

ROTTALER MOSTWOCHEN 2023

VOM 09.09. - 29.10. IM LANDKREIS ROTTAL-INN



HERZLICH WILLKOMMEN ZU DEN ROTTALER MOSTWOCHEN!

Liebe Gäste und Freunde unserer Rottaler Mostwochen,

bereits zum neunten Mal finden die Rottaler Mostwochen nun schon in unserem Landkreis statt. Diese Aktionswochen erfreuen sich jedes Jahr aufs Neue großer Beliebtheit und sind aus unserem Veranstaltungskalender kaum mehr wegzudenken. Die Rottaler Mostwochen sind mittlerweile zur gastronomischen und touristischen Visitenkarte unseres Landkreises geworden.



Dass unser Most aus erlesenem Rottaler Streuobst etwas ganz Besonderes ist, wird einmal mehr durch die vielfältigen Küchenkreationen und schmackhaften Mostgerichte der Rottaler Gastronomie bestätigt. Es ist schön zu sehen, dass regional gewonnene Produkte einen immer größer werdenden Stellenwert in unserer Gesellschaft einnehmen. Daher freut es mich, dass wir Ihnen auch in diesem Jahr im Rahmen eines vielseitigen Programms nicht nur unseren Most, sondern damit verbunden auch unsere Heimat mit all ihren Besonderheiten näherbringen dürfen.

Lassen Sie uns gemeinsam voller Vorfreude auf die Herbstzeit und somit auf den Auftakt der Rottaler Mostwochen blicken und freuen wir uns auf besondere Wochen im Zeichen des Genusses und der Regionalität. Ich kann Ihnen nur empfehlen: besuchen Sie die regionale Gastronomie und erleben Sie die Rottaler Gastfreundschaft hautnah!

Ihr



Michael Fahmüller
Landrat



Liebe Leserinnen und Leser,

seit nunmehr einem Jahr darf ich das Ehrenamt der Rottaler Mostkönigin ausüben. Ich kann auf so viele schöne und herzliche Momente zurückblicken und bin deshalb auch sehr froh, dass meine Amtszeit noch nicht zu Ende ist. Mit dem Spätsommer und der Apfel- und Birnenernte starte ich in eine neue Saison – sozusagen meine zweite Runde.

Bereits in meinem ersten Jahr als 4. Rottaler Mostkönigin durfte ich viele interessante Persönlichkeiten kennenlernen und den Landkreis Rottal-Inn auf zahlreichen Veranstaltungen repräsentieren. Viel habe ich auch über die Streuobstwiesen, die Apfel- und Birnenernte sowie die Mostherstellung selbst lernen dürfen. Ein guter Most ist ein durchaus edles Getränk, das sich für nahezu jede Gelegenheit eignet: ob in kleiner Runde auf der heimischen Terrasse, als Erfrischung nach einem Spaziergang oder als Begleiter zu einem schönen Essen.

Deshalb lade ich Sie ein, machen Sie einen Streifzug durch den Landkreis Rottal-Inn. Entdecken Sie dabei die schöne Landschaft mit den für die Biodiversität so wichtigen Streuobstwiesen und genießen Sie im Anschluss die feinen Mostkreationen der hiesigen Gastronomie.

Herzlichst
Ihre

Laura Roll
4. Rottaler Mostkönigin



PROGRAMM

- 05.09. 17:30 Uhr** **Streuobstwiesenfest in Malgersdorf**
Führung durch die Streuobstwiese, Spiele und Basteln für Kinder, kostenlose Saftverkostung. Bitte denken Sie an Ihre Picknickdecke und eine kleine Brotzeit. Treffpunkt: Streuobstwiese, 84333 Malgersdorf, an der Landauer Straße, am nördlichen Ortsausgang Richtung Simbach bei Landau, Anmeldung erforderlich: T 0 99 54.71 98
- 15.09. 19:00 Uhr** **Eröffnungsfeier mit Königinnentreffen**
im Arterhof Lengham bei Bad Birnbach
- 16.09. 08:30 Uhr** **Apfelsortenschau auf dem Bad Birnbacher Wochenmarkt**
Adolf Steinhuber erklärt die Verarbeitung von Äpfel und Birnen. Treffpunkt: Neuer Marktplatz Bad Birnbach
- 23.09. 09:00 Uhr** **Themenabend Streuobstwiese und edle Brände**
Besichtigung der Stubenberger Hofbrennerei, Schaubrennen und Verkostung, im Anschluss Streuobstwiesenführung. Treffpunkt: Maierhof 3 in Stubenberg, Anmeldung: T 0 85 71.28 41
- 23.09. ab 12:00 Uhr** **Musikalisches Streuobstwiesenfest mit Mostbratlessen**
Musik und Bewirtung am Gasthaus Weißmühle
Treffpunkt: Weismühl 3 in Stubenberg, Anmeldung: T 0 85 71.28 41
- 24.09. ab 10:00 Uhr** **Erntedankfest Bad Birnbach**
am Neuer Marktplatz Bad Birnbach
- 24.09. ab 10:00 Uhr** **25. Jahre Obst- und Gartenbauverein Wittibreut-Ulbering**
Treffpunkt: Kirche Ulbering, anschließend Festzug zum Gasthaus Irber

- 07. und 08.10. ab 14:00 Uhr** **Mostpressen am Schellenberghaus in Kirchberg bei Simbach a. Inn**
Treffpunkt: Am Schellenberg, Anmeldung erbeten T 0 151.19 49 19 63
- 07.10. ab 13:00 Uhr** **Von Apfelbaum bis Ochsenchwanz – ein Streuobst-Kulinarik-Workshop**
Kochkurs mit Verpflegung der Garnecker Freiheit in Kooperation mit der Genussregion Niederbayern. Kontakt: Tom Jetzlsperger T 0 85 72.6 94
Kosten: 99,- €, Treffpunkt: Garneck 1a in Taubenbach
Anmeldung: genuss@ale-nb.bayern.de
- 08.10. ab 12:00 Uhr** **Massinger Kirta mit Standmarkt „Äpfel und Birn“**
im Freilichtmuseum Massing
- 20.10. ab 16:00 Uhr** **Griabiger Mostabend mit Kartoffelfeuer und Mostschmankerl im Bio-Restaurant Land.Luft Leberfing in Roßbach**
Treffpunkt: Leberfing, Roßbach, Kontakt: T 0 87 23.9 79 50 60
- 24.10. 14:00 Uhr** **Themenwanderung „Äpfel und Birn“**
mit Busfahrt, Einkehr, Mostverkostung und Besuch der Mostkönigin
Treffpunkt: Artrium Bad Birnbach, Anmeldung unter T 0 85 63.96 30 46

Bitte informieren Sie sich vorab beim jeweiligen Veranstalter, ob die Veranstaltungen wie angegeben stattfinden.





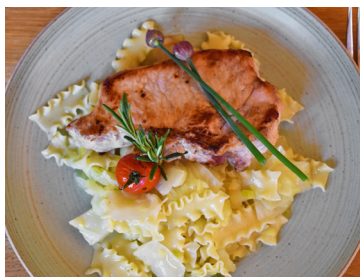
THALHAUSER HOF - LANDWIRTSCHAFT

Thalhausen 3 · 94424 Arnstorf · T 0 87 23.37 04 · www.thalhauser-hof.de

Kotelett vom Strohschwein auf Mostkrautfleckerl

Zutaten

1 kg Weißkraut, 20 g Kristallzucker, 20 ml Öl, 1 Stange Porree, 300 ml Most, 1 TL Kümmel, Salz und Pfeffer, 1 Erdapfel (ca. 100 g), 250 g Fleckerlnudeln, 1 EL gehackte Petersilie



Zubereitung

Krautkopf halbieren, waschen und in ca. 2 cm breite Rauten schneiden.

Zucker im Topf karamellisieren, Öl und den gewaschenen und in feine Ringe geschnittenen Porree dazugeben, kurz anschwitzen.

Das Kraut zum Topf geben, kurz durchrühren und mit Most aufgießen. Gewürze beifügen, zum Schluss den rohen Erdapfel hineinreiben, Kraut mit Deckel ca. 15 Min. dünsten.

Die Fleckerlnudeln bissfest kochen und zum Kraut geben, kurz durchrühren.

Die Mostkrautfleckerln mit Petersilie und dem gegrillten Kotelett anrichten

Unser Mostgericht gibt es während der Mostwochen immer Mittwoch, Freitag und Sonntag.

In traumhaft ländlicher Kulisse, inmitten von Wald und Wiesen, finden Sie den Thalhäuser Hof.

Abseits von Hektik, Lärm und Alltagsstress lädt unser denkmalgeschützter Bauernhof und Gastronomiebetrieb zum Genießen, Erholen und Feiern ein, ob in unserer Gaststube mit historischem Gewölbe für bis zu 80 Personen, im wiederaufgebauten und restaurierten Bundwerkstadl für bis zu 180 Personen oder im lauschigen Biergarten im Freien.

In unserem Wirtshaus erwartet Euch Bodenständiges & Traditionelles aus der niederbayerischen Küche.

Im Kochtopf landen frische, regionale und saisonale Zutaten mit Kreativität zubereitet.



ARTERHOF - „DER KUR-GUTSHOF“

Hauptstraße 3 · 84364 Lengham · T 0 85 63.9 61 30 · www.arterhof.de

Lachsforelle gebraten mit Sellerie-Mostpüree, Petersiliensoße, Rösti und Gemüse

Zutaten

für das Püree: 500 g Sellerie geschält, 1 Zwiebel, 1 Kartoffel, 150 ml Fischfonds oder Wasser, 350 ml Most, 50 g Crème Fraîche, 50 g Butter

für den Gewürzfond (Vorabend): 3 Lorbeerblätter, 5 Wacholderkörner, 8 Nelken, 10 Senfkörner, 7 Pfefferkörner, 300 ml kaltes Wasser



restlichen Most, Salz, Pfeffer und Muskat vollenden.

Unser Most-Schmankerl bieten wir während der Mostwochen täglich an.

Zubereitung

Gemüse fein schneiden und im Fischfonds und 150 ml Most weich kochen, danach mixen und passieren und ggf. durch ein feines Sieb streichen. Nach und nach Butter und Crème Fraîche dazugeben. Am Ende mit



„Opa’s Gschichtn“:

Eine meiner liebsten handelt über Most.

So hatte jedes Bauernhaus im Keller einen Mostvorrat. An einem schweißtreibenden Arbeitstag freuten sich die Männer zu Tisch auf ein Glas kühle Mostschorle. Darum wurde die Magd geschickt um einen Krug zu holen. War ein Fass noch nicht angezapft, musste man den Inhalt mit einem Schlauch herausaugen und den Most rechtzeitig in den Krug laufen lassen.

In Opa’s Erzählung kam die ungeschickte beziehungsweise durstige Magd nach etlicher Zeit so angegrunzt zurück, dass es sie an der obersten Stufe der Kellertreppe wieder nach unten drehte. Glücklicherweise unverletzt.

Kur- Gutshof Camping Arterhof:

- traditioneller Rottaler Vierseithof
- familiengeführt
- eigene Galloway-Angus Zucht
- Nostalgiewirtshaus im früheren Pferdestall (Böhmisches Gewölbe)
- Kastanien-Biergarten im Hof



RESTAURANT IM ****S HOTEL SONNENGUT

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

Bayerisches Mostrisotto

Zutaten für 4 Personen

1 kl. Zwiebel, 30 g Butter, 300 g Perlengraupen, 0,5 l Most, 200 ml Gemüsebrühe, 1 St. Bauernapfel, 50 g Asmonte, 2 El Schmand, Salz / Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung

Zwiebel in kleine Würfel schneiden, in einen flachen Topf geben und in Butter glacieren.

Die Perlengraupen waschen, dazu geben und mit glasieren.

Alles mit Gemüsebrühe aufgießen und ein reduzieren lassen. Die Herdplatte mit dem Topf auf halbe Stufe stellen und nach und nach den Most angießen. Unter ständigem Rühren ca. 20 min lang einkochen lassen, bis die Gerste weich und cremig ist.

Apfel in feine Würfel schneiden und mit dem geriebenen Asmonte (bzw. Parmesan) dazugeben.

Dieses vegetarische Herbst-Gericht mit gegrillten Schwammerln, Rosmarinkürbis und Rottaler Schafkäse servieren.

Unser Mostgericht gibt es während der Mostwochen immer mittwochs im Restaurant.

Sonnengut Küche

Unser Küchenchef Christian Gsödl und sein Team lassen sich bei der Zubereitung von Rottaler Traditionen und von der Leichtigkeit des Südens inspirieren, so dass beides zusammen zu einem besonderen kulinarischen Erlebnis wird. Bekannte Gerichte werden neu interpretiert und führen zu manch einer Überraschung. Ein Hochgenuss ist der Bad Birnbacher Hirsch aus artgerechter Haltung.

Produkte direkt aus der Region:

- Hirschfleisch vom Giglerhof in Bad Birnbach und Ortner in Brunndobl
- Lammfleisch vom Gutshof Polting bei Neuhofen/Postmünster
- Süßwasserfisch: Fisch Marco, Pocking
- Rottaler Landschwein und Charolais Rind: Metzgerei Lang Bad Birnbach
- Eier: Bio-Bauern Stahlhofer, Masing
- Spargel vom Spargelhof Guggenberger, Hainersdorf



HOFGUT HAFNERLEITEN

Brunndobl 16 · 84364 Bad Birnbach · T 085 63.9 15 11 · www.hofgut.info

Apfelmost-Gemüsepfanne

Zutaten

2 mittelgroße Zucchini, 2 rote Paprika, 1 große Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 2 EL Olivenöl, 500 ml Apfelmost, 1 Dose gehackte Tomaten, 1 EL Tomatenmark, 1 TL getrockneter Oregano, 1 TL getrockneter Thymian, Salz und Pfeffer nach Geschmack



Zubereitung

Zucchini und Paprika in kleine Stücke schneiden, Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin glasig anbraten. Paprika und Zucchini hinzufügen und etwa 5 Minuten braten. Apfelmost, gehackte

Tomaten, Tomatenmark, Oregano und Thymian hinzufügen und gut umrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis das Gemüse gar und die Soße etwas eingedickt ist (ca. 15-20 Minuten).

Unser Mostgericht gibt es während der Mostwochen immer freitags. Wir bitten um Reservierung.

Ein genüsslicher Ausflug in die Natur

Das Hofgut Hafnerleiten in der Nähe von Bad Birnbach ist die erste Kochschule Niederbayerns und mehr als das.

Inmitten unberührter Natur bieten die Inhaber einen außergewöhnlichen Platz zum Genießen, Entspannen und Auftanken.

Statt Zimmern erwarten Gäste außergewöhnliche Themenhäuschen in Alleinlage. Ob im Baumhaus, Wasserhaus oder Gartenhaus – genießen Sie die pure Idylle um sich herum.

Im Restaurant ohne Speisekarte lädt das Hofgut Team zu Kulinarischen Abenden oder zur Spaghettata ala famiglia am Donnerstag ein. Diese Eventdaten finden Sie im Internet unter www.hofgut.info.

Nehmen Sie Platz im Idyllischen Innenhof mit plätschernder Brunnen säule oder im stilvollen GENUSS/Hof.

In der MostZeit gibt es immer ein innovatives Mostgericht. Reservierung notwendig.



RESTAURANT „ROTER LÖWE“ IM HOTEL LENAUFHOF

Brunnaderstr. 15 · 84364 Bad Birnbach · T 0 85 63.96 01 00 · www.roter-loewe-restaurant.de

Zwiebel-Most-Risotto als Beilage

Zutaten

500 g Risottoreis, 2 Zwiebeln, 1 EL Zucker, 400 ml Most, 20 g Butter, 30 g Parmesan



Zubereitung

Die Zwiebeln in feine Streifen mit einer Länge von 3 cm schneiden. Zwiebelstreifen mit Butter anschwitzen und mit Zucker leicht bräunlich karamellisieren. Risottoreis zugeben und noch etwas mit anschmelzen lassen. Mit Most aufgießen und bei schwacher Hitze ca. 15 min garen lassen (nötigenfalls Most nachgießen. Zum Abschluss mit Parmesan, etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

Serviert wird das Risotto zu verschiedenen Speisen. Besonders Fisch- oder Pute rundet diese Beilage wunderbar ab.

Wer nur das Risotto genießen möchte, kann so gut wie jedes Gemüse, Pilze, oder Meeresfrüchte zusammen mit dem Reis garen.

Wer es gerne süß möchte, sollte aus dem Rezept die Zwiebeln durch Äpfel und den Parmesan durch Agar Agar ersetzen. Zusammen mit einer Kugel Schokoeis und einem Sahnetupfer ein säuerlich-süßer Genuss.

Unser Mostgericht servieren wir Ihnen während der Mostwochen täglich ab 17:30 Uhr, außer donnerstags.

Der niederbayerischen Familientradition verbunden.

Als Familie genießen wir gerne die Genüsse die unsere Heimat für uns bereithält. Gerade im Spätsommer lassen sich mit dem Most hier vielerlei kulinarische Leckereien kreieren. In diesem Jahr möchten wir Ihnen unser Zwiebel-Most-Risotto als leckere Beilage zu leichten Gerichten empfehlen.

Genießen Sie diese spätsommerliche Most-Spezialität oder auch eines unserer anderen Gerichte in unserem Restaurant „Roter Löwe“ von Freitag bis Mittwoch ab 17.30 Uhr im mediterranen Wintergarten oder auf unserer Sonnenterrasse zu Most oder einem anderen Getränk aus unserer Karte.

In unserem Café „Roter Löwe“ servieren wir Ihnen Samstag und Sonntag ab 14.00 Uhr Kaffee und hausgemachte Kuchenspezialitäten. Lassen Sie sich während der ›Bad Birnbacher Mostwochen‹ bei uns verwöhnen.

Die Familie Rothberger freut sich auf Ihren Besuch.



VENITE-RESTAURANT IN DER ROTTAL TERME

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

Mostbrat'l vom Wildschwein mit Spätzle und Rosenkohl

Zutaten für die Marinade

200 g Zwiebeln, 50 g Karotte, 50 g Petersilienwurzel, 2-3 Knoblauchzehen, 20 g Ingwerwurzel, 2 Lorbeerblätter, 8 Pimentkörner, 6 angedrückte Wacholderbeeren, 1 TL Pfefferkörner, 1 l Apfelmost, 1-2 EL Apfelessig, 250 ml Wildfond, 1-2 EL Honig, Salz

Außerdem: 1,2 kg Wildschweinrollbraten (küchenfertig), Öl zum Anbraten, 2 TL Tomatenmark, Maisstärke



Zubereitung

Zwiebeln, Karotte, Petersilienwurzel und Knoblauch schälen und in Würfel, Ingwer in Scheiben schneiden. Das Gemüse mit den restlichen Zutaten für die Marinade in einen Topf geben, kurz aufkochen und abkühlen lassen. Wildschweinbraten in die Marinade legen, bedecken und im Kühlschrank 24 Std. marinieren. Backrohr vorheizen (160 Grad

O/U). Das Fleisch trocken tupfen, in einem Bräter in Öl rundum anbraten und herausnehmen. Die Marinade durch ein Sieb passieren und die Flüssigkeit auffangen. Gemüse/Gewürze im Bratensatz mit Tomatenmark anrösten und mit 1/3 der Marinade ablöschen und reduzieren. Mit dem zweiten Drittel aufgießen und Braten einlegen. Den Bräter im Backrohr ca. 1 1/2 Stunden schmoren. Nach und nach mit restlicher Marinade übergießen. Den Braten aus der Sauce heben, in Backpapier wickeln und im Backofen warm halten. Die Sauce durch ein Sieb passieren und auf ca. 400 ml einkochen. Mit Maisstärke binden und abschmecken. Den Braten in Scheiben mit der Sauce anrichten. Dazu passen Kohlsprossen und Knöpfe bzw. Spätzle.

Unser Mostgericht gibt es immer am Samstag und Sonntag.

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. Essen und Trinken halten bekanntlich Leib und Seele zusammen, deshalb kreieren wir unsere Gerichte stets mit sehr viel Liebe zum Detail. Auch im Venite-Bistro und im Venite-Café erwarten Sie vielseitige Leckereien.

(Für den Besuch der Venite-Gastronomie benötigen Sie eine gültige Eintrittskarte in die Rottal Terme.)



WIRT AM BERG

Am Berg 2 · 84364 Bad Birnbach · T 0 85 63.9 76 43 56 · wirtamberg.wixsite.com/badbirnbach

Hirschbraten in Mostrahmsauce mit Briochknödel und Apfelblaukraut

Zutaten

1kg Hirschkeule, 0,5 l Apfelmost, 150 ml Brühe, 250 g Wurzelgemüse (gewürfelt), Pfefferkörner, Nelken, Zimtstange, Wacholderbeeren, Lorbeerblatt, Salz, Sahne oder Sauerrahm



Zubereitung

Most, Wurzelgemüse, Pfeffer- und Gewürzkörner und Lorbeerblatt mischen. Hirschkeule einlegen, so dass alles von der Marinade überdeckt ist. Verschließen und drei Tage im Kühlschrank ziehen lassen.

Fleisch aus der Beize nehmen (Mostgemisch nicht wegschütten!). Gemüse abstreifen, Fleisch etwas trocken tupfen, leicht salzen und in heißem Öl von allen Seiten anbraten. Wurzelgemüse mitbraten und mit Marinade ablöschen. Dann mit Brühe und Wasser auffüllen. Ca. 2 Stunden schmoren. Fleisch herausnehmen und in Folie gewickelt rasten lassen. Fleischsaft mit dem Gemüse passieren, mit Sahne oder Sauerrahm aufkochen, abschmecken, leicht mit Kartoffelstärke binden und über dem in Scheiben geschnittenen Hirschbraten servieren. Dazu passen sehr gut Briochknödel und Apfelblaukraut.

Unser Mostgericht gibt es während der Mostwochen täglich, außer dienstags (Ruhetag).

Wir sind ein familiengeführtes Wirtshaus im Herzen Bad Birnbachs. Das Lokal haben wir nach eigenem Konzept aufgebaut und bieten Euch regionale und saisonale Produkte in immer frisch zubereiteten Gerichten. Kleine Karte, aber für alle eine passende Speise dabei - egal ob Fisch- oder Fleischliebhaber, Vegetarier, unsere kleinen sowie großen Gäste.

Unser Gastraum und unsere Sonnenterrasse sind sowohl für einen Abend zu Zweit, als auch für Familien- und Weihnachtsfeiern geeignet.

Von groß bis klein, von jung bis alt, wir freuen uns auf Euch!

Kommt einfach vorbei!

Familie Gaßlbauer und Ihr Wirt am Berg Team



RESTAURANT UND CAFÉ IM SAMMAREIER GUTSHOF

Pfarrkirchner Str. 20-22 · 84364 Bad Birnbach · T 0 85 63.29 35 · www.sammareier.de

Birnbacher Mostfleisch

Zutaten für 4 Personen

1 kg Schweineschulter gewürfelt, 3 EL Öl, 300 g Zwiebelwürfel, Salz, Pfeffer, Lorbeer, Majoran, Wacholder, Knoblauch, Mondamin, 1 l Most, 1/2 l Gemüsebrühe, 250 g Sahne



Zubereitung:

Öl in den Topf geben, Zwiebelwürfel anbraten bis feine Röstaromen entstehen, das gewürfelte Fleisch dazu geben und gut weiterbraten. Anschließend mit Most und Gemüsebrühe auffüllen, mit den Gewürzen abschmecken und 35 bis 40 Minuten leicht köcheln lassen. Zum Schluss Sahne dazu geben und nach Belieben mit Mondamin eindicken.

Während der Mostwochen werden am Samstag und Sonntag Schmankerl mit original Rottaler Most aufgetischt.

Genießen Sie herzliche Gastfreundschaft im Sammारेier Gutshof.

Restaurant Altbirnbach

Erleben Sie das zauberhafte Ambiente in den urigen Stuben unseres Restaurants „Altbirnbach“ und lassen Sie sich mit Spezialitäten der mediterranen Küche verwöhnen. Dazu empfehlen wir unsere reichhaltige Auswahl erlesener Weine aus der Weinkarte.

Cafe Gugelhupf

Im Cafe Guglhupf erwartet Sie nostalgische Kaffeehausatmosphäre und eine große Auswahl von Strudel-, Kuchen- und Tortenspezialitäten aus der hauseigenen Konditorei. Probieren Sie unbedingt unseren legendären Guglhupf.

Gerne richten wir Ihre Geburtstags-, Familien- oder Weihnachtsfeier nach Ihren Vorstellungen und Wünschen aus. Überraschen Sie Ihre Lieben doch mal mit einem Essens- oder Übernachtungsgutschein. Das Sammारेier Team ist Ihnen dabei gerne behilflich.



WIRTSHÄUSL AM ROTTALER BIENENHOF^{G***}

Steinberg 28 · 94137 Bayerbach · T 0 85 36.5 55 · www.rottaler-bienenhof.de

Apfel-Most-Tiramisu im Glas

Zutaten für 4 Personen

2 Äpfel, 1 TL Honig, 2 Päckchen Vanillezucker, 8 EL Apfelmus, 3cl Most, 1cl Apfelsaft, 4-6 Löffelbiskuit, 150 g Schlagsahne, 150 g Mascarpone, 1 EL Zucker



Zubereitung

Die Äpfel schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Anschließend in der Pfanne in ein bisschen Butterschmalz anbraten. Mit dem Honig glasieren und 2cl Most ablöschen. Das Apfelmus sowie 1 Päckchen Vanillezucker dazugeben und aufkochen lassen. Für die Creme die Schlagsahne mit dem Zucker steif schlagen. Die Mascarpone mit 1 Päckchen Vanillezucker verrühren und anschließend die Sahne unterheben. Sobald das Apfelkompott abgekühlt ist kann geschichtet werden.

Zuerst die Löffelbiskuit (1-2 pro Glas) zerkleinern und in die Gläser verteilen. Nun mit einer Mischung aus 1 cl Most und 1cl Apfelsaft tränken. Danach das Apfelkompott darauf verteilen. Zum Schluss die Creme darauf geben und 2 Stunden kühl stellen. Vor dem servieren mit Kakaopulver und Apfelspalten garnieren.

Unser Mostgericht servieren wir Ihnen während der Mostwochen täglich außer dienstags und mittwochs.

Genießen auf dem Rottaler Bienenhof

Idyllisch gelegen bietet der Rottaler Bienenhof in Steinberg bei Bayerbach ein ideales Ausflugsziel für Wanderer und Radfahrer. Seit mehr als 30 Jahren verwöhnen Ernst und Christa Gebauer ihre Gäste. Nach dem Neu- und Umbau im Jahr 2015 und dem Einstieg der Tochter Christina mit deren Ehemann Levi in den Betrieb, bieten sich weitere Möglichkeiten. Genießen Sie nun das ganze Jahr über Spezialitäten aus der Honigküche sowie herzhaftes Brotzeiten, gepflegte Getränke oder einen Cocktail an der Bar. Für private Feste bietet der Rottaler Bienenhof mit 35 Sitzplätzen im Restaurant, 25 im Wintergarten, 50 Plätzen auf der Terrasse und 40 im kleinen Saal genügend Platz und ein herrliches Ambiente.

Lassen Sie sich verwöhnen, ein Besuch am Rottaler Bienenhof lohnt sich immer.



GASTHOF ZUR MÜHLE

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

Most Käse Suppe dazu Crostini mit Birnenchutney

Zutaten für das Chutney

2 Knoblauchzehen, 15 g Ingwer, 80 g Zwiebeln, 220 g brauner Zucker, 700 g Birnen geschält und in Stücke geschnitten, 140 g Weißweinessig, TL Salz, 1 TL Pfeffer, 1/4 TL Kurkuma, 90 g Rosinen

Zutaten für die Suppe

60 g Butter, 50 g Mehl, 1/8 l Most, 150 g Schmelzkäse, 50 g Emmentaler, 1 l Brühe, 1/4 l Sahne, Knoblauch (nach belieben), Salz, Pfeffer, Muskat, Schnittlauch



Zubereitung

Chutney: Knoblauch, Ingwer, Zwiebeln klein schneiden und in Butter anschwitzen, Zucker zugeben und ein paar Minuten einrühren, Birnen, Essig, Gewürze, Rosinen zugeben und ca. 30 Minuten köcheln lassen, anschließen

nach belieben mixen oder stückig lassen, Chutney sofort in Schraubgläser füllen und verschließen. Weißbrotscheibe tosten und mit Chutney bestreichen

Suppe: Butter und Mehl anschwitzen, mit Most ablöschen, Schmelzkäse einrühren, Suppe aufgießen, Geriebenen Emmentaler einrühren, abschmecken und mit Sahne verfeinern Suppe jetzt nicht mehr aufkochen lassen sonst kann der Käse klumpig werden

Unsere Mostsuppe kredenzen wir Ihnen von Mittwoch bis Sonntag.

Der Gasthof zur Mühle – Bayerisch trifft lässig!

Egal ob im absolut außergewöhnlichen Restaurant oder in einem der schönsten Kastanienbiertgärten der Region, in der Mühle kann man es sich so richtig gut gehen lassen.

Also, vorbeikommen und genießen!



LANDGASTHOF WINBECK

Holzham 5 · 94137 Bayerbach · T 0 85 32.92 58 80 · www.landgasthof-winbeck.de

Rottaler Mostbratli

Zutaten

1 kg Rindfleisch (Bürgermeisterstück), 50 g Speckwürfel, 50 g Fett, Salz, Pfeffer, Senf, 1 EL Stärkemehl

Beize: 1/4 l Wasser, 1/2 l Most, 100 g geschnittenes Wurzelwerk, 1 Zwiebel, Lorbeerblatt, Wacholderbeeren, Pfefferkörner

Garnitur: Gemüsestreifen von Karotte, Lauch und Sellerie, Glasierte Apfelspalten



Zubereitung

Wasser, Wurzelwerk, Zwiebel und Gewürze gut aufkochen lassen, anschließend Most hinzugeben und darin das Fleischstück 2-3 Tage stehen lassen. Dann das Fleisch aus der Beize nehmen, abtrocknen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Senf bestreichen.

Fett und Speck erhitzen und das

Fleisch auf allen Seiten anbraten, mit der Beize aufgießen und weich schmoren. Die Soße passieren, abschmecken und mit Stärkemehl binden.

Unser Mostgericht servieren wir Ihnen während der Mostwochen immer freitags.



Herzlich willkommen im Landgasthof Winbeck!

Als familiengeführter Traditionsgasthof sehen wir es als eine ganz natürliche und schöne Aufgabe an, Ihnen Ihren Aufenthalt bei uns in jeder Weise angenehm zu machen. Neben einem ruhigen, erholsamen Schlaf – in unseren zum Großteil neu renovierten Landhaus-Zimmern – gehört eine vielseitige und auch gehobenen Ansprüchen gerecht werdende Speisekarte dazu. Unsere hausgemachten Gerichte, bereiten wir Ihnen aus Produkten unserer regionalen Lieferanten zu. Genießen Sie schöne Stunden in unseren verschiedenen Gasträumen oder bei schönem Wetter in unserem neugestalteten Garten.

Familie Winbeck
und alle Mitarbeiter des Landgasthof Winbeck



LANDGASTHOF SCHWINGHAMMER

Staudach 19 · 84323 Massing · T 0 87 24.81 18 · www.landgasthof-schwinghammer.de

Hausgemachte Apfelküchlein in Mostteig mit cremigen Vanilleeis und Zimtsahne

Zutaten für 4 Personen

1/16 l Most, 1/16 l Mineralwasser, 1 EL Öl, 1 Msp. Salz, 1 Ei, 100 g Weizenvollmehl, 1 TL Zucker, 4 Äpfel, Butterschmalz zum Backen



Zubereitung

Most, Mineralwasser, Öl, Salz, Dotter und Weizenvollmehl kurz zu einem glatten Teig rühren.

1/2 Stunde rasten lassen. Eischnee mit Zucker aufschlagen und unterheben. Die Äpfel

schälen, Kerngehäuse ausstechen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Butterschmalz erhitzen, die Apfelscheiben durch den Teig ziehen, schwimmend herausbacken und abtropfen lassen.

Servieren Sie die Apfelküchlein mit Zimtsahne und Vanilleeis.

Unser Mostgericht servieren wir Ihnen während der Mostwochen immer sonntags.



Herzlich Willkommen im Landgasthof Schwinghammer.

Der familiengeführte Landgasthof bietet für jede Veranstaltung die passende Location: Überzeugen Sie sich von unserem neu gestalteten Festsaal, unserem überdachten Innenhof, unseren neu gestalteten Nebenzimmer und unserem urigen Weinstadel. Wir bieten genügend Platz für Ihre Festlichkeiten.

Eine Besonderheit die uns ausmacht: Unsere Bio-Weideochsen, die mit Liebe und Sorgfalt aufgezogen werden und nach ihrer artgerechten Schlachtung und Reifung direkt in unserem Landgasthof schonend zubereitet werden.

Diese Art der Tierhaltung und die professionelle Zubereitung bürgen für beste Fleischqualität. Außerdem legen wir allergrößten Wert auf regionale und saisonale Produkte.

Überzeugen Sie sich selbst von unserem schönen Vierseithof und unseren Ochsenspezialitäten.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



SÜSSE MANUFAKTUR

Neuwiesenweg 9 · 84347 Pfarrkirchen · T 0 85 61.98 92 91 · www.sweetfactory.de

Most-Apfelkuchen

Zutaten

7 Äpfel (geschält und in Scheiben geschnitten) 300 ml Most, 200 g Zucker, 100 g Mondamin.

Streusel: 100 g Butter, 100 g Zucker 200 g Mehl.

Mürbeteig: 200 g Zucker, 400 g Butter, 600 g Mehl, 1 Ei, Zimt



Zubereitung

Butter, Zucker mit Ei und Zimt glatt arbeiten, das Mehl dazugeben und einen glatten Teig herstellen. Den Teig mind. für 3 Std. im Kühlschrank lagern. Für die Streusel alle Zutaten verarbeiten.

Eine gefettete Form mit dem Mürbeteig auslegen. Most aufkochen. Den Zucker mit Mondamin und etwas Most aufschäumen, in den kochenden Most geben und zu einem Pudding kochen. Mit den in Scheiben geschnittenen Äpfel vermischen und in die Kuchenform geben. Die Streusel darüber geben und bei 190 Grad ca. 40 Minuten backen

Unseren Most-Apfelkuchen gibt es während der Mostwochen immer samstags und sonntags.

Wir sind ein kleines Café in Pfarrkirchen, direkt am Rottal Radweg.

Auf unserer Sonnenterrasse bieten wir Ihnen hausgemachte Kuchen, selbstgemachtes Eis, kleine Brotzeiten und verschiedene warme und kalte Getränke an.

In unserem Betrieb wird alles selbst und ohne Fertigprodukte hergestellt.

Kleine Leckereien und Mitbringsel wie Schokoladen und eine Pralinenauswahl, finden Sie in unserem kleinen Laden.



BIO-RESTAURANT LAND.LUFT LEBERFING

Leberfing 1 · 94439 Roßbach · T 0 87 23.20 81 86 · www.restaurant.landluft.bio

Krautwickerl an einer Most - Kräutersoße mit Erdäpfel- Kronen und Apfelscheiben

Zutaten

1 Weißkohl, 250 g gem. Bio Hackfleisch, Zwiebel, 1 Ei, Kräuter, Salz/Pfeffer, Muskat, 200 ml Most



Zubereitung

Vom Krautkopf äußere Blätter entfernen. Salzwasser kochen, den ganzen Krautkopf darin knackig garen. Krautblätter (den mittleren Stil entfernen) mit angemachten Hackfleisch füllen, aufrollen,

feststecken. Zwiebeln andünsten, Wickerl anbraten, aufgießen mit Most und weiter im Ofen ca. 20 Min. schmoren. Sud etwas einköcheln lassen und zu den Krautwickerl servieren. Dazu passen Kartoffel - Beilagen jeglicher Art und karamellierte Apfelscheiben.

Viel Spaß beim Nachkochen...

Unser Mostgericht servieren wir Ihnen während der Mostwochen immer von Donnerstag bis Sonntag.



Sie lieben gutes, hochwertiges Essen in bester Bioqualität und gemütlicher Atmosphäre? Dann sind Sie in unserem Bio-Restaurant Land.Luft Leberfing, mitten im Grünen, genau richtig. Land.Luft in Leberfing ist ein Ort, an dem Sie eine gute und erlebnisreiche Zeit mit Ihrer Familie, Freunden und Kollegen verbringen können.

Auf unserer Speisekarte finden Sie für jeden Geschmack das richtige Gericht, zubereitet aus frischen Bio-Lebensmitteln: Urtypisch bayerisches Kochhandwerk trifft auf moderne Küche.

Genießen Sie die einmalige Fleischqualität unserer hofeigenen Freilandsschweine und Weiderinder.

Fernab von Alltagshektik erleben Sie ruhige Stunden in unserer Wirtsstube im böhmischen Gewölbe oder bei sonnigen Temperaturen in unserem Biergarten im Hof.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



GASTHOF PENSION GÖTTLER

Pfarrkirchnerstr. 18 + 24 · 84359 Simbach a. I. · T 085 71.9 11 80 · www.goettler-simbach.de

Rinderbackerl in Mostsoße mit Herbstgemüse und Kürbispüree

Zutaten für 4-5 Personen

1 kg Rinderbackerl, 750 ml Apfelmost, 300 g Wurzelgemüse, Salz, Pfeffer, Lorbeer, Wacholder



Zubereitung

Die Rinderbackerl in Most, Lorbeer und Wacholder einlegen. Für einen Tag in den Kühlschrank stellen.

Die Rinderbackerl aus dem Sud nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und rundum

im Bräter kräftig anbraten.

Wurzelgemüse und Zwiebel im Bratenansatz kräftig mitbraten. Mit der Mostsud ablöschen und ca. 1,5 Stunden schmoren lassen. Die fertigen Rinderbackerl aus dem Bräter nehmen. Aus dem Bratenansatz eine Soße ziehen (passieren und abbinden). Zu dem Gericht wird Herbstgemüse (Karotte, Sellerie, Rosenkohl) und Kürbispüree gereicht.

Unser Mostgericht bieten wir Ihnen während der Mostwochen immer von Dienstag bis Sonntag an.



Das traditionsreiche Gasthaus Göttler befindet sich im Zentrum der Grenzstadt Simbach am Inn.

Auf der Speisekarte findet man sowohl „alte“ Klassiker als auch neuinterpretierte Gerichte. Viel Wert wird auf saisonale und regionale Produkte gelegt. Hausgemachte Kuchen ergänzen das Speisenangebot.

Im Sommer lädt ein schattiger Biergarten zum Verweilen in geselliger Runde ein.

Für Familienfeiern und Vereinsversammlungen bietet das Gasthaus Göttler den perfekten Rahmen.

Die Pension mit 10 Doppel- und 5 Einzelzimmern dient als ideale Unterkunft für Geschäftsreisende, Kurzurlauber und Radfahrer.



GASTHAUS MURAUER

Antersdorf 38 · 84359 Simbach am Inn · T 0 85 71.9 26 62 40 · www.da-murauder.de

1/4 Bauernente mit Apfelmost-Blaukraut und Kartoffelknödel

Zutaten

1 kg Rotkohl/Blaukraut, 1 Zwiebel, 1 EL Pflanzenöl, 100 ml Rotwein, 200 ml Apfelmost, 1 Lorbeerblatt, 2 EL Balsamessig, 1/2 Zimtstange, 1 EL Balsamessig, 6 Feigen, 1 EL Honig, Salz, Pfeffer



Zubereitung

Den Strunk vom Rotkohl heraus-schneiden und den Kohl in Streifen schneiden oder hobeln. Zwiebel schälen und fein würfeln. Das Öl in einen heißen Topf geben und darin die Zwiebeln glasig anschwitzen. Den Kohl untermengen, kurz mitschwitzen und mit Wein und Apfelmost ablöschen. Lorbeerblatt, Balsamico und Zimt zufügen und bei milder Hitze halb zugedeckt ca. 25 min. schmoren lassen. Ab und zu umrühren, falls nötig, Wasser nachgießen. Die Feigen waschen, putzen und in Spalten schneiden. Mit dem Honig unter den Rotkohl mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Lorbeerblatt und Zimtstange entfernen und bei milder Hitze warm halten. Die Ente portionieren und zusammen mit Apfelmost-Blaukraut auf einer Platte anrichten. Dazu Sauce reichen.

Unser Mostgericht servieren wir während der Mostwochen immer sonntags.



Jeder Lebenstraum braucht Leut', die ihn träumen. Und Leut', die dazu stehen und den Traum leben. Und das kann direkt in Arbeit ausarten.

Es war der Lebenstraum von Gabi und Raphael Allgeier, einmal ein Gasthaus zu führen. Die beiden – und jeder einzelne Mitarbeiter des Murauder – setzen Träume in die Tat um. Tag für Tag stehen sie dahinter. Einer hinter'm andern. Hinter einem Haufen Ideen, hinter'm Tresen und hinter'm Herd. Unermüdlich schauen sie nach vorn. Verfolgen das manchmal schweißtreibende Ziel, dass ein Gasthaus für seine Gäste und deren Wünsche da ist. Gott-sei-Dank sind es meist fröhliche Anlässe, die wir gebührend feiern wollen. Ob Hochzeit oder Taufe, Geburtstag oder Firmenjubiläum – in unseren schönen und liebevoll eingerichteten Räumen schaffen wir den passenden Rahmen für Ihre Feier. In unserem Gastzimmer ist Platz für bis zu 60 Personen. Die Kastanerie beherbergt bis zu 70 Personen. Bei schönem Wetter kann man den direkten Zugang zum zünftigen Biergarten nutzen, der weiteren 120 Personen Platz bietet.



SCHELLENBERGHAUS

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

Most-Schöberl-Suppe

Zutaten

4 Eier, 6 cl Most, 150 g Mehl, ½ Backpulver, 50 g Butter, Salz, weißer Pfeffer, Rinder- oder Gemüsebrühe ganz nach Wunsch.



Zubereitung

Die kalten Eier trennen, das Eiweiß mit dem Salz zu Schnee schlagen, Die Eigelbe verrühren und pfeffern und mit dem Most mischen, das Mehl mit dem Backpulver einsieben, die geschmolzene Butter dazu geben und alles

flott vermischen und dann das Eiweiß locker unterheben. Die Masse auf ein Blech (mit Backpapier belegt) ca. 1,5 bis 2 cm dick streichen.

Im vorgeheizten Backrohr bei 200 Grad ca. 10 Minuten goldgelb backen.

Noch warm vom Backpapier lösen und in Rauten schneiden.

Unser Mostgericht servieren wir während der Mostwochen jeden Samstag und Sonntag. Im Ausschank haben wir ständig Apfelmost, pur oder g'spritzt und als Kaiser-G'spitzter,

Schellenberghaus - Das besondere Ausflugslokal mit der unbeschreiblichen Aussicht.

Der Schellenberg ist mit 552 m die höchste Erhebung Niederbayerns südlich der Donau. Herrliche Fernsicht bis in die Alpen! Viele beschil-derte Wanderrou-ten.

Sommer-Grill mit Biergartenbetrieb. Wir grillen an schönen Sonntagen für Sie alles, was das Herz begehrt. Ein Salatbuffet, der Brotkorb und die heiÙe Theke ergänzen das Angebot. Schwammerlessen und Wildgerichte im Herbst.

Trachtler-Bergfest am Sonntag vor Maria Lichtmess (15.August) Gottesdienst an der Waldkapelle, Festzug zum Schellenberghaus, Aufführungen, Tänze, Geselligkeit.

Traditionell **Most-Pressen** am 1. Oktober-Wochenende - händisch, wie früher.

Winter-Bergzauber am letzten und am ersten Wochenende des Jahres ... einfach zauberhaft!

Wir wünschen allen Freunden und Gästen unseres Hauses einen schönen und erholsamen Aufenthalt.



GASTHOF WIRTSBAUER BAUER GDBR

Langeneck 2 · 84367 Tann · T 0 85 61.10 05 · www.gasthaus-wirtsbauer.de

Lauwarmer Most-Apfelstrudel

Zutaten für 4 Personen

250 g Butter, 250 g Mehl, 1/8 l Most, 1 Prise Salz, 750 g säuerliche Äpfel, 100 g Zucker, 1 Prise Zimt, 50 g Semmelbrösel, 1 Handvoll Rosinen, Butter



Zubereitung

Mehl mit Butter abbröseln, mit Salz und Most zu einem Teig verarbeiten, der Teig muss 12-24 Stunden im Kühlschrank rasten.

Dann den Teig ausrollen, mit in Butter angerösteten Bröseln, blättrig geschnittenen Äpfel, Zimt Zucker und Rosinen belegen. Aufgerollt auf ein Blech legen und bei ca. 180 Grad Ober/Unterhitze 35 Min. backen.

Serviertipp: mit Vanillesoße und Früchten anrichten.

Unsere Mostgerichte stehen auf der Karte; diese servieren wir Ihnen während der Mostwochen an jeden Sonntagmittag.



Unsere gemütliche Wirtsstube und der sonnige Biergarten mit einer großen Kastanie laden herzlichst ein, die Gastlichkeit und die Spezialitäten der Region zu genießen. Unser traditioneller, seit 1929 familiengeführter Gasthof bietet regionale, bayerische Küche in ländlicher Idylle, direkt am Rottaler-Radweg.

Bayerische Brotzeiten und süßiges Bier schmecken nicht nur im Sommer in unserem Biergarten.

Holzofengerichte Kalbsbraten, Surbradl und Schweinebraten aus der Rain, aber auch moderne kreative Gerichte verbinden sich in unserer Küche. Die Zutaten dafür beziehen wir von heimischen Erzeugern. Themen-Essen wie Mostessen, Ant'n-Essen, Bratlessen und Familiensonntag, Buffetessen, bayerischen Schmankerln, vegetarische und vegane Gerichte und kulinarische Spezialitäten werden von uns regelmäßig durchgeführt. Unsere Räumlichkeiten bieten Platz für verschiedene Veranstaltungen. Ein Saal mit Bühne, ein Weinstadl für das urige Feiern und ein Gastzimmer für's gemütliche beisammen sein. Wir freuen uns auf Sie! Fam. Bauer



GARNECKER FREIHEIT

Garneck 1 · 84367 Reut/Taubenbach · T 0 85 72.6 94 · www.garneckergalloways.de

Mostgulasch mit Semmelknödel

Zutaten

750 g Gulaschfleisch (bevorzugt Wade), 5 Zwiebeln (etwa gleich viel wie Fleisch); 3 Knoblauchzehen, 30 g Butterschmalz, 1 Dose Tomaten in Stücke und/oder Tomatenmark, 1/4 l Most, 1 TL Zucker, 2 TL Salz, 2 EL Paprikapulver, etwas schwarzer Pfeffer, Kümmel und Majoran, 3 Lorbeerblätter, 5 Wacholderbeeren, ca. 1/4 l Wasser, 2 TL Mehl (zum Binden) **Knödel:** 250 g Knödelbrot, 2 Eier, etwas Röstzwiebel oder angelaufene Zwiebel, Salz und Pfeffer, Petersilie, 150 ml Most, 150 ml Wasser

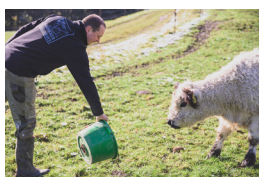


Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch grob hacken und mit Butterschmalz glasig anbraten. Fleisch mit Mehl bestäuben, dazu geben und mitbraten bis es leicht gebräunt ist. Zucker, Paprikapulver, Salz, Pfeffer, Kümmel, Tomaten/

Tomatenmark zugeben und gut durchmischen. Dann mit Most ablöschen. Majoran, Lorbeer und Wacholder zugeben und ca. eine Stunde köcheln lassen, zwischendurch öfter umrühren und mit Brühe (oder Wasser) aufgießen. Weiter noch 1,5 bis 2 Stunden köcheln lassen.

Unser Mostgericht gibt es während der Mostwochen zu unseren Öffnungszeiten jeden Sonntag.



Ein herzliches Grüß Gott aus Garneck!

Unser Biohof liegt auf einer Anhöhe bei Taubenbach. Hier züchten wir schottische Galloways die unsere Streuobstwiesen an den steilen Hängen beweidet. Das Fleisch der Galloways gibt es in unserem Hofladen und kann in unserer gemütlichen Gaststube genossen werden.

Die ganzheitliche Verwertung liegt uns am Herzen, so bieten wir in unserem Hofladen auch die unterschiedlichen Erzeugnisse unserer Streuobstwiesen, Saft, Likör, Brand zum Verkauf an.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch



WAGERER'S HOFCAFÉ

Piering 3 · 84371 Triftern · T 0 85 62.96 39 95 0 · www.hofcafe-wagerer.de

Apfel-Most-Torte mit Nuss

Zutaten

100 g Mehl, 75 g gem. Nüsse, 75 g Butter, 75 g Zucker, 3 Eier, 60 g Zucker, 80 g Mehl, 1 kg Äpfel, 600 ml Apfelmast, 1 ½ Päckchen Vanillepuddingpulver, 50 g Zucker, 300 ml Sahne, 30 g Zucker, Zimt, gem. Nüsse



Zubereitung

Mehl, gem. Nüsse, Butter, Zucker und ein Ei zu einem Mürbteig kneten, in eine gefettete Springform geben, ca. 10 Min. bei 170 Grad backen. Restliche Eier mit Zucker schaumig schlagen, Mehl unter die Masse heben. Teig auf den vorgebackenen Mürbteig verteilen, weitere 15 Min. backen, auskühlen lassen. Äpfel waschen, schälen und in kleine Stücke schneiden, danach kräftig andünsten. Inzwischen Puddingpulver mit Zucker mischen und mit 5 EL Most anrühren. Den restlichen Most aufkochen, das angerührte Pulver zugeben und die Äpfel untermengen. Den Boden mit einem Tortenring umschließen, die Apfelmast darauf verteilen und kalt stellen. Sahne mit Zucker steif schlagen und auf den Äpfeln verteilen, nochmals kühlen. Den Ring abnehmen und die Oberfläche mit Zimt und gem. Nüssen bestreuen.

Unsere Most-Torte bieten wir Ihnen während der Mostwochen immer Samstag und Sonntag an.

Herzlich Willkommen in Wagerer's Hofcafé!

Wir sind ein kleiner Familienbetrieb und haben neben der Milchviehhaltung schon vor Jahren mit der Zucht von Wagyu Rindern begonnen. Mit dem Neubau unserer Direktvermarktungsräume, einer Metzgerei und einem kleinen Laden, entstand 2020 auch unser Hofcafé.

Unser Hofcafé bietet einen tollen Ausblick auf unsere Weiden und das Rottaler Hügelland und lädt so zum Verweilen bei selbstgemachten Kuchen und Torten ein. Natürlich dürfen auch Spezialitäten von unserem Wagyu Rindfleisch nicht fehlen. Wir verwenden für unsere Gerichte nach Möglichkeit Produkte, die direkt von unserem Hof stammen. So kommt zum Beispiel die Milch für unsere Kaffeespezialitäten von unseren eigenen Kühen.

Ganz nach unserem Motto: Ländlich genießen und eine gute Zeit verbringen!

FREILICHTMUSEUM MASSING

KIRTA AM 08. OKTOBER





Der Tag der Kirchweihe gehört seit dem Mittelalter zu den beliebtesten Festen des Jahres. Am Sonntag, 08. Oktober, wird auch im Freilichtmuseum Massing wieder Kirta gefeiert – mit gutem Essen, schwungvoller Musik und vielen feinen Dingen für Groß und Klein.

Nicht fehlen dürfen im Rottal im Herbst „Äpfel und Birn“. Bei der Obstausstellung werden sie nicht nur verglichen: hier erfährt man auch, was das Besondere an den einzelnen Fruchtsorten ist. Wenn das neu erworbene Wissen dann durstig macht, hilft der Weg zur

Apfelpresse. Hier wird aus den frischen Äpfeln Apfelsaft gemacht. Der Piperlmost darf sogar gleich am Kirta verkostet werden.

Zu einem musikalischen Frühschoppen laden die Musikanten ab 10 Uhr in den Schusteröderhof und ab 11:30 Uhr kann man sich an typischen Kirta-Schmankerln gütlich tun. Dazu spielen die Musiker auf und die Tanz- und Plattlergruppen des Trachtenvereins „D’Rottaler Massing“ zeigen ihr Können.

Unsere Museumsbäckerinnen stehen für den Kirta schon früh am Morgen in der Backstube, damit bald nicht nur der Brotduft von unserem köstlichen Bauernbrot durch das Museum zieht, sondern auch die beliebten Glutzelten den kleinen Hunger stillen.

Spiel und Spaß bietet das Kinderprogramm ab 14:00 Uhr für die kleinen Besucherinnen und Besucher des Kirchweihstags. Auch der Seiler zeigt während des Kirta sein Können. Beim Stricke drehen dürfen sich kleine und große Besucherinnen und Besucher in der Seilerei an der Marxensölde beweisen.

Wer da Lust auf Süßes bekommt, der stattet dem Heilmeierhof seinen Besuch ab: Kaffee und Kuchen verspricht der Hoagart’n des Massinger Frauenbunds. Gleich nebenan lädt die Kramerin zu einem kleinen Einkauf und Ratsch in die Alte Kramerei.

Bitte informieren Sie sich vorab beim Freilichtmuseum, ob die Veranstaltung wie angegeben stattfindet.

Freilichtmuseum Massing · 84323 Massing · Steinbüchl 1
T 0 87 24.96 03 0 · massing@freilichtmuseum.de · www.freilichtmuseum.de

GUTES VON DAHEIM

DIREKTVERMARKTER ROTTAL-INN

Die Direktvermarkter Rottal-Inn produzieren Lebensmittel für Genießer. Hier ist die Vielfalt Zuhause, von der Rottaler Stropsau bis zum Wagyu-Rind, vom Blütenhonig bis zum Quittensaft. Auf der Homepage der Direktvermarkter können Sie sich ein Bild des großen Angebots machen und einen Einblick in die einzelnen Betriebe erhalten.





DIREKT
vermarkter
ROTTALINN

www.direktvermarkter-rottal-inn.de



GENUSSORT STUBENBERG

Der Streuobstgenussort ist einer von 100 Genusssorten in Bayern und wurde von Staatsministerin Michaela Kaniber 2018 als solcher gekürt.

Bayern hat sehr viele regionale Spezialitäten und gilt als der Feinkostladen Europas, nur ist dieser Umstand vor Ort selbst wenig bekannt. Durch eine Premiumstrategie für Lebensmittel sollte das geändert werden und so wurden anlässlich 100 Jahre Freistaat Bayern 100 Genusssorte mit regionalen Spezialitäten ausgelobt. Voraussetzung für die Bewerbung war eine regionale Spezialität, die in Manufakturcharakter hergestellt wurde und vor Ort verkostet werden kann.

Stubenberg liegt in einem Seitental des Inns, das nach Süden hin offen ist und hat durch seine geografische Lage seit jeher gute Voraussetzungen für den Obstbau. So wurden um die Gehöfte zahlreiche Streuobstwiesen angelegt und der Ort mehrmals für die Pflege und den Erhalt der Streuobstwiesen ausgezeichnet. Es gibt zwei Brennereien sowie eine Obstpressgenossenschaft und zahlreiche Imker, die prämierte edle Brände, Honig, Apfelsaft, Most und Obstessig hergestellt und verkauft werden. In vier Gasthäusern kann man die Naturprodukte verzehren. Auch ein Künstler ist vor Ort, der aus dem Holz der Obstbäume herrliche Kunstwerke fertigt sowie ein Pfingstrosenzüchter, dessen Rosen ihren Ursprung ebenfalls in den Streuobstwiesen haben.

Veranstaltungshighlights in und um Stubenberg während der Mostwochen

- 23.09. 09:00 Uhr** **Themenabend Streuobstwiese und edle Brände**
Besichtigung der Stubenberger Hofbrennerei, Schaubrennen und Verkostung, im Anschluss Streuobstwiesenführung.
Treffpunkt: Maierhof 3 in Stubenberg, Anmeldung: T 0 85 71.28 41
- 23.09. ab 12:00 Uhr** **Musikalisches Streuobstwiesenfest mit Mostbratlessen**
Musik und Bewirtung am Gasthaus Weißmühle
Treffpunkt: Weismühl 3 in Stubenberg, Anmeldung: T 0 85 71.28 41
- 07. und 08.10. ab 14:00 Uhr** **Mostpressen am Schellenberghaus in Kirchberg bei Simbach a. Inn**
Treffpunkt: Am Schellenberg, Anmeldung erbeten T 0 151.19 49 19 63

Bitte informieren Sie sich vorab beim jeweiligen Veranstalter, ob die Veranstaltungen wie angegeben stattfinden.

100
Genuss
ORTE
Bayern



WIR SIND GENUSSORT 2018.
www.100genussorte.bayern





DER VOGLHOF

Gschaid 5 · 84378 Dietersburg/Peterskirchen · T 0 85 65.96 44 27 · www.der-voglhof.de

Bei uns werden die im eigenen Garten wachsenden Obst-, Beeren- und Gemüsesorten zu leckeren Fruchtaufstrichen und Sauerkonserven verarbeitet. Den „Urgeschmack“, die Regionalität und Saisonalität haben wir uns mit unserer kleinen Manufaktur auf die Fahne geschrieben. Die von Hand hergestellten Produkte zeichnen sich durch einen hohen Anteil an Frucht und Gemüse aus. Einfach und doch besonders – jedes Glas von der Frucht bis zum Etikett Handarbeit!

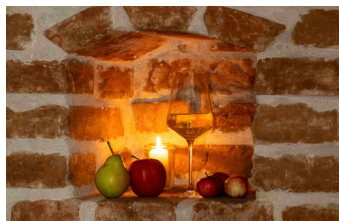


HOFGEIST EDELBRENNEREI

Priel 1 · 84378 Dietersburg · T 0 85 65.3 44 · www.hofgeist.bayern

Bestes Obst ist gerade gut genug – diese Aussage bringt es auf den Punkt. Denn nur gesunde, reife und saubere Früchte mit ausgeprägtem und sortentypischen Aroma und hohem Zuckergehalt können zu einem Edelbrand von höchster Qualität veredelt werden. Mit Sachverstand, Nasenspitzengefühl und Erfahrung arbeite ich an der Herstellung edler Obstbrände und Liköre. Gerne können Sie auch mit einer kleinen Gruppe einen Besuchstermin vereinbaren.



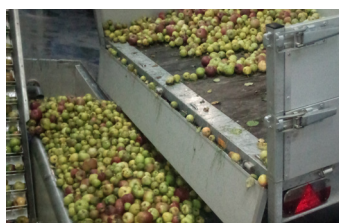


MOSTEREI RESCH

Grub 1 · 84385 Eggldham · T 0 151.56 32 07 09 · www.hoffladen-resch.de

Wir produzieren seit einigen Jahren Saft und Most aus heimischem Obst. Seit zwei Jahren verkaufen wir diese auch. Es ist uns ein großes Anliegen, den Most wieder in der Bevölkerung zu etablieren. Der Most ist ein regionales Produkt, welches aber leider in Vergessenheit geraten ist.

Einmal im Jahr veranstalten wir ein Hoffest mit Brotzeiten und unserem Saft und Most. Gerne können Sie auch zu einer Mostprobe einen Termin vereinbaren.



MOSTEREI MOSER

Hofreith 1 · 94149 Kößlarn · T 0 85 36.6 38 · www.mosterei-moser.de

In unserer Mosterei werden Äpfel, Birnen und Quitten zu genüsslichem Saft oder süßigen Most verarbeitet. In der Saison (September – Oktober) verarbeiten wir Ihr Obst in Ihrem Beisein zu haltbarem Saft und füllen ihn in Bag-in-Box ab. Unseren selbst hergestellten Most, Säfte und Apelessig können Sie bei uns am Hof direkt kaufen.





MOSTEREI UND BRENNEREI HARBECK

Untere Kreppe 19a · 94496 Ortenburg · T 0 85 42.28 86 · www.most-harbeck.de

Ein edler Naturgenuss! Saft, Most und Brände zu kreieren ist unsere Leidenschaft. Mehr als 10 Jahre Erfahrung, die man schmeckt. Wir verwenden ausschließlich heimische Produkte. Handverlesene Äpfel und Birnen aus regionalem Anbau werden zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis. Unser Produktpalette umfasst mehr als 20 verschiedene Sorten. Durch das wechselnde saisonale Angebot der heimischen Obstsorten, bieten wir ein stetig wechselndes Sortiment. Jeder unserer Brände ist ein unvergleichbares Unikat.



ENGEL NATURBRENNEREI

Baron-Riederer-Str. 47 · 84337 Schönau · T 0 87 26.967 88 98 · www.naturbrennerei.de

Ein Schluck eines Edelbrandes, ist wie Meditation: Fruchtig süße bis rauchig herbe Aromen lassen die Sinne in einzigartige Geschmackswelten versinken. Die vielen Nuancen eines hochwertigen Edelbrandes zeichnen im Mund ein ganz eigenes Bild, wie Farben auf einer Leinwand. Jede Kreation hat seine eigene Charakteristik. Eine, in der auch immer der Künstler selbst mitschwingt. Etwas schaffen, mich selbst verwirklichen und den Menschen etwas geben – dem habe ich mich verschrieben. Manuel Engel, Edelbrand Sommelier



*Edelbrennerei
Prienbach* Meisterbetrieb



EDELBRENNEREI UND MOSTEREI PRIENBACH

Hauptstraße 17 · 94166 Stubenberg · T 0 85 71.10 06 · www.edelbrennerei-prienbach.de

Die kleine Edelbrennerei Prienbach in der Gemeinde Stubenberg/Inn produziert nicht nur prämierte Destillate, sondern in der Kelterei – in Zusammenarbeit mit dem Verein für Baum- und Landschaftspflege (Mosterei Prienbach) - auch Apfelsaft und Most aus Obst von heimischen Gärten und Streuobstwiesen. Wir hoffen auf reiche Ernte und freuen uns auf Ihren Besuch!

Ab Oktober Obstausstellung bei Herrn Höfellner (2. Vorstand Mostereiverein Prienbach) in Voglarn/Triftern.



D'LEIBSPEIS DE KOCH MA...

Ed 1 · 84329 Wurmansquick · T 0 87 25.13 02 · sabina.zellhuber@gmail.com

Herbstzeit ist Obstzeit

Schon unsere Ahnen wussten wie man Obst „des grad zeidig war“ schmackhaft verwertet durch verkochen, entsaften, vergären, dörren..... Gemeinsam lassen wir in kleinen Gruppen alte Rezepte wieder aufleben. Auf Anfrage, können Sie gerne einen Kochkurs bei mir Buchen. Ich freue mich auf Ihren Besuch!



MOSTMITBRINGSL AUS DER REGION

VERKAUFSSTELLEN IM ROTTAL

BIOHOF WIMMER

Rockern 3 · 84347 Pfarrkirchen · T 0 85 61.18 79 · www.biohof-wimmer.de

In unserer Hofkellerei werden Äpfel, Birnen und Quitten aus der Region zu Most, Saft und Cidre verarbeitet. Dadurch, dass auf unserem Hof sehr viele Streuobstbäume stehen, können wir aus den Früchten das Beste herausholen. Und das Ganze in Bioqualität. Unsere Produkte gibt es direkt ab Hof, sowie in zahlreichen Geschäften und Gaststätten in der Region.



Bio-Äpfelmost vom Biohof Wimmer erhalten Sie z. B. bei folgenden Verkaufsstellen

GETRÄNKEMARKT RIEGER

Industriestr. 4 · 84364 Bad Birnbach · T 0 85 61.97 86 46 6

EBM BAUERNMARKT

Straubinger Str. 4 · 84307 Eggenfelden · T 0 87 21.91 14 74

BIOLADEN PFARRKIRCHEN

Stadtplatz 34 · 84347 Pfarrkirchen · T 0 85 61.98 69 20

HOFLADEN STÖBIG

Degernbach · 84347 Pfarrkirchen · T 0 85 61.13 43

DORFLADENBOX PFARRKIRCHEN

Alois Gäbl Str. 1 · 84347 Pfarrkirchen · T 01 57.92 45 25 82

HOFLADEN LIRSCH

Pelkering 3 · 84371 Triftern · T 0 85 62.87 0

EDEKA HEIZMANN

Falkenstraße 1 · 84347 Pfarrkirchen · T 0 85 61.98 96 53 0
Baron Riederer Str. 4 · 84337 Schönau · T 0 87 26.91 03 18

EDEKA ANZENEDER

Martin Grainer Platz 1 · 84367 Tann · T 0 85 72.21 4

GARNECKER GALLOWAYS

Garneck 1a · 84367 Reut/Taubenbach · T 0 85 72.20 40 73 0

Die Rottaler Streuobstwiesen sind ein Sinnbild der bäuerlichen Kulturlandschaft und gleichzeitig vereinen sie große Handwerkskunst, Ländlichkeit, Naturverbundenheit und den Geschmack der Heimat.

Die zahlreichen Streuobstwiesen, verteilt im ganzen Landkreis Rottal-Inn, bieten nicht nur vielen Tieren Lebensraum, sie dienen vielerorts zum Beispiel auch als Weideflächen für heimische Nutztiere. Und nicht zu vergessen, die schmackhaften und gesunden Früchte, die es im Spätsommer und Herbst zu ernten gibt.

Die daraus hergestellten Produkte versprechen Genuss pur. Denn bei der Verarbeitung wird viel Herzblut in die Produktion gesteckt. So versteht sich jeder Moster, Brennmeister, Saftersteller oder Koch auch ein kleines Stück weit als Künstler. Versucht er doch feinste Nuancen, Aromen und Geschmäcker aus den Früchten herauszukitzeln und in Säften, Most oder Bränden und feinsten Gerichten wiederzugeben. Wahrlich ein Genuss für Leib und Seele.

Im Video „Hundert Prozent Beeren und Früchte aus dem Genusort Stubenberg“ gibt Fritz Wieland einen kleinen Einblick in den „Arbeitsalltag Streuobstwiese – von der Frucht zum Produkt“.

Einfach QR-Code mit dem Smartphone scannen und Video ansehen.



24. SEPTEMBER IN ULBERING

25 JAHRE OBST- UND GARTENBAU- VEREIN WITTIBREUT-ULBERING

Beginn ist um 10:00 Uhr in der Kirche Ulbering mit einem Gottesdienst. Anschließend findet ein Festzug zum Gasthaus Irber statt. Dort gibt es ein gemeinsames Mittagessen mit einem Lichtbildervortrag der letzten 25 Jahre.

Für das leibliche Wohl und die musikalische Umrahmung ist bestens gesorgt.
Die gesamte Bevölkerung ist herzlich eingeladen!





Werde Fan!
facebook.com/rottalermostkoenigin



Jetzt folgen!
Instagram: @mostkoenigin



Werde Fan!
facebook.com/rottalinn



Jetzt folgen!
Instagram: @rottal_inn



Werde Fan!
facebook.com/badbirnbach



Jetzt folgen!
Instagram: @badbirnbach

IMPRESSUM

Diese Broschüre ist eine Gemeinschaftsaktion des Landkreises Rottal-Inn und der Kurverwaltung Bad Birnbach.

Gesamtleitung: Marina Reiss, Kurverwaltung Bad Birnbach

Auflage: 6000 Stück

Grafik und Layout: Marina Reiss, Kurverwaltung Bad Birnbach

Redaktion: Pressestelle Landratsamt Rottal-Inn
Marina Reiss
und alle teilnehmenden Betriebe

*Alle Angaben ohne Gewähr. Für Bild und Text haftet der jeweilige Betrieb.