

32. NEUMARKTER SCHMANKERLWOCHEN

1. BIS 31. OKTOBER 2022

www.schmankerlwochen.de

DA
ISST
MUSIK
DRIN!

NEUMARKTER
SCHMANKERL
WOCHEN

SEIT 1991



TOURISMUSVERBAND

NEUMARKT I.D.OPF. E.V.



Der Tourismusverband Neumarkt i.d.OPf. e.V. ist sehr modern und breit aufgestellt und greift in vielfältiger Weise unterschiedlichste Projekte auf. Dabei sind die **Neumarkter Schmankerlwochen** unser Aushängeschild. Etliche Partnerbetriebe sind seit über 30 Jahren mit dabei und neue Gastronomen haben sich in den vergangenen Jahren eingebracht.

Darüber hinaus verfolgt unser Verband auch im kulturellen Bereich Ziele, zum Beispiel das deutschlandweit Beachtung findende Kunstprojekt „**Kunst ohne Filter**“ – direkt am Neumarkter Rathaus.

Von der Öffentlichkeit oft zu wenig wahrgenommen wird das Engagement des Tourismusverbands Neumarkt i.d.OPf. e.V. 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 von ihm leben nicht nur Gastronomen oder Hoteliers – jeder Einzelne profitiert direkt oder indirekt vom florierenden Tourismus in Neumarkt. Zahlreiche Persönlichkeiten aus Handel, Wirtschaft und Politik sind dem Tourismusverband Neumarkt i.d.OPf. e.V. bereits beigetreten.

Werden auch Sie Mitglied!

www.tourismusverband-neumarkt.de

NEUMARKTER SCHMANKERLWOCHEN 2022



V. l. n. r.: Francesco Pagano + Karin Pagano (La Fortunella), Geschäftsführer Rainer Seitz, Bianca Wutz (Post Berching),
1. Vorsitzender Werner Thumann, Beate Schiller (Franziskus), Viktoria Lukas + Dominik Hafner (Almhof), Sabine Kanzler (Goldener Hirsch)
Regina Kerschensteiner (Am Schloss), Florian Wöllmer (Kaymers59), Lisa Hübner (Am Schloss), Michaela Lang (Geschäftsstelle)

SCHMANKERLWOCHEN 2022

DA ISST MUSIK DRIN

Essen kann wie Rock 'n' Roll sein: wild, aufregend, ungestüm. Eine gute Mahlzeit kann aber auch wie zeitlose Klassik klingen: fein abgestimmt, nuanciert, eine in sich komplett gelungene Komposition. Und dann gibt es noch die echten kulinarischen Schlager: vielleicht nicht besonders aufregend, aber harmonisch und einfach immer wieder gut! Unsere Neumarkter Schmankerlwirte komponieren ihre Schmankerlwochen-Speisekarten heuer unter dem Motto „Da isst Musik drin!“

Es gibt unzählige Lieder, die dem Thema Essen und Trinken gewidmet sind. Musik und Kulinarik sind Emotion, sind Nahrung für Körper und Seele. Das spiegelt sich in unzähligen Songs wieder. Ganz gleich ob Herbert Grönemeyer der „Currywurst“ huldigt, Supertramp ein „Breakfast in America“ bestellen, Udo Jürgens „Griechischen Wein“ genießt oder Trude Herr „lieber keine Schokolade“ will - ein gutes Essen kann uns an einen bestimmten Ort, an einen bestimmten Tag, in eine bestimmte Erinnerung zurückversetzen. Musik kann das ebenso. Ein Song aus den Tagen in der Jugenddisko und schon ist man wieder 16. Genauso wie ein Apfelkuchen, der schmeckt wie damals der von Oma, die Zeit für einen Moment anhalten kann.

Freuen Sie sich mit mir auf außergewöhnliche musikalisch-kulinarische Erlebnisse und lassen Sie sich von der Kreativität unserer Neumarkter Schmankerlwirte überraschen und begeistern. Der Takt wird vorgegeben von frischen, regionalen und saisonalen Produkten, für die Kompositionen sorgen unsere Wirte.

Einen guten Appetit wünscht Ihnen

Ihr

Werner Thumann

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

NEUMARKTER
**SCHMANKERL
WOCHEN**

SEIT 1991



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.



Am Höhenberg 5
 92318 Neumarkt i.d.OPf.
 Tel.: 09181 32584
 info@almrefugio.de
 info@landgasthaus-almhof.de
 www.almrefugio.de

Öffnungszeiten:

Dienstag – Samstag 17.30 – 22.00 Uhr
 Küche bis 21.00 Uhr
 Sonntag 11.30 – 14.30 Uhr
 Küche bis 14 Uhr
 Sonntag Abend und Montag Ruhetag



Let's Dance!

Hätten Sie's gewusst: Tanzen erlebt in Deutschland einen anhaltenden Boom, Tanzshows im Fernsehen sind beliebter denn je, Tanzkurse an Tanzschulen fast immer ausgebucht. Tanzbegeisterte zeigen ihre coolsten Videos im Internet.

Wir vom Almhof bitten zu Tisch mit klassischen Gesellschaftstänzen: Zu Tango und Salsa passen feurige argentinische und afrokaribische Vorspeisen.

Und wer könnte besser mit unserem Wiener Krensuppchen harmonieren als ein schneller Wiener Walzer?

In Kuba tanzt man bekanntlich Rumba und heiß wird uns dabei vom Ropa Viejo. Leidenschaftlich und impulsiv wie andalusischer Flamenco werden unsere Miesmuscheln die Schmankerlgemüter verzaubern.

Lassen wir doch den Abend mit einem Triple Chocolate Donut, inspiriert vom amerikanischen Line Dance ausklingen.





Almhof

DAS LANDGASTHAUS AM HÖHENBERG

VORSPEISEN

Tango – Argentinien

Choripan im Ciabatta Brötchen

Chorizo, karamellierte Zwiebeln, Auberginen,
Paprika & Knoblauch Soße

11,90 €

Salsa – Afrokaribisch

Hausgemachte Salsa mit Tacos

6,90 €

SUPPE

Walzer – Wien

Wiener Krensuppchen

mit Speckwürfelchen

7,90 €

Paradeisersuppe

6,90 €

HAUPTGERICHTE

Tango – Argentinien

Rib Eye Steak

mit Chimichurri & Folienkartoffel

28,90 €

Rumba – Kuba



Ropa Viejo – Rindfleischartopf

mit Zwiebeln, Paprika, Kapern, Oliven,
Knoblauch & Tomate sowie Reis
mit Kidneybohnen

21,90 €

Walzer – Wien

Wienerschnitzel vom Kalb

mit Zitrone, Sardellen & Kapern,
Kartoffel-Gurkensalat

24,90 €

Flamenco – Andalusien

Miesmuscheln

in Tomatensoße mit Weißbrot

19,90 €

DESSERT

Line Dance – Amerika

Triple Chocolate Donut

mit Blaubeereis

9,90 €

Ballett – Italien

Mini Windbeutel

mit Beerentopping

8,90 €

Unsere Alm-Klassiker sind wie jedes Jahr auch in der Speisekarte vorhanden



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

Sonntagmittag

keine Schmanerkarte!



European Food Contest

Kommen Sie nun mit uns auf eine kulinarisch-musikalische Reise quer durch Europa - bis in die Türkei, nach Israel und sogar Russland; mit Songs aus über 50 Jahren ESC Musikgeschichte!

Wir gratulieren: Mit dem ukrainischen Rap-Song Stefania holte sich heuer das ukrainische Kalush Orchestra den 1. Platz beim Eurovision Song Contest! Das Lied war ursprünglich der Mutter des Sängers Oleh Psjuk gewidmet. Im Ukrainekrieg wurde er aber immer häufiger für patriotische Videoclips genutzt und auf Social Media verbreitet; als eine Hommage an alle Mütter, die ihre Kinder im Krieg beschützen.

Weniger erfolgreich lief es dieses Jahr für den deutschen Teilnehmer Malik Harris, der mit Rockstars im Finale den letzten Platz belegte. Weil im Vorjahr die italienischen Newcomer von Måneskin den Titel geholt hatten, fand der 66. ESC dieses Jahr Mitte Mai in Turin statt.



**Fischzucht
Riedl**





FRANZISKUS

restaurant | grill | biergarten



VORSPEISEN

Schweden – Västerpottenpaj

Käse-Tarte mit Le Gruyère / Räucherlachs / Salatbouquet **10,50 €**

ABBA mit „Waterloo“ holte die Band 1974 mit großem Vorsprung den Sieg.

Türkei – Sigara Börek

Ziegenfrischkäse vom Ziegenhof/ im Yufkateig / Gurkenjoghurt / Petersiliensalat **9,50 €**

Sertab Erener's Sieg mit „Everyway That I Can“ in Riga 2003 war der Höhepunkt der türkischen ESC-Teilnahme.

Frankreich – gebackener Camembert de Normandie

Lauwarmer Camembert / Rote-Bete-Carpaccio / Datteln / Walnüsse / Pistazien **9,50 €**

Mit „L'oiseau et l'enfant“ gewann Marie Myriam den Grand Prix d'Eurovision 1977.

Zypern – Harissa Lamm – Koupes

Mit Juradistl -Lamm gefüllte Bulgur-Krokette/ Labneh / Granatapfel / Salatbouquet **11,50 €**

Die östlichste Mittelmeerinsel nahm erstmals 1981 am Eurovision Song Contest teil, gewann aber noch nie. Bestes Resultat war bisher ein zweiter Platz.

SUPPEN

Malta – Alljota vom heimischen Fisch

Karpfen und Saibling / Wurzelgemüse / brauner Reis **8,50 €**

Malta nimmt seit 1971 am Eurovision Song Contest teil. Die Insel im südlichen Mittelmeer hat wohl die passioniertesten Fans des Eurovision Song Contest.

Österreich – Steirische Kürbiscremesuppe

Steirisches Kürbisöl/ geröstete Kürbiskerne / Kürbischips **5,90 €**

Conchita Wurst gewinnt den 59. Song Contest mit 290 Punkten. Der Titel „Erste Frau mit Bart“ beim Eurovision Song Contest“ war ihr zuvor schon sicher.

HAUPTGANG

Georgien – Satsivi

Maishähnchenbrust / Walnuss-Sauce / gegrillter Kürbis / Pilaw Reis/ Granatapfel **16,50 €**

Die Kaukasusrepublik Georgien ist erst seit 2007 beim ESC dabei.

HAUPTGANG

Italien – Ossobuco vom Juradistl Rind

Beinscheibe geschmort/ Safran Risotto / Gremolata **22,90 €**

Da staunte die ESC-Fangemeinde nicht schlecht, als sich die italienische Rockband Måneskin und ihr Protestsong „Zitti e buoni“ („Still und brav“) an die Spitze der Punktetafel schoben.

Deutschland – Himmel und Erd

Kartoffelrösti / Apfelpüree / knusprige Blutwurst vom Gögelsbacher Strohschwein, Röstzwiebeln **15,90 €**

Neben Belgien, Frankreich, Italien, Luxemburg, den Niederlanden und der Schweiz gehörte Deutschland zu den Gründungsländern des Eurovision Song Contest. Nicole holte 1982 den ersten deutschen Sieg im Wettbewerb.

Russland – Pelmeni

Pelmeni mit Juradistl Lamm-Füllung / gebratene Pilze/ Salbei-Butter **16,50 €**

2008 gelang dem Land der erste Sieg - mit Dima Bilans Song „Believe“.

Israel – Falafel (auch vegan möglich)

Kichererbsenbällchen / Rote Bete Hummus / Petersilien-Salsa/ Joghurtsauce **15,20 €**

Israel gab 1973 sein Debüt beim Grand Prix. Seitdem gewann das Land bereits vier Mal den internationalen Musikwettbewerb.

DESSERT

Slowenien – Prekmurska

der berühmte slowenische Schichtkuchen mit Mohn / Quark / Walnüssen / Juradistl Honig-Eis **8,90 €**

Über Platz 7 ist das Land bisher nicht hinausgekommen. Oft scheiterten die slowenischen Teilnehmer auch schon in den Halbfinalen.

Irland – Irish Cream Cheesecake

mit Whiskey Caramel Mousse **9,50 €**
Irland zählt zu den erfolgreichsten Teilnehmerländern des Eurovision Song Contest. Die grüne Insel belegte sieben Mal den ersten Platz

Events

Donnerstag ist Burgertag - ganz im Zeichen des ESC .

European Burger Day

**Freitag 14. 10.2022 und Samstag 29.10.2022
ESC- Gin Tasting – in unserer FranzBar**

Gemeinsam trinken wir uns durch Länder des ESC und reichen dazu passende Tapas. Im Gin-Seminar „ESC -“ stellen wir Ihnen eine Auswahl von acht exzellenten Gin Marken vor. Erlebt wie unterschiedlich Gin und Gin Tonic riechen und schmecken können.

Teilnehmerzahl: 5-10 Personen
Preis: 59,00 EUR
Beginn: 19:00 Uhr
Gebeber: Sarah und Pierre Kasper





POSTBERCHING

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

post@post-berching.de
www.post-berching.de
Facebook: @postberching
Instagram: @postberching

Montag bis Samstag
11.30 – 14.00 Uhr
18.00 – 21.00 Uhr
21.00 – 21.30 Uhr (kleiner Auszug aus der Karte)
Sonn- und Feiertags
11.30 – 14.00 Uhr
17.30 – 21.00 Uhr



Was fürs Ohr und den Gaumen

Bei unserer Schmankerlkarte lohnt es, Smartphone und Kopfhörer gleich mitzubringen: Denn so smooth and sugar geht unser Himbeer-Rosen-Sorbet nur mit Juicy Fruit von Mtume runter.

Als Hauptgang rockig rauchige Vibes von Ram Jam und ihrem Hit *Black Betty*: Dazu schmeckt unser Black Bean Patty mit leckeren Toppings am aller Feinsten.

Schon die Purple Haze Karotten mit Hanfschäumchen unter unserem Strudel gekostet? Hans Söllner lässt grüßen!

Zuletzt eine Hommage an Kiss – definitiv dafür gemacht, dass wir ihn lieben: unser saftiger Schokokuchen an Erdbeer-Rosen-Gel, Beeren und Rahm.



kupfer & sohn
NÜRNBERG • BERGKIRCHEN

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



Mittelbach

Konditorei – Bäckerei



Gutmann
Gutes Hofweizen

Leberecht Goeritz
MOLKEREI+FRISCHPRODUKTE
www.leberecht-goeritz.de



Neumarkter
Lammsbräu

Schattenhofer
BRAUEREI • GASTWIRTSCHAFT • HOTEL

Christian Sippl



Metzgerei - Gasthaus
Sippl Wegscheid



Wackersberg 12
92334 Berching





POSTBERCHING

APERITIF

„Juicy Fruit“-Mtume

Himbeer-Rosen-Sorbet mit Secco aufgegossen **6,20 €**

VORSPEISE / SUPPE

„La donna é mobile“ – Luciano Pavarotti

Vorspeisen Variation mit Beef Tatar, Vitello Tonnato und in Rosmarin gebeizter Lachsforelle **12,80 €**


„Oh, mein schönes Berching“ – Karl Schneider




Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle vom Berchinger Lamm **5,30 €**

HAUPTGERICHTE


„Mei Voda hod an Marihuanabaam“ – Hans Söllner

 **Strudel** von Kartoffel, Trüffel und Saisongemüse auf Purple Haze Karotten und Hanfschäumchen **17,80 €**

„Black Betty“ – Ram Jam

 **Black Bean Patty** im Schwarzen Bun mit Pfeffer-Mayonnaise, Salat, Cheddar, Onion-Rings und rauchiger BBQ-Sauce **12,90 €**
+ Pommes frites
+ Süßkartoffelpommes

„Ti Amo“ – Howard Carpendale

 **Kartoffel-Pastinakengnocchi** in Olivenöl mit italienischer Nduja, Chili, Brokkoli und Kirschtomaten gebraten dazu Parmesanspäne **16,40 €**

„I´m shipping up to Boston“ – Dropkick Murphys

Fish 'n' Chips vom Oberpfälzer Karpfen im Ale-Backteig gebacken dazu Sauce Tatar, Biermayonnaise und dicke Pommes **15,30 €**

Dazu empfehlen wir: Riedenburger Brauhaus Apple Cider

HAUPTGERICHTE


„Wart amol gschwind“ – Willy Astor

Dreierlei von der schwäbischen Alb
rosa gebratener Rostbraten, Schweinefilet im Speckmantel und Maultasche an Jus, Röstzwiebeln und Schupfnudeln **24,30 €**

„Moskau“ – Ralph Siegel

Beef Stroganoff – neu interpretiert
Filetsteak an Sauce Stroganoff, Perlzwiebeln, Rote Bete, Kartoffel Mousseline und Trüffelnocklerl **32,70 €**

„Flat Beat“ – Mr. Oizo

 Flat Iron Steak vom Juradistl Weiderind an Portwein Jus, Grillgemüse und Pariser Trüffel Gnocchi **28,60 €**

DESSERT

„I was made for loving you“ – Kiss

Gâteau au chocolate
Saftiger Schokoladenkuchen an Erdbeer-Rosen-Gel, Beeren und Rahm **8,60 €**

„Pour Some Sugar on Me“ – Def Leppard

Tonkabohnen **Creme Brûlée** mit Zwetschgenröster **7,90 €**



Litzloher Str. 8
92367 Pilsach
Tel.: 09181 5106-0
Fax: 09181 51060-99
www.am-schloss.de
info@am-schloss.de

Schmankerl-/Küchen-Öffnungszeiten:

Genießen Sie unsere SCHMANKERLN & KLASSIKER
von:
Mittwoch bis Samstag:
11.30 – 14.00 und 17.00 – 21.00 Uhr
Sonn- & Feiertage:
11.00 – 14.00 und 17.00 – 20.00 Uhr

Montag und Dienstag: Restaurant geschlossen!
Sonntagmittag: Auszug aus der Schmankerlkarte
An Sonn- und Feiertagen: mittags zusätzliche Bra-
tengerichte frisch aus dem Ofen



MusikEssen - eine Liebesgeschichte

Ein Evergreen erfüllt drei Kriterien: nach seiner Veröffentlichung ist er über viele Jahrzehnte beliebt. Zweites sind seine Harmonie, der Rhythmus und seine Melodie relativ simpel gehalten, so dass jeder den Refrain mitsingen kann. Drittens: Jeder kennt ihn und mag ihn und das über Generationen hinweg.

Beim Lesen unserer Speisekarte gibt es bei unseren lieben Gästen sicher den ein oder anderen Aha-Moment. Für jede Hauptzutat unserer herbstlichen Speisekarte haben wir einen passenden Songtitel ausgesucht. Unsere Musikauswahl vielleicht auch ein Gesprächsanlass bei Tisch?

Ob bei unserer cremigen Pastinaken-Suppe nun wirklich das Salz fehlt, müssen Sie entscheiden.

Auf jeden Fall ernten wir mit unserer köstlichen, mit Limetten und Knoblauch marinierten Hähnchenbrust den "Lemon Tree" von Fools Garden und unsere Füße wippen beim Fünferlei von der Mango zu "Mango No. 5" vergnüglich im Takt.



BE„GIN“EN



**Pilsacher Wolf golden-GIN
mit Juradistl-Apfelsaft**

und Rosmarin

6,80 €

VORSPEISEN UND SUPPEN

TIC TAC TOE „Warum“ – weil's schmeckt!



Crème Brûlée vom Ziegenkäse & Ziegenkäse im
Speckmantel gebraten, Salatnest,
Preiselbeer-Juradistlhonig-Dressing, Nüsse
und Baguette

14,50 €

„Ein Vogel wollte Hochzeit machen“ – ein Klassiker

Deftige Festtagssuppe mit Leber- und Butterklößchen,
Pfannkuchenstreifen und Schnittlauch, in kräftiger
Rinderkraftbrühe

7,80 €


**„Du bist mein Salz in der Suppe“ –
Sängerin Hildegard Knef empfiehlt:**

Cremige Pastinaken-Suppe
mit frittiertem Frühlingslauch

7,80 €

HAUPTGERICHTE

„Smashing Pumpkins“ – jetzt auch bei uns

 **Ofenkürbis** mit Kürbiskern-Dip
und Rosmarinkartoffeln

14,80 €

Wir ernten den „Lemon Tree“ von Fools Garden

Mit Limetten und Knoblauch marinierte **Hähnchenbrust**
im Bananenblatt serviert, dazu knackiges Gemüse
und Basmatireis

18,80 €

Udo Jürgens „Griechischer Wein“

kommt in die Soße mit rein

Geschmorte Rinderbacken mit kräftiger
Rotwein-Schalottensoße, Laugenknödel und
bunten Salaten

19,80 €

„Ein Bett im Kornfeld“ gibt's für unser

saftiges Schweinefilet unter einer Lauch-Speck-Kruste,
serviert auf feinem Zartweizen, dazu Cognacsoße
und bunte Salate

21,80 €

„Meat Loaf“ wäre begeistert

Rinderschnitzel in einer Panade mit Braugerste,
dazu Weißbier-Zwiebel-Creme Fraîche,
Kartoffelschiffchen und bunte Salate

22,80 €

„How Much is the Fish?“ wollte schon Scooter wissen

Gebratenes Zanderfilet mit Ofenkürbis,
Pinienkernbutter und bunten Salaten

24,80 €

„Waidmannsheil“ – Rammstein



Waidmannsdank – Schlossgeister Hirschbraten
mit Wacholdersoße, Juradistl-Kartoffelknödel
und Speckrosenkohl

21,80 €

DESSERTS

Mozarts „Süße Sinfonie“

Schokoladen-Tarte mit Marzipan, Pistaziencreme
und Nougatganache

10,80 €

„Mango No. 5“ Fünferlei von der Mango

Mangogeele, Mangomousse, marinierte Mango
und feiner Bisquit, dazu Mangosorbet und
getrocknete Mango

11,80 €

„Aber bitte mit Sahne“ Udo Jürgens

Süße Teigtaschen gefüllt mit Quitte und Birne,
dazu Limettensahne

9,80 €

Veranstaltungen im Oktober

**Jeden Donnerstag im Oktober ab 18 Uhr
und nur auf Vorbestellung (24 Std.)**

DRY-AGED-PORTERHOUSE-STEAK

3 Wochen gereift.

**Saftiges Roastbeef am T-Knochen und zartes Filet
gegrillt und tranchiert – für 2 Personen.**

Gegrilltes Dry Aged Porterhouse Steak ca. 800 g für
2 Personen mit Ofenkartoffel, Tomaten und Kürbis aus
dem Backofen, Speckbohnen, Coleslaw und verschiede-
ne Dips je 100 g **16,80 €**

Freitag 28.10.2022

GAMBAS TOTAL

Freitag 21.10. und Sonntag 23.10.

**Schlemmen und Comedy
„GANGSTERS IN LOVE“**



Herrnstraße 3
 92348 Berg
 Tel.: 09189 / 41 46 141
 Fax: 09189 / 41 46 142
 www.goldener-hirsch-berg.de
 info@goldener-hirsch-berg.de

Öffnungszeiten:

Mittwoch
 bis Samstag 17.00 – 23.00 Uhr
 Sonn- und Feiertage 11.00 – 14.00 Uhr
 und 17.00 – 22.00 Uhr

Geschmankerlt wird bei uns von
 Mittwoch bis Samstag ab 17.00 Uhr

An den Sonn – und Feiertagen im
 Oktober ausschließlich Bratenkarte!



Foto: E. Malter

Unser Meistersinger-Menü

Die Internationale Meistersinger Akademie (IMA) der Stadt Neumarkt bietet angehenden Künstlern herausragende Studienmöglichkeiten in allen Bereichen des klassischen Gesangs.

Dabei dienen sowohl der historische Reitstadel und auch die LGS-Arena als hervorragende Settings zum Arbeiten. Bereits seit einigen Jahren dürfen wir die jungen Sängerinnen und Sänger, die für ihren Besuch der Meisterkurse aus der ganzen Welt anreisen, während ihrer Zeit in Neumarkt über mehrere Wochen begleiten und bekochen. Was also liegt näher, uns bei dem Thema "Da isst Musik drin" genau von diesen Ausnahmetalenten inspirieren und Sie liebe Gäste an unseren wundervollen Erfahrungen teilhaben zu lassen?



Als VorGESCHMACK - In jedem Jahr unser ganz besonderer Moment: (QR-Code bitte scannen)





OUVERTÜRE – SUPPEN

Zuppa di Pollo | Gnocchi di Pollo **5,80 €**

Un aura amurosa

Sellerierahm | Chillikräutercroutons **5,50 €**

Tale of the Oyster

wahlweise dazu King Prawns **3,00 €**

VORSPEISEN

Hausgemachte Ravioli

Ziegenkäse | Birne **8,80 €**

I've Got a Crush on You

Rohschinken aus der Entenbrust

Wildkräutersalat | Wurzelbrot |
Birnenenf **8,80 €**

Nur wer die Sehnsucht kennt

Tartar von der Räucherforelle

Wildkräutersalat | Röstbrot **8,80 €**

Night and Day

Kleiner herbstlicher Salat **4,90 €**

INTERMEZZO

Duett vom Maishähnchen

Steinpilzrisotto **17,90 €**

Papagena! Papagena! Papagena!

Tafelspitz "Wiener Art"

Rösti | Apfelmeerrettich | Blattspinat **17,90 €**

By Strauss

Saltimbocca vom Zander

frische Tagiatelle | Weissweinsauce **19,70 €**

Als Büblein klein an der Mutterbrust

Herbstlicher Salat

Burrata | Orangen | Granatapfel | **13,90 €**

Sing for your Supper

GRANDE OPERA

Kalbshaxe (nur auf Vorbestellung)

Kartoffelstampf | Röstgemüse (ab 2 Personen)
p. P. **18,90 €**

Ah! Quel diner

Chateaubriand (nur auf Vorbestellung)

Bauernkartoffeln | Röstgemüse |
Demiglace (ab 2 Personen) p. P. **27,90 €**

Vodka

Lammkarree

cremige Polenta | Peperonata **27,90 €**

Komm, komm Held meiner Träume

VEGANES MENÜ

Sellerierahm | Chillikräutercroutons **5,50 €**

A vos jeux mes amis

Gnocchi | Romescocreme |
Ofenblumenkohl **13,90 €**

Largo al factotum

Chia-Kokoscreme | Waldbeerenmus **5,50 €**

Il est doux, il est bon

FINALE



Käseauswahl

getrüffelter Blütenhonig |
Feigensenf **7,80 €**

If It's the Last Thing I Do

hausgemachter, gezogener Apfelstrudel

Vanillecreme **6,80 €**

Don't Sit Under the Apple Tree

**hausgemachtes
Schokoladen-Baileys-Zwetschgen-Eis** **5,80 €**

There's Nothing Too Good For My Baby

UNSERE GETRÄNKEEMPFEHLUNGEN

Aperitif

Bouvet Crémant de Loire Rose
Excellence Rose AOC 0,1l **5,50 €**

Prosecco
Vicenzo Toffoli Refrontolo 0,1l **3,80 €**

Bierspecial der Brauerei Wolff NM
Dampflok 0,5l **3,80 €**

Das Dampfbiere, eine obergärige Bierspezialität mit ost-bayerischen Wurzeln. Gebraut ausschließlich mit Gerstenmalz in Verbindung mit frischer Weißbierhefe - damals wie heute ein besonderer Genuss!

Weine

Concillio Trentino
Pinot Grigio - weiß 0,2l **6,90 €**

Grauburgunder
(Hauswein) - vegan - weiß 0,2l **6,90 €**

Ernst Weisbrodt Bioweingut Pfalz
Spätburgunder - rot 0,2l **6,90 €**

Robert Mondavi
Cabernet Sauvignon 0,2l **6,90 €**

Digestiv

Grappa Riserva 1846 Mazzetti 2 cl **3,90 €**

Glayva, Whiskey-Likör
aus dem schottischen Hochland 2cl **3,90 €**

verschiedene „alte Sorten“ Prinz 2cl **3,70 €**

Öffnungszeiten:

Donnerstag – Montag
11.00 Uhr – 14.00 Uhr
17.30 Uhr – 22.00 Uhr
Sonntag bis 21.30 Uhr

Dienstag und Mittwoch Ruhetag

Schmankerlkarte nur Abends
Sonntag keine Schmankerlkarte



Arena di Verona

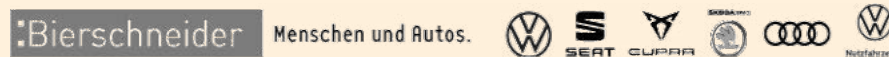
„O Romeo, Romeo, warum bist du Romeo? Verleugne deinen Vater und entsage deinem Namen; oder willst du nicht, so schwöre mir nur deine Liebe, und ich will keine Capulet mehr sein.“ (William Shakespeare)

Das bis heute gut erhaltene römische Amphitheater im historischen Zentrum von Verona ist Symbol der venetischen Stadt und ihres berühmtesten Liebespaars.

Auf Gladiatorenkämpfe folgten dort Hinrichtungen und erst Anfang des 20. Jahrhunderts wusste man die phänomenale Akustik der Arena als Konzertstätte für Opern und sogar Rockkonzerte zu nutzen.

Ob *Aida*, *Carmen*, *La Traviata* oder *Nabucco* - beim jährlichen Opernfestival in der Arena di Verona dürfen sie nicht fehlen.

Wir reisen in Gedanken ins quirlige Treiben rund um die Arena, nehmen Platz und genießen unsere Venezianische Fischsuppe, Linguine Scoglio, Pollo und vieles mehr.



ANTIPASTI

"va, Pensiero, Sull'ali Dorate"



Bete – warmer Ziegenkäse –
getrocknete Tomaten-Kirsch-Pesto –
Juradistl Honig

Ciabatta-Spinat-Knödel gebraten

Waldpilze – braune Butter – Parmiggiano

Venezianische Fischsuppe – Gemüse

HAUSGEMACHTE PASTA

Se quel guerrier io fossi! ...Celeste Aida

Paccheri – Spezzatino vom Rind
von Kaiser Biogenuss – Bete

Linguine Scoglio – Scampi – Cozze (Miesmuscheln) –
Vongole (Venusmuscheln) – Wurzelgemüse

Linguine – gelbe Tomaten – Waldpilze – Pesto **vegan**

SECONDO

O terra, addio; addio valle di pianti

Pollo (Hähnchen) al forno – Mozzarella –
getrocknete Tomaten - Schinken –
Graupenrisotto – Salat

Sepia gegrillt – Honig – Chili-Graupenrisotto – Salat



Juradistl Lammkotelette gegrillt –
Rosmarinkartoffeln – Salat

PINSA

Die Pinsa ist die „Urpizza“ aus Italien. Sie wird aus verschiedenen Mehlsorten gebacken. Die Pinsa ist aromatisch, saftig, aber trotzdem kross und vor allem sehr gut verdaulich.

Pinsa Verona – Fior di Latte – Mortadella - Pistazien

DOLCE

Lunge da lei - De' miei bollenti spiriti

Tiramisu

Panna cotta

Kaymers

Restaurant . Bistro

Zum Golfplatz 1
92355 Velburg/ Unterwiesenacker
Tel.: 09182 / 353 00 45
kaymers59@juragolf.de
www.juragolf.de/clubs/golf-club-am-habsberg-ev/
club/gastronomie

Öffnungszeiten:

Mo+Di: 14.00 – 20.00 Uhr
Mi: 11.00 – 20.00 Uhr
Do – So: 11.00 – 21.00 Uhr

Schmankerlgerichte gibt's von Donnerstag
bis Sonntag von 17.00 – 20.30 Uhr
Um Reservierung wird gebeten!



Kennst du den?

Man nehme: eine bunte Mischung bekannter und weniger bekannter Stars und Sternchen, eine Prise Klassiker der Filmmusik und fertig ist unsere regional herbstliche Schmankerl-karte!

War *Wild Wild West* ein erfolgreicher Westernklamauk? Natürlich verstehen unsere Leser den Bogen zur Wildsuppe.

Wer erinnert sich noch an den Eurodance-Kulthit *Mary Had a Little Lamb - ahm - Boy*?

Blutig wird's bei *Bambi* und unserem zarten Rehrücken mit Jus, Topinambur und Wirsing.

Frisch im Kopf: die Neuauflage von *Bella Ciao*. Absolut tanzbar dank der Fonola Band (Strebinszky x MYNEA remix - auf Soundcloud)

Das alte Arbeiter- und Protestlied aus Norditalien erfreut sich derzeit großer Beliebtheit beim Remixen. Dazu schmeckt: Unser Perlgraupenrisotto mit karamellisierten Ur-Karotten.

Und zum Dessert einen Popmusik leichten Cheesecake im Glas, dabei ganz laut aufdrehen: *Cake by the Ocean* von DNCE.



Stars und Sternchen – Schätze der letzten 40 Jahre

VORSPEISEN	HAUPTGÄNGE	DESSERT
<p><i>Sledge Hammer – Peter Gabriel</i> Reh-Carpaccio - Nuss - Birne 17,00 €</p> <p><i>Red Right Hand (Peaky Blinders Theme) – Nick Cave & The Bad Seeds</i> Rote-Bete-Carpaccio – Ziegenkäse von der Bio-Käserei Wohlfahrt 14,00 €</p> <p><i>Wild Wild West – Will Smith</i> Zweierlei von der Wildsuppe 9,50 €</p>	<p><i>Main Title – Walt Disney's Bambi OST</i> Rehrücken – Jus – Topinambur – Wirsing 32,00 €</p> <p><i>How Much is the Fish? – Scooter</i> Zweierlei vom heimischen Fisch (Stör und Bachsaibling) – Erbsenpüree – eingelegter Kürbis 26,00 €</p> <p><i>Mary had a little Lamb – Snap!</i> Lamm-Carrée – Kartoffeln – Bohnen 26,00 €</p> <p><i>Bella Ciao – Fonola Band</i> Perlgraupenrisotto – Karamellisierte Ur-Karotten 16,00 €</p>	<p><i>Please Don't Stop the Music – Jamie Cullum</i> Käseteller von der Bio-Käserei Wohlfahrt 16,00 €</p> <p><i>Cake by the Ocean – DNCE</i> Cheesecake im Glas – Quitte 8,50 €</p> <p><i>Bittersweet Symphony – The Verve</i> Brownie – Tonkabohneneis – Zwetschgenröster 8,50 €</p>

22.10.22
Benefizturnier
„Team Kaymers Cup“
zugunsten
Sternstunden e.V.

SCHMANKERLWOCHEN – PREISE 2022

1. Preis – Musikgenuss in Leipzig



©Felix Broede



Zweitägige Musik-Reise vom 06.01. bis 07.01.2023 zum Konzert von Igor Levit in Leipzig

Ihr Preis für zwei Personen beinhaltet:

TAG 1 – ANREISE, LEIPZIG, KONZERT-ABEND

Anreise nach Leipzig. Genießen Sie Ihren Nachmittag in der sächsischen Metropole. Bummeln Sie durch die schön renovierten Passagen oder statten Sie einem Museum einen Besuch ab. Ihr Firstclass-Hotel liegt topzentral.

Um 19.15 Uhr Konzerteinführung im Schumann-Eck.

Konzertbeginn um 20.00 Uhr.

Igor Levit, Klavier

Antonio Pappano, Dirigent

Hector Berlioz, Ouvertüre zur Oper "Benvenuto Cellini" op. 23

Robert Schumann, Konzert für Klavier und Orchester a-Moll op. 54

Richard Strauss, Aus Italien, Sinfonische Fantasie G-Dur op. 16

TAG 2 – LEIPZIG, STADTFÜHRUNG, RÜCKREISE

Nach dem Frühstück 2-stündige Stadtführung zum Thema Musik. Leipzig hat als

Musikstadt eine große Tradition, lebendige Gegenwart und internationalen Ruf. Bedeutende Musiker wie Johann Sebastian Bach, Felix Mendelssohn Bartholdy, Edvard Grieg, Gustav Mahler, Clara und Robert Schumann haben hier gewirkt, Hanns Eisler und Richard Wagner wurden hier geboren. In der Stadt finden sich zahlreiche authentische Orte des Lebens und Wirkens dieser bedeutenden Musikerpersönlichkeiten (Außenbesichtigungen). Danach Zeit zur freien Verfügung bis zur Rückreise um 15.00 Uhr.

Fahrt im 5-Sterne-Reiseomnibus
Unterbringung im Firstclass-Hotel
1 x Übernachtung, Frühstücksbuffet
Stadtführung Leipzig, Thema Musik
Konzertkarte Gewandhaus PK 2

www.merz.reisen

MERZ REISEN

SCHMANKERLWOCHEN – PREISE 2022

2. Preis



Musik und Gute Laune für Ihre Feier

Ob Geburtstag, Hochzeit oder was auch immer, das bayerische Mundart-Musik-Duo Jörg und Christiane Bauer macht Ihr Fest zum Ereignis.

Wenn die beiden Vollblutmusiker loslegen, dann gibt es kein Halten mehr. Da fliegen die Dirndln und wirbeln die Wadln. Und deftiger Humor kommt auch nicht zu kurz.

Mit drei Stempeln in Ihrem Schmankerlpass (siehe Seite 22) und etwas Glück kann BRÖLSCHMARRN schon bald auf Ihrer privaten Bühne stehen.

Dazu spendiert die Neumarkter Lammsbräu 50 Liter Getränke nach Wahl.

Einem Prosit der Gemütlichkeit steht somit nichts mehr im Wege!

3. Preis

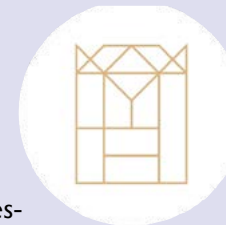


Boutiquehotel Villa Rein

2 Übernachtungen für 2 Personen

Eine echte Villa!

Die wunderschöne, denkmalgeschützte Jugendstilvilla liegt in der Alpenstadt Bad Reichenhall zwischen Salzburg und Berchtesgaden.



Nach neunmonatiger Generalsanierung, geplant und umgesetzt von Berschneider + Berschneider Architekten aus Pilsach, erstrahlt das Hotel wieder im vollen Glanze.

In unseren 14 Superior-Zimmern mit luxuriöser 4-Sterne-Ausstattung genießen Sie absolute Privatsphäre. Ein perfekter Start in den Tag beginnt mit unserem Genuss-Frühstück, einer frischen und regionalen Auswahl an Köstlichkeiten.

Wir freuen uns sehr, den/die Gewinner/-in mit Begleitung der „Schmankerlwochen“ in unserer Villa begrüßen zu dürfen!

www.hotelvillarein.de

SCHMANKERLWOCHEN – PREISE 2022

4. + 5. Preis



NEUMARKTER KONZERTFREUNDE e.V.

Musikerlebnis der Extraklasse im Reitstadel Neumarkt

Zwei Karten, Kategorie 1 für das Konzert am 28.02.2023 von



Maurice Steger,
Blockflöten

und

La Cetra,
Barockensemble

Als "Paganini der Blockflöte" und "The world's leading recorder player"

wird er gepriesen – Maurice Steger gehört heute zu den angesehensten Blockflötisten, Dirigenten und Musikpädagogen auf dem Gebiet der Alten Musik. Sein Publikum begeistert er in verschiedenen Konzertformaten auf der ganzen Welt.

Das Barockorchester aus Basel widmet sich der historischen Aufführungspraxis. Der Arbeitsbereich des Orchesters erstreckt sich dabei von der Musik des 17. bis zu jener des 19. Jahrhunderts.

Auf dem Programm im Neumarkter Reitstadel stehen Werke von Bach und Telemann.

Zwei Karten, Kategorie 1 für das Konzert am 13.05.2023 von

Sir Andrés Schiff, Klavier



Sir Andrés Schiff tritt mit den international bedeutendsten Orchestern und Dirigenten auf. Einen Schwerpunkt setzt er auf die Aufführung der Klavierkonzerte von Bach, Mozart und Beethoven unter eigener Leitung. 1999 gründete er sein eigenes Kammerorchester, die «Cappella Andrea Barca», mit der er, wie auch mit dem Chamber Orchestra of Europe, als Dirigent und Solist eng zusammenarbeitet.

6. Preis



Wohlfühl-Tour auf dem Innehalten Kneipp Parcours für 10 Personen

mit Georg Ziegler

Der INNEHALTEN KNEIPP PARCOURS verbindet die Themen Kneipp, Innehalten und Barfußgehen. Die Tour startet beim Seecafé im LGS-Park in Neumarkt und führt an insgesamt fünf Stelen entlang, die sich an den fünf Säulen der Gesundheit nach Sebastian Kneipp, der als Wasserdoktor bekannt geworden ist, orientieren. Gerne kann hier auch ein Stück "Barfuß" gegangen werden.

Alle Teilnehmer erhalten vor Ort eine INNEHALTEN ERLEBNISBOX mittels der im Nachgang an die Führung selbständig eine WOHLFÜHLTOUR auf dem INNEHALTEN KNEIPP PARCOURS gestaltet werden kann. Die Gutscheineinlösung erfolgt in der Tourist-Info der Stadt Neumarkt i.d.OPf. im Zeitraum von Mai bis August 2023.

7. Preis



"Lebkuchenduft liegt in der Luft"

so lautet das Motto der adventlichen Stadtführung für 15-20 Personen bei der es um die Geschichte der "Lebkuchensstadt Neumarkt" geht.

Wer weiß schon, dass der Neumarkter Konditor Steinbach 1853 die Konzession bekam, die weltberühmten Nürnberger Lebkuchen in seinem Geschäftshaus an der Ecke Klostersgasse/Untere Marktstraße zu verkaufen? Doch in Neumarkt wurden Lebkuchen auch selbst hergestellt und weit über die Stadtgrenzen hinaus vertrieben.

Die Teilnehmer erfahren an Ort und Stelle die Geschichte der Neumarkter Lebkuchen und dürfen am Schluss die duftenden Weihnachtsleckereien selbst probieren!

Die Gutscheineinlösung erfolgt in der Tourist-Info der Stadt Neumarkt i.d.OPf. während der Adventszeit 2022.



SCHMANKERLWOCHEN – PREISE 2022

8. Preis

Kurzurlaub im Schlossbad



Schlossbad Neumarkt - Sport, Spaß und Spa mitten in Neumarkt.

Gönnen Sie sich eine wohlverdiente Auszeit im neuen Freizeit- und Erlebnisbad mit Saunalandschaft. Tauchen Sie ein in ein spritziges Badevergnügen im Erlebnisbecken mit Strömungskanal, Massagedüsen und vielen weiteren Attraktionen.

Erholen Sie sich im attraktiven Saunabereich bestehend aus fünf Saunen mit Dampfbad und genießen saisonale Köstlichkeiten aus der Region im gemütlichen Restaurant mit Kinderbereich.

Mit dem Gewinn des **100,- Euro** Gutscheins ist ein Kurzurlaub für Ihre Sinne garantiert. <https://schlossbad-neumarkt.de>

9.– 10. Preis



Ein Besuch in Deutschlands größtem Freizeitpark mit seinen 15 europäischen Themenbereichen ist das ideale Rezept gegen Fernweh. Hier können sich die Gäste auf großartige Attraktionen freuen und in der einzigartigen Atmosphäre des Europa-Parks neue Kraft tanken. Natürlich darf reichlich Badespaß bei einem Kurzurlaub in der warmen Sonne nicht fehlen.

Sie haben die Chance, **2 x 2 Eintrittskarten** für den Europa-Park zu gewinnen.

11.– 20. Preis



Burgis Knödel liebe Schmankerlpakete

Gewinnen Sie für den Knödelgenuss zu Hause **je ein Paket** bestehend aus: Burgis Kühltasche gefüllt mit fünf Produkten von **Burgis Knödel liebe** und einem hochwertigen Burgis Einkaufskorb. www.burgis.de



21. – 23. Preis



Verantwortungsbewusst Genießen



Hochwertige Produkte aus regionaler und familiär geprägter Landwirtschaft und ein ergänzendes Sortiment rund um Genuss und Gesundheit – das zeichnet den Regionalmarkt DER REGIONALE aus.

Für Ihren Einkauf im Lokalmarkt in der Sachsenstraße 1 in Neumarkt verlosen wir **3 Gutscheine im Wert von je 50,00 €**.

GUTSCHEIN

100,- €

hundert Euro

HZZTFF3C9M4B22SAPOL
Bargeldauszahlung nur unter 5,- € Gutscheinerhalt



Schlossbad Neumarkt
Seestraße 20
92318 Neumarkt i.d.OPf.
www.schlossbad-neumarkt.de



SCHLOSSBAD
Sport, Spaß und Spa mitten in Neumarkt



SCHMANKERLWOCHEN – PREISE 2022

24.– 30. Preis



Genießergutscheine

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

- Hotel-Gasthof am Schloß, Pilsach
- Restaurant Franziskus, Freystadt
- Landgasthaus Almhof am Höhenberg
- Ristorante La Fortunella, Neumarkt
- Hotel Post Berching
- Gasthof Goldener Hirsch, Berg
- Restaurant Kaymers59, Unterwiesacker

31.– 33. Preis

Kabarett- und Konzert-Highlights



Der Kulturverein K3 (<https://k3-neumarkt.clubdesk.com>) hat Karten für drei herausragende Veranstaltungen im Frühjahr 2023 zur Verfügung gestellt:

- 2 Karten für **Helmfried von Lüttichau** „plugged“ am 24. 11.22
- 2 Karten für **Matthias Egersdörfer** „Nachrichten aus dem Hinterhaus“ am 03.02.2023
- 2 Karten für **Lisa Fitz** „Best off“ am 06.04.2023

34.– 35. Preis



Blasmusik-Genuss



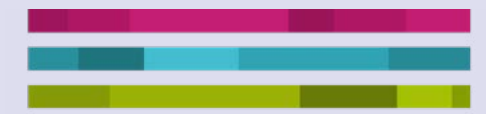
Die Werkvolk Kapelle Neumarkt ist mit ihren Frühjahrskonzerten ein fester Bestandteil im Neumarkter Veranstaltungskalender.

Für die Konzerte am 25.03.

und 01.04. 2023 verlosen wir begehrte Karten für **2 x 2 Galerieplätze.**

www.werkvolkkapelle.de

36.– 37. Preis



NeuerMarkt

einkaufen · leben · genießen

Shopping-Vergnügen

Gewinnen Sie für Ihren kleinen oder großen Einkaufsbummel Gutscheine im Wert von je **25,00 €**. Einzulösen überall im NeuenMarkt. www.neuermarkt-nm.de

38.– 39. Preis



Schmankerl-Taxi-Gutschein

Gewinnen Sie Gutscheine im Wert von **25,00 €** für Fahrten mit Jura-Taxi Karsten Dittrich. Der Gutschein gilt natürlich nicht nur während der Schmankerlwochen.

SCHMANKERTAXI

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

Wir haben mit dem Taxiunternehmen Jura-Taxi Karsten Dittrich (**09181 461033**) 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!

SCHMANKERLPASS SPIELREGELN

Schmankerlpass erhalten Sie bei allen Schmankerlwirten. 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 bis spätestens **07. Nov. 2022** einsenden bzw. abgeben: Tourist-Info, Rathausplatz 1, 92318 Neumarkt.

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.



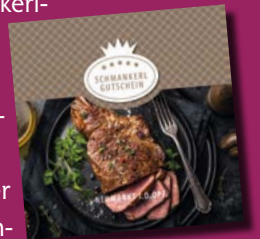
GENUSS UND FREUDE SCHENKEN!

Mit einem **Genießergutschein** der Neumarkter Schmankerlwirte bereiten Sie viel Freude. Den Wert des Gutscheins können Sie selber festlegen. Der Schmankerlgutschein gilt natürlich nicht nur während der Schmankerlwochen, sondern das ganze Jahr bei allen teilnehmenden Schmankerl-

wirten und ist erhältlich in der Tourist-Info, Rathausplatz 1, 92318 Neumarkt.

Die aktuellen Teilnehmer finden Sie auf unserer Internetseite

www.schmankerlwochen.de





PROGRAMM 2022/23



Hier
spielt
die
Musik!

<https://k3-neumarkt.clubdesk.com/>

Samstag	01. OKTOBER	20:00 h	Franggn Mafia Glassigger aff Fränggisch	G6 - Haus für Jugend, Bildung und Kultur
Samstag	15. OKTOBER	20:00 h	TBC – Totales Bamberger Cabaret Bevor wir's vergessen – TBC Greatest Witz	G6 - Haus für Jugend, Bildung und Kultur
Samstag	22. OKTOBER	20:00 h	Austria 7 Austria Pop	G6 - Haus für Jugend, Bildung und Kultur
Samstag	29. OKTOBER	20:00 h	Männerschnupfen Reloaded	RAUMWERK
Samstag	19. NOVEMBER	20:00 h	30 Jahre Jubiläums-Doppelkonzert mit Cash & Cocaine	G6 - Haus für Jugend, Bildung und Kultur
Donnerstag	24. NOVEMBER	20:00 h	Helmfried von Lüttichau plugged - Ein Soloprogramm	
Samstag	10. DEZEMBER	20:00 h	Jonas Greiner Der größte Kabarettist Deutschlands	RAUMWERK
2023				
	03. Februar	20:00 h	Matthias Egersdörfer „Nachrichten aus dem Hinterhaus“	
	06. April	20:00 h	Lisa Fitz „Best off“	

WIR EMPFEHLEN IHNEN UNSERE WERBEPARTNER

Autohaus Bierschneider
Autolackier-Fachbetrieb Kaiser
Beer Haustechnik GmbH
Berndt Bio Energy
Berschneider + Berschneider Architekten
Bierschneider British Cars
Biokäserei Wohlfahrt
Blumen Zuckschwert
Blumenwerkstatt Bauer
Blumen Ambiente Dörmann
Boutiquehotel Villa Rein
Brauerei Betz
Brauerei Gutmann
Brauerei Hopfenhirn
Brauerei Riedenburger
Brauerei Schattenhofer
Brauerei Veldensteiner
Brölschmarrn
Brüderlein Getränke
Burgis Knödelliebe
Cafe Mittelbach
Calmar Creativ
DER REGIONALE
DEVK Margarete Richard
Die Einrichtung Pröbster

Distler Christian Heizung, Sanitär
Elektro Ulm
EUROPA PARK
fink.hygiene
Fischzucht Riedl
Frisch-Ei-Dienst Simon
Gansbräu
Getränke Endres
Grapos
Hofvermarktung Christian Sippl
Hollwecks Landoase
IMA Internationale Meistersingerakademie
ipunto Medien.Agentur
J.J. Darboven
Johann Beck Consulting
Jurafleisch
Jura Golf Park
Jura-Taxi Dittrich
Juradistl
Kaffeerösterei Parsberg
Kaiser Biogenuss
Kulturverein K3
Kupfer & Sohn Obst, Gemüse, Südfrüchte
Leberecht Goeritz Molkerei + Frischeprodukte
MCM Micro Computer Managing

Merz Reisen
Metzgerei Nießlbeck
Metzgerei Sippl, Wegscheid
Münch & Münch Steuerberatersozietät
NeuerMarkt
Neumarkter Konzertfreunde
Neumarkter Lammsbräu
Neumarkter Mineralbrunnen
Nießlbeck Obst und Gemüse
OAO Kreation
Puntura Raumgestaltung
Raiffeisenbank Neumarkt
Reischböck Malerfachbetrieb
Rödl Energie
Rübenretter
Sparkasse Neumarkt
Stadt Neumarkt
Stadtwerke Neumarkt
Wäscherei Meyer
Weingut Stern
Werkvolkkapelle Neumarkt
Wir machen IT GmbH
Württembergische Agentur Jochen Schöll

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

NEUMARKT i.d.OPf. 

STARKE STADT
STARKE **GASTGEBER**

SWN 
stadtwerke neumarkt
wir bieten lebensqualität!

 **Sparkasse**
Neumarkt-Parsberg

Meine Bank - Meine Region

 **Raiffeisenbank**
Neumarkt i.d.OPf. eG


RÖDL
energie


Burgis
Knödelliebe.

IMPRESSUM

Gesamtherstellung:

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

Text:

Begleitende Texte und Lektorat:
Katharina Velling | textschmuck.com
Speisekartentexte: teilnehmende Schmankerlwirte
Vorwort: Werner Thumann

Fotos:

Hubert Bösl · Egbert Schwab · Merz Reisen ·
Hotel Rein
Adobe Stock: Nr. 138549258 · tarason_vl ·
Maksim Shchur · Marko Novkov · vectorfusionart
· samrit · levgen Skrypko · abstract · Marcus Fried-
rich · sichkarenko_com · scalaphotography · lilo ·
J BOY · jakkapan



Herausgeber:

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