

Bad Windsheim

1 „Wirtshaus am Freilandmuseum“

Bad Windsheim

Karpfenfilet Müllerin Art

Familie Rienecker

Bernhard-Bickert-Weg · 91438 Bad Windsheim
Telefon (0 98 41) 43 01 · Fax 7 98 10
www.wirtshausamfreilandmuseum.de

Sitzplätze:

Gastzimmer 38, Nebenzimmer 30, Saal 100,
Kabinette 30, Kuhstall 80 · Montag Ruhetag
Täglich ab 9.00 Uhr geöffnet

Naturpark Steigerwald

2 Landgasthof „Zur Rose“

Prühl

Karpfenfilet auf Dill-, Zitronen-, Buttersauce · grätenfreies Karpfenfilet
Karpfenfilet in Vollkornkruste.

Familie Kleinlein

Hauptstraße 24 · 91483 Prühl
Telefon (0 91 67) 2 12 · Fax 12 11
www.gasthof-rose-pruehl.de

Sitzplätze:

Gastzimmer 35, Nebenzimmer 60 und 40,
Saal 110, Biergarten 60 · Dienstag Ruhetag
Busgruppen auf Voranmeldung willkommen

3 Gasthaus „Zur Traube“

Ziegenbach

Karpfenfilet mit Schwarzwurzelgemüse · im Müslimantel · in Silvanersoße ·
Karpfen-Knusper · Karpfenbratwurst · Pfefferkarpfenfilet

Familie Pfeufer

Haus-Nr. 8 · 91477 Markt Bibart, OT Ziegenbach
Telefon/Fax (0 91 67) 7 83
www.gasthaus-zur-traube-ziegenbach.de

Sitzplätze:

Gastzimmer 35, Nebenzimmer 40, Biergarten 25
Di. + Mi. Ruhetag

4 Landgasthof „Ehegrund“

Sugenheim

Karpfenrahmsuppe mit Fileteinlage · Karpfenfiletvariationen: mariniert
nach Matjesart, gedünstet in Kräutersoße · Karpfenfilet „Asia“ · Karpfenchips
oder Salat mit Knusperstreifen

Familie Stiegler

Hauptstraße 30 · 91484 Sugenheim
Telefon (0 91 65) 3 60 · Fax 4 60
www.landgasthof-ehegrund.de

Sitzplätze:

Gastzimmer 50, Nebenzimmer 25,
Saal 130, Biergarten 50 · Montag Ruhetag

5 Landgasthof – Hotel Lichterhof

Uffenheim

Karpfenfilet in Kräuter-Dill-Schaum · Karpfenfilet in fränk. Silvaner-Soße,
süß-würziger Asia-Soße, gelber Safran-Soße oder Steinpilz-Kräuter-Soße.

Familie Geupel

Marktplatz 14 · 97215 Uffenheim
Telefon (0 98 42) 9 83 10 · Fax 98 31 88
www.Ritteressen.de

Sitzplätze:

Gastzimmer 60, Nebenzimmer 60, Biergarten 40,
2 Romantikkeller 60–120, Dienstag Ruhetag

6 Gasthof „Münich“

Oberscheinfeld

Karpfen geräuchert mit Sahnemeerrettich. Nach den Aktionswochen Karpfen
gegen Vorbestellung.

Familie Fichtel

Marktplatz 6 · 91483 Oberscheinfeld
Telefon (0 91 67) 2 04

Sitzplätze: Gastzimmer 50, Gästeraum 80,
Terrasse 20 Montag Ruhetag

7 Landgasthof „Schwarzer Adler“

Ulsenheim

Karpfen blau in Frankenweinsud · Karpfen geräuchert im Wacholderrauch ·
Karpfenfilet auf Cocos-Currysoße, Kartoffeln u. Salat · Am 8.10.: Großes
Karpfenbuffet mit versch. Variationen (Anmel. empfehlenswert!)

Familie Meyer

Haus-Nr. 97 · 91478 Markt Nordheim,
OT Ulsenheim
Telefon (0 98 42) 82 06 · Fax 78 00
www.frankenurlaub.de

Sitzplätze:

Gastzimmer 30, Nebenzimmer 100,
Winzerscheune 200, Montag Ruhetag
November–April: Mittwoch geschlossen

8 Gasthof-Pension „Zur Wolfschlucht“

Ullstadt

Karpfenfilet gebacken mit Schwanz · Pfefferkarpfen „Diabolo“

Familie Holzwarth

Hirtenstr. 5 · 91484 Sugenheim, OT Ullstadt
Telefon (0 91 64) 99 83 90 · Fax 9 98 39 88
www.wolffsschlucht-ullstadt.de

Sitzplätze:

Gastzimmer 40, Nebenzimmer 18,
Wintergarten 60, Gästebetten 48
Dienstag Ruhetag · Wochentags von
13.30–16.00 Uhr geschlossen

Aischgrund

9 Gasthof „Brandenburger Adler“

Dachsbach

Karpfen nach böhmischer Art mit Mandelsplättern und Rotweinsauce ·
Karpfenfilet in verschiedenen Zubereitungsarten

Familie Hieronymus

Bamberger Straße 1 · 91462 Dachsbach
Telefon (0 91 63) 2 92 · Fax 99 66 63
www.Gasthof-Hieronymus.de

Sitzplätze: Gastzimmer 40, 2 Nebenzimmer 30
und 45, Saal 120, Biergarten 50
Dienstag Ruhetag · Mi. ab 17.30 Uhr geöffnet

10 Landgasthof „Zur Hammerschmiede“

Birnbaum

Karpfen in Frankenweinsud mit Meerrettich · grätenfreies Karpfenfilet in
versch. Zubereitungsarten, z. B. mit Apfel-Meerrettich-Kruste überbacken
Salatteller mit knusprigen Karpfenkringeln

Familie Schiwon und Frieß

Haus-Nr. 56 · 91466 Gerhardshofen, OT Birnbaum
Telefon (0 91 63) 9 99 40 · Fax 99 94 19
www.landgasthof-hammerschmiede.de

Sitzplätze:

Zirbelstube 20, Wirtsstube 35, Jägerstube 25,
Hochzeitssaal 120, Biergarten 50, Gästebetten 60,
Montag Ruhetag · So. ab 16 Uhr geschlossen

11 Landgasthof „Zur Einkehr“

Forst

Grätenfreies Karpfenfilet gebacken · Karpfen mit saurer Sahne und Pilzen

Familie Goßler

Haus-Nr. 7 · 91466 Gerhardshofen, OT Forst
Telefon (0 91 63) 3 95 · Fax 99 73 77
Landgasthof-gossler@t-online.de

Sitzplätze: Gastzimmer 45, Nebenzimmer 38,
Saal 180, Garten 36 · Dienstag Ruhetag

12 Brauerei-Gasthof Prechtel

Uehlfeld

Gebackenes Karpfenfilet in Bierteig · Karpfenknusper gebacken · Karpfenfilet
in Kräutersenfsoße

Familie Prechtel

Hauptstraße 24 · 91486 Uehlfeld
Telefon (0 91 63) 2 28 · Fax 12 29

Sitzplätze: Gastzimmer 40, Nebenzimmer 45
u. 40, Wildschweinzimmer 100 u. 40, Saal 300
Montag Ruhetag

Naturpark Frankenhöhe

13 Landgasthof-Hotel*** „Zum Stern“

Linden

Brennesselcremesuppe mit geräuchertem Karpfenfilet · grätenfreies Karpfenfilet
gebacken, in Butter gebraten und geräuchert · Karpfenschinken · Karpfen blau
in Aspik · Karpfenfilet in Tempurateig an einer süßsauerer Asiaoße · Karpfensushi
· Bis Januar jeden Freitagabend als Buffet „All you can Eat“ am 2.-3.12.11,
9. 3. 12

Familie Knörr

Hauptstr. 60 · 91459 Mkt. Erlbach, OT Linden
Telefon (0 91 06) 8 91 · Fax 66 66
www.karpfensushi.de

Sitzplätze: Gastzimmer 80, Nebenzimmer 60,
Biergarten 100 · Mittwoch Ruhetag ·
URLAUB: 31.10–10.11., 20.2.–1.3.12

14 Gasthaus „Winzerstube“

Weimersheim

Karpfen geräuchert mit Toast od. Schwarzbrot und Sahnemeerrettich · grätenfreies
Karpfenfilet in versch. Zubereitungsarten · 50 cent pro Portion verkauften
Karpfen gehen an die Aktion „Sternstunden“.

Familie Ebert

Haus-Nr. 17 · 91472 Ipsheim, OT Weimersheim
Telefon (0 98 46) 5 61 · Fax 97 87 39
www.winzerstube-weimersheim.de

Sitzplätze: Gastzimmer 50, Nebenzimmer 20,
Weinlaube 60 · Dienstag Ruhetag

15 Landgasthof Fiedler***

Oberroßbach

Karpfen heiß geräuchert · Pfefferkarpfen · Karpfenfilet · Karpfenmenü
(3 Gänge) · Weinempfehlung (Sonderfüllung): Fiedler's Aischgründer
Karpfenbocksbeutel · 18. 10. 2011: Karpfenfrühschoppen ab 11.30 Uhr

Familie Fiedler

Haus-Nr. 3 · 91463 Dietersheim, OT Oberroßbach
Telefon (0 91 61) 24 25 · Fax 6 12 59
www.landgasthof-fiedler.de

Sitzplätze: Restaurant 65, Nebenzimmer 25,
Wintergarten 30, Biergarten 60 · Mi. Ruhetag,
Sonn.- u. Feiert. ab 15 Uhr geschlossen

16 Gasthof „Goldener Stern“***

Trautskirchen

Karpfenfilet in fränkischer Rotweinsauce.

17 Gasthof „Brennereistuben“

Wilhelmsdorf

Karpfen nach fränkischer Schnapsbrennerart · grätenfreies Karpfenfilet ·
Karpfen geräuchert

Familie Günthner

Bergstraße 21 · 91489 Wilhelmsdorf
Telefon (0 91 04) 21 41 · Fax 21 48
www.brennereistuben.de

Sitzplätze: Gastzimmer 80, Nebenzimmer 50
und 40, Wintergarten 150, Museumsstube 80
Montag Ruhetag

18 Landgasthof-Hotel „Riesengebirge“

Neuhof

Karpfen-Schlemmerteller · Karpfenfilet auf Wurzelgemüsebeet mit
Frankenrieslingsauce.

Familie Schneider

Marktplatz 14 · 90616 Neuhof an der Zenn
Telefon (0 91 07) 92 44 1-0 · Fax 92 44 1-234
www.landgasthof-riesengebirge.de

Sitzplätze:

Restaurant Rübezahl 45, Neuhöfer Stube 40,
Riesengebirgsstube 30, Hochzeitssaal 90,
Bierstube 30, Biergarten 70 · Kein Ruhetag

19 Landgasthof-„Zenntaler Hof“

Adelsdorf

Pfefferkarpfen · Karpfenfilet mit Schwanz · Karpfenfilet in versch. Variationen

Familie Burk

Haus-Nr. 12 · 90616 Neuhof an der Zenn,
OT Adelsdorf
Telefon (0 91 02) 3 75 · www.zenntaler-hof.de

Sitzplätze: Wirtsstube 60, Nebenzimmer 15,
Festsaal 140, Biergarten 75
Do. Ruhetag · direkte Lage am Karpfenradweg

20 Landgasthof „Sämann“

Steinach

Karpfengulasch · knuspriges Karpfenfilet mit Dillgurken

Familie Sämann

Bahnhofstraße 18
91605 Steinach b. Rothenburg o. d. T.
Telefon (0 98 43) 93 70 · Fax 93 72 22
www.landgasthof-saemann.de

Sitzplätze: Gaststube 50, Säale 140,
Biergarten 40, Terrasse 20 · Kein Ruhetag

 Gästezimmer vorhanden  behindertenfreundlich

Karpfen Schmecker Wochen

vom 3. 9. 2011
bis 6. 11. 2011



Von September 2011
bis April 2012

Karpfen blau oder
gebacken

Landkreis
Neustadt a.d. Aisch-Bad Windsheim

(wenn Sie unseren jährlichen Newsletter erhalten möchten)

E-Mail

Telefon

PLZ/Ort

Straße

Name, Vorname

Anschrift:

Sie werden automatisch von uns verständigt, wenn Sie gewonnen haben.
Die Preise werden zugestellt:
Wir wünschen Ihnen auf Ihrer „Karpfentournee“ guten Appetit und viel Glück!

91443 Scheinfeld

Hauptstraße 1

Landkreis Neustadt a.d. Aisch-Bad Windsheim

Touristinformation

20 weitere Preise: jeweils 1 Karpfenessen für 2 Personen

1. Preis Erlebniswochenende für 2 Personen
mit Besuch der Franken-Therme Bad Windsheim und
Eintritt ins Karpfen-Museum in Neustadt a. d. Aisch

Aischgründer Karpfenschmeckerpreise

• Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

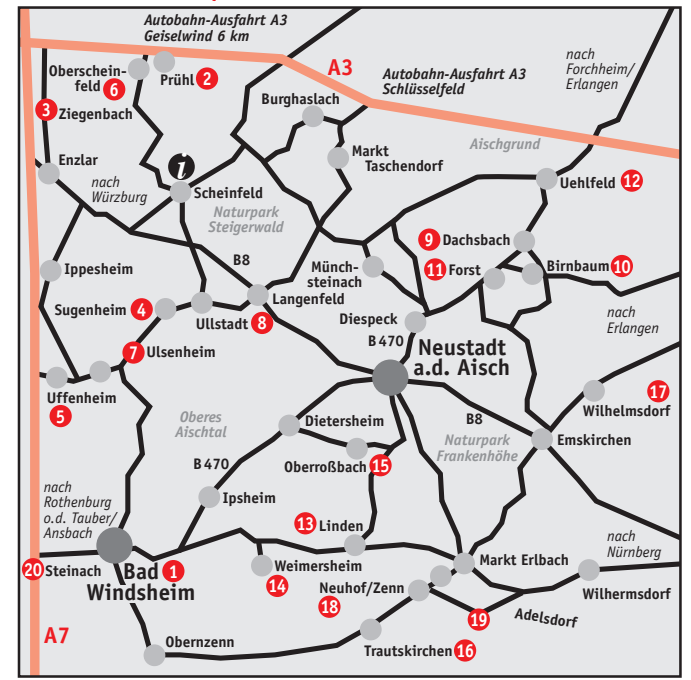
• Senden Sie das Falblatt nach Abschluss Ihrer „Karpfentournee“ unter Angabe Ihrer Adresse an die Touristinformation (Anschrift siehe links) zurück.

• Die Teilnahme ist nur während der Aktionswochen möglich. Einsendeschluss für das vorliegende Falblatt mit mindestens 3 verschiedenen Stempeln ist der 15. 12. 2011. Es gilt das Datum des Poststempels.

• Ihre Wahl, aus den auf der Innenseite dieses Falblattes beschriebenen Häusern. Sie benötigen mindestens 3 Stempel von verschiedenen Restaurants nach dem Besuch einer Gaststätte aus dieser Teilnehmerliste wird Ihnen auf Wunsch mit einem Stempel bestätigt.

• Am Gewinnspiel kann jede Person nur einmal teilnehmen! Der Besuch einer Gaststätte aus dieser Teilnehmerliste wird Ihnen auf Wunsch mit einem Stempel bestätigt.

Das Karpfenschmecker-Land



Der Landkreis Neustadt a.d.Aisch-Bad Windsheim ist von Fürth (30 km), Nürnberg (40 km), Erlangen (25 km), Ansbach (20 km) und Würzburg (35 km) in nur 30 Autominuten zu erreichen!

Aischgründer Karpfen-Museum
IM KULTURAREAL "ALTES SCHLOSS" Neustadt a. d. Aisch
Öffnungszeiten: Sa., 10.30-13.00 Uhr · So., 14-17 Uhr · Di., 19-21 Uhr · Gruppen nach telefonischer Vereinbarung · Auskunft: Stadt Neustadt/A., Kulturamt, Tel. (0 91 61) 6 66 14 · Karpfen-Museum, Tel. (0 91 61) 66 20 90 5

Gerne senden wir Ihnen weitere Prospekte über die Region.
Kreuzen Sie entsprechendes einfach an:
 Naturpark Steigerwald Magazin
 Radeln im Steigerwald
 Wandern im Steigerwald
 Freizeittipps von A bis Z
 Aischgründer Bierstraße
 Mittelfränkische Bocksbeutelstraße
 Regionalbuffet
 Gruppenreisen
 Weitere Informationen:
Touristinformation Neustadt a.d. Aisch-Bad Windsheim
 Hauptstraße 1 · 91443 Scheinfeld · Tel. (0 91 62) 1 24-24 · Telefax 1 24-33
 Internet: www.karpfenschmeckerwochen.de · E-Mail: info@steigerwald-info.de

Aischgründer Karpfenschmeckerwochen

Mit dem berühmten Aischgründer Karpfen ist das westliche Mittelfranken um Neustadt a.d. Aisch und um die Kurstadt Bad Windsheim bereits seit über 30 Jahren bis weit über seine Grenzen hinaus bekannt. Bei der Art des Aischgründer Karpfens handelt es sich um eine besonders hochrückige und gering beschuppte Gattung des Karpfens.

Ursprung war die Fastenzeit!
Gehen wir dabei bis in das Mittelalter zurück. Maßgeblichen Anteil an der Entwicklung der Aischgründer Fischzucht hatten die vielen gegründeten Klöster, insbesondere die Zisterzienserklöster, die sich in weiten Teilen Frankens ausbreiteten. Eine monatelange Fastenzeit war dann mit der Grund, dass der Bedarf an Fischen sehr groß war. Auch der landwirtschaftlich nur schwer nutzbare Boden, die natürliche Landschaftsformation und der hohe Grundwasserstand waren Anlass, weitere Teiche anzulegen.

Heute wird im Aischgrund und in den benachbarten Naturparks Steigerwald und Frankenhöhe in ungefähr 1.700 Weihern (Teichen) der Aischgründer Karpfen gezüchtet. Diese kulinarische Spezialität wird in den Gasthöfen aber nur in jenen Monaten serviert, welche den Buchstaben „r“ in ihrem Namen tragen, somit von **September bis April**.

Allgemeine Information

Bei einigen Karpfenwirten können Sie über die Aischgründer Karpfenschmeckerwochen hinaus eine Vielfalt an Karpfengerichten genießen – erkundigen Sie sich direkt in den Restaurants.

Karpfen „gebacken“ und „blau“ werden überall durchgehend in den Monaten von September bis April angeboten.

Die Arbeitsgemeinschaft der „Aischgründer Karpfenschmeckerwochen“ präsentiert sich als starke gastronomische Gemeinschaft. Die Mitglieder garantieren, dass nur der echte einheimische Aischgründer Karpfen serviert wird, der „artgerecht“ in Weihern sein Futter in mühseliger Kleinarbeit im schlammigen Weihergrund suchen muss und in 3-jähriger Wachstumsphase heranreift.

Im Zeitraum der „Aischgründer Karpfenschmeckerwochen“, und oft darüber hinaus, wird der Karpfen in vielen verschiedenen kulinarischen Zubereitungsarten in den genannten Restaurants und Gaststätten serviert.

Der rot-weiße Aushänger mit dem Karpfen ist das „Gütesiegel“ für echten Aischgründer Karpfenschmecker-Genuss.

