BAD BIRNBACH®

DAS LÄNDLICHE BAD

ROTTALER MOSTWOCHEN

VOM 05.09. - 11.10. 2015 IM LANDKREIS ROTTAL-INN

HERZLICH WILLKOMMEN
ZU DEN ROTTALER MOSTWOCHEN!

Das Rottal ist eine bäuerlich geprägte Kulturlandschaft. Insbesondere die Streuobstwiesen, die noch an vielen Stellen erhalten geblieben sind, geben der Landschaft durch alle Jahreszeiten ganz besondere Farbtupfer. Aus scheinbar kargen Baumstämmen sprießt mit der ersten Frühlingssonne das Leben aus den Ästen, um sie kurze Zeit darauf in ein wahres Blütenmeer zu tauchen. Wir sehen die Früchte durch den Sommer reifen, ehe sie geerntet und verarbeitet werden.

Freilich hat das Obst aus dem heimischen Anbau heute eine andere Bedeutung für die Menschen, als das noch vor siebzig oder hundert Jahren und zuvor der Fall war. Damals gab es keine Supermärkte, die täglich frische Waren aus allen Teilen der Welt in ihren Auslagen anbieten konnten. Damals galt es vielmehr, einen guten Vorrat anzulegen, um die langen und oft harten Winter gut zu überstehen.

Und doch spüren wir mehr und mehr, dass die frischen Produkte aus der Region einen ganz besonderen Wert haben. An vielen Stellen wird heute auf biologischer Basis Obstbau betrieben. Das Ergebnis sind hervorragende Lebensmittel. Bei der Recherche zum Thema „Most“ sind wir darüber hinaus auf eine Menge an kulinarischen Köstlichkeiten gestoßen, die im Laufe der Zeit vielfach in Vergessenheit geraten sind. Mit den Rottaler Mostwochen wollen wir das ändern, denn Most erweist sich in der Küche durchaus als kreativer Begleiter. Die Rottaler Mostwochen laden zur kulinarischen Entdeckungsreise quer durch den ganzen Landkreis Rottal-Inn. Wir wünschen Ihnen dabei viel Vergnügen!

Josef Hasenberger
Erster Bürgermeister
Markt Bad Birnbach

Michael Fahmüller
Landrat
Landkreis Rottal-Inn

HIRSCHSTUBE IM ****S HOTEL SONNENGUT

Am Aunhamer Berg 2 · 84364 Bad Birnbach · **T** 0 85 63.30 50 · www.sonnengut.de

Herzlich Willkommen im Sonnengut

Tradition trifft Kreativität!
Hochwertige Qualitätsprodukte aus regionaler Herkunft bilden die Grundlage für die feine SonnengutKüche. Unser Küchenchef Christian Gsödl ist mit seiner 8 köpfigen Küchenbrigade für die kulinarischen Genüsse in unseren 2 Restaurants zuständig. Je nach Vorliebe genießen Sie frische Vitalküche im neuen Restaurant mit einer der schönsten Terrassen im Rottal mit Blick auf die niederbayerische Toskana. Oder besonders verwöhnt werden Sie in unserem á la carte Restaurant, der Hirschstube, wo altes Eichenholz, Dielen und warme Stoffe zu angenehmen Stunden einladen.

Im Sonnengut wird auf regionale, authentische Küche Wert gelegt und das gelingt bestens. Aus den Regionalprodukten werden mit Leidenschaft unvergessliche Geschmackserlebnisse kreiert. Für den exzellenten heimischen Hirschrücken vom Gigler Hof, die feinen Rottaler Tapas oder das Panna Cotta vom niederbayrischen Asmonte kommen viele Genießer von weither. Ausgezeichnet gilt nicht nur für die Küche, sondern auch für den herzlichen Service von Restaurantleiter Tobias Küstermeyer. Auf den Geschmack gekommen?

Unser hausgemachtes Sonnengut Mosteis gibt es während der Mostwochen täglich im Sonnengut.

Sonnengut Mosteis

Zutaten:
1/4l Most
200g Zwetschgen
1 Msp. Zimt
100g Zucker
1 St. Vanillschote
100g Creme fraiche
100g Buttermilch
1 Blatt Gelantine

Zubereitung:
Zwetschgen mit Zimt & Zucker glacieren, mit Most ablöschen, eingeweichte Gelantine zugeben. Masse abkühlen lassen, danach Creme fraiche & Buttermilch zugeben. Mixen und passieren, danach in die Eismaschine geben.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Nachkochen und gutes Gelingen!

VENITE-RESTAURANT IN DER ROTTAL TERME®

Prof.-Drexel-Str. 25 · 84364 Bad Birnbach · **T** 0 85 63.29 00 · www.rottal-terme.de

G'sund trifft Bayerisch

Das Venite-Restaurant in der Thermenwelt des Vitariums spricht Ihnen allen im wahrsten Sinne des Wortes die herzliche Einladung aus, sich auf besondere Weise verwöhnen zu lassen. Mit heimischen und stets frisch zubereiteten Köstlichkeiten, die überwiegend aus der Region bezogen sind, werden wir Ihren erholsamen Aufenthalt in der Rottal Terme das i-Tüpfelchen verleihen. Genießen Sie während Ihres Besuches einen herrlichen Panoramablick über den „Garten der Sinne" und den einzigartigen Thermenbach bis hinein in die wunderschönen Rottauen. Eine ganz besondere Atmosphäre ist Ihnen damit gewiss. Essen und Trinken halten bekanntlich Leib und Seele zusammen, deshalb kreieren wir unsere Gerichte stets mit sehr viel Liebe zum Detail, damit Sie sich bei uns rundum wohlfühlen. Auch im Venite-Bistro und im Venite-Café erwarten Sie vielseitige Leckereien, die sicherlich keine Wünsche offen lassen, um Ihnen einen unvergesslichen Bade- und Saunatag im ländlichen Bad zu bescheren.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch in der Rottal Terme und wünschen schon heute guten Appetit! (Für den Besuch des Venite-Restaurants benötigen Sie eine gültige Eintrittskarte für die Rottal Terme.)

Unser Mostgulasch gibt es während der Mostwochen täglich.

Mostgulasch mit Bratkartoffeln

Zutaten:

1 kg	Schweineschulter
½ kg	Zwiebeln
5	Knoblauchzehen
¼ l	Gemüsebrühe
1 l	Most

Salz & Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

Fleisch in Würfel schneiden und im erhitzten Öl von allen Seiten braun anbraten. Fleisch herausnehmen und zugedeckt warm halten. Im verbliebenen Bratfett die würfelig geschnittenen Zwiebeln und den zerdrückten Knoblauch glasig dünsten, Fleisch wieder zugeben und mit Brühe und Most ablöschen. Das Ganze bei mäßiger Hitze ca. 30 min. einkochen. Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen, mit Mehl binden, kurz aufkochen lassen und abschmecken. Nach Belieben mit Sahne verfeinern. Gemüsebeilage nach Belieben. Guten Appetit!

GRÄFL. HOTEL ALTE POST

Hofmark 23 · 84364 Bad Birnbach · **T** 0 85 63.29 20 · www.alte-post-badbirnbach.de

Das Gräfliche Hotel Alte Post in Bad Birnbach hat nicht nur ein 32°C Thermal-Mineral-Heilwasserbad im Hause, sondern ist seit Generationen Wellness - Oase und Urlaubshotel für viele Erholungssuchende aus nah und fern, in gepflegter Atmosphäre im bodenständigen Gastzimmer, in der rustikalen Poststube und in der urigen Hofwirtsstube verwöhnen wir Sie mit regionaler, deftiger Hausmannskost sowie internationaler Küche und wechselnder Schmankerlkarte.

Auf der blumengeschmückten Hofterrasse servieren wir hausgemachte Kuchen, Windbeutel und raffinierte Eisbecher. Dann lockt unser Wellnessbereich mit Heusauna, Orangen-Calcit-Aromagwölb, Wärmeheilstollen, Infrarot - Kabine, Solarium, Fitßnessraum, Massagepraxis sowie Kosmetikstudio. Egal ob zur Kur oder Gesundheitsurlaub, wir würden uns freuen, Sie als Gast begrüßen zu dürfen.

Unser hausgemachtes Mostgulasch gibt es während der Mostwochen täglich in unseren gemütlichen Gaststuben.

Innviertler Mostrahmgulasch

Zutaten:
1,5kg Rindergulasch (Hohe Schulter)
1,5kg Gemüsezwiebeln
0,25l Most
0,2l Fleischbrühe
2 Eßl. Meerrettich
1 Tel. Zucker
1 Eßl. Tomatenmark
Salz, Pfeffer, Kümmel
2 Knoblauchzehen
0,25l Sahne

Zubereitung:
Zwiebelscheiben goldgelb anbraten, Tomatenmark unterrühren, gewürfelte Rinderschulter, Salz, Pfeffer, Zuckern, Knoblauch und Kümmel zu den Zwiebeln geben, anbraten, mit heißer Fleischbrühe und Most aufgießen. Bei schwacher Hitze 2 Std. schmoren lassen, mit Sahne verfeinern und je nach Bedarf abschmecken. Dazu reichen wir Petersilienkartoffeln oder hausgemachte Eierspätzle.

FREIZEIT WIRTSHAUS

Grabpointstr. 2 · 84364 Bad Birnbach · **T** 0 85 63.18 00

Ein Biergarten in ruhiger Atmosphäre - diesen Traum erfüllt das „Freizeit“ von Erich Krammer, nur ein paar Meter vom Kurpark entfernt. Es hat täglich geöffnet und von 11 bis 20 Uhr durchgehend warme Küche. Besonders beliebt sind die „Tagesschmankerl“, die die Speisekarte tagtäglich ergänzen. Natürlich sind im Zeitraum der Mostwochen auch dahingehend Spezialitäten dabei. Immer Sonntags lockt das Freizeit Wirtshaus mit besonderen Schmankerln, Mittwoch ist Grilltag und jeden 1. und 3. Freitag im Monat gibt‘s den „Freizeit-Steckerlfisch“. Auch die hausgemachten Kuchen haben einen hervorragenden Ruf bei Gästen und Einheimischen. Nicht nur der Biergarten besticht durch sein Ambiente, sondern auch der von Licht durchflutete Innenraum des Wirtshauses.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Unser Mostgericht gibt es während der Mostwochen immer Dienstag.

Mostpfandl mit Zwiebelspätzle

Zutaten (für 4 Personen):
4 Hühnerschnitzel/Hähnchenbrustfilet, etwas Öl (zum Anbraten), 2 EL Mehl, 100 g Zwiebel, 1-2 Zehen Knoblauch, Salz, Pfeffer, 100 g Speck, 100 g Wurzelgemüse, ¼ Birnenmost, ¼ Rindssuppe
Spätzle: 330g Mehl, 3 Eier, Salz, Muskatnuss, Sahne, Petersilie, 175 ml Mineralwasser

Zubereitung:
Zwiebel, Speck in Streifen schneiden, in Öl anschwitzen, mit Mehl stauben. Mit Most und Rindssuppe aufgießen und mit zerdrücktem Knoblauch, Salz, Pfeffer würzen. 10 Min. kochen lassen. Wurzelgemüse zugeben und ziehen lassen. Hähnchenbrust in Streifen schneiden, anbraten, mit Mostsoße aufgießen und mit Obers und Petersilie verfeinern. Zwiebelspätzle: Mehl, Wasser und Eier verrühren, mit Salz und Muskatnuss würzen, kurz rasten lassen. Teig mit einem Messer in kochendes Salzwasser schaben, 2 Min. ziehen lassen und in Butter schwenken.

GASTHOF ZUR MÜHLE

Mühlstr. 3 · 94137 Bayerbach · **T** 0 85 32.9 61 60 · www.gasthof-zur-muehle.de

Der Gasthof zur Mühle – urig, bayerisch, herzlich

Ein familiengeführter Gasthof mit langer Tradition. Bereits in 4. Generation wird hier bayerische Gastlichkeit gelebt und gepflegt. Egal ob Sie als Gast in den liebevoll gestalteten Hotelzimmern nächtigen oder „nur" zum Essen in der gemütlichen Kaminstube oder einem der schönsten Kastanienbiergärten der Region vorbei schauen, schnell werden Sie merken welche Herzlichkeit hier noch herrscht.

Das Herz unseres Familienbetriebs schlägt in der Küche. Hier bereitet die Chefin des Hauses ausgewählte Speisen zu, die größtenteils noch aus dem Rezeptbüchlein zu Oma´s Zeiten stammen. Bayerische Schmankerl und Rottaler Spezialitäten kommen auf den Teller. Aber auch leichte Küche und innovative Kreationen sind auf unserer Speisenkarte ein fester Bestandteil.

Besonders wichtig ist es für uns saisonale und regionale Produkte zu verwenden. So können wir unseren Gästen eine bestmögliche Frische und Qualität bieten. Davon würden wir Sie auch gerne im Rahmen der „Rottaler Mostwochen" überzeugen.

Unsere Most-Schmankerl kredenzen wir Ihnen täglich außer Donnerstag (Ruhetag).

Apfelrad'l mit Rottaler Mostschaum

Zutaten:
40 Stk. Apfelscheiben ca. 7-8 mm dick

Backteig:
0,75 l Milch, ca. 500 g Mehl, Abrieb von einer Zitrone, Vanillezucker, etwas Kristallzucker, 1 Prise Salz, 5 Eier

Mostschaum:
8 Dotter, 100g Zucker, 0,3 l Most

Zubereitung Backteig:
Mehl mit Dotter verrühren, Milch zugeben bis der Teig dickflüssig wird. Zucker, Vanillezucker, Salz und Zitrone dazu. Eiweiß steif schlagen und 1/3 unterrühren, den Rest vorsichtig unterheben.

Zubereitung Mostschaum:
Dotter, Zucker und Most über Wasserdampf zum festen Schaum aufschlagen (nicht zu stark erhitzen sonst gerinnt das Eigelb). Apfelscheiben in den Teig tunken und im heißen Fett gold-gelb backen, auf Küchenkrep abtropfen lassen, in Zimtzucker wälzen und mit Mostschaum anrichten.

„ZUM HEURIGEN“ IM HOTEL STERNSTEINHOF

Brunnaderstr. 8 - 10 · 84364 Bad Birnbach · **T** 0 85 63.29 57 77 · www.hotel-sternsteinhof.de

Ein ganz besonderes Flair hat das Restaurant „Zum Heurigen“ im Hotel Sternsteinhof. Kulinarische Genüsse in breiter Vielfalt kreiert die Küchencrew aus weitgehend heimischen Produkten und kredenzt bayerische Schmankerl, nationale und internationale Speisen, leichte Gerichte, Reduktions-,Diät- und Vollwertkost. Vitalteller und Sechs-Gänge-Verwöhnmenü - es gibt nichts, was es nicht gibt.

Küchenchef Armin Bachhuber kocht nach der Saison, Pfifferlinge, Steinpilze und Wild werden dann serviert. Auf frische, gesunde Zutaten legt er besonderen Wert. Mit der rustikalen Ausstattung und der unbestechlichen Rottaler Gastfreundschaft der Mitarbeiter werden dem Gast hier ländliche, bayrische und entspannte Gemütlichkeit vermittelt.

Barbetrieb sowie Livemusik am Abend und Tanz stehen für Geselligkeit und Unterhaltung.

Ein schöner Biergarten lädt an warmen Tagen zum Platz nehmen ein. Regelmäßig lockt der Duft von Gegrilltem Gäste an.

Unseren hausgemachten Apfelmostbraten gibt es während der Mostwochen täglich.

Bad Birnbacher Apfelmostbraten

Zutaten:
1 kg Schweineschulter mit Schwarte
Salz, Pfeffer, Kümmel gemahlen
250 gr grob geschnittenes Röstgemüse (Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Lauch)
1 Knoblauchzehe, 1 Lorbeerblatt
¼ l dunkles Bier, ¼ l Apfelmost

Zubereitung:
Fleisch mit Gewürzen einreiben und der Schwarte nach unten in einen Bräter legen. Das Röstgemüse dazu geben und im 220° C heißem Ofen anbraten. Wenn die Schwartenseite Farbe hat, das Fleisch umdrehen und die Temperatur reduzieren. Knoblauch und Lorbeerblatt zugeben, mit Apfelmost ablöschen und bei 180 ° im Ofen ca. 1,5 Std. braten. Ab und an mit Bier übergießen (nach Bedarf auch mit Apfelmost). Den Braten vor dem Tranchieren mindestens 10 Min. ruhen lassen; die Kruste soll dabei heiß und knusprig bleiben. Mit gedünsteten Zwiebeln-Äpfeln anrichten. Dazu passen Semmelknödel und Bayrisch Kraut.

ARTERHOF – „DER KUR-GUTSHOF“

Hauptstraße 3 · 84364 Lengham · **T** 0 85 32.9 61 30 · www.arterhof.de

Familie Sigl sagt ein herzliches „Grüß Gott“

1750 wurde der Arterhof in Lengham zum ersten Mal in einem Kirchenarchiv erwähnt. Brand und Hochwasser machten den Eigentümern und ihrem Gesinde ebenso zu schaffen wie die Wirren der Kriege. Der Wandel in der Nutzung der einzelnen Gebäude dieses Vierseithofes verdeutlicht eindrucksvoll die Entstehungsgeschichte des Kur-Gutshofes, der bereits in der 9. Generation als Familienbetrieb geführt wird. Entdecken Sie den echten Charakter der Rottaler Lebensart. Auf dem familiengeführten Kur-Gutshof Camping Arterhof erleben Sie einmalige Momente in angenehmer und zwangloser Atmosphäre, bei Camping-Wohnen, Kuren und Kultur. Auf dem altbairischen Gutshof verbinden sich moderner Komfort und die Rottaler Tradition zu einem nostalgischen Urlaubserlebnis. Genießen Sie rundum urige Einblicke und lustige Unterhaltung. Ein einzigartiges Erlebnis erwartet Sie: Das vielfach ausgezeichnete 1. Naturhallenbad Deutschlands mit tropischem Pflanzenwuchs und kostenloser Wassergymnastik, ein Thermalwasser-Außenbecken mit orginal Bad Birnbacher Heilwasser, in dem Sie mit 34 °C ein optimales Wohlgefühl empfinden.

Unsere Most-Schmankerl bieten wir Ihnen während der Mostwochen immer Freitags an.

Arterhof-Galloway-Rinderbratl an Mostsoßerl

Zutaten:
400g Zwiebel, 150g Karotten, 150g Gelbe Rübe, 150g Petersilienwurzeln, 800g Rinds-Schulterscherzel, 1 EL Senf, 1 EL Tomatenmark, 500ml Most, 500ml brauner Fond, Thymian, Lorbeer, Pfeffer, Wacholder, Senfkörner, 50g Pfifferlinge, 50ml Most, 30g Butter, 200ml Sahne, 20g Speck

Zubereitung:
Gemüse und Petersilie würfeln. Das Fleisch würzen, mit Senf einreiben, anbraten. Gemüse und Petersilie anbraten. Tomatenmark beigeben. Mit Most ablöschen, mit Fond aufgießen. Die Gewürze im Sackerl, mit dem Fleisch zur Sauce geben. Das Fleisch bei 200°C weich dünsten, immer übergießen. Das Fleisch und Sackerl aus der Sauce nehmen. Die Soße sieben, aufkochen. Butter und Sahne in Soße rühren. Pfifferlinge, Zwiebel, Speck anbraten, mit Salz, Pfeffer würzen, mit Most ablöschen. Die angebratenen Pfifferlinge auf das Fleisch geben.

ROTTALER STUBEN

Hoftstraße 1 · 84364 Bad Birnbach · **T** 0 85 63.9 60 60 · www.rottaler-stuben.de

Bayerische Gastlichkeit und Tradition

Wer hier Gast ist, kann einiges entdecken. Die Räumlichkeiten sind mit Witz und Kunst liebevoll eingerichtet und strahlen eine gemütliche, ungezwungene Atmosphäre aus. Ob allein, zu zweit, mit Freunden oder im Kreis der Familie, die Rottaler Stuben bietet den idealen Rahmen für Feste und Anlässe aller Art. Der Geschmack nach Heimat, Bayern und Tradition – das ist es, was die Gäste an unserer Küche so schätzen. Wir legen sehr viel Wert auf die Herkunft und Qualität unserer Produkte. Die bayerische Küche hat viele Gesichter und bietet für jeden den richtigen Geschmack Hier schmeckt und erlebt man noch, was einen guten Gasthof in Bayern ausmacht. Im Stockwerk trifft sich abends jung und alt. Herzhafte Steaks, leckere Cocktails, edle Weine, flotte Musik und eine tolle Stimmung lassen hier den Alltag schnell vergessen. Die Bar befindet sich in der Galerie der Rottaler Stuben und ist bequem über eine Freitreppe vom Restaurant aus zu erreichen. Die seit Anfang 2015 neuen Wirtsleut Sonja, Matthias und Tochter Emely Eckerl wünschen Ihnen angenehme Stunden und einen guten Appetit.

Unser Mostgericht bieten wir Ihnen während der Mostwochen immer Dienstag und Samstag an.

Gebeizter Ochsenschwanz in Mostsoße

Zutaten:
1 kg Ochsenschwanz
¾ Liter Most, 3 Lorbeerblätter, 5 Wacholderbeeren, 3 Nelken, 1 Zwiebel, 2 Karotten, ½ Lauch, Sellerie, Salz, Pfeffer, Öl, Mehl, Tomatenmark, Apfelmus

Zubereitung:
Eine Beize aus Most, Lorbeerblätter, gestoßenen Wacholderbeeren, Nelken und Wurzelgemüse (Karotten, Lauch, Sellerie) herstellen. Den zerkleinerten Ochsenschwanz 2 Tage darin einlegen. Dann mit Salz und Pfeffer würzen, in heißem Öl scharf anbraten, Wurzelgemüse dazugeben, mit Mehl stauben und mit Tomatenmark abrunden. Nach dem anrösten mit der Beize aufgießen und zugedeckt ca. 2 Stunden schmoren lassen. Ragout noch mal mit Most, Salz, Pfeffer und etwas Apfelmus abschmecken und leicht abbinden. Dazu gibt's Brezenknödel und bunte Blattsalate.

LESECAFÉ SOPHIA

Kurallee 7 · 84364 Bad Birnbach · **T** 0 85 63.96 30 71

Offen für alle - offen für alles.

Das ist der Anspruch, den wir an unser Artrium haben. Es ist ein Haus, das für die Kommunikation geschaffen worden ist. Ein Haus, das von allen Himmelsrichtungen her einen Eingang besitzt; Dessen bewusst grau gefärbte Wände im mit Licht durchfluteten Wandelgängen Künstler aus allen Bereichen geradezu anziehen, um hier ihre Werke auszustellen; Das für Tagungen dank seiner Vielfalt geradezu prädestiniert ist; Das Platz für Brauchtum und Tradition, aber auch für Modernes, Experimentelles hat. Und es ist ein Haus, das im Cafe Sophia und dem herrlichen Innenhof zum Lesen und zum Verweilen einlädt. Ob in den immer aktuellen Tageszeitungen aus der ganzen Republik, in zahlreichen Illustrierten oder in einem guten Buch aus der Bibliothek Mammertus, die sich ebenfalls im Artrium befindet. Dazu präsentieren wir gerne einen Schuss Kulinarik – sei es in Form von feinsten Kaffees, Tees oder Schokolade oder mit leichten Gerichten - mal mediterran, mal bodenständig, aber immer exquisit. Schauen Sie vorbei, wir freuen uns sehr!

Unser Most-Schmankerl bieten wir Ihnen während der Mostwochen immer Freitags an.

Innviertler Mostsuppe mit Kürbiskernöl

Zutaten:
1 große Zwiebel
200ml Apfelmost
1 El Zucker, Speiseöl, Salz, Pfeffer, Gemüsebrühe, Stärkemehl,
200ml Milch
Kürbiskernöl, Birnensaft, Kerbel oder Estragon

Zubereitung:
Zucker mit Öl in einem Topf karamellisieren lassen und die feingeschnittene Zwiebel dazugeben. Kurz anrösten lassen und mit dem Most ablöschen. Den Alkohol verkochen lassen und mit klarer Gemüsebrühe angießen. Nachdem die Zwiebel weich gekocht ist mit einem Pürierstab durchmixen. Mit Milch aufgießen und mit Stärkemehl binden. Salzen, pfeffern und eventuell mit etwas Birnensaft abschmecken.Mit einem Schuß Kürbiskernöl und den gehackten Kräutern sevieren.

GASTHOF ALTER WEISSBRÄU

Hofmark 9 & 11 · 84364 Bad Birnbach · **T** 0 85 63.97 51 10 · www.hotel-alter-weissbraeu.de

Frisch vom Mostbauern: „A Most statt a Maß!“

Im Alten Weißbräu kommt der Rottaler Most direkt vom Mostbauern „Biohof Wimmer“. Der Most ist ja ein vergorener Birnen– oder Apfelwein. Je mehr Birnenanteil bei der Herstellung zum Einsatz kommt, um so milder macht sich der Most bemerkbar.

Apfelmost pur, gespritzt oder süß? - Gemischt mit Holundersirup wird der Most erst so richtig süffig und man setzt das Glas dann nur ungern ab.

Der Most spielt aber auch in der guten Küche eine gewichtige Rolle. Man sollte den Most in der Küche wie ein Gewürz verwenden, denn die Fruchtigkeit der Mostsorten bereichern die Aromatik der Speisen. Oftmals wird er in der Küche auf die Hälfte „einreduziert“, was zu besonders schmackhaften Soßen führt.

Gerade bei der Verwendung von Most in der Küche heißt es: „Erlaubt ist, was schmeckt!“. Bodenständige Gerichte passen am Besten zum Most, der ja bei uns auch direkt aus den Früchten im Rottal vergoren wird. Er passt zum Brotzeitteller genauso, wie zum Bratl in der Rein‘ oder auch besonders gut zu unseren Blunz‘n Tascherl.

Unser Mostgericht bieten wir Ihnen während der Mostwochen immer Mittwochs an.

Blunz‘n-Tascherl auf Mostschaum

Zutaten (4 Personen):
2 Paar Blunz‘n (Blutwurst), 1 Zwiebel, 1 Pkg Sauerkraut, ½ l Most, 125 g Butter, 50 g Grammel-Schmalz, Salz, Pfeffer, 200 g Erdäpfel in der Schale gekocht, ¼ l Obers, Einbrenn, Strudelblätter

Zubereitung Blunz‘n Tascherl:
Zwiebel in feine Streifen schneiden und im Schmalz anschwitzen. Sauerkraut abgießen und zugeben - mit ¼ l Most aufgießen und köcheln bis das Kraut weich ist. Erdäpfel und Blunz‘n schälen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Strudelteig in 2 Lagen mit etwas zerlassener Butter dazw. auflegen, in ca. 10x10 cm gr. Stücke schneiden und mit Erdäpfel, Blunz‘n und etwas Sauerkraut belegen. Zu Tascherl schließen und mit zerl. Butter bestreichen. Bei 180° C ca. 10 - 12 Min. goldbraun backen.

Mostschaum: ¼ l Most mit etwas Zwiebel und Pfeffer aufkochen und leicht reduzieren. Mit Obers aufgießen und mit etwas Einbrenn leicht eindicken. In einen Thermowhip abseihen, bei Bedarf entnehmen.

GASTHOF WASNER

Passauer Straße 9 · 84364 Bad Birnbach · **T** 0 85 63.8 71 · www.gasthof-wasner.de

Urgemütlich geht's zu beim Wasner-Wirt z'Birnbach

Altbayerische Gastlichkeit und bodenständige Küche werden in diesem traditionsreichen Haus seit Generationen gepflegt. Bereits 1577 wurde der Gasthof im Tafernverzeichnis zum ersten Mal erwähnt und zählt damit zu den 50 historischen Wirtshäusern Niederbayerns.
Tüchtige Wirtsleut haben die Geschichte des Hauses geprägt. Und so ist der Wasner z'Birnbach längst zu einer Institution geworden: Berichte im Fernsehen und in der Presse sowie die zufriedenen Gäste aus nah und fern machten den Gasthof weit über die Grenzen Bayerns hinaus zu einem Begriff. Blättert man das Gästebuch durch, findet man bekannte Namen aus Film, Sport und Politik. Alle genießen die urige Atmosphäre in der Gaststube und in den gemütlichen Stüberln und die Vielfalt der originellen Speiskart'n.
Die Fleisch- und Wurstspezialitäten kommen aus der hauseigenen Metzgerei, die von bäuerlichen Betrieben aus der Region beliefert wird. Gekocht wird nach überlieferten Hausrezepten, jeden Monat gibt's ein eigenes Wasner-Wirt-Kalendarium mit speziellen Festtagsgerichten.

Während der Mostwochen werden täglich wechselnde Schmankerl mit Original Rottaler Most aufgetischt, wie z.B. der Wasner-Krustenschinken mit Mostkraut oder ein herzhaftes Mostbratl im Reindl.

Wasner's Krustenschinken mit Mostkraut

Zutaten:
kl. Krustenschinken (ca. 1 kg)
aus der Wasner Metzgerei
Für das Mostkraut:
1 Zwiebel
Butterschmalz zum anbraten
250 ml Most
500 g Sauerkraut
Salz, Pfeffer
2 Lorbeerblätter, 10 Wacholderbeeren
Wasser zum Aufgießen

Zubereitung:
Krustenschinken im Backofen bei 160° ca. 1 Std. garen.
Mostkraut: Die Zwiebel fein hacken und in Butterschmalz mit etwas Zucker anschwitzen, dann mit 250 ml Most ablöschen. Das Sauerkraut dazugeben und mit Salz, Pfeffer, Wacholderbeeren und den Lorbeerblättern würzen. 30 Minuten weich kochen aber nicht trocken werden lassen (bei Bedarf noch Most nachgießen). Falls das Kraut zuviel Säure hat, einfach eine Kartoffel mitkochen, diese nimmt die Säure auf.

HOFGUT HAFNERLEITEN

Brunndobl 16 · 84364 Bad Birnbach · **T** 0 85 63.91 51 1 · www.hofgut.info

Saisonale Genüsse inklusive herzlicher Atmosphäre

Das Hofgut Hafnerleiten in der Nähe von Bad Birnbach ist die erste Kochschule Niederbayerns und mehr als das. Inmitten unberührter Natur bieten die Besitzer einen außergewöhnlichen Platz zum Feiern. Im Idyllischen Innenhof mit plätschernder Brunnensäule oder im ländlich, mediterranen Haupthaus. Statt Zimmern erwarten Gäste außergewöhnliche Themenhäuschen und Ferienhäuser. Wohlzeitwürfel, zum entspannen, runden die Zeit für Ruhe im Hofgut ab.

Im Restaurant „ohne Speisekarte“ gibt es zum Kennen lernen zwei öffentliche Tage:
Donnerstag: Spaghettata – alla famiglia
im Sommer aus der Riesenpfanne und im Winter aus dem flambierten Parmesan.

Freitag: Kulinarium - da zaubern die Hofgut Köche aus saisonalen und regionalen Grundzutaten ein leckeres Überraschungsmenü. In der „Mostzeit“ ist immer ein innovatives Mostgericht dabei. Reservierung notwendig.

TIPP: Kochkurse und Grillkurse am Weber Grill (Holzkohle und Gas), Baristakurse.

Unser Mostgericht bieten wir Ihnen während der Mostwochen immer freitags an.

Mosthendl im Wurzelsud

Zutaten (4 Personen):
1 Freilandhuhn
Salz, Edelsüßen Paprika,
Rapsöl zum Anbraten
2 Zwiebeln, 1 große Karotte, 1/16 Sellerie und eine halbe Stange Lauch
300 ml Most
Geflügelbrühe nach Bedarf

Zubereitung:
Das Hendl zerlegen und evtl. von den Karkassen befreien. Fleischteile würzen und im Rapsöl im Topf anbraten.
Fleisch aus den Topf nehmen und das in Würfel geschnitten Wurzelgemüse leicht anbraten und mit Most ablöschen. Das Hendl wieder dazugeben und mit Brühe knapp bedecken. Ca. 20-30 Minuten mit geschlossenen Deckel leicht köcheln lassen.
Die weichen Fleischteile aus dem Sud nehmen und warmstellen. Den Sud durch die „Flotte Lotte“ passieren. Das Hendl auf ein Selleriepüree anrichten und mit dem Sud überziehen. Mit Jahreszeitlichen Gemüse dekorieren.

FREILICHTMUSEUM MASSING

MOSTTAGE AM 11. SEPTEMBER UND AM 11. OKTOBER

Mosttag am 11. September in Massing

Am Freitag, dem 11. September lädt das Freilichtmuseum zum Mosttag ein. Auch unsere Großeltern genossen schon den vergorenen Obstsaft, vielleicht sogar mehr als heutige Generationen. Sie stellten den Most auch selbst her – und wer erleben möchte, wie das ohne den Einsatz heutiger Technik funktioniert und was sonst noch hinter dem fruchtig-alkoholischen Getränk steckt, der ist in Massing bestens aufgehoben und herzlich willkommen.

Nach einer kurzen Begrüßung im Museum um 10:15 Uhr geht es schon los zur Sonderführung rund um den Most. Im gemütlichen Museumsstüberl kann man sich ab 12 Uhr stärken, um für das anschließende Kegeln auf der hauseigenen 100-jährigen Kegelbahn und einen Rundgang durchs Gelände wieder bei Kräften zu sein.

Sowohl das Museum als auch der Museumswirt haben sich etwas ganz Besonderes zu Apfel, Birne und Most ausgedacht. Entdecken Sie unsere Schmankerl für Geist und Magen!

„Äpfel und Birn“ am 11. Oktober in Massing

Kirchweih ist ein großer Tag im altbayerischen Kalender. Man kommt zusammen, isst, trinkt, tanzt, feiert und besucht den Kirchweihmarkt. Deshalb wird natürlich auch im Freilichtmuseum Massing der Kirta gefeiert.

Dieses Jahr lädt das Museum am 11.Oktober zum Kirta. Ab 10 Uhr ist neben Bauernbrotbacken im Holzofen und einem Kinderprogramm vor allem der Standlmarkt „Äpfel und Birn“ ein gern besuchter Anziehungspunkt. Das Sortiment umfasst Handwerker wie Körbezäuner oder Besenbinder und natürlich Spezialitäten wie Honig, Fruchtaufstriche, Liköre, Essig, gebrannte Mandeln, Schnaps, Saft, Wurst und Geräuchertes.
Eine Obstausstellung informiert über einzelne Fruchtsorten und zeigt, wie Apfelsaft gepresst wird. Der Weg zum köstlichen Most ist dann nicht mehr weit. Auch der Museumswirt bietet Kirchweih-(Most-)Spezialitäten an. Auf dem Massinger Kirta findet einfach jeder etwas für Leib und Seele – lassen Sie sich das Vergnügen nicht entgehen!

Wirtshaus Hahn
Aigner-Hahn GmbH

WIRTSHAUS ZUM HAHN

Öttingerstraße 17 · 84307 Eggenfelden · **T** 0 87 21.86 60

40 Jahre bayerische Spezialitätenküche!

Das durch Frau Marianne Aigner-Hahn geführte Gasthaus überzeugt durch einen schmackhaften und günstigen Mittagstisch. Für die Ochsenspezialitäten von Ochsen aus der Region ist das Wirtshaus zum Hahn über Eggenfelden hinaus bekannt.

An geselligen Tischen in der Sonne im Biergarten lädt das Wirsthaus zum Hahn zum Genuß bayerischer Schmankerl und regionaler Spezialitäten ein.

Donnerstag Ochsenspezialitäten ab 18:00 Uhr
Freitag Salatbuffet ab 18:00 Uhr

Dienstags servieren wir Ihnen Rottaler Apfelmostbraten vom Ochsen mit Serviettenknödeln.

Rottaler Mostbraten vom Ochs

Zutaten:
1 Bürgermeisterstück vom Ochs
1 Becher Rahm

Marinade(Beize):
½ kg Wurzelwerk, 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 1 Lorbeerblatt, einige Wacholderbeeren, ½ l Most, Senf, Öl, einige Pfefferkörner, Salz, Pfeffer , ½ l Wasser, evtl. Mehl oder Stärke zum Binden

Zubereitung:
Wurzelwerk, Zwiebeln , Knoblauch zerkleinern. Zusammen mit Wacholderbeeren, Pf. Körner, Lorbeerblatt, Most und Wasser aufkochen. Fleisch darin über Nacht ziehen lassen. Das Fleisch raus und trocken tupfen. Mit Salz, Pfeffer und Senf einreiben. Im heißen Öl an braten und abschließend mit der Beize aufgießen und weiter schmoren (ca. 2 St.). Das Fleisch herausnehmen, die Sauce pürieren, abschmecken und bei Bedarf abbinden mit Mehl.

WIRT'S KATHI

Hauptstraße 15 · 84375 Kirchdorf am Inn · **T** 0 85 71.9 26 71 12

Die „Wirt's Kathi" ein einfaches rustikales Wirtshaus, wie man es von früher kennt.

Ganz ohne neumodernen Schnickschnack besticht sie mit ländlichem Charme. Im rustikalen Gastraum können Sie es sich gemütlich machen und sich bei einem Glas Bier oder Most entspannen. Zu unseren bayerischen Schmankerln, deftigen Brotzeiten und herzhaften Nachspeisen bieten wir während den „Rottaler Mostwochen" auch Köstlichkeiten vom Apfel- und Birnenmost.

Ob ein Kartoffelsupperl mit Mostäpfel, ein Mostbradl mit Raindlkartoffel, oder Apfelkücherl im Mostteig – Hier gibt's was Gscheids.

Selbstverständlich servieren wir unseren puren Most auch gläserweise. Für Radfahrer und andere Freiluftfreunde im zünftigen Biergarten. Besuchen Sie uns und sehen Sie selbst!

Unser Mostgericht servieren wir täglich während der Mostwochen in unserem Gasthaus.

Mostbradl

Zutaten (4 Personen):
800 g Brust vom Jungschwein, ausgelöst
1 Karotte
1 kl. Stück Sellerie
8 Schalotten
150 ml Apfelmost
2 Äpfel

Zubereitung:
Karotte und Sellerie und Schalotten schälen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Äpfel waschen, das Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden. Schweinebrust auf der Hautseite längs sowie quer einschneiden, kräftig würzen, auf ein Backblech setzen und im Backrohr (vorgeheizt auf 170° C) ca. 20 Min. braten. Das Gemüse zugeben, mit feinem Salz sowie Pfeffer würzen. Mit Apfelmost übergießen und weitere 20 Min. braten. Anschließend die Äpfel zugeben und den Bratensaft zugießen. Den Ofen auf maximale Oberhitze einstellen und ca. 10 Min. braten um eine schöne Kruste zu erhalten.

SCHELLENBERGHAUS

Schellenbergstr. 1 · 84359 Simbach a. I. · **T** 0 151.19 49 19 63 · www.schellenberghaus.de

Der Schellenberg ist mit 552 m die höchste Erhebung Niederbayerns südlich der Donau. Herrliche Fernsicht bis in die Alpen! Beschilderte Wanderrouten

Sommer-Grill mit Biergartenbetrieb
Vom Frühling bis in den Herbst grillen wir an schönen Sonntagen für Sie alles, was das Herz begehrt. Ein Salatbuffet, der Brotkorb und die heiße Theke ergänzen das Angebot.

Oberkainer Platte und Saison-Schmankerl
Samstag ist bevorzugt Plattentag. Fisch-Essen, Fischplatte am Karfreitag und auf Vorbestellung, Enten- und Ganserl-Essen, Schwammerlessen, Wildgerichte im Herbst. Balkan-Grillkarte im Hüttenbetrieb.

Schellenbergstrauben
Unsere ganz besondere Mehlspeisen-Spezialität wird frisch gebacken und mit Most-Apfelkompott, Waldfrüchten, Eis oder Zimt und Zucker serviert. Muss man probiert haben!
Wir wünschen allen Freunden und Gästen unseres Hauses einen schönen und erholsamen Aufenthalt

Unser Mostapfelkompott servieren wir Ihnen während der Mostwochen immer Samstag und Sonntag.

Schellenbergstrauben mit Most-Apfelkompott

Zutaten:
2 kg Äpfel
4 - 6 EL Zucker
1 l Most
4 Nelken
½ Stück Zimtrinde

Zubereitung:
Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden, Zucker (je nach Säure der Äpfel) im Topf schmelzen und hellbraun werden lassen, dann mit Most ablöschen, Apfelspalten zugeben und mit Nelken und Zimtrinde weich dünsten

Das Kompott servieren wir zu unseren Schellenbergstrauben (Das Straubenrezept ist ein Familiengeheimnis!)

INNTALHOF

Hauptstraße 43 · 84375 Kirchdorf am Inn · **T** 0 85 71.92 52 50 · www.inntalhof.de

Wir freuen uns, Sie in unserem traditionell bayerischen und familiengeführten Haus begrüßen zu dürfen und laden Sie ein, unser vielfältiges Angebot zu erleben. Unser Hotel verfügt über 50 gemütliche Zimmer verschiedener Kategorien vom Sparfuchszimmer bis zur Hochzeitsuite. Das Restaurant bietet Ihnen eine große Auswahl an Räumlichkeiten für Veranstaltungen aller Art. Hier können Sie sich von unserer Küche, unter Anleitung unseres Küchenmeisters und ausgezeichnetem Diätkoch, mit einer breit gefächerten à la Carte Küche, sowie besonderen saisonalen Köstlichkeiten verführen lassen. Während der „Rottaler Mostwochen" bieten wir Ihnen täglich ausgefallene Spezialitäten rund um das Thema. Auch auf unserer Sonnenterrasse können Sie sich rundum verwöhnen lassen, und sich anschließend im hauseigenen Wellnessgarten vom Mostgenuss erholen.

Unser Mostgericht gibt es während der Mostwochen täglich.

Gegrilltes Zanderfilet auf Mostschaum mit Apfel-Gurken-Salat

Zutaten:
2 Äpfel, 1 Gartengurke
1 rote Paprika, Saft einer Limette
1 EL Staubzucker, 2 EL Olivenöl
1 Prise Meersalz
4 Stk Zanderfilet mit Haut
125 ml Apfel Cider oder Most
3 EL Puderzucker, 250 ml Sahne
12 EL Apfel-Birnen Essig
1 Prise Salz, 2 Kartoffeln

Zubereitung:
Äpfel, Gurke und Paprika in Scheiben schneiden. Limettensaft, Puderzucker, Olivenöl und Salz zu einer Vinaigrette vermischen und die Apfel- und Gurkenscheiben marinieren. Die Zutaten für den Mostschaum in einem Gefäß vermischen und im den Sahnesyphon aufquellen lassen. Die Zanderfilets auf der Hautseite mit etwas Öl anbraten. Apfel-Gurken-Salat anrichten die Zanderfilets auflegen und mit Mostschaum und gekochten, angebratenen Kartoffeln anrichten.

GASTHAUS ZUR HOFMARK

Hofmark 1 · 94166 Stubenberg · **T** 0 85 71.28 26 · www.gasthaus-zur-hofmark.de

Herzlich Willkommen im „Gasthaus zur Hofmark“

Unser traditioneller Familienbetrieb liegt im Herzen der „Bayerischen Toskana“, wie man das sanfte Hügelland im Landkreis Rottal-Inn gerne nennt und ist seit 1863 Mittelpunkt unseres idyllischen Dorflebens und Treffpunkt geselligen Beisammenseins jeder Art.

Unsere rustikale Gaststube ist ein Ort der Begegnung. Nehmen Sie Platz und tauchen Sie in unsere Welt der kulinarischen Vielfalt ein - denn wir kochen für Sie „traditionelle Schmankerl mit Pfiff”.

Bei uns treffen alt überlieferte bayerische Rezepte auf neue, zeitgemäß zubereitete Kreationen. Wir verwenden vorwiegend regionale Produkte, passend zur Saison.

Den hohen Anspruch unserer Gasthaus-Küche führen wir in unserer Metzgerei weiter!

Die Möglichkeit Ihnen hauseigene Kreationen präsentieren zu können, und somit auch in unserem Gasthaus stets auf hochwertige und frische Qualität zurückgreifen zu können macht uns stolz. Wir freuen uns, Sie mit „geschmackvoller Kreativität” begeistern zu dürfen.

Unser Mostgericht gibt es während der Mostwochen immer Sonntags in unserem Wirtshaus.

Lammkarree auf Mostsauce

Zutaten (4 Portionen):
600 g Lammkarree, 1 Zweig Rosmarin, Salz, Pfeffer, Öl zum Braten, 20 g Knoblauch, 40 ml Olivenöl

Für die Mostsauce:
100 g Zwiebel, 1 gelbe Paprika, 60 ml Olivenöl, 300 ml Most, 200 ml brauner Fond, 2 Birnen, 100 ml Schlagsahne, Cayennepfeffer, Salz, Rosmarin

Zubereitung:
Lammkarree marinieren und Knochen putzen. Rosmarin und Knoblauch hacken, mit dem Olivenöl vermischen und Lamm damit einreiben - über Nacht in den Kühlschrank geben. Rosmarin und Knoblauch entfernen, mit Salz und Pfeffer würzen. Lammkarree in Öl scharf anbraten - dann bei 110°C ca. 30 - 40 Min. ins Rohr geben (Lamm noch rosa). Für die Mostsauce: Zwiebeln, Paprika und Birnen grob würfeln. Zwiebeln und Paprika in Olivenöl anbraten, dann Most und Fond zugeben und ca. 10 min köcheln. Birnen dazu und 5 Min. einkochen lassen, die Schlagsahne zugeben und würzen. Pürieren und durch ein Sieb passieren.

GASTHOF ECKINGER-WIRT

Bahnhofstr. 11 · 94140 Ering a. Inn · **T** 0 85 73.96 99 70 · www.eckinger-wirt.de

Direkt am Römerradweg gelegen, bietet sich unser Gasthaus mit wunderschönem Biergarten zur Einkehr und Rast im Schatten alter Kastanienbäume an. Und wenn der Charme von Ering Sie zum Verweilen einlädt, dann sind gemütlich ausgestattete Fremdenzimmer vorhanden.

Der Gasthof Eckinger - Wirt
Steht für bayerische, und bodenständige Küche mit dem gewissen Etwas. Das umfangreiche Angebot unserer Speisekarte bietet für jeden Geschmack das Richtige. Und wenn es mal was Besonderes sein soll, bereiten wir Ihnen auf Bestellung auch gerne einen Entenbraten, Bradl in da Rain, oder ein uriges Ripperlessen zu. Unsere hausgemachten Gerichte fertigen wir Ihnen mit viel Liebe aus regionalen Produkten.

Auch unser preisgekrönter Most ist aus eigener Herstellung. Sein spritzig, herber Geschmack ist nicht nur eine besondere Erfrischung an heißen Sommertagen, sondern verwöhnt Ihren Gaumen auch als Braten. Wenn sie Lust haben dann besuchen sie uns an den Sonntagen vom 05. September bis 11. Oktober 2015 und genießen sie unseren schon weit bekannten Mostbraten.

Unser Mostgericht gibt es während der Mostwochen immer Sonntags in unserem bayerische Wirtshaus.

Mostbraten

Zutaten:
1 Liter Most zum Einlegen des Bratens.
1/8 Liter Most für die Bratensoße,
Schweinenacken je nach Personenzahl ca. 200 g pro Person, Zwiebeln, Lauch und Karotten für die Soße je nach Bedarf und Personen, 1 Kopf Weißkraut, 200 g Speckwürfeln, Öl, Essig, Salz und Pfeffer

Zubereitung:
In Most eingelegter Schweinenacken im Rohr Braten mit Zwiebeln, und Gemüse je nach Größe ca. 2 Stunden bei 165 Grad . Für das Speckkraut Speckwürfeln schneiden und in der Pfanne anbraten, den heißen Speck mit der Specksoße in den Krautsalat geben gut unterkneten, dass sich der Geschmack gut mit dem Kraut verbindet. Die vom Braten gezogene, noch mit Most abschmecken, nach Bedarf binden, Semmelknödel, oder Kartoffelknödel im heißen Wasser ca. 20 min. Kochen und schon kann‘s los gehen

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.

Château
Paulette le grand

LECKERE MOSTMITBRINGSL AUS DER REGION
VERKAUFSSTELLEN IN BAD BIRNBACH

HOFMARK REFORMHAUS
Hofmark 23 · **T** 0 85 63.9 14 22
www.hofmark-apotheke.de

Seit beinahe 20 Jahren gibt es das Hofmark Reformhaus im Herzen Bad Birnbachs, direkt unter der Kirche.

Zur alten Hofmark passend ist es ein „kleines Kaufhaus der Sinne“, ein Geschäft , indem sie „alles außer gewöhnlich“ finden. Slow Shopping vom Feinsten! Wir haben selbstverständlich eine gute Auswahl an gängigen Reformhausprodukten. Darüber hinaus finden Sie ausgesuchte Geschenke und Mitbringsel, besondere Tücher, ausgefallene Schmuckstücke, Delikatessen und spezielle Getränke.

Für die Mostwochen haben wir einige mostähnliche oder auf Most basierende Spezialitäten verschiedenster Provenienz für Sie besorgt. Gerne können Sie jederzeit davon kosten, um dann vielleicht auch das eine oder andere Flascherl mit nachhause zu nehmen.

Wir freuen uns auf Sie im Hofmark Reformhaus - mitten im Dorf!

GETRÄNKESPEZIALIST KOLBINGER
Hofstraße 4 · **T** 0 85 63.39 37

NAH & GUT
Hofmark 22 · **T** 0 85 63.17 97 · www.trendy-huber.de

ESSIG HANS
Hofmark 16 · **T** 0 172.9 36 20 13 · www.essighans.de

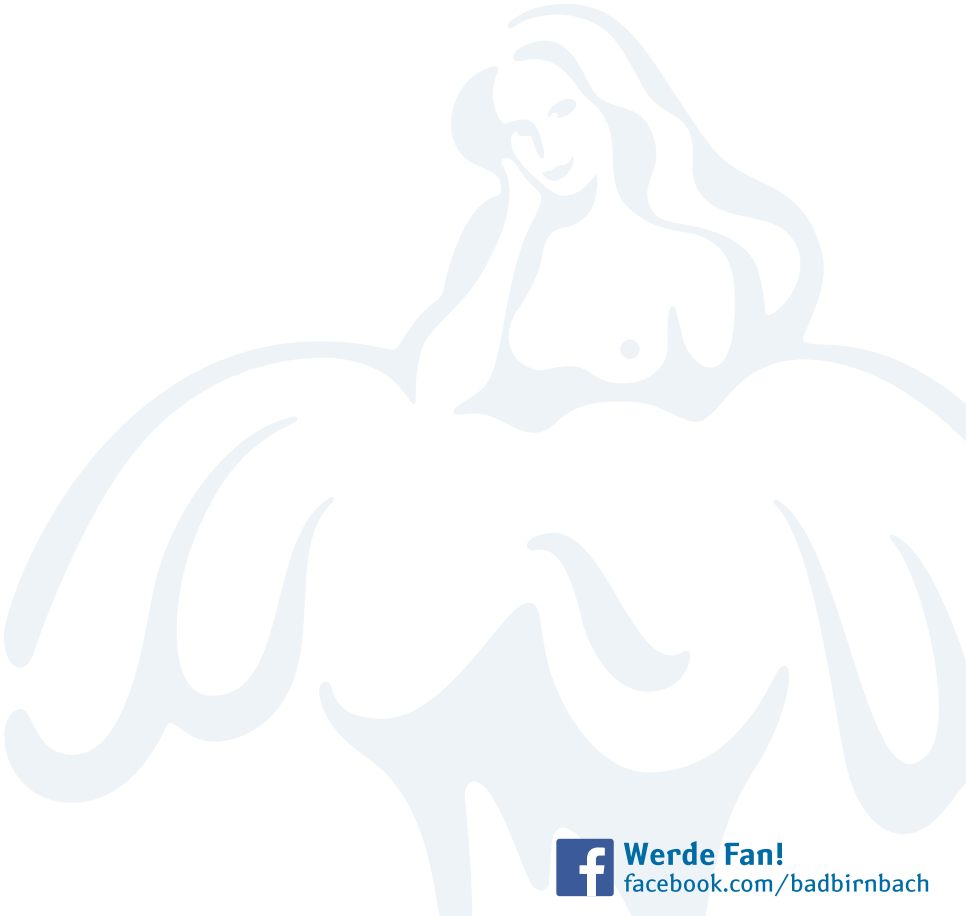
PROGRAMM ZU DEN ROTTALER MOSTWOCHEN

05.09.	Eröffnungsveranstaltung mit Vorstellung der Mostkönigin
08.09.	Vortrag - Obst im Rottal
11.09.	Fahrt ins Freilichtmuseum Massing
12. & 19.09.	Obstpressen und Verkostung am Wochenmarkt in Bad Birnbach
19.09.	Kochkurs - Kochen mit Most
22.09.	Themenwanderung - Von der Streuobstwiese zum Most
25. - 27.09.	Obstausstellung „Alte Obstsorten im Rottal“ im Artrium
26.09.	„Streuobst 2000 Plus“ - Auftaktveranstaltung vom Landkreis Rottal-Inn
27.09.	Erntedankfest in Bad Birnbach
11.10.	Massinger Kirta mit Standlmarkt „Äpfel und Birn“

... bis bald, bei uns im ländlichen Bad!

BAD BIRNBACH®

DAS LÄNDLICHE BAD



Werde Fan!
facebook.com/badbirnbach

BAD BIRNBACH · Neuer Marktplatz 1 · 84364 Bad Birnbach · **T** +49 (0) 85 63.96 30 40
F +49 (0) 85 63.96 30 66 · kurverwaltung@badbirnbach.de · www.badbirnbach.de