

Heimische Gaststätten laden ein

Abenberg

Landhaus Kaiser
Windsbacher Straße 32
91183 Abenberg
Tel. 09178 998089-0
Ruhetage:
Sonntag ab 14.30 Uhr, Montag

Allersberg

Gasthaus Altenfelden
Altenfelden 9
90584 Allersberg
Tel. 09176 1637
Ruhetage: Montag + Dienstag

Landgasthof Jägersruh

Polsdorf 33
90584 Allersberg
Tel. 09176 992800
Ruhetage: Dienstag + Mittwoch
warme Küche: 12.00-20.30 Uhr

Büchenbach

Hotel und Landgasthof Odorfer „Zum Heidenberg“
Ritterstraße 1
91186 Kühedorf
Tel. 09171 8440
Ruhetage: Montag
www.gasthof-zum-heidenberg.de

Landgasthof Kraft

Ritterstraße 5
91186 Kühedorf
Tel. 09171 892215
Ruhetage: Dienstag

Georgensgmünd

Gasthaus „Zum grünen Tal“
Familie Großberger
Untersteinbach 4
91166 Georgensgmünd
Tel. 09172 2618
Ruhetage: Montag - Mittwoch

Bürgerhaus „Zur Krone“

Bahnhofstraße 1
91166 Georgensgmünd
Tel. 09172 663353
Ruhetage: Montag

Greding

Hotel-Restaurant „Bauer-Keller“
Michael Bauer
Kraftsbucher Straße 1
91171 Greding
Tel. 08463 64000
Ruhetage: Dienstag 10.00-18.00 Uhr

Hotel am Markt

Marktplatz 2 - 4
91171 Greding
Tel. 08463 6427-0

Heideck

Gasthaus „Zu den 3 Linden“
Rudeltzholz 5
91180 Heideck
Tel. 09177 329
Ruhetage: Montag bis 17.00 Uhr
Dienstag

Gasthaus Rathmann

Laffenau 6
91180 Heideck
Tel. 09177 326
Ruhetage: Montag - Mittwoch

Hilpoltstein

Gasthof Bögl
Sandra Lehner
Zwingerstraße 8
91161 Hilpoltstein
Tel. 09174 1205
Ruhetage: Montag + Dienstag

Gasthof Burgblick

Julia Winkler
Heuberg C 1
91161 Hilpoltstein
Tel. 09174 1302
www.gasthof-burgblick.de
Ruhetage: Mittwoch, Donnerstag

Landgasthof „Fuchsmühle“

Fuchsmühle 1
91161 Hilpoltstein
Tel. 09174 9385
Ruhetage: Montag
(April - Oktober)
Montag, Dienstag
(November - März)

Kammerstein

Gasthaus zur Linde
Karin Wirth
Günzersreuth 18
91126 Kammerstein
Tel. 09178 996559
Ruhetage: Montag, Dienstag

Rednitzhembach

Gasthof - Metzgerei Rabus
Rother Straße 9
91126 Rednitzhembach
Tel. 09122 74837
www.gasthof-rabus.de
Ruhetage: Samstag
Mittwoch ab 14.00 Uhr

Rohr

Landgasthof Krug
Familie Braun
Fichtenweg 1, 91189 Dechendorf
Tel. 09876 9595
www.landgasthof-krug.de
Ruhetage: Donnerstag

Roth

Gasthaus „Alte Linde“
Familie Gsänger
Heideweg 8, 91154 Obersteinbach
Tel. 09171 892429
Ruhetage: Montag, Dienstag

Gasthaus zur Linde

Hofstetten 2, 91154 Roth
Tel. 09171 2595
www.zur-linde-hofstetten.net
Ruhetage: Montag

Restaurant-Café Waldblick

Alexander Storl
Ostring 28, 91154 Roth
Tel. 09171 3288
www.waldblick-roth.de
Ruhetage: Montag

Schwanstetten

Restaurant & Hotel „Der Schwan“
Sylvia Lehmann
Am Marktplatz 7
90596 Schwanstetten
Tel. 09170 1052
www.hotel-der-schwan.de
kein Ruhetage

Spalt

Gasthof Blumenthal
Stiegmühle 42
91174 Spalt
Tel. 09873 332, Fax 09873 1375
info@gasthof-blumenthal.de
Ruhetage: Montag, Dienstag

Gastwirtschaft Forsters Einkehr
Güsseldorf 1, 91174 Spalt
Tel. 09175 295
www.gastwirtschaft-forster.de
Ruhetage: Dienstag - Donnerstag

Gasthof Frankenhöhe
Am Berg 2
91174 Massendorf
Tel. 09175 9081888
Ruhetage: Montag + Dienstag
www.frankenhoehe-brandt.de

Gasthof Hoffmanns-Keller
Windsbacher Straße 21
91174 Spalt
Tel. 09175 857
www.hoffmanns-keller.de
Ruhetage: Mittwoch

Gasthof Krone
Hauptstraße 23, 91174 Spalt
Tel. 09175 370
Ruhetage: Dienstag
www.gasthof-krone-stengel.de

Cafe-Restaurant „Zum Hochreiter“
Seeweg 1, 91174 Enderndorf
Tel. 09175 9749
Ruhetage: Montag
www.zumhochreiter.de

Gasthof Wittelsbacher Hof
Familie Kastner
Lange Gasse 12, 91174 Spalt
Tel. 09175 1025
www.gasthof-wittelsbacher-hof.de
Ruhetage: Mittwoch

Thalmässing

Gasthaus zum Löwen
„Gerberwirt“
Marktplatz 9
91177 Thalmässing
Tel. 09173 509
Ruhetage: Montag
Mittwoch ab 12.00 Uhr

Gasthaus Pauckner

Offenbau 29
91177 Thalmässing
Tel. 09173 406
Ruhetage: Montag

*Frischen Fisch erhalten Sie
direkt bei folgenden Teichwirten:*

Büchenbach

Michael Böbel
Breitenlohe 14
91186 Büchenbach
Tel. 0160 98942669
Karpfen, filetiert und
grätengeschnitten, geräuchert,
„Karpfenchips“, küchenfertig

Christian Mitzam

Breitenlohe 24
91186 Büchenbach
Tel. 09171 7798
Karpfen

Hilpoltstein

Dieter Fleischmann
Fuchsmühle 1, 91161 Hilpoltstein
Tel. 09177/4850440 od.
0171/9660102
Karpfen, Schleien, Zander,
auch filetiert und
grätengeschnitten, auch für
Gastronomie

Gasthof Winkler

Alfershausen 187
91177 Thalmässing
Tel. 09173 660
Ruhetage: Donnerstag

Wendelstein

Historisches Landgasthaus
„Zum weißen Roß“
Penzendorferstraße 2
90530 Wendelstein-Neuses
Tel. 09122 76414
Ruhetage: Montag + Dienstag

Schwabach

Gasthaus Gartenlaube
Rittersbacherstraße 1
91126 Schwabach
Tel. 09122 8722553
www.gasthaus-gartenlaube.de
Ruhetage: Donnerstag

Karl Leikam

Am Stadtweiher 24,
91161 Hilpoltstein
Tel. 09174 3426
Edelkrebse, Karpfen, Schleien,
Graskarpfen, Saiblinge,
Forellen, auch geräuchert und
Besatzfische

Johannes Pröbster

Eibach 6, 91161 Hilpoltstein
Tel. 09174 49683 o. 0175 8367240
www.hip-fisch.de
Forellen, Karpfen, küchenfertig
filetiert, auch geräuchert und
grätengeschnitten

Kammerstein

Forellenzucht Stallwitz
Heilsbronner Str. 7
91126 Rudelsdorf
Tel. 09871 656949
Frische Forellen nach
Vereinbarung
Geräucherte Forellen auf
Bestellung
Satzfische saisonbedingt



Landkreis
Roth

Wirtschafts-
förderung



Gaststätten
und Teichwirte
im Landkreis Roth

Heimischer Fisch
FRISCH AUF DEN TISCH

01. SEPTEMBER 2017 - 30. APRIL 2018


mit
Rezepten



Landkreis
Roth
Wirtschaftsförderung

Herausgeber: Landratsamt Roth
Wirtschaftsförderung/Lokale Agenda 21
Weinbergweg 1, 91154 Roth
www.wirtschaftsfoerderung-roth.de
www.agenda21-roth.de
Ausgabe: 2017/2018

Mit freundlicher Unterstützung:

 Amt für Ernährung, Landwirtschaft
und Forsten Roth
Johann-Strauß-Straße 1, 91154 Roth
E-Mail: poststelle@aelf-rh.bayern.de
www.aelf-rh.bayern.de
Gestaltung: Oliver Frank, Hilpoltstein

 original
regional
aus dem
Landkreis Roth



Mit Gewinn-
spiel: *Karpfen-Genießer-Tour*

Liebe Gäste, liebe Genießer,

unser fränkischer Karpfen ist ein gesunder, fettarmer Fisch von ausgezeichneter Qualität – ein Premiumprodukt, bei dem man die „echte Frische“ schmeckt.

In sauberen Gewässern mit viel Sachverstand gezüchtet, auf kurzen Wegen in die Küchen unserer Gastwirtschaften geliefert, steht der Karpfen für das, was die Regionalkampagne „original regional“ für uns Verbraucher ausmacht: „Frischer geht's nimmer“. Schon seit Jahrzehnten trägt der Landkreis Roth als Vorreiter für die gesamte Region diese Kampagne.

Als Karpfengenießer helfen Sie mit, dass unsere Teichwirte das Ökosystem intakt halten.

In den Monaten mit „R“ steht unser Karpfen für beste fränkische Hausmannskost. Ob gebacken und knusprig ummantelt oder blau in Essigsud gegart – man schmeckt die Qualität. Mittlerweile gibt es immer mehr Wirte, die Neues probieren. Ob Knusperstreifen, Filet, oder, oder ... lassen Sie sich überraschen, wie vielfältig der Karpfen zubereitet werden kann.

Ich hoffe, wir haben Ihnen Appetit auf mehr gemacht ... probieren und genießen Sie –

Herbert Eckstein

Herbert Eckstein
Landrat

P.S. Nehmen Sie auch an unserer „Karpfen-Genießer-Tour“ teil, die heuer erstmals im Landkreis an den Start gehen wird. „Original regionale“ Preise winken.



Fisch – Spitzenthema für die moderne Küche

Bei kaum einem anderen Produkt sind sich Feinschmecker, Köche und Ernährungswissenschaftler so einig: Fisch gilt als eines der wertvollsten Lebensmittel überhaupt.

Fisch zeichnet sich durch den Gehalt an hochwertigem Eiweiß, lebenswichtigen Mineralstoffen und Vitaminen aus. Da Fisch meist wenig Fett enthält, gilt er, bis auf wenige Ausnahmen, als energiearm. Hierzu zählen auch unsere regionalen Spezialitäten wie Forelle mit nur 102 kcal/100 g oder Karpfen mit 115 kcal/100 g. Außerdem ist Fisch zart, leicht verdaulich und bringt durch vielfältige Zubereitungsmöglichkeiten eine willkommene Abwechslung in den Speiseplan.

Da Fisch wenig Bindegewebe enthält und der Wassergehalt im Fischfleisch sehr hoch liegt, muss beim Einkauf auf Frische geachtet werden. Frische Fische

erkennt man an festsitzenden Schuppen, frischem Geruch, festem, kernigen Fleisch und klaren, durchsichtigen Augen. Fisch sollte möglichst frisch verwendet werden. Im Kühlschrank hält sich Frischfisch einen Tag, am besten mit einem feuchten Tuch abgedeckt an die kälteste Stelle gelegt.

Zur Vorbereitung gelten folgende Empfehlungen:

Frischen Fisch kurz kalt waschen und abtrocknen, nach Belieben mit Zitronensaft oder Essig beträufeln, zugedeckt 15 Minuten einziehen lassen, danach salzen und sofort garen, damit das Fischfleisch schön saftig bleibt. Durch das Säuern mit Zitronensaft oder Essig wird das Fischfleisch gefestigt und verhindert beim Garen das Zerfallen.

Karpfen-Filetstreifen

MIT SENF-DILL-PANADE

Zutaten:

- 400 g grätenfreies Karpfenfilet
- Salz, Pfeffer, Zitronensaft
- 1/2 Bund Dill
- 1 EL Dijonsenf
- 2 EL Pommerysenf (franz. Spezialität)
- 1 EL geriebener Meerrettich aus dem Glas
- 1 Eigelb
- Semmelbrösel zum Panieren
- Butterschmalz zum Ausbacken

Zubereitung:

Die Karpfenfilets trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Dill waschen, von den Stielen streifen und mit wenig Zitronensaft, den beiden Senfsorten, dem Meerrettich und dem Eigelb verrühren. Die Filets auf beiden Seiten mit der Dill-Senf-Paste bestreichen, in Semmelbrösel wenden, gut andrücken und in reichlich Butterschmalz goldbraun ausbacken. Die Filets aus der Pfanne nehmen, auf Küchenkrepp gut abtropfen lassen, dann servieren.



Fischspieße

MIT LORBEER

Zutaten:

- 1 kg Lachsforellenfilet oder Karpfenfilet
- 4 unbehandelte Zitronen
- frische Lorbeerblätter
- schwarzer Pfeffer
- Salz
- 3-4 EL Öl zum Bepinseln
- 10 Metall- oder Holzspieße

Zubereitung:

Fischfilet in ca. 3 cm große Würfel schneiden.

Die Zitronen waschen, die Enden abschneiden und in 5 mm dicke Scheiben schneiden, jede Scheibe halbieren. Auf jeden Spieß abwechselnd 1/2 Zitronenscheibe, 1 Lorbeerblatt und 1 Fischwürfel stecken (am Anfang und Ende sollten Zitronenscheiben sein). Die Zutaten gut zusammenschieben, damit sie stabil bleiben.

Vor dem Grillen die Spieße leicht salzen und pfeffern, mit Öl bepinseln und ca. 10-12 Min. grillen (Abstand zu Glut ca. 10 cm).

