

Schlemmerwirte aus Leidenschaft: Mehr als nur Gastgeber

Wir Schlemmerwirte sind weit mehr als bloße Gastgeber – wir sind wahre Genussarchitekten, die mit Leidenschaft und Hingabe kulinarische Erlebnisse schaffen.

Unser Herz schlägt für die Kunst des Kochens, und unser unstillbarer Appetit auf neue Geschmackserlebnisse treibt uns an, stets die besten Zutaten zu finden, kreative Rezepte zu entwickeln und die perfekten Aromen zu entdecken, die unsere Gerichte zu einem Fest für die Sinne machen.

Wir freuen uns darauf, Sie auch in diesem Jahr bei uns willkommen zu heißen und gemeinsam mit Ihnen unvergessliche kulinarische Erlebnisse zu teilen.

In unseren Küchen wird nicht einfach nur gekocht – wir experimentieren, probieren aus, und verwandeln Ideen in wahre Meisterwerke auf dem Teller. Doch unsere Leidenschaft reicht weit über den Herd hinaus. Es ist die Freude daran, Menschen zu bewirten, ihre Wünsche zu verstehen und ihnen ein Ambiente zu bieten, das zum Verweilen einlädt.

Wir wissen, dass ein gutes Essen mehr ist als reine Nahrungsaufnahme – es ist ein Erlebnis, das Herzen öffnet und Geschichten erzählt.

In einer Welt, die von Hektik und Stress geprägt ist, sind wir Schlemmerwirte aus Leidenschaft Ihre Zufluchtorte, Oasen des Genusses und der Entspannung. Als Botschafter der kulinarischen Vielfalt und der herzlichen Gastfreundschaft schaffen wir Momente, die im Gedächtnis bleiben.

Unsere Liebe zu dem, was wir tun, macht uns zu wahren Juwelen der Gastronomie – unersetzlich in der Welt des guten Essens und Trinkens.





Von den Rocky Mountains bis zu den Niagarafällen

In der ursprünglichen Natur des Oberpfälzer Jura liegt der Ort Königstein. Direkt am Marktplatz gelegen, möchten wir Sie in unserem liebevoll geführten Familienbetrieb begrüßen. Unser Haus ist schon seit Generationen eine bekannte und beliebte Adresse für hungrige Wanderer, Erholung suchende Urlauber, Dauergäste, kulinarische Genießer und Feste für kleine und große Gesellschaften.

Öffnungszeiten
Montag, Samstag & Sonntag ab 11:00 Uhr
Dienstag, Mittwoch, Freitag ab 17:00 Uhr
Donnerstag Ruhetag

Hotel Gasthof Café zur Post
Familie Pesold
Marktplatz 2
92281 Königstein

Tel. 09665 91550
www.gasthof-cafe-post.de
info@gasthof-cafe-post.de



Vorspeisen (Auszug)

Hummerterrine *

Dreierlei Sellerie (Creme, Chips, eingelegt)

Geräucherte Rinderbrust

Senf / Essiggurken / Brotchips

3 / 5 / 7 Stück Felsenaustern

Pumpernickel / Crème Fraîche / Zitrone

Bacon – Biersuppe

Cheddar / Schwarzbrot

Traditioneller Bohnen – Mais Eintopf*

Kürbis / Tofu (vegan)

* dazu reichen wir unser hausgemachtes Brot

Hauptspeisen (Auszug)

FISCH

Gegrillter Oktopus

Knoblauchdip / Röstgemüse / gebackene Drillinge

VEGETARISCH

Hausgemachte traditionelle Pierogi (Teigtaschen)

Kartoffel – Kürbis – Cheddar – Füllung /
Saure Sahne / Röstzwiebeln

FLEISCH

Geschmorte Schweine Ribs

BBQ – Soße / Blaubeeren / Cream Coleslaw /
Steakhouse Fries

Original Wild Burger

Blaubeersoße / Brioche Bun / Salat /
Rote Zwiebeln / Cheddar / Bacon
+ Steakhouse Fries
+ gegrillte Süßkartoffel

Rosa gebratener Hirschrücken

Rotweinreduktion / glasierte Karotten /
wilder Brokkoli / Drillinge

Gebratene Hähnchenbrust

Limetten – Ahornschaum / wilder Brokkoli /
Süßkartoffelpüree

Dessert

Traditioneller Flapper Pie (Puddingkuchen)

Blaubeeren / Vanillecreme / Ahornsirup

Schlemmermenü

Mit Ahornsirup gratinierter Ziegenkäse

Bunter Linsensalat / Cranberries

Gegrillte Jakobsmuschel

Eiswein-Vanille Beurre Blanc / Bacon / Erbsen

Rosa gebratener Wildschweinrücken

Bratenjus / Cranberries / Sellerie /
schwarze Polenta

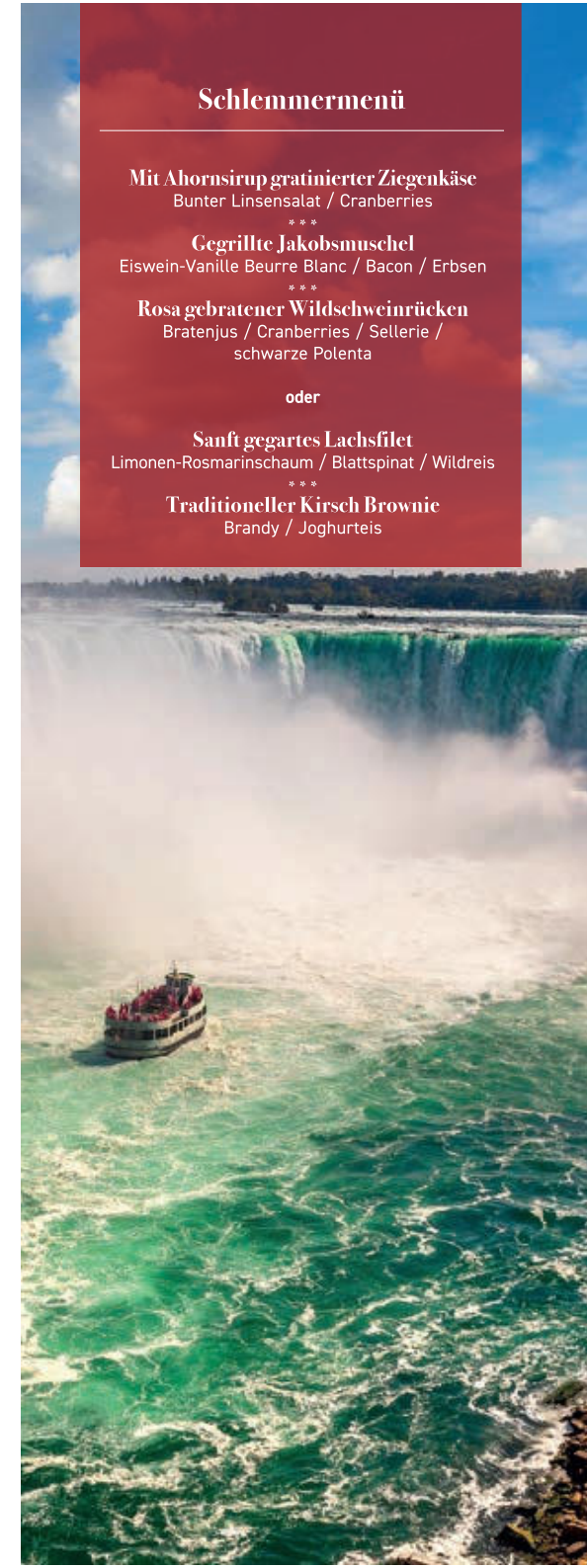
oder

Sanft gegartes Lachsfilet

Limonen-Rosmarinschaum / Blattspinat / Wildreis

Traditioneller Kirsch Brownie

Brandy / Joghurteis





NEW ENGLAND

Tradition und Naturverbundenheit

Inmitten des wunderschönen Birglands liegt unser Restaurant, das Gasthaus Laurer. Seit 1899 wird es von unserer Familie geführt – mittlerweile in sechster Generation. Dieser Tradition fühlen wir uns verpflichtet, geprägt durch eine enge Verbundenheit zur Natur. Wir laden Sie herzlich ein, beste Qualität mit kreativer Finesse auf dem Teller in angenehmer, entspannter Atmosphäre zu genießen

Ruhetage
Montag & Dienstag



Gasthaus Laurer
Rainer Laurer
Sunzendorf 2 ½
92262 Birgland

Tel. 09666 276
www.gasthaus-laurer.com



Vorspeisen (Auszug)

Ahorn-Butternut-Kürbissuppe (vegan)
Samtige Kürbissuppe mit Ahornsirup
und gerösteten Kürbiskernen

Marinated Blueberry Salmon
mit Blaubeeren gebeizter Lachs auf geröstetem
Roggenbrot, Honey-Mustardsauce
Feldsalat und gepickelten Gemüsen

Hauptgerichte

Buffalo-Cauliflower Wings (vegan)
Blumenkohl in würziger Barbecue Marinade
mit Sesam und Erdnüssen
Ofenkartoffel mit veganem Sauerrahm-Dip

Apple-Pork Chop
Kotelette vom Duroc Schwein mit Apfel-Zwiebel Relish
Maiskolben und Ofenkartoffel mit Sauerrahm

Pot Roast Deer
Langsam geschmortes Reh mit Cranberry Sauce
auf Süßkartoffelpüree mit Speckrosenkohl

New York Strip Steak
New York Strip Steak, mit Ahorn Whiskey Butter,
grünen Bohnen und Ofenkartoffel mit Sauerrahm

Maine Hummer für 2 Personen
(nur auf Vorbestellung)
mit Senf Cognac-Sauce und Käse überbacken
Maiskolben, Bohnen, zerlassene Butter, Wildreis,
Grill-Tomate, Süßkartoffelpüree

Rhode Island Burger
200g Burgerpattie mit in Bier eingelegten Zwiebeln,
Cheddar-Cheese, Bacon und Salat
+Steak House Fries

Desserts (Auszug)

Pumpkin Pie
Ein klassischer Kürbiskuchen
mit einem Hauch von Zimt und Muskat,
mit Aprikosenkonfitüre und Whiskysahne

Ahornsirup Panna Cotta (vegan)
Cremige Panna Cotta mit Ahornsirup
auf Walnusscrumble mit Beerensorbet

Schlemmermenü

Neuengland-Muschelsuppe
Eine klassische, cremige Suppe mit frischen
Muscheln, Kartoffeln, Sellerie, Zwiebeln
und knusprigen Bacon

Feldsalat mit Speck
und eingelegten Champignons

Clazed Salmon
Lachsfilet mit Ahornsirup und Balsamico
glaciert auf Süßkartoffelpüree

oder

Cranberry-Chicken
Hähnchenbrustfilet, gefüllt mit einer Mischung
aus Cranberrys und Kräutern
auf Wildreis mit Cranberry-Sauce

New York Cheesecake
Samtiger Cheesecake mit einer frischen
Blaubeersauce und hausgemachten
Cookies & Cream Eis

Unser veganes Menü
finden Sie auf unserer Webseite.





Von Tapas bis Cicchetti!

Teilen, ausprobieren, durchprobieren, genießen, nachbestellen, entdecken und die Geschmacksknospen verwöhnen lassen. Wir empfehlen 4 - 6 Tapas pro Person.

Gut Ding will Weile haben! Da wir all unsere Gerichte frisch & à la minute für Euch zubereiten, kann es in den Stoßzeiten manchmal einige Minuten länger dauern. Wir bitten Euch daher um Verständnis.

Schlemmerkarte Dienstag bis Donnerstag ab 18 Uhr



Hotel Gasthof „zum Wulfen“
Klaus Luber
Neukirchner Weg 1
92237 Sulzbach-Rosenberg

Tel. 09661 87150
info@gasthof-wulfen.de
www.gasthof-wulfen.de



1. Zweierlei Ciabatta
2. Pesto-Rosso
3. Basilikum-Dip
4. Marinierte Artischocken
5. Antipasti
6. Tomaten-Brot Salat
7. Vitello Tonato "new style"
8. Carpaccio vom Rind
9. Pizza-Bruschetta
10. Miesmuscheln "Cozze"
11. Gegrillte Sepia-Tuben
12. Picatta Milanese Burger
13. Cannelloni "Bolognese"
14. Saltimbocca vom Kalb
15. Arancini di riso "Reisbällchen"
16. Orecchiette Burratini
17. Gnocci Gorgonzola

Nachspeisen

- Weißes Schoko-Panna Cotta
- Himbeer-Sorbet mit Pistazie
- Cantucchini-Orangencreme





Unser Gasthaus mit Schankrecht seit 140 Jahren liegt direkt an dem Weg, der die damaligen Ritter von Lichtenegg zur Burg Poppberg führte. So gelegen, inmitten des schönen Birglandes, sehen wir es als unsere Aufgabe, diese Ursprünglichkeit in Gastfreundschaft und Genuss weiter zu führen. Weil unsere Region nicht nur historisch und landschaftlich, sondern vor allem kulinarisch viel zu bieten hat, zaubern wir eben diese leckere Buntheit auf die Teller – mit saisonalen, traditionellen und regionalen Produkten.

Ruhetage
Montag & Dienstag



Gasthaus „Zum Ritter“
Richard Kölbl
Eckeltshof 8
92262 Birgland

Tel. 09157 394
www.ritter-eckeltshof.de
info@ritter-eckeltshof.de



Suppen & Vorspeisen

Tomaten-Brotsuppe

Maronensuppe
mit Radiccio

Rosa Kalbsfleisch
mit klassischer Thunfischsauce

Lachsschnitte
mit Sesam und kleinem Ratatouille

Safran-Risotto
mit Muschel und Pecorino

Caramelli Nudeln Scarmorza
Radiccio Kürbis Speck

Kaninchenfilet
und Garnele Artischocke Salat

Hauptspeisen

**Peposo Rindfleisch mit Pfeffer
und Knoblauch in Chianti**
geschmort Rosmarinkartoffeln

**Picatta vom Schweinefilet
im Parmesan-Ei-Mantel**
auf Spaghetti in Tomatensoße

Kalbsleber mit Salbei Balsamico-Schalotten
Barbera-Soße Kartoffeln

Toskanisches Feuerhuhn
Grillgemüse Polenta

Tagliatelle mit Wildragout und Aprikose

Calamarata – Nudeln
mit tomatisiertem Gemüse-Ragout und Pecorino

Orchiette mit Kalbsragout
Zucchini und Aubergine

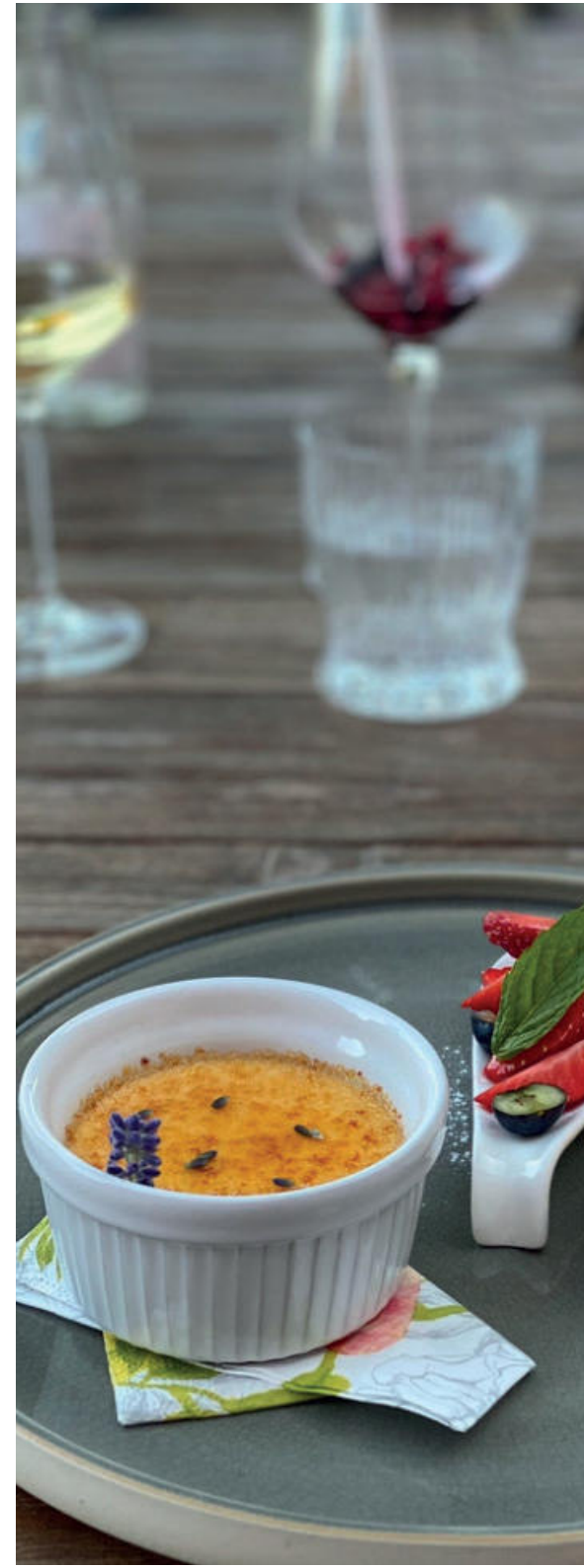
Doradenfilet
auf Ratatouille und Kartoffeln

Nachtisch

Limettensorbet mit Limoncello

Tiramisu mit Birne und Vanilleeis

Crema catalana





AUTUNNO ITALIANO CON PIATTI TIPICI MEDITERRANEI

In Sulzbach-Rosenberg erwartet Sie eine kulinarische Reise durch die zauberhafte Welt italienischer Spezialitäten. Die verlockende Duftmelodie von frisch gebackener Pizza zieht durch die Straßen und lädt zum Genießen ein. Hier verschmilzt mediterrane Leidenschaft mit bayerischer Gastfreundschaft, während sich das Aroma von hausgemachter Pasta und authentischen Antipasti in der Luft vereint.

Ruhetag
Dienstag

IMPERATORE

Ristorante-Pizzeria Imperatore
Marjana Doci
Rosenberger Straße 22
922337 Sulzbach-Rosenberg

Tel. 09661 3755
www.ristorante-imperatore.com



Antipasti (Auszug)

Duetto von Mozzarella die Bufala und Rindercarpaccio
mit Cherrytomaten auf Rucola
mit Champignons und Parmesan

Scampi
im Kartoffelmantel gebraten auf Jullienesalat

Pasta & Pizza (Auszug)

Paccheri
mit zartem Lammragout, Steinpilzen
und gehobeltem Pecorino

Mezzulone
mit Scampi in Sahnesauce mit Minze, Zitrone
und gehobeltem Parmesan

Duetto di Pasta
„dello Chef“ Überraschung

Pizza Mozzarella
mit Scampi, Brokkoli, Paprika und roten Zwiebeln

Carne – Fleischgerichte (Auszug)

Medaillons
mit Tiroler Speck und Gorgonzola
in Rosa Pfeffersauce

Rumpsteak
mit Maronen, verschieden Pilzen und Walnüssen
in Kräuterbuttersauce

Rinderfilet
mit Steinpilzen, Paprika, Grüne Spargel
in Weißwein Sauce

Pesce – Fischgerichte (Auszug)

Dorade mit Cognac Pfeffersoße
mit Spargel und Steinpilzen

Dolce

Semifreddo
halbgefrorenes Mandeleis mit Schokoladensauce
und Früchten

Schlemmermenü

Bruschetta geröstetes Weißbrot
mit Tomate, Knoblauch und Basilikum

Antipasti di Mare
mit Meeresfrüchten, Cherrytomaten, Oliven
und Prinzessbohnen auf Rucola

Gefüllte Cannelloni
mit Lachs, Ricotta, Champignons,
mit Aurorasauce überbacken

Dorade mit Cognac Pfeffersoße
mit Spargel und Steinpilzen

Creme del Carmel





Im malerischen Städtchen Sulzbach-Rosenberg begrüßt Sie der Brauerei-Gasthof Flair-Hotel Sperber-Bräu. Hier verschmelzen traditionelle Braukunst und gastfreundliche Atmosphäre zu einem unvergesslichen Erlebnis. Genießen Sie handgebraute Biere aus hauseigener Brauerei und kulinarische Köstlichkeiten in gemütlichem Ambiente. Ganz gleich, ob Sie eine Brauereiführung erleben, im mit dem Denkmalpreis prämierten Gasthof entspannen oder in den komfortablen Zimmern Ruhe finden – hier erleben Sie bayerische Gastlichkeit.

Öffnungszeiten
Kein Ruhetag

Sperber
BRÄU

Brauerei-Gasthof Flair-Hotel
Sperber Bräu
Hermine Sperber
Rosenberger Straße 14
922337 Sulzbach-Rosenberg

Tel. 09661 8709-0
www.sperber-braeu.de



Vorspeisen

- Böhmisches Kartoffelrahmsüppchen**
mit gebratenen Steinpilzen, Kräuter
- Geröstetes Schwarzbrot**
mit Knoblauch und Gänseleberpastete, Gänsesoße

Hauptspeisen

- Böhmischer Lendenbraten**
mit böhmischen Knödeln
- Pilsner Kräuter-Schweinemedallions**
Karlsbader Soße, gebratene Kartoffelroulade
- Tafelspitz**
in Steinpilzrahmsauce, Böhmische Knödel
- Prager Gänsebrüsten**
Apfelrotkohl, Böhmische Knödel
- »Mährischer Spatz«**
Schulterstück gebraten in Knoblauchsauce,
Kartoffelroulade
- »Kartoffelpuffer mit Knoblauch und Majoran«**
auf Paprikagemüse
(vegetarisch)

Nachspeisen

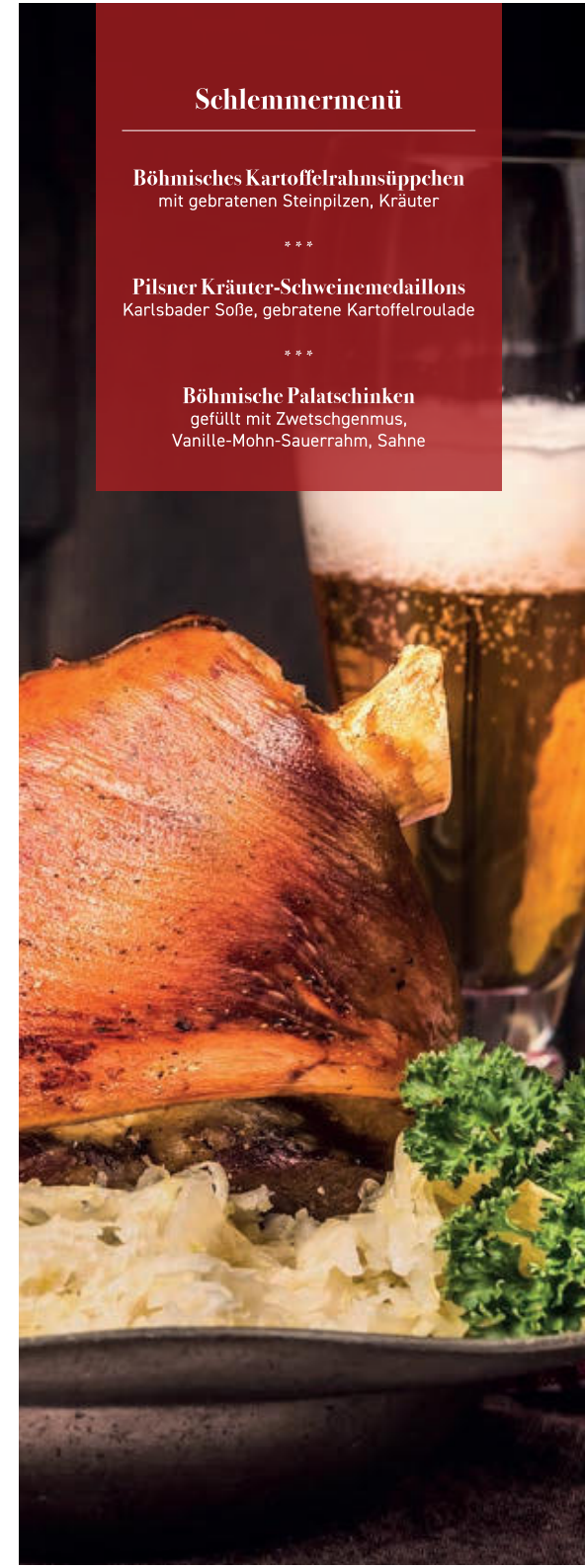
- Böhmische Palatschinken**
gefüllt mit Zwetschgenmus,
Vanille-Mohn-Sauerrahm, Sahne


Schlemmermenü

Böhmisches Kartoffelrahmsüppchen
mit gebratenen Steinpilzen, Kräuter

Pilsner Kräuter-Schweinemedallions
Karlsbader Soße, gebratene Kartoffelroulade

Böhmische Palatschinken
gefüllt mit Zwetschgenmus,
Vanille-Mohn-Sauerrahm, Sahne





RENAISSANCE DER REGIONALEN KULINARIK

Wir begrüßen Sie in der 5. Generation in unserem Hotel-Gasthof. Gerne richten wir Ihre Feste und Feiern bei uns aus. Wir bieten unter anderem:

- 22 Hotelzimmer und Appartements
- Großen hoteleigenen Parkplatz
- Gute regionale und internationale Küche
- Große und kleine Veranstaltungen

Öffnungszeiten
 Dienstag-Freitag ab 16:30 Uhr
 Samstag 10:00 bis 14:00 Uhr sowie ab 16:30 Uhr
 Sonntag 10:00 bis 14:30 Uhr



Hotel-Gasthof „Zum Bartl“
 Christine Lotter
 Glückaufstraße 2
 92237 Sulzbach-Rosenberg

Tel. 09661 876150
 www.zum-bartl.de
 info@zum-bartl.de



Vorspeisen

Oberpfälzer Leberspätzlesuppe

Surfleischsülze
 auf Blattsalaten mit Brotchip

Hauptspeisen

Gefüllte Lauchsnitzel
 auf Tomatensoße mit Bandnudeln

Roulade von der Pute in Rahmsauce
 dazu Gemüsesemmelknödel

Bergmannsnitzel in Kräuterpanade
 mit Speckstreifen, Spiegelei und Wedges

Spieß mit Schweinelende
 Speck und Grillgemüse, dazu Pommesfrites

Wildhasenkeule in Hollundersauce
 dazu Haselnussspätzle und Rosenkohl

Karpfenfilet in Zoiglbiertei
 mit Kartoffelsalat und Schnittlauchdip

Vegetarische Kartoffelknocken
 auf gemischtem Salatbett

Nachspeisen

Parfait-Mix mit hausgemachter roter Grütze
 Schokolade, Orange, Weintraube

„Nix Süßes“
 Käse, Griebenschmalz, geräucherter Schinken,
 Bauernbrot





VEGANES POP-UP-RESTAURANT

WURZEL

Ursprünglich, natürlich und nachhaltig. Damit möchten wir Sie dieses Jahr im **Weißes Roß** mit unserem **veganen Pop-Up-Restaurant Wurzel** kulinarisch begeistern.

Schlemmen Sie sich durch die kreativen Kreationen von Christian Fleischmann und seinem Küchenteam. Bei diesem veganen Gaumenschmaus, direkt aus der Natur, genießen Sie gesund und nachhaltig – back to the roots. In unserem Pop-up-Restaurant Wurzel schaffen wir mit nur sechs exklusiven Tischen eine intime und gemütliche Atmosphäre, in dem wir ausschließlich unser veganes Menü servieren werden. Für einen entspannten Abend bitten wir Sie um eine Reservierung für die Belegzeit um 18 Uhr oder 20 Uhr.

Für Gäste, die sowohl à la carte als auch das vegane Schlemmermenü essen möchten, bieten wir gerne Tische in einem unserer anderen Gasträume an.



Veganes Pop-Up-
Restaurant Wurzel

Landhotel Weißes Roß
Am Kirchberg 1
92278 Illschwang

Tel. 09666 18805-0
info@weisses-ross.de
www.weisses-ross.de



SCHLEMMERWOCHEN

VEGANES 4-GANG-MENÜ

Einstimmung aus der Küche

Wurzelbrot | Kürbis

Karotte
Lauch | Birne | Pistazie
Kaviar des Feldes

Petersilienwurzel
Grieff | Mandel | Wacholder

Rote Bete
Herbstpilze | Mangold | Kartoffel | Miso

Citrus
Polenta | Kokosnuss | Schokolade

SURPRISE GANG

Sellerie im Salzteig
Haselnuss | Petersilie | Trüffel

**WEINBEGLEITUNG
AUCH ALKOHOLFREI**

