ROTTALER MOSTWOCHEN

VOM 05.09. - 25.10.2020 IM LANDKREIS ROTTAL-INN

HERZLICH WILLKOMMEN
ZU DEN ROTTALER MOSTWOCHEN!

Sehr geehrte Damen und Herren,
verehrte Gäste,

auch in diesem Jahr wollen wir wieder einem regional gewonnenen Produkt, in dem das Beste unserer heimischen Natur enthalten ist, ein paar ganz besondere Tage widmen: unserem Rottaler Most. Bereits in den vergangenen Jahren durften wir feststellen, dass sich der Most aus erlesenem Rottaler Streuobst und damit verbunden auch die Mostwochen größter Beliebtheit erfreuen. Daran merkt man, dass Produkte aus nachvollziehbarer regionaler Herstellung beim Verbraucher wieder zunehmend an Bedeutung gewinnen, was mich persönlich sehr freut.

Die Mostwochen vereinen Ursprüngliches mit Modernem: Früher zählte das im Herbst von reifen Früchten gewonnene Getränk auf vielen Bauernhöfen mehr zur Daseinsvorsorge als zum Genuss. Das hat sich heute selbstverständlich geändert. Das Produkt aus ungespritztem Streuobst hat sich zum beliebten Getränk bzw. zum gern verwendeten Küchenbegleiter entwickelt.

Mit den Rottaler Mostwochen möchten wir Ihnen auch in diesem Jahr zeigen, wie wichtig sein natürlicher Ursprung für die Landschaft in unserer Region ist und welche vielfältigen Möglichkeiten es gibt, den Most zu genießen. Die Streuobstwiesen sind nicht nur das Zuhause vieler heimischer Pflanzen- und Tierarten, sondern prägen unsere Landschaft von der Blühte im Frühling bis hin zur Obsternte im Herbst. Die Obstbäume und die Produkte, die aus den geernteten Früchten entstehen, sind deshalb auch unser Bekenntnis zur regionalen Erzeugung gesunder Lebensmittel. Zahlreiche Gastronomen aus dem Landkreis lassen in den Mostwochen ihrer kulinarischen Kreativität freien Lauf und interpretieren den klassischen Most ganz neu. Und auch wenn die Umstände heuer wohl etwas andere sind, lassen wir uns die Vorfreude auf unseren Rottaler Most nicht nehmen. Gemeinsam mit Obstbauern, Wirten und Direktvermarktern wollen wir auch heuer unter Beweis stellen: Most verbindet auf köstlichste Art und Weise den Genuss regionaler Produkte mit der Wertschätzung gegenüber der Natur und unserer Region.

Ihr

M. Fahmüller

Michael Fahmüller
Landrat Landkreis Rottal-Inn

Liebe Besucherinnen, liebe Besucher,
wenn morgens der dichte Nebel im Rottaler Hügelland hängt und die ersten bunten Blätter von den Bäumen tanzen dann beginnt in unserem Landkreis wieder eine ganz besondere Zeit.

Herbstzeit ist Erntezeit und damit auch Auftakt der Rottaler Mostwochen, die bereits zum sechsten Mal stattfinden. Mit unserem abwechslungsreichen Programm wollen wir Ihnen auch in diesem Jahr unsere Region und den heimischen Most wieder näher bringen.

Verwöhnen Sie Ihren Gaumen in einem der zahlreichen Wirtshäuser mit kulinarischen Mostspezialitäten oder entdecken Sie wunderschöne Streuobstwiesen bei einer unserer Themenwanderungen.

Für mich startet somit auch der zweite Teil meiner Amtszeit als Rottaler Mostkönigin und ich freue mich schon sehr Sie auf den Veranstaltungen begrüßen zu dürfen.

Ihre

Carolin Lehner
3. Rottaler Mostkönigin

PROGRAMM

05.09.
19.00 Uhr
Eröffnungsfeier der Rottaler Mostwochen
mit Königinnentreffen im Gasthaus zur Hofmark

12.09.
08.00 Uhr
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.

18.09.
17.00 Uhr
Griabiger Mostabend mit Ziachmusi im Bio-Restaurant Land.Luft Leberfing
Erfahren Sie vor Ort im kostenfreien Audioguide was Land.Luft so besonders macht.

23.09.
18.30 Uhr
Themenabend Streuobstwiese
mit Besichtigung der Stubenberger Hofbrennerei, Schaubrennen und Verkostung, Mostbradlessen im Gasthof zur Hofmark, Treffpunkt: Stubenberger Hofbrennerei, Maierhof 3, Anmeldung unter **T** 0 85 71.28 41

25.09.
10.00 Uhr
Kochkurs mit Sabine Zellhuber in Wurmannsquick
Gemeinsam kochen wir: Merrettichsuppe mit Most, Apfelstrudel mit Mostbirnen und Vanillesoße und Quittenbrot. Anmeldung **T** 0 87 25.13 02. Unkostenbeitrag: 30 €

25. 09.
14 Uhr
Themenwanderung „Von der Streuobstwiese zum Most“
Wanderung ca. 5 km mit anschließender Einkehr und Mostverkostung. Treffpunkt: Artrium Bad Birnbach, Führung: Josef Kagerer

26.09.
14.00 Uhr
Apfelbrot backen und Apfelchips selber machen am Voglhof
Teilnehmer: max. 8 Kinder im Alter von 5 - 9 Jahre, Teilnahmegebühr: 5 €, Veranstaltung findet im Freien/unter Dach statt - deshalb bitte warm und dem Wetter angepasst anziehen! Anmeldung **T** 0 85 65.96 44 27.

03. und 04.10.
13.30 Uhr
Mostpressen am Schellenberghaus in Kirchberg bei Simbach a. Inn
Frischer Pipperl-Most, zünftige Musik und herrliche Aussicht.

09.10.
10.00 Uhr
Kochkurs mit Sabine Zellhuber in Wurmannsquick
Gemeinsam kochen wir: Merrettichsuppe mit Most, Apfelstrudel mit Mostbirnen und Vanillesoße und Quittenbrot. Anmeldung **T** 0 87 25.13 02. Unkostenbeitrag: 30 €

11.10.
10.00 Uhr
Massinger Kirta mit Standlmarkt „Äpfel und Birn“
im Freilichtmuseum Massing.

24.10.
18.30 Uhr
Edelbranddinner im Gasthof zur Post in Prienbach
6 Gänge Menü und dazu die passenden Edelbrände der Stubenberger Hofbrennerei mit Someliervortrag und Livemusik. Anmeldung **T** 0 85 71.28 41.

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

THALHAUSER HOF - LAND WIRTSCHAFT

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

Rehragout in Most geschmort

Zutaten für 4 Personen

1 kg gut abgehangenen Rehhals oder Schulter mit Knochen, 3 Lorbeerblätter, ca. 1,5 l Rotwein und Most, 2 EL Tomatenmark, 50 g Sellerie, 2 Zwiebeln, 2 Karotten, ½ Stange Lauch, 1 Sträuserl Rosmarin, 8 Stck. Wacholderbeeren, 1 ELPreiselbeeren, 1 EL Kartoffelstärke, Wildfond, Salz, Pfeffer

Zubereitung

Für die Beize Lauch, Sellerie, Karotten, Zwiebeln in Würfel schneiden und zusammen mit 4 zerdrückten Wacholderbeeren, den Lorbeerblättern und etwas Rosmarin in eine Schüssel geben, mit Rotwein und Most aufgießen. Rehfleisch in Beize legen und zwei Tage in Kühlschrank ziehen lassen. Fleisch herausnehmen, abtupfen, salzen, pfeffern und beidseitig braun anbraten. Röstgemüse aus der Beize zusammen mit Tomatenmark scharf anbraten, mit der Beize aufgießen. Das Fleisch in den Bratenansatz geben, etwas Fond zugeben und mit restlicher Beize aufgießen. Ca. 1,5 Std. schmoren lassen. Fleisch entnehmen und Soße bis zur Hälfte einreduzieren. Rehfleisch vom Knochen ablösen und in kleinere Stücke schneiden. Soße durch ein Sieb passieren und Gemüse mit einem Löffel durchdrücken. Restlichen Wacholderbeeren mit den Preiselbeeren kurz ankochen, mit Salz, Pfeffer, Muskat und Rosmarin abstimmen und zur Soße geben. Alles zusammen noch einmal aufkochen.

Unsere Mostgericht gibt‘s Mittwoch, Freitag und Sonntag.

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

Schmorapfel mit Most-Mousse

Zutaten

2 Äpfel (mittel ca. 150g)
Mousse: 2 Blatt Gelatine, 200ml Most, 200g Sahne, 2 EL Zucker
Füllung: 40g Walnüsse, 50g Marzipan, 10g weiße Couverture, Abrieb einer Zitrone
Schmorsud: 4 TL Zucker, 250 ml Most, Saft einer Zitrone, Prise Salz

Zubereitung

Marzipan ausrollen, zur Halbkugel formen und einfrieren.
Mousse: 2 Blatt Gelatine und 2 EL Zucker in 200ml kaltem Most erwärmen, Minze beigeben, abkühlen lassen, geschlagene Sahne unterheben und in tiefgefrorene Formen füllen.
Apfel entstronken, halbieren, mit verkneteter Masse aus zerhackten Walnüssen, Marzipan, Couverture, Zitronenabrieb befüllen.
Schmorsud: 4 TL Zucker in Schmortopf karamellisieren mit ¼ Most ablöschen. Karamell, Prise Salz, Saft einer Zitrone auflösen. Apfel im Schmortopf ca. 45 min bei 120°C (Umluft) in den Ofen. Kalt zusammen setzen
Unser Most-Schmankerl bieten wir 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-Rinder-Zucht 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.

HIRSCHSTUBE IM ****S HOTEL SONNENGUT

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

Apfel-Birnen-Most-Panna Cotta & Mousse, Flusskrebs, Forellenkaviar, Erbsenkresse

Zutaten

Panna Cotta: 100g geschälter Apfel, 100g geschälte Birnen, 100g Frischkäse 50g Sahne, 50g Most, 20g Butter, 7 Blatt Gelatine, ½ Zitrone, 1 EL Salz, 1 EL Zucker

Mousse: 100g Apfel, 100g Birne ½ Zitrone, 50g Most, 100g geschlagene Sahne, 1 EL Blütenhonig 1 EL Passionsfrucht

Zubereitung

Panna Cotta: Äpfel und Birnen schälen, schneiden mit Zucker und Salz marinieren und 30 Min. ziehen lassen. Sahne und Most kochen lassen, mit Frischkäse, Butter und eigeweichter Gelatine unterrühren mit Zitrone ab schmecken und mixen. In runde Form gießen. 2 Stunden kühl stellen und mit Flusskrebse und Kaviar ausgarnieren.

Mousse: Äpfel und Birnen schälen und kochen, danach pürieren und mit Most, Passionsfruchtessig & Honig abschmecken. Eingeweichte Gelatine zugeben und erkalten lassen. Geschlagene Sahne unterheben.

Unser Mostgericht gibt es während der Mostwochen immer donnerstags 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 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, Massing
- Spargel vom Spargelhof Guggenberger, Haunersdorf

HOFGUT HAFNERLEITEN

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

Rote - Bete Suppe mit Most und glacierten Apfelwürfeln

Zutaten

80 g Schalotten, 2 EL Butter, 500 g Rote Bete, gekocht, 1 Liter Most (Apfel oder/und Birne), 1 EL Honig, 1 Apfel, süß/säuerlicher, Salz und Pfeffer, Kümmel, gemahlener, 100 ml Milch

Zubereitung

Die Schalotten schälen, fein würfeln und in 1 EL Butter anschwitzen. Die Rote-Bete zur Zwiebel geben und kurz andünsten. Einen halben Liter Most dazugeben und 30 Minuten auf kleiner Flamme kochen. Währenddessen den Apfel schälen, fein würfeln. 1 El Butter in eine Pfanne geben, bei milder Hitze die Apfelwürfel mit Honig glacieren. Die fertige Rote-Bete-Suppe mit dem Stabmixer pürieren, mit Salz, Pfeffer und gemahlenem Kümmel abschmecken.

Den anderen halben Liter auf ein 1/8 reduzieren und mit Milch vermischen. Die Milchmischung aufschäumen. Die Apfelwürfel in die vorgewärmten Teller geben Die Suppe verteilen. Einen Klacks Milch-Most-Creme in die Mitte der Suppe geben.

Unser Mostgericht gibt es während der Mostwochen immer freitags. Wir bitten um Reservierung.

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 Brunnensäule oder im ländlich, mediterranen Haupthaus. Statt Zimmern erwarten Gäste außergewöhnliche Themenhäuschen und Ferienhäuser. Wohlzeitwürfel zum Entspannen runden die Zeit für Ruhe im Hofgut ab.

Im Restaurant „ohne Speisekarte“ gibt es zum Kennenlernen zwei öffentliche Tage: Donnerstag: Spaghettata – alla famiglia im Sommer aus der Riesenpfanne und im Winter aus dem flambierten Parmesan.

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

RESTAURANT „ROTER LÖWE“ IM HOTEL LENAUHOF

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

Most-Apfelschmarrn

Zutaten

3 Äpfel, 1 Glas Most, Zucker, Prise Zimt, 100 g Mehl, 2 Eier, ca. 100 ml Milch, 30 g Rosinen, 50 g Butter oder Butterschmalz

Zubereitung

1. Äpfel schälen, entkernen und in ca. 2 mm dicke Scheiben schneiden
2. die Scheiben dann mit dem Most, etwas Zucker und dem Zimt ca. ½ Stunde marinieren
3. Mehl in eine Schüssel sieben und mit Milch glattrühren
4. Eier trennen und Eigelb in die Mehlmasse rühren
5. Mehlmasse mit etwas Zucker süßen und ruhen lassen
6. Eischnee schlagen und vorsichtig unterheben
7. Apfelscheiben aus der Marinade nehmen, abtropfen und bei schwacher Hitze mit Butter und etwas Zucker karamellisieren
8. Eischnee-Mehlmasse über die Äpfel geben und warten bis die Masse etwas angebräunt ist und restliche Marinade zugeben
10. das Ganze in der Pfanne drehen und wieder anbräunen
11. Wenn die Masse fest genug ist mit zwei Pfannenwendern „zerreißen“ und nach eigenem Geschmack nochmals mit Zucker karamellisieren
12. mit Puderzucker und Zwetschgenröster servieren

Unser Mostgericht servieren wir Ihnen während der Mostwochen immer freitags bis mittwochs ab 17.30 Uhr.

Der niederbayrischen 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 unseren Most-Apfelschmarrn. Eine einfach zuzubereitende Mehlspeise fürs Dessert oder auch als Hauptgericht.
Genießen Sie diesen süßen „Schmarren“ oder eine unserer anderen Spezialitäten in unserem Restaurant „Roter Löwe“ von Freitag bis Mittwoch ab 17.30 Uhr, im mediterranen Wintergarten oder auf unserer Sonnenterrasse.
In unserem Cafe „Roter Löwe“ servieren wir Ihnen Samstag und Sonntag ab 14.00 Uhr Kaffee und hausgemachte Kuchenspezialitäten. Lassen Sie sich während der „Rottaler Mostwochen“ 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

Schweinefilet in Mostsoße mit Brokkoli und Serviettenknödel

Zutaten für 4 Personen
700 g Schweinefilet, 200 g Semmeln (altbacken, würfelig geschnitten), 1 Karotte, 300 g Milch, 100 g Champignons, 3 Eier, 2 Zwiebeln, 6 EL Butter, ¼ l Most, 1 Prise Salz, ¼ l Sauerrahm, 1 Prise Pfeffer, Mehl, Petersilie, 1 Prise Muskat, 500 g Brokkoli

Zubereitung
Zerlassene Butter über die Semmeln geben. Zwiebeln fein hacken, in Butter glasig dünsten und zur Semmelmasse geben. Milch, Eier, Muskat und eine Prise Salz über das Brot geben und gut durchmischen. 30 Minuten ziehen lassen. Anschließend zu einer länglichen Rolle formen, in Frischhaltefolie einwickeln und die Enden mit einem Garn verschließen. Karotten würfelig schneiden, bissfest kochen und abseihen. Champignons vierteln. Fleisch in gleich dicke Scheiben schneiden, salzen, pfeffern und in etwas Olivenöl kurz anbraten. Danach herausnehmen und in Alufolie wickeln. Knödel für ca. 35 Min. garen lassen. Fleischsaft auffangen. Im Bratrückstand fein geschnittene Zwiebel, Champignons und Karotten anschwitzen, Fleischsaft und Most zugeben und einkochen. Sauerrahm mit 1 EL Mehl verrühren, einrühren und sämig einkochen. Gehackte Petersilie und Fleisch in der Soße kurz ziehen lassen. Brokkoliröschen bissfest kochen. Alles zusammen anrichten.

Unser Mostgericht gibt es während der Mostwochen immer samstags und sonntags.

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

WIRT AM BERG

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

Mostparfait

Zutaten für 4 Portionen
2 Eigelb, 1 Ei, 125 ml Most, 2 EL Honig, 1 Msp. Nelke und Zimt, 250 ml Sahne, 3 EL gehackte Nüsse

Zubereitung
Eigelb, Ei, Most, Honig und Gewürze in einen Schlagkessel geben und gut verrühren. Im heißen Wasserbad schaumig schlagen bis die Masse leicht dicklich wird. Danach die Schüssel in Eiswasser stellen und kalt schlagen.
2. Sahne steif schlagen und unter die Eiermasse heben, zum Schluss die gerösteten Nüsse unterheben.
3. Die Masse in Formen abfüllen und im Gefrierschrank ca. 3 Stunden durchfrieren.
4. Das Parfait auf einem Teller stürzen und mit Beeren oder Sauerkirschen servieren

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

Dieses Jahr haben wir unser 3-jähriges Jubiläum anders gefeiert. Statt mit Euch anzustoßen, mussten wir es alleine in unserem Garten verbringen. Für alle war der Frühling 2020 anders als erwartet! Umso dankbarer sind wir, dass wir diese schwere Zeit zusammen überstanden und so viel positives Feedback bekommen haben.

Wir haben uns nach langjähriger Erfahrung in der Gastronomie unser eigenes Lokal mit eigenem Konzept aufgebaut. Bei uns werden bei einer kleinen Karte alle das passende Gericht finden – sowohl Fleisch- als auch Fischliebhaber und Vegetarier, Kleine sowie Große Gäste. Wir verwenden hauptsächlich regionale und saisonale Produkte. Auch für die Mostwochen haben wir uns wieder ein einzigartiges Gericht überlegt. Kommt doch vorbei und probiert es selbst!

Familie Gaßlbauer

GASTHOF ZUR MÜHLE

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

Zwiebelkuchen mit Mostschaum

Zutaten für 4 Personen
Teig: 250 g Mehl (1050), 50 g Butter, ½ Würfel Hefe, 1 TL Salz, 1 TL Zucker, 150 g Milch
Belag: 500 g Zwiebeln, 50 g Butter, 1 EL Mehl, 2 Eier, 100 g Sahne, 1 TL Salz, 1 TL Kümmel, 1 Prise Muskat
Mostschaum: 4 Eigelb, ½ TL Salz, 1 Prise Muskat, 1 Prise Pfeffer, 1 TL Speisestärke, 1/8 Liter Rottaler Most

Zubereitung
Teig: Die Zutaten mit dem Knethacken geschmeidig kneten. Anschließend ca. 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Den Teig mit bemehlten Händen in eine gefettete Springform geben und die Ränder 2 cm hochziehen.
Belag: Zwiebel schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Butter und Zwiebeln anschwitzen bis sie glasig sind. Zwiebelmasse etwas auskühlen lassen. Anschließend restliche Zutaten unter die Zwiebeln rühren. Die Zwiebel- Sahnemasse darauf verteilen. Auf mittlerer Schiene bei 200 Grad ca. 35- 40 Minuten backen.
Mostschaum: Für den Mostschaum in einer Metallschüssel Eigelb, Gewürze, Stärke und Most verrühren. Dann im heißen Wasserbad aufschlagen, bis sich das Volumen etwa verdreifacht hat.

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

Der Gasthof zur Mühle – urig, bayerisch, herzlich
Ein familiengeführter Gasthof mit langer Tradition. Bereits in 4. Generation wird hier bayerische Gastlichkeit gelebt und gepflegt. Egal ob Sie als Gast in den liebevoll gestalteten Hotelzimmern nächtigen oder „nur“ zum Essen in der gemütlichen Kaminstube oder einem der schönsten Kastanienbiergärten 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.

LANDGASTHOF WINBECK

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

Zanderfilet im Kartoffelmantel auf rahmigem Most-Sauerkraut

Zutaten

Rahmiges Most-Sauerkraut: 25 g Butter, 1 kleine Zwiebel, 100 ml Apfelmost, 300 ml Gemüsebrühe, 500 g Sauerkraut, 1 Lorbeerblatt, 5 Wacholderbeeren, 100 g Sahne, Salz und Pfeffer
Zanderfilet: 4 Zanderfilets á ca. 180 g entgrätet mit Haut, Salz, Pfeffer und Zitronensaft, 600 g rohe, geschälte Kartoffeln, etwas Mehl, Butterschmalz

Zubereitung

Rahmiges Most-Sauerkraut: Butter zerlassen und klein gewürfelte Zwiebel glasig dünsten. Mit Apfelmost ablöschen. Dann Gemüsebrühe, Sauerkraut, Lorbeerblatt und Wacholderbeeren zufügen. Im geschlossenen Topf bei kleiner Hitze ca. 15 Minuten köcheln lassen. Die Sahne angießen und weitere 5 Minuten köcheln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken
Zanderfilet: Zanderfilets waschen und trockentupfen und würzen. Die grob geriebenen Kartoffeln auf der Hautseite der Zanderfilets verteilen, leicht andrücken und mit Mehl bestäuben. Den Fisch in der Pfanne auf der Kartoffelseite schön anbraten, dann wenden. Den Fisch auf dem rahmigen Most-Sauerkraut anrichten.

Unsere Mostgericht servieren wir Ihnen während der Mostwochen täglich außer sonntags.

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 Speisenkarte dazu. Unsere hausgemachten Gerichte, bereiten wir Ihnen aus regionalen Produkten zu.

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 Schweine Oberschale, 4 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 125 g Schinkenspeckwürfel, 1 EL Butterschmalz, 1 l Gemüsebrühe, ¼ l Most, 1 EL Tomatenmark, 1 EL Akazienhonig, 1 EL Speisestärke mit etwas kaltem Wasser vermengt, Gewürze: Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Majoran, Lorbeerblätter

Zubereitung

Die Oberschale in Würfel schneiden, Zwiebeln und Schinkenspeck würfeln. Das Fleisch in 1 EL 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 Std. schmoren lassen. Die Soße gegebenenfalls mit Speisestärke binden und mit 1 EL Akazienhonig abschmecken. Bei Bedarf noch nachwürzen.

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

Genießen auf dem Rottaler Bienenhof

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

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

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 11. OKTOBER

Der Tag der Kirchweihe gehört seit dem Mittelalter zu den beliebtesten Festen des Jahres. Am Sonntag, 11. 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 Standlmarkt „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, Hauswurzen, Handarbeiten und Dekogegenstände. Zudem wird gezeigt, wie Apfelsaft gepresst wird.

Zu einem musikalischen Frühschoppen laden die Musikanten ab 10 Uhr in den Schusteröderhof, und ab 11:30 Uhr kann man sich an typischen Kirta-Schmankerln wie Grillente, Lüngerl, Rollbraten oder Surwammerl gütlich tun. Dazu spielen die Musiker auf, und die Tanz- und Plattlergruppen des Trachtenvereins „D'Rottaler Massing" zeigen ihr Können.

Die 3. Rottaler Mostkönigin, Carolin Lehner, besucht das Freilichtmuseum Massing und wird sich um 13.00 Uhr auf der Bühne vorstellen.

Das erste knusprige Museumsbrot wird schon am Vormittag aus dem Ofen geholt. Gegen Mittag sind auch die Glutzelten fertig, die aus Brotteig 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 mit Zuckerkreide gemalt. 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.

LANDGASTHOF SCHWINGHAMMER

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

Apfelküchle in Mostteig mit Vanilleeis und Zimtsahne

Zutaten für 4 Personen
1/16 l Most, 1/16 l Mineralwasser, 1 EL Öl, 1 Msp. Salz, 1 Ei, 100g Weizenvollmehl, 1 TL Zucker, 4 Äpfel, Butterschmalz zum Backen

Zubereitung
Most, Mineralwasser, Öl, Salz, Dotter und Weizenvollmehl kurz zu einem glatten Teig rühren. ½ Stunde rasten lassen. Eischnee mit Zucker ausschlagen und unterheben. Die Äpfel schälen, Kerngehäuse ausstechen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Butterschmalz erhitzen, die Apfelscheiben durch den Teig ziehen, schwimmend herausbacken und abtropfen lassen.

Servieren Sie die Apfelküchle mit Zimtsahne und Vanilleeis.

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

Herzlich Willkommen im Landgasthof Schwinghammer.

Der familiengeführte Landgasthof bietet für jede Veranstaltung die passende Location. Egal ob Geburtstagfeier, Firmenfeier, Hochzeitsfeier oder gemütlicher Mittagstisch. Bei uns finden Sie die passenden Räumlichkeiten, sowohl drinnen als auch draußen.
Eine Besonderheit die uns ausmacht: Unsere Weidemastochsen, die mit Liebe und Sorgfalt aufgezogen werden und nach ihrer artgerechten Schlachtung und Reifung direkt in unserem Landgasthof schonend zubereitet werden.
Diese Art der Tierhaltung und die professionelle Zubereitung bürgen für beste Fleischqualität. Außerdem legen wir allergrößten Wert auf regionale und saisonale Produkte.

Überzeugen Sie sich selbst von unserem schönen Vierseithof und unseren Ochsenspezialitäten.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

FREILINGER WIRT

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

Mostkraut

Zutaten
1 Kopf flaches Weißkraut, 2 Zwiebeln, 3 Liter Apfelmost, 1 Liter Birnenmost, 100 g Zucker, Salz, Pfeffer, Reisstärke

Zubereitung
- Weißrkaut in Würfel schneiden und Zwiebeln in Brunoise
- Zwiebeln andünsten mit Zucker karamellisieren und mit Apfel- und Birnenmost ablöschen.
- Weißkraut dazu geben und weich kochen
- Weißkraut von der Flüssigkeit trennen
- Flüssigkeit mit Salz, Pfeffer abschmecken und mit Reisstärke leicht abbinden
- Weißkraut dazu geben und verrühren.-

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 geführt.

Bayerische Schmankerl, Rauch Spezialitäten, hausgemachter Apfelmost, regionale Produkte kreativ und 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.

Lassen Sie sich von uns verwöhnen mit den wechselnden Monatskarten und Menüabenden.

Familie Freilinger und Team freut sich auf Sie

BIO-RESTAURANT LAND.LUFT LEBERFING

Leberfing 1 · 94439 Roßbach · **T** 0 87 23.97 95 06 0 · www.landluft.bio

Schweinefilet im Kräutermantel mit Most-Apfelkraut und Kürbisknödel

Zutaten für 4 Personen
1 kg Land.Luft Schweinefilet, Kräuter, 4 Semmeln, 4 Eier, 1/8 l Milch, ¼ Hokkaido Kürbis, 1 Spitzkohl, ½ Zwiebel, 1 Apfel, ¼ l Most, Salz, Pfeffer, Rohrzucker, Sahne, Butter

Zubereitung
Schweinefilet im Ganzen würzen, scharf anbraten. Bei 120 Grad im Ofen 15 Minuten ziehen lassen. Den Bratansatz mit Most und Sahne aufkochen, würzen, aufschäumen. Semmeln, Eier, Milch und geraspelten Hokkaidokürbis vermengen. Knödel formen, 20 Minuten kochen. Zwiebelwürfel in Butter anschwitzen, mit Rohrzucker karamellisieren, mit Most ablöschen. Spitzkohl schneiden, dazu geben, würzen, 5 Minuten ziehen lassen. Apfelwürfel unterheben. Filet in gehackten Kräutern wälzen.

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

Sie lieben gutes, hochwertiges Essen in bester Bioqualität und gemütlicher 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 Freilandschweine 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!

GASTHOF PENSION GÖTTLER

Pfarrkirchnerstr. 18 + 24 · 84359 Simbach a. I. · **T** 0 85 71.9 11 80 · www.goettler-simbach.de

Kap-Seehechtfilet in Most-Teig

Zutaten für 4 Personen
800 g Kap-Seehechtfilet, 3 Eier, 1/8l Most, 120 g Mehl, Salz, Pfeffer, Zitronensaft

Zubereitung
Fischfilet mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.

Eier trennen. Eigelb mit Most und 100 g Mehl verrühren. Eiweiß steif schlagen und in die Eigelb-Most-Masse unterheben.

Fischfilet mehlieren, in die Ei-Most-Masse tauchen und in einer Pfanne mit heißem Fett ausbacken. Als Beilage reichen wir Salzkartoffeln und Most-Remouladensauce.

Dazu empfehlen wir Most pur oder eine spritzige Most-Schorle süß oder sauer.

Unser Mostgericht bieten wir Ihnen während der Mostwochen täglich an (Dienstag bis Sonntag).

In unserem langjährigen Familienbetrieb verwöhnen wir Sie mit herzhaften Spezialitäten und saisonalen Gerichten. Verschiedene Themenwochen und Buffetabende sorgen für kulinarische Abwechslung im Jahresverlauf.

Unsere Räumlichkeiten gewähren Platz für Gesellschaften von 8 bis 80 Personen und bieten den perfekten Rahmen für Familienfeiern, Vereinsversammlungen und Geschäftsessen. Im Sommer lädt ein schattiger und ruhiger Biergarten zum Verweilen ein. In der Pension nebenan finden Geschäftsreisende, Radlfahrer und Kurzurlauber eine behagliche Unterkunft.

Wir freuen uns auf Ihr Kommen!
Familie Geisberger-Göttler

GASTHAUS MURAUER

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

Mostgeschnetzeltes

Zutaten

500 g Schweinefleisch, 50 g Butterschmalz, 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 125 ml Rindsuppe, 250 ml Apfelmost, Salz, Pfeffer und Kräutersalz, ½ TL Thymian, 1 TL Majoran, 250 ml Sauerrahm und Mehl

Zubereitung

Fleisch in kleine Stückchen oder Streifen geschnitten und mit Salz, Pfeffer und Kräutersalz gewürzt, im heißen Fett gut anbraten. Aus Pfanne nehmen und warm stellten Zwiebel kleinwürfeln und zusammen mit den gepressten Knoblauchzehen glasig anschwitzen. Zwiebel-Knoblauch-Mischung mit Most und Gemüsesuppe ablöschen und das Fleisch dazugeben. Bei kleiner Hitze ca. 30 Minuten dünsten und Thymian und Majoran beigeben. Abschließend das Mostgeschnetzelte mit dem Sauerrahm (mit Mehl abgerührt) verfeinert. Mischt man vor dem Hinzugeben ein kleines bisschen heisse Sauce in das Sauerrahm-Mehlgemisch, verringert man das Risiko, dass Klümpchen entstehen.

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

Herzlich Willkommen

Unser liebevoll restauriertes Gasthaus mit 140 Jähriger Tradition lebt wieder auf. Seien Sie unser Gast! Inmitten schöner bayerischer Hügellandschaften können Sie essen, trinken und feiern, wonach Ihnen der Sinn steht.

Unsere gutbürgerliche und zeitgemäße Küche reicht von einer zünftigen Brotzeit, regionale Schmankerl bis hin zum bayerisch mediterranem Abendmenü.

In unserer Küche werden nur ausgesuchte saisonale Zutaten aus der Region verwendet. Deshalb ist Sie gut und einfach - einfach gut.

Ja, da legst di nieder

Essen, trinken, feiern, radeln, wandern, Natur genießen, oder auch arbeiten... das macht müd! Sechs gemütliche Zimmer und zwei Suiten mit allem Drum und Dran.

Von der Wiege bis zur Bahre

Ob Hochzeit oder Taufe, Geburstag oder Firmenjubiläum, wir haben die passenden Räume, vom Gastzimmer über die Kastanarie bis zum Biergarten.

SCHELLENBERGHAUS

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

Schellenberghaus - Das besondere Ausflugslokal mit der unbeschreiblichen Aussicht.

Schellenberger Most-Piroschki

Zutaten
Teig: 500 ml Most, 500 g Mehl, 2 Eier,
1 TL Salz, ca. 1/8 l Milch, 40 g Hefe, 150 g Zucker
Füllung: 150g Rosinen, 3 – 4 kleine Äpfel, 50 g Zucker,
½ Teelöffel gemahlener Zimt, 4 EL Semmelbrösel, 2 cl Obstler

Zubereitung
Den Most auf 8 cl einkochen. Hefeteig nach Grundrezept mit 4 cl Mostreduktion herstellen.

Füllung: Rosinen, gewürfelte Äpfel, 50 g Zucker, Zimt, 4 cl Mostreduktion und Obstler mischen. Den gegangenen Teig ca. 1,5 cm dick auswellen und kreisrund (7 - 8 cm) ausstechen. 1 EL Füllung dazu , Tasche formen. Bei 180 °C auf einem Blech 10 – 12 Min hellbraun backen.

Unser Mostgericht 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 Sontag 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** 0 85 61.10 05 · www.gasthaus-wirtsbauer.de

Most-Blaukraut und als Dessert lauwarmer Apfelkuchen

Zutaten

Mostblaukraut: 1 kg Blaukraut, 0,5 l Apfelmost, Nelken & Wacholderbeeren, Pimentkörner, Butterschmalz, Salz, Pfeffer aus der Mühle, 2 gewürfelte Zwiebeln
Apfelkuchen: 250 g Mehl 125 g Butter 125 g Zucker 1 Ei, 1 Eigelb 1 Teelöffel Backpulver1 P. Vanille-Zucker
Füllung: klein geschnittene Äpfel, 35 g Stärke 100 g Zucker 1 P. Vanille-Zucker, 0,5 l Apfel-Most

Zubereitung

Blaukraut: Kraut vierteln und fein hobeln. Zwiebel im Butterfett anbraten und Blaukraut zufügen und kurz mit dünsten. Mit Apfelmost und Gemüsebrühe angießen, Gewürze zufügen und bei geschlossenem Deckel des Blaukraut dünsten lassen. Unter gelegentlichem Umrühren und Zugabe von Apfelmost ca. 30 Minuten weich dünsten. Bei Bedarf kann abschließend Johannisbeergelee aus der eigenen Zucht abgeschmeckt werden.

Lauwarmer Apfelkuchen:
Mürbteig herstellen und füllen. Dann bei 175°C ca. 10 Min im Ofen backen.

Unsere Bauernente vom Lugeder Hof aus Pleiskirchen mit zweierlei Kartoffelknödel & Apfelmost-Blaukraut 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 süffiges 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.

LANDGASTHOF HUBERWIRT

Dorfplatz 14 · 84339 Unterdietfurt · **T** 0 87 24.2 50 · www.huberwirt-lex.de

Mostpannacotta

Zutaten
500 ml Milch, 400 ml Sahne, 150 ml reduzierten Apfelmost, 150 g Zucker, 2 Vanilleschoten, 10 Blatt Gelantine

Zubereitung
Milch, Sahne, Zucker und Most erhitzen bis sich der Zucker aufgelöst hat. Ausgekratzte Vanilleschote dazugeben. Eingeweichte Gelantine ausgedrückt in der Flüssigkeit auflösen. Abfüllen-Kühlen-Geniessen

Unser Mostpannacotta bieten wir Ihnen während der Mostwochen immer sonntags an.

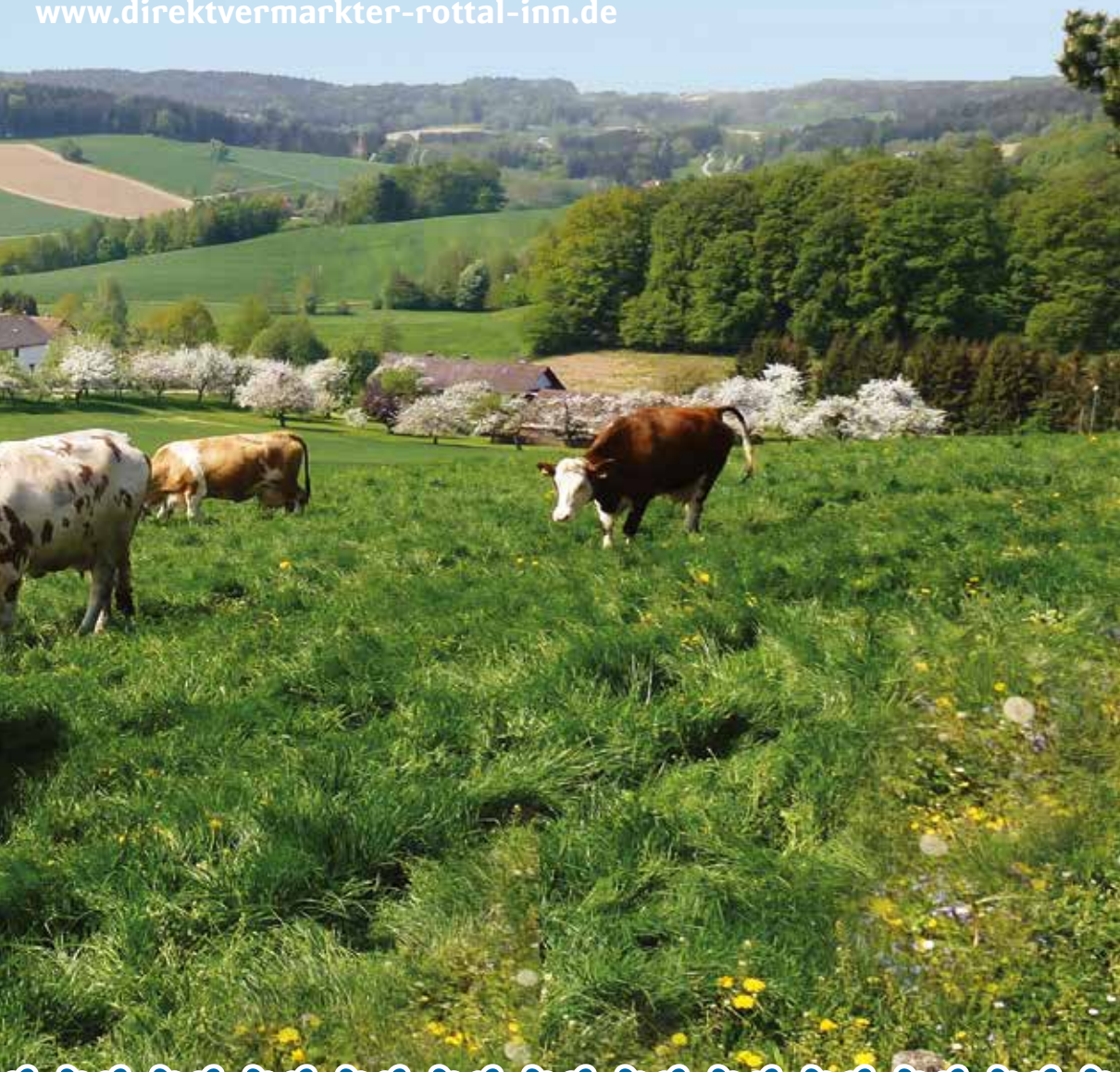
50 Jahre Huberwirt
Nach 32 Jahren Ära der Senior Wirtsleute Harald und Isolde Lex übernahmen 2020 die dritte Generation Fabian Lex und Lea Hentschel. Sie haben sich das Ziel gesetzt die bayerische Wirtshausküche sowie die traditionelle Kulinarik beizubehalten, diese jedoch moderner zu interpretieren. Das Hauptaugenmerk bezieht sich hierbei auf die Regionalität der Produkte, sowie die endlosen Möglichkeiten der Natur in die Gerichte einfließen zu lassen. Freitag und Samstag gibt es ein Überraschungsmenue, bei dem der Gast zwischen 3 und 5 Gängen wählen kann. Ankommen und Geniessen. Außer der Anzahl der Gänge muß der Gast nichts entscheiden. Der Sonntag gilt als Wirtshausfeiertag und hier hat der Gast die Qual der Wahl, entscheidet er sich für ein Schmankerl aus längst vergangenen Tagen oder für eine Variation aus der Moderne. Der über 100 Jahre alte, sanierte Gasthof lädt zudem ein, besondere Feste zu feiern. Ganz gleich an welchem Tag, die Wirtsleute sind immer für Sie da.

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.

DIREKT
vermarkter
ROTTAL INN

www.direktvermarkter-rottal-inn.de



GENUSSORT STUBENBERG

Der Streuobstgenussort - ist einer von 100 Genussorten 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 Prämiumstrategie für Lebensmittel sollte das geändert werden und so wurden anlässlich 100 Jahre Freistaat Bayern 100 Genussorte 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.

Veranstaltungshiglights in Stubenberg während der Mostwochen

05.09. **19.00 Uhr**	**Eröffnungsfeier der Rottaler Mostwochen** im Gasthaus zur Hofmark
23.09. **18.30 Uhr**	**Themenabend Streuobstwiese** mit Besichtigung der Stubenberger Hofbrennerei, Schaubrennen und Verkostung, anschließend Mostbradlessen im Gasthof zur Hofmark (bitte um Anmeldung), Treffpunkt: Stubenberger Hofbrennerei, Maierhof 3, Anmeldung unter **T** 0 85 71.28 41
24.10. **18.30 Uhr**	**Edelbranddinner im Gasthof zur Post in Prienbach** 6 Gänge Menü und dazu die passenden Edelbrände der Stubenberger Hofbrennerei mit Someliervortrag und Livemusik. Anmeldung unter **T** 0 85 71.28 41

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

Filet vom Donau Waller in Aromen gebraten mit Mostschaum auf Radichio-Apfel-Risotto

Zutaten für 4 Portionen

4 Stück Wallerfilet ohne Haut, 100 ml Portwein, 50 ml Rotwein 100 g Radicchio in Streifen geschnitten, 1 Stk. Apfel gerieben (Grany Smith), 160 g Risottoreis, 15 g Schallotten, 400 ml Hühnerfond, 40 g kalte Butter, 40 g Parmesan, Zucker, Balsamico, Salz, Pfeffer, Muskat, Sesamöl zum braten, 200 ml Fischfond 100 g Sahne, 50 ml Most, Lecitina

Zubereitung

In einer Pfanne Schalotten und 1 El Zucker goldgelb karamellisieren und mit 2 El Balsamico ablöschen. Portwein, Rotwein und Radicchio dazugeben und so lange einkochen, bis die Flüssigkeit komplett verkocht ist. Den Reis einrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Unter ständigem Rühren nach und nach mit heißem Hühnerfond aufgießen, sodass der Reis bedeckt ist. Ca. 20 Minuten garen, bis der Reis bissfest ist. Pfanne vom Herd nehmen. Kurz vorm Servieren mit gerieben Apfel, der kalten Butter und Parmesan vollenden. Den Fischfond mit Sahne, Most, einem kleinen Stück Butter und Lecitina kurz aufkochen und mit dem Mixstab aufmontieren. Waller von der Haut befreien, salzen, pfeffern und im Sesamöl langsam braten.

Unser Mostgericht servieren wir Ihnen Mittwoch bis Sonntag.

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 Pfiff”. Bei uns treffen alt überlieferte bayerische Rezepte auf neue, zeitgemäß zubereitete Kreationen. Wir verwenden vorwiegend regionale Produkte, passend zur Saison. Den hohen Anspruch unserer Gasthaus-Küche führen wir in unserer Metzgerei weiter! Die Möglichkeit Ihnen hauseigene Kreationen präsentieren zu können, und somit auch in unserem Gasthaus stets auf hochwertige und frische Qualität zurückgreifen zu können macht uns stolz. Wir freuen uns, Sie mit „geschmackvoller Kreativität” begeistern zu dürfen.

HOTEL & RESTAURANT POST PRIENBACH

Poststr. 1 · 94166 Stubenberg · **T** 0 85 71.60 00 · www.post-prienbach.de

Gegrillte Schweinekoteletts in Most-Salbei-Soße

Zutaten für 2 Personen
200g Möhren, 1 Kohlrabi ca 300 g, ½ Bund Lauchzwiebel, 2 Schweinekoteletts, Salz, Pfeffer, Zucker, Öl, Salbeiblätter, ½ Apfel, Butter, Mehl, Apfelmost, Gemüsebrühe

Zubereitung
Gemüse in Streifen schneiden. Fleisch mit Salz u. Pfeffer würzen. Die Koteletts je Seite 3-4 min braten, dann warm stellen. Karotten und Kohlrabi in Salzwasser mit einer Prise Zucker ca 10 min garen. Salbei waschen und Blätter abzupfen. Apfel in Spalten schneiden. Butter im Bratfett erhitzen. Apfelspalten kurz anbraten. Mehl darüber streuen und anschwitzen. 1/4l Wasser u. Most angießen u. aufkochen. Brühe einrühren u. ca. 5 min köcheln. Soße mit Salz, Pfeffer u. Zucker abschmecken. Gemüse abgießen. Alles anrichten und mit Salbeiblätter garnieren. Dazu schmecken Petersilienkartoffeln. Wir wünschen Ihnen einen 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 · www.hofbrennerei-stubenberg.de

Stubenberg ist einer von 100 Genussorten in Bayern und das wegen seiner 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 Destillerie zu über 30 verschiedenen Bränden, Geisten und Likören verarbeitet, sind ehrlich ,echt und nachhaltig produziert und bei der anspruchsvollenBayerischen Obstbrandprämierung mehrfach ausgezeichnet.

Edelbrennerei Prienbach

EDELBRENNEREI PRIENBACH

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

Die kleine Edelbrennerei Prienbach in der Gemeinde Stubenberg/Inn produziert nicht nur prämiierte Destillate, sondern in der Kelterei – in Zusammenarbeit mit dem Verein für Baum- und Landschaftspflege - auch Apfelsaft und Most.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch! Rosemarie Hagen-Sigl und Wolfgang Sigl.

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

Sandstr. 7 · 84378 Dietersburg · **T** 0 85 65.2 72 · www.schlossbrennerei-baumgarten.de

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

MOSTMITBRINGSL AUS DER REGION
VERKAUFSSTELLEN IM ROTTAL

BIOHOF WIMMER
Rockern 3 · 84347 Pfarrkirchen · **T** 0 85 61.18 79

In unserer Hofkelterei 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 Bioqualitiät. 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. bei folgenden Verkaufsstellen

GETRÄNKESPEZIALIST KOLBINGER
Hoftstraße 4 · 84364 Bad Birnbach · **T** 0 85 63.39 37

EBM BAUERNMARKT
Straubinger Str. 4 · 84307 Eggenfelden · **T** 0 87 21.91 14 74

BIOLADEN PFARRKIRCHEN
Stadtplatz 34 · 84347 Pfarrkirchen · **T** 0 85 61.98 69 20

HOFLADEN STÖBIG
Degernbach · 84347 Pfarrkirchen · **T** 0 85 61.13 43

HOFLADEN LIRSCH
Pelkering 3 · 84371 Triftern · **T** 0 85 62.870

EDEKA HEIZMANN
Falkenstraße 1 · 84347 Pfarrkirche · **T** 0 85 61.98 96 53 0
Baron Riederer Str. 4 · 84337 Schönau · **T** 0 87 26.91 03 18

EDEKA MARKT SCHLEICH
Landauerstr. 2 · Malgersdorf · **T** 0 99 54.13 70

EDEKA ANZENEDER
Martin Grainer Platz 1 · 84367 Tann · **T** 0 85 72.21 4

DER VOGLHOF

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

Im schönen Rottal liegt, idyllisch auf einem Hügel, der Voglhof. Im großen Garten wachsen viele verschiedene alte Apfelsorten, Birnen, Quitten, Zwetschen und jede Menge anderes Obst und Gemüse. Diese Rohprodukte werden zu leckeren Fruchtaufstrichen und Sauerkonserven verarbeitet. Den Urgeschmack, die Regionalität und Saisonalität hat sich der Voglhof auf die Fahne geschrieben. Einfach und doch besonders - jedes Glas von der Frucht bis zum Etikett Handarbeit - Saisonal und Regional.

D'LEIBSPEIS DE KOCH MA...

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

Herbstzeit ist Obstzeit ist Mostzeit.
Schon unsere Ahnen wussten wie man Obst „des grod zeidig war" schmackhaft verwertet durch verkochen, entsaften, vergären oder dörren.
Ich zeige Ihnen wie man Merrettichsuppe mit Most, Apfelstrudel mit Mostbirnen und Vanillesoße sowie traditionelles Quittenbrot zubereitet. Gemeinsam kochen und genießen wir in gemütlicher Runde.

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