



## ROTTALER MOSTWOCHEN

VOM 08.09. - 28.10.2018 IM LANDKREIS ROTTAL-INN



**BAD BIRNBACH**<sup>®</sup>  
DAS LÄNDLICHE BAD

# HERZLICH WILLKOMMEN ZU DEN ROTTALER MOSTWOCHEN!



Liebe Besucherinnen und Besucher der Rottaler Mostwochen,

blühende Obstbäume, sanfte Hügel und ein bernsteinfarbiger Saft - das sind die Zutaten, aus denen die Mostwochen gemacht und für Sie zu einer unvergesslichen Reise durch das Rottal werden.

Seit Jahrhunderten prägen die Streuobstbestände entscheidend das Landschaftsbild im Landkreis Rottal-Inn und haben damit sehr wichtige gestalterische Funktionen im Ortsbereich und in der Landschaft übernommen.

Unzählige Obstbäume bilden schon seit vielen Jahrhunderten die Grundlage für hochwertige Obstverarbeitungsprodukte. Der Most ist der Schatz aus den Streuobstwiesen und ein Getränk, das unser Rottaler Lebensgefühl beschreibt.

Hinter unseren Obstverarbeitungsprodukten stehen neben dem Bekenntnis zur Regionalität vor allem aber auch die Obstbauern, Wirte und Direktvermarkter, die diese Philosophie tagtäglich als ihre Mission sehen. Unser Most ist somit das Ergebnis einer außerordentlichen Teamleistung.

Die Broschüre der Rottaler Mostwochen erzählt Ihnen Geschichten vom Most, seiner Bedeutung und der Renaissance, die der Most erlebt. Als genussvolle Anregungen für die Mostküche gibt es zahlreiche klassische und kreative Rezepte. Schauen Sie vorbei und genießen Sie die Rottaler Mostwochen mit all Ihren Sinnen – wir freuen uns auf Sie!

Michael Fahmüller  
Landrat Landkreis Rottal-Inn

Juliane Eder  
2. Rottaler Mostkönigin

## PROGRAMM

- Sa. 08.09. 11 Uhr** **Bad Birnbacher Mostfest im Freizeit Wirtshaus**  
mit Besuch der Rottaler Mostkönigin am Sport- und Freizeitgelände.
- Sa. 08.09. 19 Uhr** **Eröffnung der Rottaler Mostwochen**  
mit Königinnen-Treffen beim Freillinger Wirt in Mitterskirchen.
- Sa. 15.09.** **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. 21. 09. 14 Uhr** **Themenwanderung „Von der Streuobstwiese zum Most“**  
Wanderung ca. 5 km mit anschließender Einkehr und Mostverkostung.  
Treffpunkt: Artrium
- 22. & 23.09.** **Große Obstausstellung in Pfarrkirchen**  
350 verschiedene Obstsorten, Informationen rund ums Obst, Bewirtung und Obstverkauf. Besuch der Rottaler Mostkönigin.
- So. 23.09. 10.30 Uhr** **Erntedankfest in Bayerbach**  
Festgottesdienst mit Umzug durch den Ort. Anschließend Fest mit Blasmusik und Bewirtung in der Riegerhalle.
- So. 30.09. 09.30 Uhr** **Erntedankfest in Bad Birnbach**  
Erntefestzug durch die Hofmark zum Neuen Marktplatz, Festgottesdienst. Anschließend Fest mit Blasmusik, Volkstanz und Handwerkermarkt.
- So. 07.10. 09 Uhr** **Massinger Kirta mit Standmarkt „Äpfel und Birn“**  
im Freilichtmuseum Massing.
- Sa. 13.10. 13.30 Uhr** **Mostpressen am Schellenberghaus**  
Frischer Piperlmost, zünftige Musik und herrliche Aussicht. Busfahrt mit anschließender Wanderung zum Schellenberg.



## ARTERHOF - „DER KUR-GUTSHOF“

Hauptstraße 3 · 84364 Lengham · T 0 85 63.9 61 30 · [www.arterhof.de](http://www.arterhof.de)

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

#### Zutaten

**Erdäpfel-Most-Schterz:** 500 g Kartoffeln, 200 g Zwiebeln gewürfelt, 150 g Äpfel gewürfelt, 150 g Lauch feine Streifen, 70 g Butter, 1/8 l Most

**Chutney:** 400 g Äpfel gewürfelt, 400 g Zwiebel gewürfelt, 15 g Pfeffer geschrotet, 2 Stk Sternanis, 1 TL Senfsaat, 1 TL Koriander, Salz, Chili, 800 g Gelierzucker

#### Zubereitung:

**Erdäpfel-Most-Schterz:** Kartoffeln kochen, Butter karamellisieren, Zwiebel u. Äpfel sautieren. Kartoffeln zerdrücken, Lauch dazugeben. Mit Most ablöschen. Würzen mit Salz, Pfeffer, Mus-

kat, Senfkörner und Apfelessig.

**Chutney:** Äpfel, Zwiebeln 24 Std in Essig einlegen, abgießen, alles mit den Gewürzen vermengen. Mind. 3 Std warm stellen. Zu Marmelade kochen. Würzen mit Salz, Chilifäden, Essig.

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



### 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.



## HOFGUT HAFNERLEITEN

Brunndobl 16 · 84364 Bad Birnbach · T 0 85 63.91 51 1 · [www.hofgut.info](http://www.hofgut.info)

### Mostapfelschmarrn

#### Zutaten

250 g Mehl, 500 ml Milch, 6 Eigelb, 1 TL Vanillezucker, 1 Prise Salz, 6 Eiweiß, 50 g Butter, 4 TL Puderzucker, 1 Apfel, 125 ml Apfelmilch, 50 g Zucker

#### Zubereitung:

Milch und Mehl verrühren und eine Stunde quellen lassen. Trennen Sie das Eiweiß. Eigelb in den Teig geben. Schlagen Sie das Eiweiß und Salz zusammen und fügen Sie sie langsam unter dem Teig mit einem Löffel hinzu. Es sollte keine sichtbaren Flocken mehr geben. Butter in einer Pfanne schmelzen und den Teig ca. 2 cm hoch gießen. Hitze reduzieren und kurz anbraten,



dann in den Ofen stellen und backen. In mundgerechte Stücke teilen, mit 2 Teelöffeln Zucker bestreuen und kurz karamellisieren. Mit den marinierten Apfelspalten auf den Tellern anrichten und mit Puderzucker bestäuben. 200 g Apfelspalten in Zucker karamellisieren, mit Apfelmilch ablöschen, kurz aufkochen. Die weichen bissfesten Apfelspalten aus dem Fond nehmen. Den Fond reduzieren und dann über die Apfelspalten geben. Mit Vanillesauce/Eiscreme servieren.

Unseren Mostapfelschmarrn 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 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 IM RINGHOTEL LENUHOF

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

### Zarte Mostcreme auf selbstgemachtem Birnenkompott

#### Zutaten

**Mostcreme:** 600 ml Most aus Äpfeln und Birnen, 100 g Zucker, 25 g Maisstärke, 2 Eier aus Freiland- oder Bio-Haltung, 200 ml Süß-Rahm (Schlagsahne)

**Birnenkompott:** 500 g Birnen, 40 g Maisstärke, 30 ml Most, Zimt, Zucker



#### Zubereitung:

500 ml Most mit dem Zucker aufkochen lassen, Maisstärke mit 100 ml Süßmost anrühren, dazu einrühren und erneut aufkochen. Vom Herd ziehen und leicht abkühlen lassen. Die Eier unterschlagen und unter ständigem Rühren leicht erhitzen.

Die Temperatur darf dabei 83°C nicht übersteigen. Die Masse bis zur weiteren Verarbeitung erkalten lassen. Birnen schälen, entkernen und in Spalten schneiden, mit etwas Zucker und Most im Topf erhitzen, mit angerührter Stärke abbinden, mit Zimt/Zucker abschmecken und abkühlen lassen. Den aufgeschlagenen Süß-Rahm unter die erhaltete Mostmasse heben. Birnen in ein Glas geben und die Mostcreme darauf anrichten. Mit Zartbitter-Schoko-Ornament garnieren.

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

### Der niederbayerischen Familientradition verbunden

Als Familienbetrieb sind wir den kulinarischen Genüssen unserer Heimat natürlich sehr verbunden. In unserer Leidenschaft für den Most kreieren wir immer wieder neue Rezepte. In diesem Jahr empfehlen wir Ihnen ein besonders leckeres Dessert, das schnell gezaubert ist: eine zarte Mostcreme auf selbstgemachtem Birnenkompott. Genießen Sie dieses schmackhafte Dessert in unserem Restaurant, im mediterranen Wintergarten oder auf unserer Sonnenterrasse. Wenn Sie es lieber deftig mögen, genießen Sie ein Glaserl Most zu einer kräftigen Brotzeit.

In unserem Abend-Restaurant servieren wir Ihnen von Freitag bis Mittwoch ab 17.30 Uhr weitere abwechslungsreiche Mostgerichte. Diese besonderen Spezialitäten gibt's nur während der Bad Birnbacher Mostwochen!

Die ganze Familie Rothberger freut sich auf Ihren Besuch.



## RESTAURANT „ZUM HEURIGEN“

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

### Hähnchenstreifen in Apfelmostrahmsoße & Kartoffelschwanzel

#### Zutaten (10 Portionen)

1,9 kg Kartoffeln, 100 g Mehl, 100 g Stärke, 200 g Grieß, 100 g Vollei, 15 g Salz, Muskatnuß, 50 g Butter, 50 g Petersilie, 1,5 kg Hähnchenbrustfilet, 50 ml Öl, 400 g Zwiebelwürfel, 30 g Mehl, 60 g Butter, 0,7 l Sahne, 150 ml Apfelmost, 400 g Äpfel, Salz, Pfeffer

#### Zubereitung:

Marinierte Hähnchenbrustfiletstreifen in heißem Pflanzenöl nach und nach scharf anbraten, Zwiebelstreifen dazu geben. Süß-saure Äpfel schälen, entkernen und blättrig geschnitten dazu geben. Mit Apfelmost ablöschen, mit Sahne angießen und mit Salz, Pfeffer abschmecken. Einreduzieren lassen und mit Butter sämig abbinden. Sautierte Hähnchenbrustfiletstreifen zugeben und durchschwenken. Mehlig kochende Kartoffeln schälen, salzen, kochen und ausdampfen lassen. Anschließend durch eine Presse drücken und in einer Schüssel mit Mehl, Stärke, Grieß und Eiern zügig verkneten.



Mit Salz, Muskatnuß und gehackter Petersilie abschmecken. Den Teig zu langen breiten Nudeln ausrollen und in gewölbten Handflächen zu „Schwanzerl“ formen. In kochendem Salzwasser ca. 4 Min. sieden lassen und anschließend in einer Pfanne mit geklärter Butter leicht anbraten.

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 Gegrilltem Gäste an.



## ROTTALER STUBEN

Hoftstraße 1 · 84364 Bad Birnbach · T 0 85 63.9 60 60 · [www.rottaler-stuben.de](http://www.rottaler-stuben.de)

### Bayerisches Surschnitzel in Rottaler Apfelmostrahm mit Mehlknödel

#### Zutaten

600 g Surlende vom Schwein, 300 ml Rottaler Apfelmost, Salz, Pfeffer aus der Mühle, 3 EL Pflanzenöl, ½ Schalotte, 100 ml Sahne, brauner Fond, 1 Apfel, etwas Mehl, etwas Butter



#### Zubereitung:

Die Surschnitzel in Mehl wenden, in heißem Öl anbraten und wieder aus der Pfanne nehmen. Etwas Butter in die Pfanne geben, die Apfelspalten und Schalottenwürfel darin schwenken. Mit Apfelmost ablöschen und mit braunem Fond aufgießen, mit Sahne verfeinern. Zum Schluss die Soße nochmal mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dazu gibt's niederbayerische Mehlknödel und geschwenktes Gemüse.

Unser Mostgericht bieten wir Ihnen während der Mostwochen immer Mittwoch und Samstag 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.



## HIRSCHSTUBE IM \*\*\*\*S HOTEL SONNENGUT

Am Aunhamer Berg 2 · 84364 Bad Birnbach · T 0 85 63.30 50 · [www.sonnengut.de](http://www.sonnengut.de)

### Birnbacher Hirschkalbsrücken im Mostpalatschinken Apfel-Most Muffin/Pastinakenpüree/Gewürzkraut

#### Zutaten:

**Mostpalatschinken:** 2 Eier, 2 EL Mehl, 100 ml Most, Salz, Blatt-Petersilie

**Füllung:** 200 g Hirschkalbsrücken, 1 Ei, Salz, Pfeffer, Preiselbeeren, 200 g Schlagsahne, Wurzelgemüse (Karotte/Sellerie/Lauch)

**Most Muffin:** 120g Mehl, 40 g Stärke, 80 g Asmonte, 2 Eier, 100 ml Most, 50 g Apfelwürfel, 20 g Walnussöl, 1 EL Backpulver, Prise Salz, Thymian, Pfeffer



#### Zubereitung:

**Palatschinken:** Einen großen grünen Pfannkuchen herstellen und auskühlen lassen. Das Hirschfleisch mit Ei, Sahne, Preiselbeeren und Wurzelgemüse mixen und den Pfannkuchen füllen, in Alufolie einwickeln und im Ofen bei 160 Grad 20 min backen.

**Muffin:** Eier schaumig rühren, dann Backpulver und weitere Zutaten zugeben und zu einem Teig verarbeiten. Bei 100 Grad 15 min in Muffinförmchen backen. Mit Pastinakenpüree und Gewürzkraut anrichten. Wir wünschen gutes Gelingen!

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



## WIRTSHÄUSL AM ROTTALER BIENENHOF<sup>G\*\*\*</sup>

Steinberg 28 · 94137 Bayerbach · T 0 85 36.5 55 · [www.rottaler-bienenhof.de](http://www.rottaler-bienenhof.de)

### Ochsenbackerl im Mostsud

#### Zutaten (4 Personen)

**Marinade:** 1 kg Ochsenbackerl, 400 ml Rotwein halbtrocken, 300 ml Most, 2 Lorbeerblätter, 4 Wacholderbeeren, 3 Pimentkörner, etwas Vanille, Salz und Pfeffer

1 Karotte, 1 Zwiebel, ½ Sellerie, ½ Lauch, 1 EL Tomatenmark, Speisestärke zum Binden

#### Zubereitung:

Zutaten für die Marinade mischen. Ochsenbackerl einlegen und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Backerl aus der Marinade nehmen, abtropfen, salzen und pfeffern.

Butterschmalz erhitzen, Backerl rundherum anbraten, herausnehmen. Gemüse im verbleibenden Butterschmalz anschwitzen. Tomatenmark mit anrösten. Backerl dazu geben und mit der Marinade ablöschen. Im Ofen bei 180°C im geschlossenen Topf ca. 2 ½ Std. schmoren.

Anschließend die Sauce durch ein Sieb passieren, etwas einkochen, abbinden und mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken.

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 herzhaft 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.



## GASTHOF ZUR MÜHLE

Mühlstr. 3 · 94137 Bayerbach · T 0 85 32.9 61 60 · [www.gasthof-zur-muehle.de](http://www.gasthof-zur-muehle.de)

### Birnen-Mostrisotto mit Blattspinat und gebratenem Zander

#### Zutaten (4 Personen)

480 g Zanderfilet, ½ Zitrone, 4 EL glattes Mehl, Salz

**Birnen- Mostrisotto:** 80 g Zwiebel, 200 g Rottaler Birnen, 1 EL Olivenöl, 200 g Risottoreis, 300 ml Rottaler Most, 300 ml Gemüsefond, 40 g Parmesan, 20 g Butter, Salz, weißer Pfeffer  
**Blattspinat:** 200 g Mangold/Spinat, 20 g Butter, Salz, Pfeffer

#### Zubereitung:

**Zanderfilet:** Fisch portionieren und die Haut einige Male einritzen mit Salz und Zitronensaft würzen. Hautseite bemehlen. Kurz vor dem Servieren die Zanderfilets in Öl auf der Hautseite braten.

**Mostrisotto:** Die Birnen in kleine Würfel schneiden und mit der feingehackten Zwiebel in Olivenöl andünsten - Risottoreis begeben und mit Most ablöschen, den Gemüsefond nach und nach begeben und ständig umrühren. Zum Schluss den geriebenen Parmesan und die kalte Butter einrühren und abschmecken.

**Spinat:** Die Blätter putzen, waschen, kurz blanchieren, kalt abschrecken und ausdrücken.

Butter erhitzen, den Spinat begeben, würzen und darin schwenken. Zander, Spinat und Risotto auf die Teller anrichten und mit Zitronenscheibe und Dill garnieren.

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



### Der Gasthof zur Mühle – urig, bayerisch, herzlich

Ein familiengeführter Gasthof mit langer Tradition. Bereits in 4. Generation wird hier bayerische Gastlichkeit gelebt und gepflegt. Egal ob Sie als Gast in den liebevoll gestalteten Hotelzimmern nächtigen oder „nur“ zum Essen in der gemütlichen Kaminstube oder einem der schönsten Kastanienbiertgärten der Region 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.



## FREIZEIT WIRTSHAUS

Grabpointstr. 2 · 84364 Bad Birnbach · T 0 85 63.18 00 · [www.gasthaus-freizeit.de](http://www.gasthaus-freizeit.de)

„Bsuffane Fischer!“ in einer Most-Pernod-Dill-Soße dazu knackiges Marktgemüse und Salzkartoffeln

### Zutaten (für 2 Personen)

1 El Rapsöl, 1 Stück Butter, 1 Wildlachsfilet, 1 Rotbarschfilet, 3 Scampis, (oder Seelachs, Kabeljau, Seeteufel), 1 El Pernod, 1 El Most, 200 ml Sahne, 50 ml Weißwein, 100 ml Gemüsebrühe, 1 Schalotte, Abrieb von einer halben Zitrone, gedämpftes Gemüse, Salzkartoffeln, Salz, Pfeffer, kleiner Bund Dill, Zitrone.



### Zubereitung:

Fische in mundgerechte Stücke schneiden, in eine Schüssel geben und mit Most, Pernod und dem Abrieb der Zitrone benetzen. Abgedeckt für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank geben. Schalotte fein hacken, in einem Topf mit der schaumigen Butter glasig anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und bis zur Hälfte reduzieren. Sahne, Gemüsebrühe zugeben und reduzieren bis eine sämige Konsistenz erreicht ist. Mit Salz, Pfeffer und Dill abschmecken. Fischstücke in Pfanne mit heißem Rapsöl anbraten. Nun bei noch glasigen Kern der Fische mit der Weißwein-Dill-Soße ablöschen, vom Herd nehmen und gar ziehen lassen. Alles miteinander anrichten. Dazu passt hervorragend ein Glas gespritzter Apfelmost



Unser Mostgericht gibt es während der Mostwochen immer sonntags.

### Lust auf Geschmack?!

Idyllisch im Herzen des Bad Birnbacher Kurparks liegt das „Freizeit“. Die Küche verbindet heimische und internationale Geschmäcker. Ein lichtdurchfluteter Innenraum und einer der schönsten Südseite-Biergärten der Umgebung lädt zum Verweilen ein. Geführt wird der Betrieb von einem jungen, motiviertem Wirt mit Passion zum Kochen der stets von einem erfahrenen Schweizer Koch und seinem engagiertem Team unterstützt wird. Bereits im zweiten Jahr feiert das „Freizeit“, im dann überdachten Biergarten, das „**Bad Birnbacher Mostfest**“ am **08. September!** Kulinarische Schmankerl vom „Rottaler Mostbradl“ über Schmalzgebackenes bis hin zum heißen Räucherfisch live zubereitet, werden serviert. Kinder dürfen sich in der Produktion des „Bibbal-Most“ üben. Mit Besuch der 2. Rottaler Mostkönigin Juliane. Musikalische Unterhaltung gibt es vom erst 10-jährigen Musikkant Michael und ab 17.00 Uhr vom Lederhosen Duo!



## GASTHOF ALTER WEISSBRÄU

Hofmark 9 & 11 · 84364 Bad Birnbach · T 0 85 63.97 51 10 · [www.hotel-alter-weissbraeu.de](http://www.hotel-alter-weissbraeu.de)

### Tiroler Speckknödel auf Mostsauerkraut

#### Zutaten (für 2 Personen)

200 g Knödelbrot, 250 ml Milch; 3 Eier, 100 g Tiroler Speckwürfel, 1 Zwiebel, 3 EL Mehl, Petersilie, Salz, Pfeffer



#### Zubereitung:

Für die Speckknödel zunächst Knödelbrot mit lauwarmer Milch und Eiern vermengen. 30 Minuten ziehen lassen. Die Speckwürfel mit gehackten Zwiebeln anschwitzen mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Etwas abkühlen lassen und zum Knödelbrot geben. Mehl darüber streuen und mit gehackter Petersilie zu einer nicht zu feuchten Masse vermengen. Aus der Masse kleine Knödel formen und in gesalzenem Wasser für ca. 15 Minuten gar ziehen lassen. Abseihen und in heißer Fleischsuppe mit Schnittlauch bestreut servieren oder einfach als Beilage verwenden. Tipp: Um zu verhindern, dass die Speckknödel beim Formen auf den Händen kleben, die Hände leicht mit Wasser befeuchten.

**Mostsauerkraut:** Speckwürfeln mit Zwiebel anschwitzen dann Scherkraut zugeben und mit Most ablöschen und garkochen mit Wacholder, Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer abschmecken. Als Flüssigkeit Brühe hinzugeben, zum Abschluss noch in Most gedünstete Apfelspalten als Dekoration zugeben.

Unser Mostgericht gibt es während der Mostwochen immer mittwochs.



Frisch vom Mostbauern: „A Most statt a Maß!“ Im Alten Weißbräu kommt der Rottaler Most direkt vom Mostbauern „Biohof Wimmer“. Der Most ist ja ein vergorener Birnen- oder Apfelwein. Je mehr Birnenanteil bei der Herstellung zum Einsatz kommt, um so milder macht sich der Most bemerkbar. Apfelmost pur, gespritzt oder süß? - Gemischt mit Holundersirup wird der Most erst so richtig süffig und man setzt das Glas dann nur ungenügend ab. Der Most spielt aber auch in der guten Küche eine gewichtige Rolle. Man sollte den Most in der Küche wie ein Gewürz verwenden, denn die Fruchtigkeit der Mostsorten bereichert die Aromatik der Speisen. Oftmals wird er in der Küche auf die Hälfte „einreduziert“, was zu besonders schmackhaften Soßen führt. Gerade bei der Verwendung von Most in der Küche heißt es: „Erlaubt ist, was schmeckt!“. Bodenständige Gerichte passen am Besten zum Most, der ja bei uns auch direkt aus den Früchten im Rottal vergoren wird.



## WIRT AM BERG

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

### Birnen-Most-Risotto mit Zanderfilet und Walnusspesto

#### Zutaten

**Walnusspesto:** 100 g Walnüsse, 100 g Parmesan, 100 ml Olivenöl, Knoblauch, je ein Bund Petersilie & Basilikum, Salz, Pfeffer  
**Mostrisotto:** 80 g Zwiebeln, 200 g Birnen, 1 EL Olivenöl, 200 g Risottoreis, 300 ml Birnenmost, 300 ml Gemüsefond, 40 g Parmesan, 20 g Butter, Salz, Pfeffer  
 + Zanderfilet

#### Zubereitung:

**Walnusspesto:** Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten, herausnehmen und abkühlen lassen. Parmesan grob reiben, Knoblauch abziehen und zerdrücken, Petersilie und Basilikum waschen und grob hacken. Einige Blätter der Kräuter für später zum Anrichten aufheben, alles andere mit Olivenöl in den Mixer geben und zu einem Pesto verkleinern. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



**Mostrisotto:** Birnen würfeln und mit der gehackten Zwiebel in Olivenöl andünsten. Risottoreis dazugeben, mit Most ablöschen, nach und nach Gemüsefond dazugeben und ständig umrühren. Geriebenen Parmesan und kalte Butter einrühren und abschmecken. Zanderfilet in einer Pfanne ca. 5 Min. auf jeder Seite braten. Auf einem Teller anrichten und servieren. Guten Appetit!

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

Nun ist es schon über ein Jahr her, seit wir den „Wirt am Berg“ übernommen haben! Wir freuen uns auf viele weitere Jahre, in denen wir Sie hier bei uns direkt im Herzen der Alten Hofmark 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 gutem Essen und dem zuvorkommenden Service verwöhnen!

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



## VENITE-RESTAURANT IN DER ROTTAL TERME

Prof.-Drexel-Str. 25 · 84364 Bad Birnbach · T 0 85 63.29 00 · [www.rottal-terme.de](http://www.rottal-terme.de)

### Apfel-Most-Pfannkuchen

#### Zutaten (für 4 Personen)

**Füllung:** 4 Äpfel, 250 g Apfelmus, 250 ml Apfelmilch, 2 EL Zucker, 1 EL Butter  
**Teig:** 150 ml Milch, 150 ml Mineralwasser spritzig, 1 TL Vanillezucker, 1 Pr. Salz, 2 Eier, 160 g Mehl, 1 Pr. Backpulver, Öl für die Pfanne, Puderzucker, frische Apfelspalten, Schlagsahne



#### Zubereitung:

**Teig:** Eier leicht schaumig rühren, Milch, Mineralwasser, Vanillezucker und Salz zugeben und verrühren, Mehl mit Backpulver mischen, sieben und unterrühren, bis eine glatte Masse entsteht. In heißem Öl in der Pfanne dünne Pfannkuchen goldbraun ausbacken.

**Füllung:** Die Äpfel mit Schale vierteln, Kernhaus entfernen und in kleine Stücke schneiden, Butter in einer Pfanne schmelzen lassen und Apfelstücke mit Zucker karamellisieren. Mit Apfelmilch ablöschen, leicht einreduzieren. Das Apfelmus zugeben und alles bei geringer Hitze 10 Minuten köcheln lassen. Die Pfannkuchen mit der Apfel-Most-Masse füllen und einrollen, halbieren und anrichten. Mit Schlagsahne, Puderzucker und frischen Apfelspalten garnieren. Guten Appetit!

Unsere Apfel-Most-Pfannkuchen 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.)





## LANDGASTHOF WINBECK

Holzham 5 · 94137 Bayerbach · T 0 85 32.92 58 80 · [www.landgasthof-winbeck.de](http://www.landgasthof-winbeck.de)

### Hausgemachte Nudeln in Most-Sahnesoße mit Gemüse & Pilzen

#### Zutaten (4 Personen)

**Nudelteig:** 500 g Mehl, 2 Eier, 75 g Wasser, Salz, Pfeffer, Muskat  
**Gemüse:** 100 g frische Champignons, 500 g Gemüse (Karotten, Zucchini, Paprika und Lauch)

**Soße:** 100 ml Sahne, 80-100 ml Most je nach Geschmack.  
 Salz, Pfeffer (Mühle) Parmesan



#### Zubereitung:

**Nudeln:** Mehl, Eier, Wasser und Gewürze zu einem glatten Teig kneten, 30 Minuten ruhen lassen. Anschließend dünn ausrollen, in Streifen schneiden und bissfest kochen. Champignons, Karotten und Zucchini in Scheiben schneiden, Paprika in ca. 2 cm Stücke schneiden, Lauch in Streifen schneiden. Etwas Raps- oder Olivenöl in Pfanne geben. Karotten und Paprika anschwitzen, Zucchini, Champignons und Lauch zugeben. Mit Most ablöschen und kurz einköcheln lassen. Nudeln und Sahne zugeben, würzen mit Salz und Pfeffer. **Tipp:** Für eine deftigere Variante kann man noch geriebenen Bergkäse zugeben!



Unsere Mostgerichte servieren wir Ihnen während der Mostwochen täglich außer Sonntag (Ruhetag).

Unser familiengeführter Landgasthof blickt auf eine über 200 Jahre alte Tradition zurück. Durch die Urgroßeltern Josef und Amalie Mittendorfer wurde das Anwesen erworben, das nun bereits in der vierten Generation geführt wird.

Wir sehen es als unsere ganz natürliche und schöne Aufgabe an, unseren Gästen den Aufenthalt bei uns in jeder Weise angenehm zu machen. Neben einem ruhigen und erholsamen Schlaf gehört eine vielseitige und auch gehobenen Ansprüchen gerecht werdende Speisekarte dazu. Erleben Sie eine Atmosphäre, die Ihnen von Anfang an das Gefühl vermittelt, bei uns „zuhause“ zu sein.

Ebenso sind seit 1874 die Besitzer auch auf einem der „großen“ Volksfeste in Bayern, dem Karpfhamer Fest, mit der „Holzhamer Hütte“ vertreten.



## LESECAFÉ SOPHIA

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

### Kübbiskernöl-Mostdressing

#### Zutaten

3EI Most  
 6EI Kübbiskernöl  
 3EI Quittensaft  
 1TI Blütenhonig  
 Prise Salz, Orangenpfeffer

#### Zubereitung:

Alle Zutaten miteinander vermischen und mit Salat nach Wunsch anrichten.



Unseren Salat mit Mostdressing servieren wir Ihnen während der Mostwochen täglich.

### Offen für alle - offen für alles.

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



## GASTHOF WASNER

Passauer Straße 9 · 84364 Bad Birnbach · T 0 85 63.8 71 · [www.gasthof-wasner.de](http://www.gasthof-wasner.de)

### Rottaler Mostbrat'l mit Innviertler Speckknödl und Mostkraut

**Zutaten:** Schweinsschulter und Surwammerl (ca. 1,5 kg), Wurzelgemüse (Karotten, Lauch, Sellerie, Zwiebel)  
**Speckknödel:** 500 g griffiges Weizenmehl, 2 EL Öl, 220 ml Wasser, 1 TL Salz, 500 g Speck, 2 Zwiebeln, 4 Zehen Knoblauch, Majoran, Thymian, Paprikapulver, Salz, Pfeffer, Petersilie o. Schnittlauch  
**Mostkraut:** 1 Zwiebel, Butterschmalz, 1 Kopf Weißkraut in Rauten geschnitten, ca. 250 ml Apfelmost, Zucker, Salz, Pfeffer



#### Zubereitung:

**Brat'l:** Fleisch waschen mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Knoblauch würzen (außer Surwammerl), im Ofen bei 180 Grad ca. 1,5 Std. garen. Wurzelgemüse würfeln und mitbraten. Mit Most und Fleischbrühe aufgießen.

**Speckknödel:** Zwiebel und Knoblauch fein würfeln, in etwas abgelassenem Fett anschwitzen. Speck klein würfeln, mit Zwiebeln und Gewürzen vermengen, zu Knödeln formen, kurz tiefkühlen. Aus Mehl, Wasser, Öl und Salz einen eher festen Teig herstellen. Stücke abtrennen, die etwas größer als die Füllung sind und flach drücken. Die gekühlte Fleischmasse mit dem Teig umhüllen und fest drücken. Im gesalzenem Wasser etwa 20 Minuten schwach kochen. Mit Petersilie oder Schnittlauch bestreuen.

**Mostkraut:** Fein gehackte Zwiebel mit etwas Zucker in Butterschmalz anschwitzen, mit Most ablöschen. Weißkraut zugeben, würzen. Ca. 25 Minuten kochen (evtl. Wasser nachgießen)

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

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

Altbayerische Gastlichkeit und bodenständige Küche werden in diesem traditionsreichen Haus seit Generationen gepflegt. Bereits 1577 wurde der Gasthof im Tafernverzeichnis zum ersten Mal erwähnt und zählt damit zu den 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 Speisart'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.



## RESTAURANT UND CAFÉ IM SAMMAREIER GUTSHOF

Pfarrkirchner Str. 20-22 · 84364 Bad Birnbach · T 0 85 63.29 35 · [www.sammareier.de](http://www.sammareier.de)

### Gebackene Streifen von der Maishendlbrust an Vogerlsalat mit Mostessig

#### Zutaten (4 Portionen):

4 Maishendlbrüste  
 2 Eier  
 Mehl  
 Semmelbrösel  
 Salz, Pfeffer  
 Vogerlsalat (Feldsalat)  
 Mostessig,  
 Nußöl, Kürbiskerne

#### Zubereitung:

Maishendlbrüste mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl, Ei und Semmelbrösel panieren und in heißem Butterschmalz ausbacken. Anschließend in Streifen schneiden.



Vogerlsalat mit Mostessig und Nußöl marinieren. Mit Röstitaler anrichten und gerösteten Kürbiskernen garnieren.

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

Genießen Sie herzliche Gastfreundschaft im Sammareier Gutshof.

### Restaurant Altbirnbach

Genießen Sie das zauberhafte Ambiente in den urigen Stuben unseres Restaurants „Altbirnbach“ und lassen Sie sich mit Spezialitäten der mediterranen Küche verwöhnen. Dazu empfehlen wir unsere reichhaltige Auswahl erlesener Weine aus der Weinkarte.

### Cafe Gugelhupf

Im Cafe Guglhupf erwartet Sie nostalgische Kaffeehausatmosphäre und eine große Auswahl von Strudel-, Kuchen- und Tortenspezialitäten aus der hauseigenen Konditorei. Probieren Sie unbedingt unseren legendären Guglhupf.

Gerne richten wir Ihre Geburtstags-, Familien- oder Weihnachtsfeier nach Ihren Vorstellungen und Wünschen aus. Überraschen Sie Ihre Lieben doch mal mit einem Essens- oder Übernachtungsgutschein. Das Sammareier Team ist Ihnen dabei gerne behilflich.

# FREILICHTMUSEUM MASSING

## „ÄPFEL UND BIRN“ AM 8. OKTOBER



### „Äpfel und Birn“ beim Kirta in Massing

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

Dieses Jahr lädt das Museum am 7. Oktober zum Kirta. Ab 10 Uhr ist neben Bauernbrotbacken im Holzofen und einem Kinderprogramm vor allem der Standmarkt „Äpfel und Birn“ ein gern besuchter Anziehungspunkt. Das Sortiment umfasst Handwerk wie Körbe zäunen, Seilen und natürlich Spezialitäten wie Honig, Fruchtaufstriche, Liköre, Essig, gebrannte Mandeln, Schnaps, Saft, Wurst und Geräuchertes. Eine Obstausstellung informiert über einzelne Fruchtsorten und zeigt, wie Apfelsaft gepresst wird. Der Weg zum köstlichen Most ist dann nicht mehr weit. Auch der Museumswirt bietet Kirchweih-(Most-)Spezialitäten an. Im Hof und auf der „Gred“ bewirbt der Trachtenverein D’Rottaler Massing zu Volksmusik und Volkstanz auf der Bühne vor der blumengeschmückten Fassade des Schusteröderstockhauses. Auf dem Massinger Kirta findet einfach jeder etwas für Leib und Seele – lassen Sie sich das Vergnügen nicht entgehen!

#### Ermäßigter Eintritt

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

#### Museumswirt-Schmankerl

Erdäpfelmostbrat'l vom hiesigen Schweinsschopf mit Semmelknödel und Sauerkraut

#### Museumsladen

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

#### Bauernbrotbacken

Natursauerteigbrot heiß aus dem Steinbackofen  
Ofenzelten mit Butter und Sauerrahm

Freilichtmuseum Massing · 84323 Massing · Steinbüchl 1  
T 0 87 24.96 03 0 · F 0 87 24.96 03 66 · [www.freilichtmuseum.de](http://www.freilichtmuseum.de)



## GASTHOF WIRTSBAUER BAUER GDBR

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

### Mostbratl mit Erdäpfel-Butternockerl und Bohnenwickel

#### Zutaten

**Rindfleisch:** 1 kg Rindfleisch aus der Region, Salz, Pfeffer, 4 Lorbeerblätter, 10 Wacholderbeeren, 5 Nelken, ½ l Most, 2 EL Mehl, Öl zum anbraten, 2 Karotten, 1 mittlere Zwiebel, 1 EL Senf, 1 Scheibe Brot, ca. 160 ml Sahne

**Erdäpfel-Butternockerl:** 4 ganze Eier, 150 g Butter, 200 g Mehl, Salz, Muskat gemahlen, 300 g rohe, fein geriebene Kartoffeln



#### Zubereitung

**Rindfleisch:** Eine Beize aus Most, Lorbeer, gestoßenen Wacholder, Nelken richten, das Fleisch 2 Tage einlegen. Das Fleisch mit Salz, Pfeffer, Senf würzen, in Öl scharf anbraten, Karotten und Zwiebel würfelig geschnitten beigegeben und mitrösten, mit der halben Beize ablöschen, und im Rohr zugedeckt, bei 160 Grad ca. eine halbe Stunde braten, dass es noch zart rosa ist. Fleisch herausnehmen, restliche Beize zugeben, mit Pürierstab mixen, Sahne mit Mehl abrühren und die Mostsauce leicht binden.

**Erdäpfel-Butternockerl:** Butter schaumig rühren, nach und nach Eier mitschlagen, würzen, Mehl und Erdäpfel unterrühren. 20 min. rasten lassen. In leicht gesalzenem kochendem Wasser von einem Brett einstecken.

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, Surbratl 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 SCHWINGHAMMER

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

### Mostcremesuppe mit Kürbiskernöl

#### Zutaten

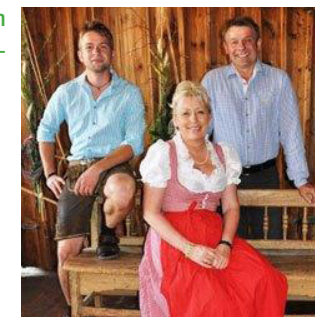
500 g mehliges Kartoffeln, 500 g Wurzelwerk (Sellerie, Karotten, Lauch), Petersilie gehackt, Pfeffer, Salz, Butter, 125 ml Schlagsahne



#### Zubereitung

Gemüse mit Speck und Zwiebel andünsten mit Most ablöschen und mit Tafelspitzsuppe aufgießen und ca. 30 Minuten kochen. Die weichgekochte Suppe pürieren und dann durch ein Sieb streichen mit Salz, Pfeffer und Sahne zugeben. Danach nochmals durchkochen und beim Servieren frische gehackte Petersilie und Kürbiskernöl verfeinern.

Unser Mostgericht servieren wir Ihnen während der Mostwochen immer sonntags.



Unser schöner Vierseithof ist seit 1894 im Besitz der Familie Schwinghammer. Über Generationen hinweg wurde die gute Tradition behalten und zum wunderschönen Landgasthof weiterentwickelt.

Der rustikale Weinstadl, unser moderner Saal oder unser schöner Hofgarten bieten für jeden Anlass ein schönes Ambiente.

Unser Premiumfleisch vom Weidochsen aus hofeigener Landwirtschaft ist eine besondere Spezialität des Hauses. Unsere Weiderinder sind bis zur Schlachtreife auf weitläufigen, saftigen Wiesen ausschließlich von Gras, Getreide und Heu aus eigenem Anbau ernährt. Dem Weidochsen wird die nötige Zeit zum Wachsen gelassen, eine schonende Aufzucht liefert feinstes Fleisch – ein wahres Geschmackserlebnis.



## GASTHAUS MURAUER

Antersdorf 38 · 84359 Simbach am Inn · T 0 85 71.926 62 40 · [www.da-muraueer.de](http://www.da-muraueer.de)

### Kürbis-Most-Suppe

#### Zutaten

600 g Kürbis, 30 g Butter, 1-2 Zwiebeln, 1 Karotte, 50 g Sellerieknolle, 2-3 Knoblauchzehen, 125 ml Apfelmost



#### Zubereitung

Kürbis schälen und würfelig schneiden. Karotten und Sellerie würfelig schneiden. Zwiebel schälen, hacken und in Butter glasig braten, Kürbis, Karotten und Sellerie beimgen, kurz mitrösten, mit Most ablöschen, mit Suppe fein pürieren, abschmecken, aufkochen und Schlagobers einrühren. Suppe, mit Kürbiskernen bestreuen und mit Kürbiskernöl beträufelt, servieren.

Viel Spaß beim Nachkochen.

Unser Rottaler Mostgericht servieren wir Ihnen während der Mostwochen täglich.



Gasthaus Muraueer – 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.



## WIRTSHAUS ZUM HAHN

Öttingerstraße 17 · 84307 Eggenfelden · T 0 87 21.86 60

### Apfelstrudel im Mostteig

#### Zutaten (für 4 Portionen)

250g Butter, 250g Mehl, 1/8l Most, 1 Prise Salz, 750g säuerliche Äpfel, 100g Zucker, 1 Prise Zimt, 50g Semmelbrösel, 1 Handvoll Rosinen nach Belieben, Butter

#### Zubereitung

Mehl mit Butter abbröseln, dazu Salz und Most. Zu einem Teig verarbeiten. Den Teig ca. 10-12 Stunden im Kühlschrank rasten lassen. Dann den Teig ausrollen. Belegen mit in Butter angerösteten Semmelbröseln, geschnittenen Äpfeln, Zimt, Zucker und Rosinen. Aufrollen und bei ca. 180° Ober- und Unterhitze 35 Min. backen.



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

Unser bayrisches Wirtshaus befindet sich unterhalb des Stadtplatzes Eggenfelden. Nach einem vormittäglichen Stadtbummel, dem Besuch des Wochenmarktes oder einem Einkauf in unserem Metzgerei- und Kramerladen verwöhnen wir Sie mit dem Rottaler Mostrahmbraten vom „Ochs“. Dazu gibt`s hausgemachte Spätzle sowie Salat. Und zum Trinken natürlich einen Schoppen Most...

Während der Mostwochen gibt es unseren Ochsenbraten jeden Freitag! Wir freuen uns auf Ihr Kommen!



## FREILINGER WIRT

Hofmarkstraße 5 · 84335 Mitterskirchen · T 0 87 25.2 00 · [www.freilinger-wirt.de](http://www.freilinger-wirt.de)

### Apfel-Selleriesuppe mit Mostschaum

#### Zutaten

3 Liter selbstgemachter Gemüsfond, 1 Sellerie, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 1L Sahne, 1 Liter Apfelmost, 5 Retina Äpfel



#### Zubereitung

**Suppe:** Zwiebeln mit Knoblauch andünsten; Sellerie und Äpfel geschält und klein geschnitten mit andünsten; Mit Gemüsfond aufgießen und weich kochen; Mit 750ml Sahne fein mixen und passieren mit Salz und Pfeffer abschmecken;

**Mostschaum:** 1L Most auf die Hälfte reduzieren; 250ml Sahne aufgießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken; Mixen und Schaum abschöpfen

Pfeffer abschmecken; Mixen und Schaum abschöpfen

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



## SCELLENBERGHAUS

Schellenbergstr. 1 · 84359 Simbach a. I. · T 0 151.19 49 19 63 · [www.schellenberghaus.de](http://www.schellenberghaus.de)

Das besondere Ausflugslokal mit der unbeschreiblichen Aussicht.

### Most-Apfelmus

#### Zutaten

2 kg Äpfel, 6 – 8 Eßlöffel Zucker (je nach Säure der Äpfel), etwas Zitronensaft, 20 g Butter, 0,75 l Apfel- Most, 4 rasse Nagerl (Gewürznelken), ½ Zimtstange



#### Zubereitung

Äpfel schälen, entkernen und in Stücke schneiden, mit Zitronen beträufeln, wenn es nicht stört, dass das Apfelmus eine etwas dunklere Farbe bekommt, der kann den Zitronensaft weglassen. Zucker im Topf schmelzen, sofort mit dem Most ablöschen. Den Karamellklumpen durch rühren auflösen, die Apfelstücke dazu geben, mit Zimtrinde und rassen Nagerl weich dünsten. Die Gewürze wieder entfernen und das Ganze im Mixer pürieren.

Das Most-Apfelmus servieren wir zu unseren Schellenbergstrauben mit Vanilleeis. (Das Straubenrezept ist ein Familiengeheimnis.)

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

Unser Most-Apfelmus servieren wir Ihnen während der Mostwochen immer Samstag und Sonntag.

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

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

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



## SÜSSE MANUFAKTUR

Neuwiesenweg 9 · 84347 Pfarrkirchen · T 0 85 61.98 92 91 · [www.sweetfactory.de](http://www.sweetfactory.de)

### Mostapfelstrudel

#### Zutaten

**Füllung:** 5 große Äpfel, 100 g Zimt-Zucker, 100 g flüssige Butter, 200 g Semmelbrösel, 100 ml Most

**Teig:** 300 g Mehl, 1 Ei, 30 g Öl, 80 g Wasser, Prise Salz, Prise Zucker

#### Zubereitung

**Füllung:** Die Äpfel schälen und in Würfel schneiden. Alle Zutaten zusammen mischen und eine Apfelfüllung herstellen.

**Teig:** Aus den Zutaten einen feinen Teig bereiten, diesen an einem warmen Ort gut zugedeckt 2 Std. ruhen lassen. Danach auf einem leicht bemehlten Tuch ausrollen und danach ganz dünn ausziehen. Die Apfelfüllung gleichmäßig verteilen und aufrollen. Die Teigwurst auf ein Backblech legen und bei 200 °C gold gelb backen.

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



Ein feiner Duft von Schokolade und Gewürzen umspielt die Nase beim Eintreten der Süßen Manufaktur. Hier entstehen köstliche Mostpralinen sowie auch außergewöhnliche Kreationen wie Weißbier- und Hopfentrüffel, Pralinen mit frischen Früchten oder auch Schokoladiges. Die Schokoladentafeln sind handgeschöpft und werden mit allerlei Gewürzen verfeinert. So entstanden Honig-Chili, Honig-Käse, Weinschokoladen, Pfefferschokoladen und natürlich die Aldersbacher Weißbierschokolade. Es gibt auch spezielle Präsentkörbe mit Schokoladen, Pralinen aus eigener Produktion sowie zur Ergänzung Rottaler Produkte wie Liköre, Schnäpse und Konfitüren. Im Café oder auf der Sonnenterasse können Sie frühstücken oder zu Mittag eine Kleinigkeit essen. Ab 5 Personen und nach Absprache haben Sie die Gelegenheit hinter die Kulissen zu schauen. Im Preis inbegriffen ist im Anschluss eine Tasse Kaffee und hausgemachter Kuchen.

TIPP AUS DER ROTTAL TERME  
BIRNBACHER APFELPACKUNG

€ 19,90



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

Terminvereinbarung gerne unter T 0 85 63.29 00 oder per E-Mail an [info@rottal-terme.de](mailto:info@rottal-terme.de) oder direkt an unseren Kassen.



**ROTTAL TERME**  
BAD BIRNBACH

Prof.-Drexel-Str. 25 · 84364 Bad Birnbach · [www.rottal-terme.de](http://www.rottal-terme.de)

## MOSTMITBRINGSL AUS DER REGION VERKAUFSSTELLEN IM ROTTAL

### EDELBRENNEREI PRIENBACH

Hauptstraße 17 · 94166 Stubenberg  
T 0 85 71.10 06

info@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 Apfel-

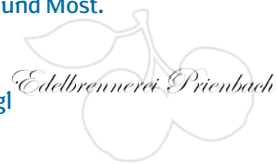
baumhecke. Wir stellen daraus nicht nur edle Brände her, sondern – in Zusammenarbeit mit dem „Baum- und Landschaftspflege-Verein“ (Mosterei) in der eigenen Kelterei auch Apfelsaft (Bag in Box und Most.

Wir freuen uns

auf Ihren Besuch!

Rosemarie Hagen-Sigl

und Wolfgang Sigl



### 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.



### ENGEL NATURBRENNEREI

Baron-Riederer-Str. 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.



### 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 Destillerie zu edlen Bränden verarbeitet. Unsere Naturprodukte sind ehrlich, echt und nachhaltig produziert und bei der Bay. Obstbrandprämierung 2018 mehrfach ausgezeichnet.



### 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-Äpfelmost vom Biohof Wimmer erhalten Sie z. B. auch in Bad Birnbach

### GETRÄNKESPEZIALIST KOLBINGER

Hoftstraße 4 · T 0 85 63.39 37





# EIN HERZ FÜR DIE REGION DIREKTVERMARKTER ROTTAL-INN

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



[www.direktvermarkter-rottal-inn.de](http://www.direktvermarkter-rottal-inn.de)





**BAD BIRNBACH®**

DAS LÄNDLICHE BAD



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



**Werde Fan!**

[facebook.com/badbirnbach](https://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](mailto:kurverwaltung@badbirnbach.de) · [www.badbirnbach.de](http://www.badbirnbach.de)