

Aischgründer Karpfenschmeckerwochen

Mit dem berühmten Aischgründer Karpfen ist das westliche Mittelfranken um Neustadt a. d. Aisch und um die Kurstadt Bad Windsheim 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!

Maßgeblichen Anteil an der Entwicklung der Aischgründer Fischzucht hatten die vielen im Mittelalter 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 seiner Umgebung, in den Naturparks Steigerwald und Frankenhöhe in ungefähr 1.700 Weihern (Teichen) der Aischgründer Karpfen gezüchtet. Diese kulinarische Spezialität wird in den Gasthöfen aber nur in Monaten mit dem Buchstaben „r“ serviert, somit von **September bis April**.

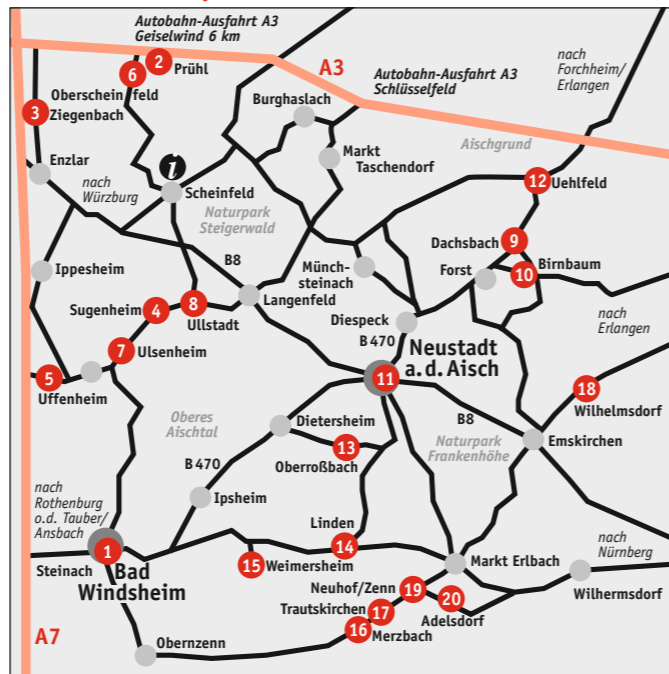
Allgemeine Information

Im Zeitraum der „Aischgründer Karpfenschmeckerwochen“, und oft darüber hinaus, wird der Karpfen bei den in diesem Flyer genannten Gaststätten in vielen besonderen kulinarischen Zubereitungsarten serviert. Karpfen „gebacken“ und „blau“ werden überall durchgehend in den Monaten von September bis April angeboten.

Die Mitglieder der Arbeitsgemeinschaft der „Aischgründer Karpfenschmeckerwochen“ garantieren, dass nur der echte hochwertige einheimische Aischgründer Karpfen serviert wird, der „artgerecht“ sein Futter in mühseliger Kleinarbeit im schlammigen Weihergrund suchen muss und in 3-jähriger Wachstumsphase heranreift. Ein rot-weißer Aushänger mit dem Karpfen ist das „Gütesiegel“ für echten Aischgründer Karpfenschmecker-Genuss. Die Aischgründer Karpfenschmeckerwochen werden unterstützt von der Teichgenossenschaft im Landkreis Neustadt a. d. Aisch – Bad Windsheim.



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! Mit dem VGN: Bahnlinien Nürnberg-Fürth-Neustadt/Aisch-Markt Bibart, Fürth-Siegelsdorf-Markt Erlbach und Ansbach-Uffenheim. Fahrpläne unter: www.vgn.de.

Aischgründer Karpfen-Museum

IM KULTURAREAL „ALTES SCHLOSS“ Neustadt a. d. Aisch

Öffnungszeiten: Mi., Fr., Sa. und So. 14–17 Uhr · Gruppen nach tel. Vereinbarung
 Auskunft: Stadt Neustadt/Aisch, Kulturamt, Tel. (09161) 6 66 14 · Karpfen-Museum, Tel. (09161) 6 620 90 5 · www.karpfenmuseum.de

Karpfenschmeckertag für Gruppen

Die Tourist-Information des Landkreises Neustadt a. d. Aisch-Bad Windsheim bietet in den Monaten mit „r“ Angebote für Gruppen-, Vereins- oder Familienausflüge: Erleben Sie eine Kutschfahrt durch die Weiherlandschaft, genießen Sie leckere Karpfengerichte oder schauen Sie den Karpfenschmeckerköchen in ihrer Küche über die Schulter.

Buchung, Informationen und Prospekte über die Region:
Tourist-Information Landkreis Neustadt a. d. Aisch-Bad Windsheim
 Hauptstraße 1 · 91443 Scheinfeld · Tel. (0 91 62) 1 24-24 · Telefax 1 24-33
www.karpfenschmeckerwochen.de · info@karpfenschmeckerwochen.de
www.facebook.com/karpfenschmeckerwochen

Aischgründer Karpfenschmeckergewinnspiel

- 1. Preis:** 2 Karpfenschmeckerüberraschungstage für 2 Personen (inkl. 1 Übernachtung, Eintritt ins Karpfenmuseum in Neustadt a. d. Aisch...)
- 20 weitere Preise:** jeweils 1 Karpfenessen für 2 Personen
- Weiterer Preis:** Eintritt für 2 Personen in die Franken-Therme Bad Windsheim mit Saunalandschaft und Salzsee
- 10 weitere Preise:** jeweils 1 Buch „Frische Fische fischt der Fritz“
 Sie werden automatisch von uns verständigt, wenn Sie gewonnen haben. Die Preise werden zugestellt.

- Stempel sammeln und gewinnen. Der Besuch einer in diesem Flyer aufgeführten Gaststätte wird Ihnen auf Wunsch mit einem Stempel bestätigt.
- Sie benötigen **mindestens drei Stempel von verschiedenen Restaurants** Ihrer Wahl, aus den auf der Innenseite beschriebenen Häusern. Die Stempel werden nur während der Aktionswochen vergeben.
- Senden Sie das Falblatt mit mindestens drei verschiedenen Stempeln nach Abschluss Ihrer „Karpfentournee“ an die Tourist-Information (Anschrift siehe links) zurück. Bitte geben Sie für eine eventuelle Gewinnbenachrichtigung Ihre Adresse an.
- **Einsendeschluss ist der 14.12.2016**, es gilt das Datum des Poststempels.
- Am Gewinnspiel kann jede Person nur einmal teilnehmen.
- Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Wir wünschen Ihnen auf Ihrer „Karpfentournee“ guten Appetit und viel Glück!

Datenschutzrechtliche Erklärung:
 Mit meiner Unterschrift willige ich jederzeit frei widerruflich ein, dass meine Daten durch die Tourist-Information des Landkreises Neustadt a. d. Aisch – Bad Windsheim zu statistischen Zwecken erhoben, gespeichert, verarbeitet und genutzt werden dürfen. Die Daten werden nicht an Dritte weitergegeben.

Ich möchte über aktuelle Neuigkeiten von den Aischgründer Karpfenschmeckerwochen informiert werden (bitte ankreuzen).

Name, Vorname _____
 Straße _____
 PLZ/Ort _____
 Telefon _____
 E-Mail _____
 Datum, Unterschrift _____

Tourist-Information
 Landkreis Neustadt a. d. Aisch-Bad Windsheim
 – Karpfenschmeckerwochen –
 Hauptstraße 1
 91443 Scheinfeld

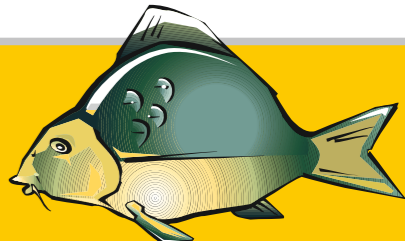
38 JAHRE

Karpfen Schmecker WOCHEN

Das Original!

vom 1.9. bis 1.11.2016

www.karpfenschmeckerwochen.de



Landkreis
 Neustadt a. d. Aisch-Bad Windsheim

Karpfen blau oder gebacken
 von September bis April

Bad Windsheim

1 Gasthaus „Zum Hirschen“

Bad Windsheim 

Familie Dummer


Holzmarkt 14 · 91438 Bad Windsheim
Telefon (0 98 41) 26 96

Montag Ruhetag
(ab 10 Personen nach Vereinbarung)

Vorspeise: Mousse vom Karpfen · Hauptspeise: Karpfen blau · Karpfen gebacken · Karpfenchips · Pfefferkarpfen · Karpfenfilet.

Naturpark Steigerwald

2 Landgasthof „Zur Rose“

Prühl 

Familie Kleinlein

Hauptstraße 24 · 91483 Oberscheinfeld,
OT 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

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

3 Gasthaus „Zur Traube“

Ziegenbach 

Familie Pfeufer

Haus-Nr. 8 · 91477 Markt Bibart, OT Ziegenbach
Telefon (0 91 67) 7 83 · Fax 9 66 49 88
www.gasthaus-zur-traube-ziegenbach.de

Sitzplätze: Gastzimmer 35, Nebenzimmer 40, Biergarten 25 · Dienstag und Mittwoch Ruhetag
1.9.-7.9. Urlaub · Busgruppen auf Voranmeldung jederzeit möglich

Karpfenfilet im Müslimantel oder in Silvanersoße · Karpfenknusper · Karpfenbratwurst · Pfefferkarpfenfilet · Pfefferkarpfen · Karpfenfilet in Bierteig · glutenfreies Karpfenfilet · Bandnudeln-Karpfenfilet.

4 Landgasthof „Im Ehegrund“

Sugenheim 

Familie Stiegler

Hauptstraße 30 · 91484 Sugenheim
Telefon (0 91 65) 3 83 · Fax 4 60
www.landgasthof-ehegrund.de

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

Karpfenrahmsuppe mit Fileteinlage · Pfefferkarpfen · Karpfenfiletvariationen: gedünstet in Kräutersoße, blau in Meerrettichsoße · Karpfenfilet „Asia“ · Karpfenfilet Räucherteller · Karpfen-Knusperteller oder Salat mit Karpfenkringel.

5 Landgasthof – Hotel „Lichterhof“

Uffenheim 

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 Romantikeller 60–120, Donnerstag Ruhetag

Karpfen gebacken · Karpfen blau · Karpfenfilet mit Steinpilzsoße · Karpfenchips auf buntem Salat.

6 Gasthof „Münich“

Oberscheinfeld

Familie Fichtel

Marktplatz 6 · 91483 Oberscheinfeld
Telefon (0 91 67) 2 04
www.schwarzer-adler-oberscheinfeld.de

Sitzplätze:

Gastzimmer 50 · Montag Ruhetag

Pfefferkarpfen oder Filet mit gemischtem Salat · Karpfen blau aus dem Wurzelud mit gemischtem Salat, Salzkartoffeln, zerlassener Butter und Sahnemeerrettich · Karpfenfiletstreifen mit gemischtem Salat · Mittwoch 11.00–14.00 Uhr und 17.00–20.00 Uhr Karpfenbuffet mit Reservierung.

7 Landgasthof „Schwarzer Adler“

Ulsenheim 

Familie Meyer


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

Sitzplätze:

Alte Wirtshaft 30, Margaretenzimmer 45, Wintergarten 12, Orangerie 100 · Montag und Mittwoch geschlossen

Karpfen blau in Silvanersud · Karpfen geräuchert im Wacholderrauch · Karpfenfilet auf Cocos-Currysoße, Kartoffeln und Salat · Am 15.10.2016: Großes Karpfenbuffet mit versch. Variationen (Anmeldung empfehlenswert!).

8 Gasthof-Pension „Zur Wolfschlucht“

Ullstadt 

Familie Holzwarth

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

Sitzplätze:

Gastzimmer 80, Biergarten 80, Wintergarten 60, Gästebetten 48
Dienstag Ruhetag · Wochentags von 13.30–16.00 Uhr geschlossen

Karpfenfilet gebacken mit Schwanz · Pfefferkarpfen „Diabolo“ · Karpfenmatjes · Karpfenfilet blau.

Aischgrund

9 Gasthof „Brandenburger Adler“

Dachsbach 


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 50 und 45, Saal 120, Biergarten 50
Dienstag, Mittwoch Ruhetag

Karpfen nach böhmischer Art mit Mandelplittern und Rotweinssoße · Karpfenfilet in verschiedenen Zubereitungsarten · Pfefferkarpfen.

10 Landgasthof „Zur Hammer-schmiede“

Birnbaum 

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

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

11 Gasthaus „Zur Sonne“

Neustadt a. d. Aisch

Familie Pohli

Nürnberger Straße 18 · 91413 Neustadt/Aisch
Telefon (0 91 61) 24 88 od. (01 51) 15 22 80 10
www.sonne-nea.de

Sitzplätze: Gastraum 55, Stübli 36, Nebenzimmer 20, Säle 300, Ratskeller 70
Montag und Dienstag Ruhetag

Karpfen gebacken · Karpfenfilet gebacken/blau · Karpfen blau in Frankenweinsud · Pfefferkarpfen · Karpfenfilet mit Kräuterbutter in Folie gegrillt · Salatteller mit Karpfenfiletstreifen.

12 Brauerei-Gasthof Prechtel

Uehlfeld

Familie Prechtel

Hauptstraße 24 · 91486 Uehlfeld
Telefon (0 91 63) 2 28 · Fax 12 29
www.brauerei-prechtel.de

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

Gebackenes Karpfenfilet in Bierteig · Karpfenknusper gebacken · Karpfenfilet in Kräutersenfsoße · Pfefferkarpfen · geräuchertes Karpfenfilet.

Naturpark Frankenhöhe

13 Landgasthof Fiedler***

Oberroßbach 

Familie Fiedler

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- und Feiertag ab 15.00 Uhr geschlossen

Karpfen heiß geräuchert · Pfefferkarpfen · Karpfenfilet · Karpfenmenü (3 Gänge) · Weinempfehlung (Sonderfüllung): Fiedlers Aischgründer Karpfenbocksbeutel · 25.9.2016: Karpfenfrühschoppen ab 11.30 Uhr.

14 Landgasthof-Hotel*** „Zum Stern“

Linden 

Familie Knörr

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

Sitzplätze: Gastzimmer 60, Nebenzimmer 50, Wintergarten 70, Biergarten 70
Mittwoch Ruhetag

Brennsselcremesuppe mit geräuch. Karpfenfilet · grätenfreies Karpfenfilet gebacken, in Butter gebraten und geräuchert · Karpfenschinken · Karpfen blau in Aspik · Karpfenfilet in Tempurateig an einer süßsauerer Asiaoße · Karpfensushi · Bis 6.1. jeden Freitagabend Karpfenbuffet „All you can eat“.

15 Gasthaus „Winzerstube“

Weimersheim

Familie Ebert

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

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

Karpfen frisch heiß geräuchert mit Toast oder Schwarzbrot und Sahne-meerrettich · grätenfreies Karpfenfilet in versch. Zubereitungsarten.

16 Gasthaus Kirchberger

Merzbach

Familie Kirchberger

Merzbach 4 · 90619 Trautskirchen
OT Merzbach · Telefon (0 91 07) 808
Fax 96905

Dienstag, Mittwoch Ruhetag

Karpfen gebacken, Salatteller mit Kartoffelsalat · Karpfenfilet gebacken, Kartoffelsalat, Remoulade, gemischter Salat · Karpfenfilet in Frankenweinsud gedünstet mit Champagnersoße, Reis, Gemüsejulienne · Karpfenchips mit Kartoffelsalat, Remoulade, gemischter Salat.

17 Gasthof „Goldener Stern“***

Trautskirchen 

Familie Krönert

Hauptstraße 2 · 90619 Trautskirchen
Telefon (0 91 07) 2 55 · Fax 16 01
www.landgasthof-goldener-stern.de

Sitzplätze: Gastzimmer 50, 2 Nebenzimmer 20 und 30, Saal 120 · Donnerstag Ruhetag

Karpfenfilet in fränkischer Rotweinssoße · Karpfenfilet gebraten an Kräuterrahmsoße · Karpfenfilet an Zitronen-Secco-Soße.

18 Gasthof „Brennerei-stuben“

Wilhelmsdorf 


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

Karpfen nach fränkischer Schnapsbrennerart · grätenfreies Karpfenfilet · Karpfen geräuchert.

19 Landgasthof-Hotel Riesengebirge

Neuhof a. d. Zenn 

Familie Schneider

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

Sitzplätze: Restaurant Rübzahl 45, Neuhöfer Stube 40, Riesengebirgsstube 40, Hochzeitssaal 90, Bierstube 30, Biergarten 80 · kein Ruhetag

Karpfen-Schlemmerteller · Karpfenfilet auf Wurzelgemüsebeet · mit Frankenrieslingsoße.

20 Landgasthof „Zenntaler Hof“

Adelsdorf 

Familie Burk

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

Sitzplätze: Wirtsstube 60, Nebenzimmer 15, Festsaal 140, Biergarten 75

Donnerstag Ruhetag · direkte Lage am Karpfenradweg und Zenntalradweg
Wochenende und Feiertage durchgehend warme Küche

Pfefferkarpfen · Karpfenfilet mit Schwanz · Karpfenfilet in versch. Variationen.

 Gästezimmer vorhanden

 rollstuhlgerecht

„rollstuhlgerecht“ u.a.:

- mind. ein PKW-Stellplatz in der Nähe des Eingangs (Breite ca. 3,5 m)
- Zugänge stufenlos oder alternative über Rampe
- keine Karussell- oder Rotationstüre als Zugang oder alternativ zusätzliche stufenlose Eingangstür
- Durchgangsbreiten der Türen (WC, Eingang, Speiseraum) mind. ca. 90 cm
- Gästetoiletten-Türe schlägt nicht in Sanitärraum auf
- ausreichende Bewegungsfläche vor WC-Becken
- Haltegriffe neben dem WC

Alle Angaben ohne Gewähr.