

*Knödel,
Gnocchi
Nockerl ...*

*... runde
Seelenstreichler*



30
JAHRE

NEUMARKTER
**SCHMANKERL
WOCHE**

SEIT 1991



EINE RUNDE SACHE

1. - 31. OKT. 2020

www.schmankerlwochen.de

NEUMARKTER SCHMANKERLWOCHEN 2020



V. l. n.r.: Matthias Bersch, Dr. Denise Amrhein, Felix Pröpster, Heike Kirsch, Josef Sammüller, Karin Pagano, Beate Schiller, Claudia Lukas, Franziska Dietmayr, Maria Dietmayr, Franz Dietmayr, Georg Lukas, Gerhard Heidner, Geschäftsführer Rainer Seitz, 1. Vorsitzender Werner Thumann, Geschäftsstelle Michaela Lang, Johann Herrler

SCHMANKERLWOCHEN 2020

EINE RUNDE SACHE

Knödel bedeuten für mich ein Stück Kindheit, bedeuten gemeinsam Essen mit der Familie, sie stehen für Gemütlichkeit, für Genuss, für Heimat. Ein Sonntagsbraten ohne Knödel ist in Bayern undenkbar, kein traditionelles Gasthaus, in dem sie nicht auf der Speisekarte stehen. Dabei sind Knödel längst nicht gleich Knödel: Während die einen rohe Knödel lieben, schwören andere auf „halb und halb“ und zum deftigen Gulasch sind Semmelknödel einfach ein Gedicht! Und für den nächsten sind Knödel dann auch gar keine Knödel, sondern Klöße.

Ganz gleich, ob gefüllt oder ungefüllt, ob als süße Verführung oder deftige Beilage, international angehaucht als Gnocchi oder in der Pfanne geröstet - Knödel sind kulinarisch eine runde Sache. Und in Neumarkt i.d.OPf. tief verwurzelt: Schließlich haben Kartoffeln bei uns eine lange Tradition. Weil die Böden in der Oberpfalz karg sind, wächst die Kartoffel hier besonders gut und wurde schon angebaut, lange bevor der Alte Fritz sie in Preußen um die Mitte des 18. Jahrhunderts intensiv kultiviert hat.

Wobei natürlich längst nicht alle Knödel – insbesondere die süßen Varianten - aus Kartoffeln sind, aber die mag ich persönlich einfach besonders gerne. Deswegen freue ich mich als Geschäftsführer des Landschaftspflegeverbands auch darauf, dass unsere Juradistl-Produktfamilie mit den Juradistl-Knödeln, die in Bio-Qualität im Hause Burgis hergestellt werden, weiter anwächst.

Zum 30-jährigen Jubiläum der Schmankerlwochen – eine Kontinuität, die mich als Vorsitzenden des Tourismusverbandes sehr begeistert - servieren die Neumarkter Schmankerlwirte ihren Gästen in den nächsten Wochen runde Vielfalt in überraschenden Variationen: traditionell, modern, deftig, süß, immer lecker, immer kreativ und mit hochwertigen Produkten aus unserer Region zubereitet. Alles in allem: eine runde Sache!

Ihr Werner Thumann

1. Vorsitzender Tourismusverband Neumarkt i.d.OPf. e.V.



Werner Thumann
Tourismusreferent der Stadt
Neumarkt i.d.OPf.
und 1. Vorsitzender
Tourismusverband Neumarkt e.V.

Thomas Thumann
Oberbürgermeister
der Stadt Neumarkt i.d.OPf.

Rainer Seitz
Leiter Amt für Touristik
Stadt Neumarkt i.d.OPf.
und Geschäftsführer
Tourismusverband Neumarkt e.V.



Litzloher Str. 8
 92367 Pilsach
 Tel.: 09181 510600
 Fax: 09181 5106099

www.am-schloss.de
 info@am-schloss.de

Schmankerlküchen-Öffnungszeiten:

Genießen Sie unsere SCHMANKERL von:

Mittwoch bis Montag:
 11.30 – 14.00 und 18.00 – 21.00 Uhr

Sonn- & Feiertage:
 11.00 – 14.00 und 17.00 – 20.00 Uhr

Montag und Dienstag:
 Restaurant geschlossen!

Sonntag mittags Auszug aus der
 Schmankerlkarte
 Sonn- und Feiertage mittags zusätzliche
 Bratengerichte frisch aus dem Ofen



EHRENPREIS DER
 OBERPFALZ
 FÜR FISCHKÜCHE



Von der Planung
 bis zur Ausführung
 Möbel - Fenster - Türen
 Treppen - Parkett

Schreinerei Obermeier Lüssoweg 1, 92348 Berg b. Neumarkt, T. 09189 314



Cash & Carry Deutschland

APERITIF SCHMANKERL

LILLET - TRAUBE

Lillet mit Traubensaft, Trauben,
 Zitrone, Prosecco
 0,3 l **5,80 €**

GIN WALDI

Gin, Tonic Water, Waldbeeren
 0,3 l **6,50 €**



APFELERNTÉ

Whiskey, Naturtrüber
 Juradistl-Apfelsaft
 0,3 l **5,80 €**

2020 SCHMANKERL ROYAL

Winzersekt, Heulikör
 0,1 l **4,50 €**

APERITIF ALKOHOLFREI

HUGO ALKOHOLFREI

Holunderblütensirup, Alkoholfreier Sekt,
 Minze, Eis
 0,3 l **5,80 €**

CAMPARI ALKOHOLFREI


Monin Bitter, Orangensaft, Eis
 0,3 l **4,80 €**

VORSPEISEN UND SUPPEN

GEBACKENE TEIGTASCHEN

gefüllt mit tomatisierten Herbstgemüsen,
 dazu Salsa verde **9,20 €**

OFENTOMATEN MIT ZIEGENKÄSE

 **UND JURADISTL HONIG**
 überbacken, auf bayrischem
 Antipastigemüse und
 Gartenkresse, dazu Baguette **10,80 €**

BUNTER SALAT

mit marinierten Steinpilzen, Rucola,
 geräuchertem Schloßschinken und
 Himbeer-Walnuss-Dressing,
 dazu Baguette **12,80 €**

JUBILÄUMSSUPPE

mit Leberknödel, Butterklößchen, Pfann-
 kuchenstreifen, in kräftiger Rindfleischsuppe
 und frischem Schnittlauch **5,50 €**

KRABBENSÜPPCHEN

mit jungem Lauch, Dill, Tomaten und
 mit Cognac aromatisiert **6,50 €**

CREMIGES STEINPILZSÜPPCHEN

mit Kartoffelstroh und
 schwarzen Nüssen **5,50 €**

VEGETARISCH / VEGAN

DAS KNÖDELTRIO

Spinat-, Kas- und Curry-Sesamknödel
 auf buntem Gemüseragout,
 dazu Kräuterschaum **13,50 €**

FISCH

NATÜRLICH GEWACHSENE REGENBOGENFORELLE

(von der Fischzucht Grasse, Schneemühle)
 mit Landschinken gebraten, dazu
 Lauchgemüse und Rosmarinkartoffeln **18,80 €**

HAUPTGERICHTE

BRAUMEISTERSCHNITZEL VOM OBERPFÄLZER RIND

in einer knusprigen Malz-Panade,
 dazu Bratkartoffeln, geschmolzene Zwiebeln
 und bunte Salate **18,80 €**

HALBE BAUERNENTE KNUSPRIG GEBRATEN

mit Bockbier-Apfel-Soße,
 dazu Kartoffelknödel und
 Apfelblaukraut **18,50 €**

GEGRILLTE MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET

(Strohschwein)
 mit Zwiebelkruste, dazu Hans-Girgerl
 und bunte Salate **17,80 €**

JUBILÄUMSBURGER

Rinder-Patty medium gebraten,
 mit Rucola, geschmorten Zwiebeln und
 Bürger-Taler-Käse aus Pilsach, Unterried
 + Pommes **14,80 €**
 + Süßkartoffelpommes **15,80 €**

SONNTAGSBRATEN

JUNGRINDBRATEN VOM OBERPFÄLZER RIND

(12 Stunden bei Niedertemperatur gebraten)
 mit Preiselbeer-Pfeffer-Soße,
 dazu Brezenknödel, Kasknödel und
 bunte Salate **16,80 €**

JUNGHIRSCHBRATEN

mit Steinpilzsoße, Preiselbeeren,
 Kartoffelknödel und bunte Salate **17,80 €**

DESSERTS

ORANGENEIS-SOUFFLÉ

mit Grand Marnier **5,80 €**

CRÉME BRÛLÉE

mit marinierten Waldbeeren
 und Rosmarineis **7,50 €**

PRALINENTARTE GEBACKEN

mit Heidelbeeren und
 Sauerrahm-Cashew-Eis **7,80 €**



Lassen Sie Ihre „Seele baumeln“ und genießen Sie
 unsere Schmankerln. Wir freuen uns auf Ihren Be-
 such. Ihre Familie Heidner mit Team.
www.facebook.com/amschloss.de



La Fortunella

Ristorante - Pizzeria - Catering

Mariahilfstr. 36
92318 Neumarkt
Tel.: 09181 220135

www.la-fortunella.de
la-fortunella@hotmail.de

Öffnungszeiten:

11.00 – 14.00 Uhr und
17.30 – 23.00 Uhr
Dienstag Ruhetag

Die Schmankerlkarte gibt es während
der Woche nur abends,
Sonntag auch mittags.
Die Schmankerlkarte ist vollständig bis
zum **26.10.2020** gültig.



Neumarkter
Lammsbräu



DIE EINRICHTUNG
PRÖBSTER

Wohnen. Kochen. Raumkonzepte

m MÜNCH & MÜNCH
*** STEUERBERATERSOZIELTÄT ***

Karl Kerler

Weinimporte
Groß- und Einzelhandel
Nürnberg



Reischböck

Malerfachbetrieb . Werbetechnik
Meisterbetrieb seit 1889

DEVK

Margarete Richard
Seubersdorf



Bierschneider

Menschen und Autos.

PUNTURA
RAUMGESTALTUNG

AUTOHAUS MÜLLER
Neumarkt Tel. 09181 26880



fink.hygiene

ANTIPASTI

- SPINATKNÖDEL IN PARMESANSUGO**
 und Speckknödel mit geröstetem Alpenschinken **12,90 €**
- MOZZARELLA BURRATA**
 getrocknete Tomaten, Pflaumen, Quitten,
 hausgemachte Grissini **12,90 €**
- WEIZENKÖRNER-RISOTTO**
 Avocado, Lachs, Bruschetta **12,90 €**
- JACOBSMUSCHELN**
 Bresaola, gemischte Waldpilze, Trüffelmayo **13,90 €**

ZUPPA

- ERBSEN-MINZ SUPPE** **5,90 €**

PASTA

- CANNELLONI**
 Süßkartoffeln, Ricotta, Speck, Kohlrabi-Panna **13,90 €**
-  **GNOCCHI**
 Kürbis, Juradistl-Rinderstreifen, Talleggio **16,90 €**
- HAUSGEMACHTE PASTA**
 Meeresfrüchte und Krustentiere **14,90 €**
- HAUSGEMACHTE PASTA**
 Rosenkohl, Zucchini, Auberginen, Knoblauch,
 Kräuter, scharf **13,90 €**

SECONDO

-  **PROPETTE (HACKFLEISCHBÄLLCHEN)**
 aus Juradistl Lammhack gefüllt mit Mozzarella,
 Tomatensauce, gegrilltes Gemüse, Salat **16,90 €**
- FISCHFILET GEGRILLT**
 Weizenkörner-Trüffel-Risotto, Salat **Tagespreis**
-  **ROASTBEEF**
 vom Juradistl Weiderind,
 Kapern und Oliven, Gnocchi, Salat **26,90 €**

PIZZA

- PIZZA – BRESAOLA**
 gemischte Waldpilze, Gorgonzola **12,90 €**

DOLCE

- SCHOKO-TIRAMISU** **6,90 €**

-  **CANNOLI SICILIANI GEFÜLLT**
 Ricotta-Vanille, Juradistl Honig, Früchte **7,90 €**

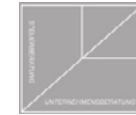
HOTELGASTHOF DIETMAYR

MEHR ALS NUR GEMÜTLICH

Bahnhofstraße 4
92318 Neumarkt i. d. OPf.
Tel.: 09181 2587-0
Fax: 09181 2587-49

www.hotelgasthof-dietmayr.de
info@hotelgasthof-dietmayr.de

Wir begrüßen Sie im Restaurant
von Mittwoch- bis Sonntagmittag
Unsere Schmankerlkarte gilt nur am
Abend.



**DONHAUSER &
PARTNER mbB**
STEUERBERATER

Kegnath Jura-Clean
Malerfachbetrieb

Neumarkter
Lammsbräu

SEEBERGER
KAFFEESPEZIALITÄTEN

LVM
VERSICHERUNG
Mario Fickenscher



HÄRTEIS
GETRÄNKE · FESTZELTE

NIBLER
Elektrotechnik - Kältetechnik

MCM
MICRO COMPUTER MANAGING
IT - SYSTEME



APERITIF

WODKA
Himbeeren | Prosecco | Bitter Lemon **6,80 €**

VORSPEISEN

VOGERSALAT
Kartoffeldressing | Kürbiskerne **5,80 €**

HERBSTLICHE SALATE
gebratene Semmelknödel | Pfifferlinge **8,80 €**

SUPPEN

Tomatenkraftbrühe | Ricottaknödel **5,80 €**

Rinderbrühe | Speckknödel **5,80 €**

HAUPTGERICHTE

KALBSTAFELSPITZ
Meerrettich | Kartoffelstampf **17,80 €**



ROSA GEBRATENE ENTENBRUST
Miniknödel | Blaukraut **17,80 €**

HIRSCHSAUERBRATEN
Semmelknödel | Baby-Rosenkohl **16,80 €**

FRISCHKÄSEKNÖDEL
Petersilienpesto | Kirschtomaten | Walnüsse **12,80 €**

LACHSFORELLENFILET
Spinat | Pariser Kartoffeln **15,80 €**

DESSERT

SCHUPFNUDELN
Zwetschgenröster | gebranntes Mandel-Eis **7,80 €**

TOPFENKNÖDEL
Vanillesoße | Marille | Karamell **7,80 €**

HOTELGASTHOF
DIETMAYR
MEHR ALS NUR GEMÜTLICH



Am Höhenberg 5
92318 Neumarkt i.d.OPf.
Tel.: 09181 32584

www.landgasthaus-almhof.de
lukas-almhof@t-online.de

Schmankerl-Öffnungszeiten:

Dienstag bis Freitag:

17.00 – 21.00 Uhr

Samstag und Sonntag:

11.00 – 14.00 Uhr und ab 17.00 Uhr

Montag Ruhetag

Sonn- und Feiertage mittags
zusätzlich Bratenklassiker

AUSGEZEICHNETE
BAYERISCHE
KÜCHE



MCM
MICRO COMPUTER MANAGING

KASSENSYSTEME

Neumarkter
Lammsbräu



ETL | Lenk & Kollegen

Steuerberatung in Neumarkt i.d.OPf.

BERSCHNEIDER
BERSCHNEIDER
ARCHITEKTEN BDA
INNENARCHITEKTEN
www.berschneider.com

Distler Christian
92364 Deining-Oberbuchfeld
www.distler-gmbh.de
Tel. 0 91 84 3 34 8

• Heizung • Sanitär
• Solar
• Kundendienst
• Landtechnik



RÜBENRETTER



SUPPE **6,90 €**

KARTOFFELRAHMSÜPPCHEN

Trüffelöl.Kartoffelbrot

KASPRESSKNÖDEL

Zwiebelkraftbrühe

ZUM DAZUESSEN **3,90 €**

KNACKIGER BUNTER SALAT

Kartoffeldressing

RÖSCHES KNOBLAUCH-KARTOFFELBROT

KALTE VORSPEISE **9,90 €**

ODER ALS HAUPTGANG **14,90 €**

VOGEL-SPECKKNÖDELSALAT

Parmesan.Kartoffeldressing

WARME VORSPEISE **9,90 €**

ODER ALS HAUPTGANG **14,90 €**

KARTOFFELRÖSTI

Gebeizter Lachs.Meerrettichschmand
an Vogersalat

SPECKKNÖDEL

Pilzgröstel an Vogersalat

HAUPTGERICHTE ALM KLASSIKER **15,90 €**

BERG CORDONBLEU

Bergkäs.Rauchschinken.Bratkartoffeln

ALMSCHNITZL

Meerrettich-Senfpanade.Fritten

KAS'BURGER

Bergkäs.Rinderpattie

HAUPTGERICHTE
RUND UM DEN KNÖDEL **19,90 €**

KRÄUTERKNÖDEL.KALBSLEBER

Gebackene Apfelringe.Cassisoße

RAHMKARTOFFELKNÖDELCHEN

Geschmorte Rinderbacken.Kürbisgemüse



KARTOFFELKLOSS

Schorsch's RinderRoulade.Rotkohl.
Burgunderrahmsöße

KLÖSSCHEN von Edelfischen

Kürbispüree

HAUPTGERICHT RIND **25,90 €**

ZWIEBELROSTSTEAK

BackZwiebeln.Knusprige Landkartoffeln

SCHMANKERL FÜR ZWEI **59,90 €**

FISCHPLATTE.

Gebratene Fischfilets.Scampi.Gemüse.
Kartoffeln.Sauce Bearnaise.Salate

STEAKPLATTE.

Roastbeef.Rinderfilet.Hendl.Landkartoffeln.
Gemüse.Sauce Bearnaise.Salate

VEGETARISCH **13,90 €**

KASPRESSKNÖDEL

mit Spitzkohl

VEGAN **13,90 €**

SÜSSKARTOFFELPUFFER

Vegane Sauce Bearnaise an Vogersalat

SÜSSKARTOFFELGNOCCHI

Gemüse.Kokossoße

DESSERT WARM **10,90 €**

MARILLENMARZIPANKNÖDEL

Vanillesoße.Konfit

SÜDTIROLER Apfelknödel

karamalisierte Apfelspalten

KAISERSCHMARRN

Apfelmus.Vanilleeis

DESSERT KALT **7,90 €**

3-ERLEI Bauernhof-Eis

Schnickschnack

CHEESECAKE-ZWETSCHGEN

im Glas





FRANZISKUS

restaurant | grill | biergarten

Allersberger Straße 35
92342 Freystadt
Tel.: 09179 963 38 53

www.restaurant-franziskus.de
info@restaurant-franziskus.de

Öffnungszeiten:

Mittwoch bis Freitag:

17.00 – 23.00 Uhr

Samstag und Sonntag:

11.00 – 23.00 Uhr

Montag und Dienstag: Ruhetag



Neumarkter Lammsbräu



Autolackier-Fachbetrieb

KAISER



NIEßBECK

OBST & GEMÜSE

www württembergische

Ihr Fels in der Brandung.

Generalagentur Jochell Schöll

Egerländer Str. 38 · 92318 Neumarkt i.d.OPf.



Fischzucht Riedl





SUPPEN

- KRÄUTERKLÖSSCHEN**
in Selleriecremesuppe mit Kürbis-Chips **5,50 €**
- GEBACKENE SPECKKNÖDEL**
in einer Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen **5,50 €**

VORSPEISEN

- KNÖDEL-TATAR**
auf Rote-Bete Carpaccio mit Tranchen von geräucherter Entenbrust und Preiselbeer-Vinaigrette **8,90 €**
-  **PISTAZIEN-MINZE-KNÖDEL**
auf Kürbisragout zu Juradistl-Honig-karamellisiertem Ziegenkäse vom Ziegenhof Deß **8,50 €**
-  **BUCHWEIZENKNÖDEL GEBACKEN**
mit Lammfleischfüllung vom Juradistl-Lamm auf Kichererbsen-Mousse mit Petersiliensalat und Joghurt-Minze-Sauce **9,50 €**
- KNÖDEL-TONNATO**
Kalbsfleischklößchen an Thunfischsauce, Apfelkapern und Feldsalat vom Biohof Sinke **8,50 €**

HAUPTGANG

- REISKNÖDEL**
mit gegrilltem Rinderherz in Teriyakiglasur, Asia-Gemüse und Sesam **16,20 €**
- PILZKNÖDEL**
zu geschmorten Kalbsbäckchen auf Selleriepüree und herbstlichem Gemüse **22,50 €**
- BRIOCHEKNÖDEL**
zu Hirschrücken mit Walnusskruste auf Rahmwirsing vom Biohof Sinke und Brombeerjus **24,90 €**
- KNÖDELKRUSTE**
auf Saiblingsfilet von der Braunmühle mit sautiertem Gemüse und Rieslingsauce **18,50 €**
- KARPFENKNÖDEL**
Karpfenfilet von der Braunmühle im Wirsingblatt auf Graupenrisotto und Weißbierschaum **16,90 €**

VEGETARISCH

- LINSENKNÖDEL – VEGAN**
in einer Erdnusspanade geröstet, auf herbstlichem Wurzelgemüse und Orangen-Kräuter-Gremolata **12,80 €**
- WALNUSS-GNOCCHI**
mit pikanter Ricotta-Pilzfüllung, gebratenem Radicchio und Trüffelsauce **14,90 €**

DESSERT

- MOHNKNÖDEL**
mit Nougatkern, Vanillesauce und Rotweinzwetschgen **6,50 €**
- MARILLENKNÖDEL**
mit Pistazienbrösel, Mango und Joghurtsauce **6,90 €**



FRANZISKUS
restaurant | grill | biergarten

Lex

Café · Restaurant · Neumarkt

Regensburger Str. 109
92318 Neumarkt
Tel.: 09181 50907500
Fax: 09181 50907550

www.lex-neumarkt.de
info@lex-neumarkt.de

Öffnungszeiten:

Montag - Freitag:
09.00 – 23.00 Uhr

Samstag:
17.00 – 23.00 Uhr

geschlossen an Sonn- und Feiertagen
Schmankerlkarte ab 18.00 Uhr



HÄRTEIS
GETRÄNKE · FESTZELTE



MCM
MICRO COMPUTER MANAGING
IT - SYSTEME



Neumarkter
Lammsbräu
☞ ☛ ☞

DINZLER
KAFFEERÖSTEREI

Stender
gourmet
BEINGUTES A. U. M. H. T. A.

Adelholzener
ASERNGELEN
Classic

TROISER
Service-Bund, food service, jedersatz, on jelem On



nagler



STEUERKANZLEI
MÜHL
www.steuerkanzlei-muehl.de

Gutmann
Gutes Hefeweizen

fink.higiene



VORSPEISEN

ARANCINI SICILIANI

Sizilianische Reisknödel mit Safran, gegrillten Zucchini, buntem Blattsalat & Rucola in Zitronendressing

12,80 €

CHAR SIU BAO

mit Schweinefleisch gefüllte Hefeknödel auf Chiffonade mit gebratenen Pilzen, Sojasprossen, Erdnüssen und Karottenstreifen

10,20 €

SUPPE

KASPRESSKNÖDELSUPPE

6,80 €

LEBERKNÖDELSUPPE

4,80 €

HAUPTSPEISEN

HANFKNÖDEL

auf jungem Blattspinat mit gebratenen Lauchzwiebeln, geschmorten Kirschtomaten und Parmesan

15,20 €

HIRSCHRAGOUT

mit Spinatknödel, gebratenem Rosenkohl und Rotweibirnen

19,80 €



ENTENBRUST

auf den Punkt gegart, mit Blaukraut, Preiselbeeren und Juradistl-Knödel

22,50 €

DORADENFILET

mit Gnocci a la romana und gebratenem Antipastigemüse in Tomatensugo

18,50 €

DESSERT

ZWETSCHGENKNÖDEL

mit Zimt-Pflaumeneis & Vanillesauce

8,50 €

MOCHIS

Japanische Reisteigbällchen mit Litschi & Mango

7,80 €



 *Oberer Ganskeller*
NEUMARKT

Ringstraße 2
92318 Neumarkt
Tel.: 09181 512 035

info@obererganskeller.de
www.obererganskeller.de

Öffnungszeiten:
Montag – Samstag:
09.30 – 24.00 Uhr
Sonntag:
09.30 – 22.00 Uhr



Lebensmittelhandel GmbH & Co
Handelsgesellschaft KG

Grat Kartoffeln



BIO 
KRISTALL



BÄCKEREI - KONDITOREI
GSCHEIDINGER

Steuerkanzlei

wittmann

fink.hygiene


VORSPEISEN

HAUSEGEMACHTE WALNUSSEBUTTER mit frischem Kartoffelbrot	4,80 €
CREMIGER KARTOFFELKAS mit frischem Kartoffelbrot	4,80 €
KARTOFFELCREMESUPPE mit Rote Bete und Sahneschaum	5,20 €

HAUPTGÄNGE

 ½ ENTE MIT JURADISTL-KARTOFFELKNÖDEL und Apfelrotkraut in Orangensoße	18,80 €
ROSA GEBRATENE ENTENBRUST mit Kartoffelkräpfen, Rosenkohlgemüse und Cassissoße	21,80 €
„WAMBADA“ mit Hackfleisch gefüllter Kartoffelknödel in einer Specksoße mit deftigem Sauerkraut (dauert ca. 20 min. oder auf Vorbestellung)	12,80 €
KARTOFFELSTRUDEL gefüllt mit Lachs und Kabeljau auf Rieslingsoße, dazu Saisongemüse vom Garten	18,80 €
GEMÜSESCHUPFNUDELN mit frischen Kräutern und Cherrytomaten	11,80 €
 ZARTES LAMMGULASCH vom „Juradistl-Lamm“, geschmort in Rotwein und Rosmarin, dazu Rote-Bete-Semmelknödel	16,80 €

DESSERT

KARTOFFEL-APFEL-STRUDEL mit Vanilleeis und Sahne	7,80 €
FINGERNUDELN mit Mohnzucker und Apfelmus	7,80 €
 LAVENDEL-KROKANT-PARFAIT mit eingelegten Gewürz-Sauerkirschen und Juradistl-Honig	7,80 €



POSTBERCHING

Johannesbrücke 5
92334 Berching
Tel.: 08462 20042 – 0
Fax: 08462 20042 – 154

post@post-berching.de
www.post-berching.de

Öffnungszeiten:
11.00 bis 14.00 Uhr
18.00 bis 21.30 Uhr



Leberecht Goeritz

MOLKEREI+FRISCHPRODUKTE
www.leberecht-goeritz.de



Gutmann
Gutes Hofweizen

Metzgerei - Gasthaus
Sippl Wegscheid



Wackersberg 12
92334 Berching



STERN



Schattenhofer
BRAUEREI - GASTWIRTSCHAFT - HOTEL

Christian Sippl



Neumarkter
Lammsbräu



Brüderlein
Getränke GmbH

& ON&OFF
KREATIONSBURO




Inh. Werner und
Charlotte Schels
Reichenauplatz 2
92334 Berching/OPf.
Telefon 08462/1 035

Café

Mittelbach

Konditorei - Bäckerei

APERITIF

BROMBEER-FLIEDER SORBET mit Secco aufgegossen	6,00 €
 JURADISTL APFELSCHORLE 0,4 l	4,10 €
SECCO Kerner, Wein & Sektgut Bleimer Schloss, Greding, 0,1 l	3,50 €



VORSPEISEN / SUPPEN

RINDERKRAFTBRÜHE MIT KASPRESSKNÖDEL und Gemüsejulienne	5,20 €
BREZENKNÖDEL-CARPACCIO mit weißem Balsamico mariniert, mit in Knoblauchbutter gebratenen Kräutersaitlingen, Rucola und Parmesanspäne	10,90 €

HAUPTGERICHTE

KNÖDEL TRIS Rote-Bete-, Spinat- und Kürbisknödel auf Wurzelgemüse und Walnuss-Salbei-Butter dazu Rucola und Parmesanspäne	14,30 €
Gegrillte Rapperszeller Hähnchenbrust mit Salbei und Parmaschinken gefüllt auf Morchelrahm, glacierten Karotten und getrüffeltem Gnocchi	22,90 €
GRAMMELKNÖDEL vom Berchinger Strohschwein auf Speck-Sauerkraut und geschmolzener Butter dazu gehobelter Hartkäse	10,90 €
 BAYERISCHER SAUERBRATEN „BÖFFLAMOTT“ vom Juradistl Weiderind mit Blaukraut und Serviettenknödel	15,90 €
 FESTBIERGULASCH vom Juradistl Weiderind mit Paprika und roten Zwiebeln, dazu Böhmisches Knödel	14,90 €
WILDRÜCKEN unter der Giersch-Parmesankruste an kräftiger Waldpilz-Jus dazu Speck-Rosenkohl und dreierlei Knödel	24,90 €

SONNTAGS-EMPFEHLUNG

 SCHWEINEBRATEN VOM BRUSTSPITZ in Bier-Kümmelsauce dazu Blaukraut und Juradistl-Kartoffelknödel	13,60 €
 GEKRÄUTERTER BRATEN vom Franken Alb Kalb in Heurahmsöße mit Wurzelgemüse, Juradistl-Kartoffelknödel und Semmelknödel	17,20 €

DESSERT

ZWETSCHGEN-MARZIPANKNÖDEL an Zimtcrumble dazu Bauernhof Vanilleeis und Tonkabohnen-Nougat-Espuma	8,90 €
---	---------------



Berghotel
Sammüller
ein Stück Glück!

Schafhofstraße 25
92318 Neumarkt
Tel.: 09181 4057-0
Fax: 09181 405720

hotel@sammueller.de
www.sammueller.de

Öffnungszeiten:

Montag – Samstag: 11:00 – 22:00 Uhr
Unsere Küche kocht für Sie
bis 20:30 Uhr

**Sonn- und Feiertage
keine Schmäckerkarte!**



KAFFEE RÖSTEREI
Parsberg



HÄRTEIS
GETRÄNKE · FESTZELTE

GEWINNBLICK⁺
KASSENSYSTEME EBNER



**Neumarkter
Lammsbräu**

Allianz 
Christian Lenz
Versicherungskaufmann
Allianz Generalvertretung

TAXI Service Leitsysteme
09181 510077
Neumarkt
24 Std. Service · Privatfahrten · Kurienfahrten
Flughafenverkehr · Dien- und Krankenfahrten

PUNTURA
RAUMGESTALTUNG

neve
DESIGN | KONZEPT | KOMMUNIKATION
www.neve-design.de

kupfer & sohn
OBST · GEMÜSE · SÜDFRÜCHTE

DIE EINRICHTUNG
PRÖBSTER
Wohnen. Kochen. Raumkonzepte.



APERITIF

LILLET ROUGE TONIC

mit Lillet Rouge, Tonic Water, Eis und Orangenscheibe **6,20 €**

THE BOLD COCKTAIL

mit Jameson Bold Whiskey, Lillet Rouge, Kirschsirup, Zimtsirup und Orangenbitter **7,50 €**

SUPPE

KRÄFTIGE BOUILLON VOM ALMOCHSEN

mit Kaspresknödel **6,80 €**

VORSPEISEN UND SALATE

CARPACCIO VOM BREZENKNÖDEL

mit Essig-Kräutersud, mariniertem Frühlingslauch und Salatbouquet **13,20 €**

HERBSTLICHE SALATPLATTE

mit gebackenen Kartoffelfrischkäseknödel, gefüllt mit Walnüssen dazu Weißbiervinaigrette **19,20 €**

VEGETARISCH

WALDSCHWAMMERLRAGOUT

mit Brezenknödel und herbstlichem Blattsalat **18,50 €**

SPINATKNÖDEL

mit herbstlichem Gemüse in Kräutersahnesoße und frisch gehobeltem Parmesan **18,50 €**

MEDITERRANES GEMÜSE-KNÖDELINO

mit Hirtenkäse **17,50 €**

FISCH

KARPFENNUGGETS IM BIERTEIG

mit Kartoffeldrillingen und Kräutertopfen zum Dippen, dazu Salat **18,80 €**

HAUPTSPEISEN



KAISERFLEISCH

vom Juradistl-Weiderind mit würziger Meerrettichsoße, dazu Oberpfälzer Reibeknödel **19,80 €**

WILDERERPFANDL

Rehragout vom Oberpfälzer Wildbret dazu Mandelbrokkoli und Semmelkloß **19,20 €**

KALBSKNÖDEL

im Gemüse-Kräuter-Sud dazu herbstliches Gemüse **17,80 €**



OCHSENBRATEN

vom Bio-Ochsen mit Juradistl-Kartoffelknödel und Apfel-Blaukraut **19,80 €**

KRUSTENBRATEN

vom Oberpfälzer Landschwein mit einem Duett vom Knödel und herbstlichem Salat **17,50 €**



KNUSPER-GÄNSEKEULE AUS DEM REINDL

mit Juradistl-Kartoffelknödel und Apfel-Blaukraut **18,90 €**

DESSERTS

ZWETSCHGENKNÖDEL

auf Omas Vanillesoße und Zimtucker **7,80 €**

SÜSS /SAUERES KÜRBISKOPF

mit Mohn Knödel und Walnußeis **6,80 €**

BAUERNHOFEIS „VANILLE“

mit selbstgemachter Waldbeerenmousse und Schlagrahm **6,80 €**



EVENTS 2020

Hotelgasthof Am Schloss

Freitag, 30. Oktober 2020

Gambas Total Buffet

Fangfrische Gambas...

... und zwar so viele Sie mögen!

Gambas bis zum Abwinken servieren wir Ihnen mit unseren fruchtig-pikanten Dips, knusprigen Kartoffeln, ofenfrischen Knoblauchbrot, Reis und bunten Salaten.

Zum Jubiläumspreis von

25,50 Euro pro Person

von 18:00 bis 21:00 Uhr!

... das Beste, was Gambas passieren kann!



SCHMANKERLWOCHEN - PREISE 2020

1. Preis – Köln erleben



Ein exklusives Wochenende für zwei Personen in der Rheinmetropole Köln.

Drei Nächte für zwei Personen im Superior Zimmer inklusive reichhaltigem Frühstücksbuffet im 4*- Hotel Park Inn by Radisson Köln City West. Neben den Annehmlichkeiten der Superior-Kategorie erwarten Sie weitere Extras, wie die kostenlosen Artikel in der Minibar, eine Nespresso Maschine und ein eigener Safe auf dem Zimmer.

Genießen Sie ein Candlelight-3-Gang-Dinner inklusive einer Flasche Mineralwasser mit Ihrer Begleitung im Restaurant Triforum.

In diesem Jahr ermöglicht Ihnen das Team vom Park Inn by Radisson Neumarkt einen exklusiven Städtetrip ins Rheinland.

Gewinnen Sie einen Kurzurlaub im 4*-Sterne Park Inn by Radisson Köln City West.

Neben den 205 modernen Zimmern verfügt das Haus über ein A-la-carte Restaurant mit Terrasse und einer trendigen Hotelbar, an

der Sie sich nach einem erlebnisreichen Tag erholen können. Die Sauna auf dem Top-Floor bietet Ihnen eine weitere Möglichkeit der Entspannung während Ihres Aufenthaltes.

Am Morgen erwartet Sie ein leckeres Frühstücksbuffet im Hotelrestaurant. Hier starten Sie in den Tag voller neuer Erlebnisse und einzigartiger urbaner Eindrücke.

Lassen Sie sich vom kölschen Lebensgefühl mitreißen und genießen Sie einen Moment voller Lebensfreude, Kultur und Shoppingvergnügen.

Nach einer kurzen Straßenbahnfahrt oder einem kleinen Spaziergang vorbei am idyllischen Aachener Weiher und dem angesagten Belgischen Viertel erreichen Sie das Wahrzeichen Kölns - den Kölner Dom mit seinen zwei weltbekannten Türmen. Den Südturm können Sie mit seinen 533 Treppenstufen besteigen und erhalten als Belohnung einen traumhaften Blick über die Stadt.

Hierbei sehen Sie bereits die abwechslungsreiche Shoppingmeile „Schildergasse“, die keine Wünsche offen lässt und zum Einkaufsbummel einlädt.

Köln überzeugt seine Besucher auch mit zahlreichen Museen. Das Museum Ludwig zum Beispiel ist für alle Kenner der Kunstszene eine wichtige Adresse. Das Römisch-Germanische Museum wiederum zeigt allen Besuchern die Geschichte der Römerstadt Colonia Claudia Ara Agrippinensium.

Neben den Museen sind auch die Kulturorte der Stadt Köln immer wieder einen Besuch wert. Rufen Sie uns an und wir helfen Ihnen gerne mit kleinen Insidertipps weiter.

Wir freuen uns auf den Gewinner oder die Gewinnerin!

sponsored by



NEUMARKT

SCHMANKERLWOCHEN - PREISE 2020

2. Preis – Zünftiger Kurzurlaub



Ein Urlaub mit allen Annehmlichkeiten

Zwei Übernachtungen für zwei Personen inkl. Genießerfrühstück

Genießen Sie die ganz besondere Atmosphäre und jeden erdenklichen Komfort im 4-Sterne-Hotel "DER METZGERWIRT" in Sankt Veit im Pongau.

Das Urlaubserlebnis der Sonderklasse in der Region Salzburger Sonnenterrasse. Gemütliche Zimmer, freundliche, hochmoderne Annehmlichkeiten und ein kulinarisches Gourmet-Programm allerhöchsten Niveaus wollen erlebt werden.

M

Metzgerwirt

BLEIBEN & GENIESSEN

* * * *

3. Preis



Drei-Tages-Reise durch Deutschland

3-tägige Städtebusreise für eine Person

Unsere „Serie“ führt die Gäste in die sehr guten Firstclass-MARITIM Hotels innerhalb Deutschlands.

Die Reisedauer beträgt 3 Tage, Nutzung des Schwimmbades sowie Frühstücksbuffet und ein Abendessen im Hotel sind immer im Reisepreis enthalten, ebenso wie örtliche Führungen und Ausflüge.

Wählen Sie Ihr Reiseziel aus unserem aktuellen Katalog!

MERZ PREMIUM REISEN

TOURISMUSVERBAND NEUMARKT I.D.OPF. E.V.



Der Tourismusverband Neumarkt e.V. hat sich in den vergangenen Jahren sehr modern und breit aufgestellt und greift in vielfältiger Weise unterschiedlichste Projekte auf. Die Neumarkter Schmankerlwochen sind das Aushängeschild des Tourismusverbandes Neumarkt e.V. Etliche Partnerbetriebe sind uns seit 30 Jahren verbunden und neue Gastronomen haben sich in den vergangenen Jahren mit eingebunden. Darüber hinaus greift der Tourismusverband Neumarkt e.V. nennenswerte Ziele – auch im kulturellen Bereich – auf, zum Beispiel das deutschlandweit Beachtung findende Kunstprojekt „Kunst ohne Filter“ im Herzen der Stadt Neumarkt – direkt am Neumarkter Rathaus. So hat sich in den vergangenen Jahren viel getan – im Großen wie im Kleinen. Die ständig steigenden Übernachtungszahlen sprechen hier für sich. Von der Öffentlichkeit oft weniger wahrgenommen wird das Engagement des Tourismusverbands Neumarkt für die touristische Infrastruktur. So unterstützt der Verband z.B. die Anschaffung von Ruhebänken, Wanderkarten und Infomaterial und ist Ideengeber für vielfältige Projekte im Bereich Tourismus.

Eines unserer Ziele ist es, das Bewusstsein für die Wichtigkeit des regionalen Tourismus zu stärken. Denn vom regionalen Tourismus leben nicht nur Gastronomen oder Hoteliers – jeder Einzelne profitiert direkt oder indirekt vom florierenden Fremdenverkehr in Neumarkt. Zahlreiche Persönlichkeiten aus Handel, Wirtschaft und Politik sind dem Tourismusverband Neumarkt bereits beigetreten.

Werden auch Sie Mitglied!

www.tourismusverband-neumarkt.de

SCHMANKERLWOCHEN - PREISE 2020

4. Preis



Machen Sie aus Ihrer Feier einen Event

"Neumarkt aktuell" stellt für Sie eine Fotobox inkl. 400 Fotos zum Ausdrucken zur Verfügung.

Geben Sie Ihrer Geburtstagsfeier, Ihrer Party oder einem anderen Event das gewisse, besondere Extra!

Ihre Gäste werden begeistert sein und können eine bleibende Erinnerung mit nach Hause nehmen.

5.– 7. Preis



Lust auf Farbveränderung?

Gewinnen Sie je einen Einkaufsgutschein in Höhe von 50,00 € im Farbenfachgeschäft Lederer.

8.+ 9. Preis



Schmankerltaxi

Gewinnen Sie einen Gutschein über 50,00 € für Fahrten mit Jura-Taxi Karsten Dittrich.

Der Gutschein gilt natürlich nicht nur während der Schmankerlwochen.



SCHMANKERLWOCHEN - PREISE 2020

10.– 18. Preis



Schmankerlgutscheine

Genießergutscheine im Wert von je 50,00 €
von den Neumarkter Schmankerlwirten:

Hotelgasthof Dietmayr

Restaurant Lex

Hotel-Gasthof am Schloß, Pilsach

Restaurant Franziskus, Freystadt

Gasthaus Oberer Ganskeller

Landgasthaus Almhof am Höhenberg

Ristorante La Fortunella

Hotel Post Berching

Berghotel Sammüller

19.– 28. Preis



Zehn Burgis Knödelliebe Schmankerlpakete

Gewinnen Sie für den Knödelgenuss zu Hause je ein Paket bestehend aus: Burgis Kühltasche gefüllt mit fünf Produkten von Burgis Knödelliebe und einem hochwertigen Burgis Einkaufskorb.

29.+ 30. Preis



NeuerMarkt

einkaufen · leben · genießen

Shopping-Vergnügen

Gewinnen Sie für Ihren kleinen oder großen Einkaufsbummel Gutscheine im Wert von je 25,00 €. Einzulösen überall in NeuerMarkt.

SCHMANKERLPASS SPIELREGELN

Schmankerlpässe erhalten Sie bei jedem der Schmankerlwirte. Auf dem Schmankerlpass befinden sich drei Stempelfelder, die Sie von Ihrem Schmankerlwirt abstempeln lassen können.

WICHTIG: Sie brauchen Stempel von drei unterschiedlichen Schmankerlwirten, sonst kann Ihr Schmankerlpass nicht an der Verlosung teilnehmen!

Bitte den Schmankerlpass mit Name und Adresse versehen und bis spätestens **07. November 2020** einsenden bzw. abgeben: Tourist-Info, Rathausplatz 1, 92318 Neumarkt.

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.



30
JAHRE



www.schmankerlwochen.de

SCHMANKERLTAXI



Bequem zu Ihrem Schmankerlwirt und vor allem sicher wieder nach Hause mit unserem Schmankerltaxi.

Rufen Sie Ihr Schmankerltaxi unter 09181 461033.

Wir haben mit dem Taxiunternehmen Jura-Taxi Karsten Dittrich eine Vereinbarung geschlossen:

15 % der regulären Fahrtkosten zu Ihrem Schmankerlwirt und wieder zurück übernimmt der Tourismusverband Neumarkt e.V. mit der Schmankerlwirtegemeinschaft.

Die Fahrtstrecke verläuft auf direktem Weg ohne Zwischenstopps oder Umwege!

Wir bitten Sie, bei der Taxibestellung ausdrücklich das Schmankerltaxi zu ordern.

Als Beleg halten Sie bitte einen Schmankerlpass bereit!



Knödel vom Spezialisten.



ab 01.10.2020

im Handel erhältlich



Unser Qualitätsversprechen.

„Einzigartige Produktqualität hat bei Burgis Familientradition. Für unsere Knödelspezialitäten verwenden wir ausschließlich beste Bauernkartoffeln von bayerischen Erzeugern. Darauf haben Sie unser Wort.“

Christina Dietmayr und Timo Burger
Geschäftsführung Burgis Knödeliebe



**Kein Knödel für die Tonne:
Der Knödel-Retter Werksverkauf.**

Öffnungszeiten: Montag – Freitag, 8:00 – 19:00 Uhr,
Samstag, 8:00 – 13:00 Uhr

Adresse: Burgis Knödeliebe, Kartoffelweg 1, 92318 Neumarkt

NEU!

Kartoffelknödel mit Hirschbraten
Knödelige Rezeptideen unter www.burgis.de/rezepte

Folge uns:

WIR EMPFEHLEN IHNEN UNSERE WERBEPARTNER

Adelholzener Classic
Afri Cola
Allianz Christian Lenz
Autohaus Müller
Autolackier-Fachbetrieb Kaiser
Bäckerei Gschneidinger
Bäckerei Härtl
Bäckerei Plank
Bauernhof-Eis
Beer Haustechnik GmbH
Berndt GmbH
Berschneider + Berschneider Architekten
BioKristall
Blumen Zuckschwert
Blumenwerkstatt Bauer
Brauerei Betz
Brauerei Gutmann
Brauerei Riedenburger
Brauerei Schattenhofer
Brauerei Tucher
Brauerei Veldensteiner
Brüderlein Getränke
Burgis Knödelliebe
Burkhardt Energie- und Gebäudetechnik
Chefs Culinar
Die Einrichtung Pröbster
Dinzler Kaffeerösterei
Distler Christian Heizung, Sanitär
Donhauser & Partner Steuerberater
Elektro Ulm
ETL Lenk & Kollegen Steuerberatung

Farben Lederer
FC Ingolstadt Schanzer
fink.hygiene
Fischzucht Riedl
Frisch-Ei-Dienst Simon
Fruchtimport Lindner
Gansbräu
Gewinnblick Kassensysteme Ebner
Graf Kartoffeln
Grapos
GVS Lebensmittelhandel GmbH
Härteis Getränke
Herrler Gourmet
Hofvermarktung Christian Sippl
J.J. Darboven
Jura-Clean
Jura-Fleisch
Jura-Taxi Dittrich
Juradistl
Kaffeerösterei Parsberg
Karl Kerler Weinimporte
Konditorei Mittelbach
Kupfer & Sohn Obst, Gemüse, Südfrüchte
Leberecht Goeritz Molkerei + Frischeprodukte
LVM Versicherung Mario Fickenschner
MCM Micro Computer Managing
Merz Reisen
Metro Cash & Carry
Metzgerei Bögerl am Marktplatz
Metzgerei Nießbeck
Metzgerei Sippl

Metzgerwirt
Münch & Münch Steuerberatersozietät
Nagler Fruchtsäfte
NeuerMarkt
Neumarkt Aktuell
Neumarkter Lammsbräu
Neumarkter Mineralbrunnen
Neve-Design
Nibler Elektrotechnik
Omega Sorg
On & Off Kreativbüro
Park Inn by Radisson
Puntura Raumgestaltung
Raiffeisenbank Neumarkt
Regnath Malerfachbetrieb
Reischböck Malerfachbetrieb
Rödl Energie
Rübenretter
Schreinerei Obermeier
Seeberger Kaffeespezialitäten
Sparkasse neumarkt
Stadt Neumarkt
Stadtwerke Neumarkt
Steuerkanzlei Mühl
Steuerkanzlei Wittmann
Taxi-Service Kienlein
Troiber
Wäscherei Meyer
Weingut Stern
Württembergische Agentur Schöll

Wir bedanken uns sehr herzlich bei den Unterstützern der Neumarkter Schmankerlwochen, ohne die diese Veranstaltung kaum möglich wäre.





30
JAHRE



IMPRESSUM

Herausgeber:

Tourismusverband Neumarkt i. d. OPf. e.V.
Rathausplatz 1, 92318 Neumarkt
1. Vorsitzender Werner Thumann

Gesamtherstellung:

Egbert Schwab, Dipl. Designer (FH)
Goldschmidtstraße 28a · 92318 Neumarkt
Telefon 09181 5091293

Fotos:

Hubert Bösl,
Egbert Schwab
Burgis Knödelliebe

Adobe Stock: Patryk Michalski

twomeerkats
Silvia Hohaus

karepa
Bernd Jürgens

Alexander Raths

shutterstock: B.G. Photography

www.schmankerlwochen.de