-Birnenpalten mit Marzipan-Topfencreme

Zutaten (4 Personen)

Most-Birnen: 500 g Birnen leicht säuerlich, 500 ml Rottaler Most, 100 g Zucker, Saft von einer ½ Zitrone, Zimtrinde, Gewürznelke

Marzipan-Topfencreme: 125 g Topfen, 40 g Zucker, 75 g Marzipan, ½ TL Vanillezucker, 375g geschlagene Sahne, 4 Blatt Gelatine, ¼ Zitronensaft

Zubereitung:

Most-Birnen: Die Birnen schälen, entkernen und in ca. ca. 1 – 2 cm dicke Spalten schneiden. Den Most zusammen mit Zucker, Zitronensaft, Zimtrinde und Gewürznelken aufkochen. Die Birnenspalten begeben und kernig kochen. Die Birnenspalten über Nacht im Saft ziehen lassen.



Marzipan-Topfencreme: Topfen, Zucker & Vanillezucker für ca. 4 Minuten schlagen. Zitronensaft und Marzipan hinzugeben und gut verrühren. Gelatine für 10 Minuten in kaltes Wasser geben. Gelatine ausdrücken und im Topf bei kleiner Hitze schmelzen lassen. Topfenmasse mit der geschmolzenen Gelatine vermengen. Zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben und alles so vermischen, dass es eine gleichmäßige Masse ergibt. Die Creme in Förmchen füllen und kalt stellen.

Unser Most-Schmankerl kredenzen wir Ihnen täglich außer Montag und Donnerstag.

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 vorbei schauen. 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.



WIRTSHÄUSL AM ROTTALER BIENENHOF^{G***}

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

Vollmundiges Most-Filetragout:

Zutaten (4 Personen)

300 g Schweinefilet, 50 g Honigsalami, 2 Schalotten, 1 Knoblauchzehe, 3 Pepperoni (mild), 200 g frische Pilze, 100 g Sahne 1/8 l Most, Salz, Honigpfeffer, Paprikapulver, Essig, Butterschmalz, Akazienhonig, frisch gehackte Kräuter



Zubereitung:

Das feine Schweinefilet und die jungen Schalotten in Würfel, den Knoblauch und die Honigsalami in Streifen schneiden. Die Pepperoni fein hacken.

Nun die jungen Schalotten in goldigem Butterschmalz anrösten, mit etwas Paprikapulver stauben und einem Schuss Honig-Essig ablöschen. Danach das zarte Filet dazugeben und kurz anrösten, anschließend mit Most aufgießen.

In einer weiteren Pfanne die Honigsalami mit dem Knoblauch, den Pilzen und den Pepperoni kurz durchrösten. Zum zarten Filet geben und alles dünsten, bis das Fleisch weich und zart ist. Mit Salz, Honigpfeffer und Akazienhonig abschmecken. Zum Schluss mit Rahm und frischen Kräutern vollenden.

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 herzhaftes 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.



LANDGASTHOF WINBECK

Holzham 5 · 94137 Bayerbach · T 0 85 32.92 58 80 · www.landgasthof-winbeck.de

Rottaler Mostgulasch

Zutaten

1 kg Gulasch vom Schweinehals, 200 g Zwiebel, 300 ml Apfelmost, 300 ml Rinderfond, 2 Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer, 200 g Paprikastreifen gemischt



Zubereitung:

Zwiebel schälen und in Streifen schneiden. Öl in einem Topf erhitzen. Zuerst das Fleisch darin von allen Seiten scharf anbraten. Zwiebeln zugeben und kurz mit anschwitzen. Mit Apfelmost ablöschen und bis zur Hälfte einkochen lassen. Rinderfond zugießen, Lorbeerblätter zugeben. Mit Salz, Pfeffer, Zucker würzen und abgedeckt ca. 1,5 Stunden bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Zum Schluss die Lorbeerblätter entfernen, nach Belieben mit Kartoffelstärke abbinden und noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken. Als Beilage servieren wir hausgemachte Nudeln.

Unsere Mostgerichte servieren wir Ihnen während der Mostwochen immer donnerstags.



Herzlich willkommen im Landgasthof Winbeck!

Als familiengeführter Traditionsgasthof sehen wir es als eine ganz natürliche und schöne Aufgabe an, Ihnen Ihren Aufenthalt bei uns in jeder Weise angenehm zu machen. Neben einem ruhigen, erholsamen Schlaf – in unseren zum Großteil neu renovierten Landhaus-Zimmern – gehört eine vielseitige und auch gehobenen Ansprüchen gerecht werdende Speisekarte dazu. Unsere hausgemachten Gerichte, bereiten wir Ihnen aus regionalen Produkten zu.

TIPP AUS DER ROTTAL TERME

BIRNBACHER APFELPACKUNG

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

23 € pro Packung

Terminvereinbarung gerne unter T 0 85 63.29 00, 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

KIRTA AM 13. OKTOBER





Der Tag der Kirchweihe gehört seit dem Mittelalter zu den beliebtesten Festen des Jahres. Am Sonntag, 13. Oktober, wird auch im Freilichtmuseum Massing wieder Kirta gefeiert – mit gutem Essen, schwungvoller Musik und vielen feinen Dingen für Groß und Klein.

Bereits vor den Museumstoren erwartet der Standmarkt „Äpfel und Birn“ die Besucher, um mit regionalen Spezialitäten wie Fruchtaufstrichen, Likören, Essig, Schnaps, Saft, Wurst, und Geräuchertem zu verwöhnen. Das Sortiment umfasst zusätzlich Pflanzen, Hauswurzeln, Handarbeiten und Dekogegenstände.

Zu einem musikalischen Frühschoppen laden die Musikanter ab 10 Uhr in den Schusteröderhof, und ab 11:30 Uhr kann man sich an typischen Kirta-Schmankerln wie Grillente, Lünglerl, Rollbraten oder Surwammerl göttlich tun. Dazu spielen die Musiker auf, und die Tanz- und

Plattlergruppen des Trachtenvereins „D’Rottaler Massing“ zeigen ihr Können.

Das erste knusprige Museumsbrot wird schon am Vormittag aus dem Ofen geholt. Gegen Mittag sind auch die Glutzelten fertig, die aus den Teigresten gebacken werden und ganz besonders lecker sind.

Einen gemütlichen Hoagartn veranstaltet der Frauenbund ab 14 Uhr mit den Musikanten im Heilmeierhof. Auch der Hirl Sepp kommt und bringt seine beliebten Geschichten und Gedichte mit.

Auf die Kinder wartet eine große Kirtahutschn, und im Kochhof wird gemeinsam gebastelt. Die Erwachsenen können dort beim Drexler, Körbezäuner und Seiler über die Schulter schauen. Und für alle Naschkatzen werden duftende Küachl herausgebacken und frisch zum Kaffee serviert.

Freilichtmuseum Massing · 84323 Massing · Steinbüchl 1
T 0 87 24.96 03 0 · F 0 87 24.96 03 66 · www.freilichtmuseum.de



WIRTSHAUS ZUM HAHN

Öttingerstraße 17 · 84307 Eggenfelden · T 0 87 21.86 60

Polsterzipfe oder Hasenöhrl mit Most

Zutaten

300g Mehl, 150g Butter, 4 Eidotter, 50g Zucker, 1/8l Most, 1 Stamperl Rum, Vanillezucker, 1 Prise Salz. Schmalz oder Öl zum Ausbacken.

Zubereitung

Alle Zutaten mischen. Dann ausrollen und wieder einschlagen. Dies 3-4 mal wiederholen. Mindestens 20 Minuten an einem kalten Ort rasten lassen. Anschließend auf 4-5 mm ausrollen und Dreiecke schneiden. Diese in Schmalz goldbraun backen, anrichten und mit Puderzucker bestreuen.

Jeden Mittwoch servieren wir ihnen mittags unseren Rottaler Mostrahmbraten vom Ochs mit hausgemachten Spätzle. Und natürlich auch unsere leckeren „Polsterzipfe“.



Unser bayrisches Wirtshaus befindet sich unterhalb des Stadtplatzes Eggenfelden.

Nach einem kleinen Stadtbummel oder einem Einkauf in unserem Metzgerei- und Kramerladen verwöhnen wir sie mittags mit dem Rottaler Mostrahmbraten oder den Polsterzipfeln.

Zur Brotzeit am Nachmittag gibt's unser Mostkäsebrettl mit Brot. Zum Trinken natürlich einen Schoppen Most vom Biohof Wimmer.



HOTEL-RESTAURANT INNTALHOF

Hauptstraße 43 · 84375 Kirchdorf am Inn · T 0 85 71.92 52 50

Tafelspitz an Most-Merrettichsoße

Zutaten

1 1/2 kg Rindfleisch (Hüfte), 2 Karotten, 1/2 Knollensellerie, 4 Lorbeerblätter, 4 Pimentkörner, 4 Wacholderbeeren, Salz und Pfeffer, 1 Stange frischer Meerrettich, 2 Stangen Staudensellerie, 1/2 Stange Porree, 1 Zwiebel, 20 g Mehl, 20 g Butter, 200 ml Most, 200 ml Sahne, 1 Knoblauchzehe

Zubereitung

Gemüse schneiden. Zutaten in den Topf mit kaltem Wasser angießen, bis das Fleisch vollständig bedeckt ist. Ca. 2 Stunden köcheln lassen. Topf nicht ganz schließen. Meerrettich schälen und reiben, und ca. 5cm abraspeln. Butter zum Schmelzen bringen, Knoblauch und Schalotten farblos anschwitzen. Mehl dazugeben, Meerrettich rein, mit Most ablöschen, mit Sahne aufgießen und gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Unser Mostgericht servieren wir Ihnen während der Mostwochen täglich.

Inntalhof – Der herzliche Hof

Wir freuen uns, Sie in unserem familiengeführten Hotel-Restaurant begrüßen zu dürfen und laden Sie ein, unser vielfältiges Angebot zu erleben. Unser Hotel verfügt über 50 gemütliche Zimmer verschiedener Kategorien vom Rottalzimmer bis zur Hochzeitssuite. Das Restaurant bietet Ihnen mehrere Räumlichkeiten in unterschiedlichen Größen für Veranstaltungen aller Art. Hier können Sie sich von unserem Küchenteam mit einer breit gefächerten à la Carte Küche, sowie besonderen saisonalen Köstlichkeiten verführen lassen. Während der „Rottaler Mostwochen“ bieten wir Ihnen als Spezialitäten einen Tafelspitz mit Most-Meerrettichsoße und Salzkartoffeln. Auch auf unserer Sonnenterrasse können Sie sich rundum verwöhnen lassen, und unsere Eisspezialitäten mit hausgemachtem Eis genießen.



LANDGASTHOF SCHWINGHAMMER

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

Tafelspitzsülze vom Staudacher Weideochsen mit Most - Soße

Zutaten

Wurzelwerk, 30 g Butter, 30 g Mehl, ½ Liter Fleischbrühe, ½ Liter Most, Salz, Pfeffer, Muskat, Zucker, 200 g Schlagsahne, 1 Eigelb



Zubereitung

Zwiebel und Gemüse schälen bzw. putzen. Waschen, klein schneiden und in Butter andünsten. Mit Mehl bestäuben, kurz anschwitzen. Brühe und Most einrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Aufkochen, 15 Minuten köcheln, Sahne zugeießen und alles aufkochen.

Zum Schluss mit Eigelb legieren (nicht mehr kochen lassen!). Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zucker abschmecken. Die Most-Soße mit der Petersilie anrichten

Unser Mostgericht servieren wir Ihnen während der Mostwochen immer samstags, sonntags und montags.



Unser traditionsreiches Wirtshaus ist seit vielen Generationen im Besitz der Familie Schwinghammer. Neben niederbayerischen Spezialitäten bieten wir Ihnen besondere Schmankerl aus der hofeigenen Landwirtschaft an. Ein besonderes Augenmerk liegt dabei auf unseren Weideochsen, welche ausschließlich von Heu und Getreide aus eigenem Anbau ernährt werden. Durch eine gezielte Auswahl an regionalen Produkten, sichern wir zudem unsere einzigartige Qualität.

Unser Landgasthof, welcher sich im Herzen Niederbayerns befindet, besteht neben einem rustikalen Weinstadl auch aus einem modernen Saal, der sich ideal für jede Traumhochzeit eignet. An schönen Sommertagen können Sie bei einem kühlen Bier entspannte Stunden in unserem gemütlichen Hofgarten verbringen.

Überzeugen Sie sich selbst von unseren Produkten.



FREILINGER WIRT

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

Schokolade-Cookies-Apfel-Mostschaum.

Zutaten für den Mostschaum

1L junger Apfelmost, 250g Naturjoghurt, 50g Zucker, 250g Sahne, 1/2 Limette, 3 Blatt Gelatine, 1 ISI Patrone, 1 ISI Flasche



8 Stunden kühl stellen. Kurz vor dem servieren kräftig schütteln und auf den Teller geben.

Zubereitung

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Jungen Apfelmost mit Zucker auf 400g einkochen lassen. Mit Limetten abschmecken. Sahne und Joghurt verrühren. Gelatine im Sud auflösen und mit der Joghurt-Sahnemischung verrühren und in die ISI Flasche geben. Verschließen und mit einer Patrone füllen. Kräftig schütteln und

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



Seit 1870 wird beim Freilinger Wirt in Mitterskirchen ein familiäres, traditionelles bayerisches Wirtshaus mit hauseigener Metzgerei geführt.

Bayerische Schmankerl, niederbayerische Spezialitäten, hausgemachter Apfelmost, hauseigene Wurst- und Schinkenwaren, regionale Produkte raffiniert serviert, getreu unserem Motto „einkehren und genießen“.

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

Familie Freilinger und Team freuen sich auf Ihren Besuch.



GASTHAUS MURAUER

Antersdorf 38 · 84359 Simbach am Inn · T 0 85 71.926 62 40 · www.da-murauer.de

Apfelkiacherl mit Mostschaum

Zutaten

Teig: 130 g Mehl (glatt), 2 Dotter, 2 EL Zucker, 1 Prise Salz, 130 ml Most (oder Weißwein), 2 EL Mazola Maiskeimöl, 2 Eiklar

Mostschaum: 8 Dotter, 180 g Zucker, 1/4 l Most, 1 TL Zimt (gemahlen)



Zubereitung

Äpfel schälen, Kerngehäuse austechen und in 8 Ringe schneiden. Zitronensaft mit Zucker verrühren und Apfelinges darin marinieren. Inzwischen Mehl, Dotter, Zucker, Salz, Most und Öl gut verrühren und 30 Minuten, bei Zimmertemperatur, zugedeckt stehen lassen. Ei-

klar cremig schlagen und vor dem Backen unter den Teig ziehen. Apfelinges trocken tupfen, mit Maizena beidseitig bestäuben und durch den Teig ziehen, leicht abtropfen lassen. In heißem Öl goldbraun backen. Auf Küchenpapier, im vorgewärmten Rohr, warm halten. Für die Soße Dotter, Zucker und Most über dem Wasserbad cremig schlagen (bis kurz vor dem Siedepunkt), Zimt zugeben. Auf vorgewärmten Tellern anrichten.

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



Gasthaus Muraauer – Heimat für Liebhaber bayerischer Wirtshauskultur, Heimat für Vereine und Stammtische. Schöne Räume für Platz bis zu 100 Personen, Biergarten bis zu 120 Personen, Übernachtungen in unseren gemütlichen Zimmern oder Suiten.

Unser liebevoll restauriertes Gasthaus mit 140-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 gutbürgerliche Küche reicht von bayerischen Schmankerln über eine zünftige Brotzeit und einem saisonalen regionalen Abendmenü. Feste feiern wie sie fallen – gerne kümmern wir uns liebevoll um Ihre Feste und garantieren Ihnen ein Fest das noch lange in Erinnerung bleibt. Acht gemütliche Zimmer und Suiten mit allem Drum und Dran laden ein, einfach noch eine Nacht länger bei uns im schönen Niederbayern zu bleiben.



SCHELLENBERGHAUS

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

Das besondere Ausflugslokal mit der unbeschreiblichen Aussicht.

Kürbis-Cremesuppe mit Most

Zutaten

1 kl. Hokaido-Kürbis, 1 Zwiebel, 2 Karotten, je 80g Sellerie und Lauch, 1 reife Tomate, 2 Kartoffeln, 4 Eßlöffel Rapsöl, 0,35 l Apfel-Most, Brühe zum Aufgießen, Sahne nach Belieben



Zubereitung

Den Kürbis entkernen, die Kartoffeln schälen und so, wie alle sonstigen Gemüsezutaten in Stücke schneiden. Rapsöl im Topf kurz erhitzen, zuerst die Zwiebeln leicht anbraten, dann Karotten, Lauch, Sellerie 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 kommen noch die Kartoffeln und die Tomate dazu. Das Ganze köcheln lassen bis alles weich ist, im Mixer pürieren, nochmals aufkochen und nach Gusto mit Pfeffer, Muskat, Knoblauch abschmecken. Guten Appetit.

Im Ausschank haben wir ständig Apfelmost, pur oder g'spritzt und als Kaiser- G'spitzter.

Unsere Kürbis-Cremesuppe mit Most servieren wir während der Mostwochen jeden Samstag und Sonntag.

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! Viele beschilderte Wanderrouten.

Sommer-Grill mit Biergartenbetrieb. Wir grillen an schönen Sonntagen für Sie alles, was das Herz begehrt. Ein Salatbuffet, der Brotkorb und die heiße Theke ergänzen das Angebot. Schwammerlessen und Wildgerichte im Herbst. Grillkarte im Hüttenbetrieb. **Trachtler-Bergfest** immer am Sonntag vor Maria Himmelfahrt (15.Aug.) Traditionell **Most-Pressen** am 1. Oktoberwochenende - händisch, so wie früher. **Winter-Bergzauber** am letzten und am ersten Wochenende des Jahres ... einfach zauberhaft! Wir wünschen allen Freunden und Gästen unseres Hauses einen schönen und erholsamen Aufenthalt.



GASTHOF WIRTSBAUER BAUER GDBR

Langeneck 2 · 84367 Tann · T 085 61.10 05 · gasthaus-wirtsbauer@t-online.de

Apfelkücherl mit Mostschaum

Zutaten für 4 Portionen

3 Äpfel (aromatisch), 1 Zitrone (Saft), 1 EL Zucker, Stärke, Öl (zum Ausbacken), Minze (zum Garnieren)

Teig: 130 g Mehl, 2 Eier oder 2 Eigelb, 2 EL Zucker, 1 Prise Salz, 130 ml Most (oder Weißwein), 2 EL Öl, 2 Eiweiß

Mostschaum: 6 Eier, 180 g Zucker, 1/4 l Most, 1 TL Zimt



Zubereitung

Äpfel schälen, Kerngehäuse ausstechen und in 8 Ringe schneiden. Zitronensaft mit Zucker verrühren und die Apfelringe darin marinieren.

Inzwischen Mehl, Eigelb, Zucker, Salz, Most und Öl gut verrühren und

30 Minuten, bei Zimmertemperatur, zugedeckt stehen lassen. Eiklar cremig schlagen und vor dem Backen unter den Teig ziehen. Apfelringe trocken tupfen, mit Stärke Mehl beidseitig bestäuben und durch den Teig ziehen, leicht abtropfen lassen. In heißem Öl goldbraun backen.

Für die Soße Eigelb (alternative Sahne), Zucker und Most über dem Wasserbad cremig schlagen (bis kurz vor dem Siedepunkt), Zimt zugeben. Auf vorgewärmten Tellern die gezuickerten Apfelküchlein anrichten und mit Mostschaumsoße und Minzeweigerl garnieren.

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. Das gemütliche Gastzimmer mit Kachelofen und einer historischen Seitenholzverkleidung vermittelt eine besondere Atmosphäre. Bayerische Brotzeiten und süßiges Bier schmecken nicht nur im Sommer in unserem Biergarten. Holzofengerichte, Surbradl aus der Rain, Mostgerichte, Vegetarisches aber auch mediterrane 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 Familienbuffetessen, bayerische Schmankerl 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.

GUTES VON DAHEIM

DIREKTVERMARKTER ROTTAL-INN

Die Direktvermarkter Rottal-Inn produzieren Lebensmittel für Genießer. Hier ist die Vielfalt Zuhause, von der Rottaler Strosau 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

GENUSSORT STUBENBERG

Der Streuobstgenussort - ist einer von 100 Genusssorten in Bayern und wurde von Staatsministerin Michaela Kaniber 2018 als solcher gekürt.

Bayern hat sehr viele regionale Spezialitäten und gilt als der Feinkostladen Europas, nur ist dieser Umstand bei uns selbst wenig bekannt. Durch eine Prämiestrategie 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 je her gute Voraussetzungen für den Obstbau. So wurden um die Gehöfte zahlreiche Streuobstwiesen angelegt und unser Ort mehrmals für die Pflege und den Erhalt der Streuobstwiesen ausgezeichnet. Es gibt zwei Brennereien sowie eine Obstpressgenossenschaft und zahlreiche Imker wo prämierte edele Brände, Honig, Apfelsaft, Most und Obstessig hergestellt und verkauft werden. In vier 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 Stubenberg während der Mostwochen 2019

**Donnerstag 19.09.
18.30 Uhr**

Themenwanderung Streuobstwiese
mit Besichtigung der Stubenberger Hofbrennerei
anschließend Mostbradelessen im Gasthof zur Hofmark;
Treffpunkt: Stubenberger Hofbrennerei, Maierhof 3

**Samstag 12.10.
ab 11.00 Uhr**

Apfelfest der Mosterei Prienbach mit buntem Programm
mit Bierzelt, Verkaufsständen und Mostpressen, Apfelsortenbestimmung, Saft-, Most- und Schnapsverkostung und Schaubrennen bei Brennmeister Wolfgang Sigl

**Samstag 26.10.
19.00 Uhr**

Obstbranddinner im Gasthof zur Post in Prienbach
6 Gänge Menü und dazu die passenden Edelbrände der Stubenberger Hofbrennerei mit Someliervortrag und Livemusik



100
Genuss
ORTE
Bayern



WIR SIND GENUSSORT 2018.
www.100genussorte.bayern





GASTHAUS ZUR HOFMARK

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

Medaillons vom Seeteufel

Mostschaum / Eierschwammerl & Porree / Lila Gnocchi

Zutaten

1 frisches Seeteufelfilet, in Medaillons geschnitten

Mostschaum: 100 ml Fischfond, 100 ml Sahne, 50 ml Most, 1 Sternanis Stern, 5 g Lecitina

Beilage: 300 g Porree, 300 g Eierschwammerl, Liebstöckel und Petersilie fein gehackt, Salz, Pfeffer, Madras Curry, Butter, Schalotten fein gewürfelt, 100 ml Most, 50 ml Sahne

Gnocchi: 300 g Kartoffeln lila, 100 g Möhren lila, 150 g Mehl nach Wahl Muskat, Gewürze



Zubereitung

Mostschaum: Fischfond, Sahne, Most, Sternanis und Lecitina in einen Topf geben, aufkochen und mit Stabmixer aufschäumen.

Beilage: Butter in einer Pfanne

zerlaufen lassen bis sie schäumt, Schalotten andünsten, halbierte Eierschwammerl und in Julienne geschnittenen Porree zugeben. Mit Salz, Pfeffer, Madras Curry abschmecken dann Liebstöckel und Petersilie zugeben. Mit Most und Sahne ablöschen.

Gnocchi: Kartoffeln und Möhren in dünne Scheiben schneiden und weich kochen. Zerstampfen, würzen und Mehl zugeben (bis ein glatter Teig entsteht). Teig ausrollen und in kleine Stücke schneiden, über eine Gabel rollen und kurz in heißes Wasser geben und danach in Rosmarinbutter kurz anbraten.

Unser Mostgericht servieren wir Ihnen immer donnerstags.

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 Dorflebens 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 Pffiff“. 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.



HOTEL & RESTAURANT POST PRIENBACH

Poststr. 1 · 94166 Stubenberg · T 085 71.60 00 · www.post-prienbach.de

Gegrilltes Zanderfilet mit Mostschaum

Zutaten

Basilikumpesto (ca. 200ml): 40g geröstete Pinienkerne, 50g Basilikumblätter, 120ml natives Olivenöl, ½ TL Meersalz, 2 Knoblauchzehen, 50g frisch geriebenen Parmesan

Zanderfilet: Zucchini, gelb u. orange Karotte, Paprika, rote Zwiebel, Champignons, Mehl, Salz u. Pfeffer, Kartoffel, Zitrone



Zubereitung

Basilikum waschen, etwas klein hacken, sowie den Knoblauch. Pinienkerne in der Pfanne anrösten. Alle Zutaten mit Olivenöl in ein hohes Gefäß und mit einem Mixer zu einem flüssigen Pesto zerkleinern. Anschließend geriebenen Parmesan hinzugeben. Kartoffel kochen. Gemüse in streifen schneiden und in der Pfanne anbraten, abschmecken. Zanderfilet in Mehl wenden und ebenfalls anbraten. Mostschaum: Apfelmost, Kristallzucker und Dotter vermengen und über Dampf aufschlagen. Auf Teller mit Zitrone, Pesto und Mostschaum anrichten. Guten Appetit.

Unser Mostgericht servieren wir während der Mostwochen täglich.



Mit seiner rund 100 Jahre alten Historie, ist die Post in Prienbach, eine weitläufig bekannte und renommierte Adresse für kulinarische Köstlichkeiten verschiedenster Art. Prienbach ist Ortsteil der erst kürzlich zum offiziellen „Bayerischen Genussort“ ausgezeichneten Gemeinde Stubenberg. Kein Wunder also, dass „Genuss“ im Küchen-Team der „Post“ nicht nur wortwörtlich groß geschrieben wird. Ob bayerische Schmankerl, internationale Gerichte oder süße Desserts, in der Post gibt es die passende Verpflegung. Dem Inhaber-Ehepaar ist dabei besonders die Qualität der eingesetzten saisonalen Zutaten wichtig.

Mit spannenden Highlights wie dem „Dinner in the Dark“, oder dem Edelbranddinner (Edelbranddinner zusammen mit der Hofbrennerei Wieland) erreicht die Post alle Generationen gleichermaßen.



WIELAND
STUBENBERGER HOFBRENNEREI



STUBENBERGER HOFBRENNEREI

Maierhof 3 · 94166 Stubenberg · T 0 85 71.28 41

Stubenberg ist einer von 100 Genusssorten in Bayern und bekannt für seine zahlreichen Streuobstwiesen. Sie sind Grundlage für unser Obst in der Brennerei. Noch heute benötigen diese alten Sorten keinen chemischen Pflanzenschutz. Die Früchte werden in unserer Destilliererei zu edlen Bränden verarbeitet. Unsere Naturprodukte sind ehrlich, echt und nachhaltig produziert und bei der Bay. Obstbrandprämierung 2018 mehrfach ausgezeichnet.



Edelbrennerei
Prienbach Meisterbetrieb



EDELBRENNEREI PRIENBACH

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

Die Edelbrennerei Prienbach in der Gemeinde Stubenberg verarbeitet vor allem Äpfel aus den heimischen Streuobstwiesen – und seit 2 Jahren von der eigenen Apfelbaumhecke. Wir stellen daraus nicht nur edle Brände her, sondern – in Zusammenarbeit mit dem „Baum- und Landschaftspflege-Verein“ (Mosterei) in der eigenen Kelterei auch Apfelsaft (Bag in Box) und Most. Wir freuen uns auf Ihren Besuch! Rosemarie Hagen-Sigl und Wolfgang Sigl.

MOSTMITBRINGSL AUS DER REGION

VERKAUFSSTELLEN IM ROTTAL

BIOHOF WIMMER

Rockern 3 · 84347 Pfarrkirchen · T 0 85 61.18 79

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.



Bio-Apfelmost vom Biohof Wimmer erhalten Sie z. B. auch in Bad Birnbach

GETRÄNKESPEZIALIST KOLBINGER

Hoftstraße 4 · T 0 85 63.39 37

ENGEL NATURBRENNEREI

Baron-Riederer-Str. 18 & 47
84337 Schönau · 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.



SCHLOSSBRENNEREI BAUMGARTEN

Sandstraße 7 · 84378 Dietersburg
T 0 85 65.2 72

Bestes Obst ist gerade gut genug! Denn nur gesunde und reife Früchte mit ausgeprägtem Aroma werden zu einem Edelbränden von höchster Qualität verarbeitet. Seit 1880 wird hier einheimisches Obst vom Edelbrand- Sommelier zu hochwertigen Bränden und Likören gebrannt.





BAD BIRNBACH®

DAS LÄNDLICHE BAD



*Alle Angaben ohne Gewähr. Für Bild und Text haftet der jeweilige Betrieb.
Redaktion und Design: Isabella Enggruber (Landratsamt Rottal-Inn)
Magdalena Müller, Kurverwaltung Bad Birnbach



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