

# Wildwochen 2026

im Naturpark Hirschwald



# LIEBE GÄSTE, HERZLICH WILLKOMMEN IM NATURPARK HIRSCHWALD!

Wir laden Sie ein zu den Wildwochen 2026 in den teilnehmenden gastronomischen Betrieben im Genussort\* Naturpark Hirschwald.

Unsere Gastronomiebetriebe beziehen ihr Wild von Jägern und Jägerinnen aus der Region und bringen es in köstlicher und veredelter Form für Sie auf den Tisch. Oft werden nach dem „nose-to-tail“-Prinzip auch Innereien und die weniger edlen Teile (Aufbruch, Ragout) verwertet. Dieses Wildbret aus der freien Natur entstammt keiner Massentierhaltung und hat keinerlei medikamentöse Behandlung erfahren. Wildbret ist kein industrielles Produkt, kein Halbfertig- oder Fertigprodukt.

Der Name „Hirschwald“ ist übrigens Programm: Der Hirsch und das andere jagdbare Wild sind bei uns zuhause. Der Hirschwald selber ist eines der größten geschlossenen Waldgebiete in der Region, das früher bedingt durch die Nähe zur Residenzstadt Amberg ein beliebtes Jagdrevier der Kurfürsten von der Pfalz war. Die Tradition der Jagd hat sich bis heute erhalten, ebenso die kulinarische Tradition einer bodenständigen Wildküche. Wildgerichte waren früher und sind heute auch noch für die meisten Einheimischen ein kulinarischer Höhepunkt, sowohl in der Gastronomie als auch im Privaten.

Dazu wünschen wir Ihnen nun „Guten Appetit“!  
Ihr Naturpark Hirschwald



*Wir sind*  
**GenussOrt**  
**2018**

Heimat des Guten

*\*2018 wurden in Bayern  
„100 Genussorte“  
ausgezeichnet.  
Einer davon ist der  
Naturpark Hirschwald  
zum Thema „Wildbret“.*





## MIT DEM RANGER UNTERWEGS: WILDTIERFÜHRUNG IM RAHMEN DER WILDWOCHEN IM NATURPARK HIRSCHWALD

Freitag, 23.10.2026 15 Uhr

Treffpunkt: Rathaus Ens Dorf, Hauptstraße 4, 92266 Ens Dorf

Die allseits beliebten Wildwochen der Gasthöfe im Naturpark Hirschwald bieten Gaumenschmaus für Jung und Alt. Schmackhafte Wildgerichte in geselliger Runde läuten das Winterhalbjahr ein.

Aber woher kommt unser heimisches Wildfleisch, und warum wird überhaupt Wild erlegt? Ranger Christian Rudolf erklärt auf dieser Führung Geschichte und Tradition der Jagd und den Sinn der Erlegung von Wildtieren. Nebenbei begeben wir uns auf Spurensuche und erfahren mehr über den Lebensraum der verschiedenen Wildtiere und ihr Verhalten.

Die Teilnehmerzahl ist auf 15 Personen beschränkt. Die Führung ist kostenlos und dauert ca. 3 Stunden. Festes Schuhwerk und wetterfeste Kleidung sind empfehlenswert.

Anmeldung unter [www.naturparkhirschwald.de](http://www.naturparkhirschwald.de) – Führungen bis 21.10.2026

### IMPRESSUM

Herausgeber:  
Naturpark Hirschwald e.V.  
Hauptstr. 4 92266 Ens Dorf  
Tel. 09624/9021191  
Email: [info@naturparkhirschwald.de](mailto:info@naturparkhirschwald.de)  
Homepage: [www.naturparkhirschwald.de](http://www.naturparkhirschwald.de)

Textredaktion:  
Isabel Lautenschlager, Claudia Straller

Bildnachweis:  
Florian Haider, Willi Krieger,  
Naturpark Hirschwald/Markus Raum,  
VDN-Fotoportal/Simon, Manfred Wilhelm/  
[www.buero-wilhelm.de](http://www.buero-wilhelm.de), Adobe Stock,  
Titelfoto: Miriam Koch © Bootshaus/oatsandcoffee,  
VDN Fotoprotal/Macht



Alle Angaben ohne Gewähr. Änderungen im Programm sind den jeweiligen Veranstaltern vorbehalten.  
Der Naturpark Hirschwald e.V. ist nicht Veranstalter und übernimmt keine Haftung.

# Gasthof Erlhof

## GASTHOF

📍 LAURENTIUSSTRASSE 9,  
92289 URSENSOLLEN/ERLHEIM

☎ 09628 273

@ INFO@ERLHOF-ERLHEIM.DE

🌐 WWW.ERLHOF-ERLHEIM.DE



## ÖFFNUNGSZEITEN

Ruhetag Montag & Dienstag,  
Feiertage ausgenommen

Warme Küche

11 – 20.30 Uhr

sonntags bis 20 Uhr

Unser Gasthof Erlhof liegt in ruhiger, waldreicher Umgebung und bietet dem Erholungssuchenden Sommer wie Winter ideale Möglichkeiten für Spaziergänge und Wanderungen.

Lassen Sie sich verwöhnen in unseren gemütlichen Gasträumen (20 bis 250 Personen), besonders geeignet für Hochzeiten, Familienfeiern und Betriebs- / Vereinsausflüge.



## Spezialitäten

### VOM HEIMISCHEN WILD AUS DEM NATURPARK HIRSCHWALD

#### **REHRÜCKENSTRANG IM GANZEN – ROSA GEBRATEN –**

mit frischen Kräutern auf Rosenkohl-Gemüse und dunkler Wacholdersoße,  
dazu reichen wir hausgemachte Fingernudel

#### **HUBERTUS-RÖSTI**

rosa gebratene Wildfilets serviert auf hausgemachtem Rösti  
mit buntem Gemüse & gebratenen Pilzen

#### **WILDERER-TELLER – VON REH, WILDSCHWEIN & HIRSCH**

garniert mit frischen Waldpilzen  
in Wacholder-Rotweinsoße, dazu Spinat-Spätzle & Speck-Feldsalat

#### **WILDSCHWEINSCHNITZEL**

mit Camembert & Pflaumen gefüllt in der Haselnußkruste,  
dazu Gemüse & Williamskartoffeln

#### **WILDGULASCH NACH ART „ANDREAS HOFER“**

garniert mit Pilzen, dazu buntes Gemüse mit Blaukraut & Speck-Knödeln

#### **PASTA**

serviert mit rosa gebratenem Rehfilet & Steinpilzen in Rahmsoße und kleinem Gemüse

#### **KÄSE-SPINAT-KNÖDEL**

auf Steinpilzen in Rahmsoße garniert mit hausgemachtem Wildschinken

#### **HAUSGEMACHTE WILDBRATWÜRSTE**

serviert auf Rahmwirsing mit Blaukraut & Wildjus, dazu reichen wir Landbrot

#### **REHBRATEN**

mit Knödeln & Salat

#### **GEMISCHTER WILDBRATEN**

mit hausgemachten Spätzle & Salat

#### **HIRSCHBRATEN ODER WILDSCHWEINBRATEN**

mit Knödeln & Salat

*Angaben ohne Gewähr.*



# Hotel & Landgasthof Forsthof



📍 AMBERGER STR. 2, 92280 KASTL

☎ 09625 92030

@ INFO@HOTEL-FORSTHOF.DE

🌐 WWW.HOTEL-FORSTHOF.DE

## ÖFFNUNGSZEITEN

Montag & Dienstag geschlossen (Ruhetag)

Feiertage ausgenommen

Mittwoch – Freitag 11 – 14 Uhr & 17 – 22 Uhr  
(warme Küche bis 20.30 Uhr)

Samstag 11 – 22 Uhr  
(Warme Küche von 11 – 14 Uhr und 17 - 20.30 Uhr,  
zwischen 14 und 17 Uhr nur Kaffee und Kuchen)

Sonn- & Feiertage 11 – 20 Uhr  
(Durchgehend warme Küche bis 20 Uhr)

Wir sind ein in der vierten Generation geführter Gasthof.

Mitten in der ursprünglichen Natur des Oberpfälzer Jura liegt  
der Markt Kastl, mit seiner überaus prachtvollen Klosterburg.

Direkt an der Lauterach gelegen, möchten wir Sie in unserem  
liebvoll geführten Familiengasthof begrüßen.



# Wildwochen von 26.10. – 06.11.

## Spezialitäten

**FELDSALAT** an Apfel-Walnussdressing geräucherten Wildschinken  
**WILDKRAFTBRÜHE** mit Rehlebernockerl, Pilzmaultasche und Pfannkuchen  
**HIRSCHROULADE** mit Blaukraut und Kartoffelgratin  
**WILDSCHWEINBRATEN** mit Pilzcreme, Knödel und Preiselbeerbirne  
**REHRÜCKEN UNTER DER WALNUSSKRUSTE** dazu Waffelkartoffel  
**ZWEIERLEI VOM FELDHASEN** mit Rahmwirsing und Spätzle  
**STREIFEN VON DER FASANENBRUST** auf Kartoffelpüree  
**LASAGNE VOM HEIMISCHEN WILD**

### DESSERTTELLER HUBERTUS:

Nougat-Törtchen, Panna Cotta mit Pflaumensoße, hausgemachtes Birnensorbet

*Änderungen und Abweichungen der Gerichte können möglich sein!*



# Winkler BräuWirt

## BRAUEREIGASTSTÄTTE

📍 **UNTERE-NABBURGER-STRASSE 34,  
92224 AMBERG**

☎ **09621 913455**

@ **INFO@WINKLER-BRÄUWIRT.DE**

🌐 **WWW.WINKLER-BRÄUWIRT.DE**



## ÖFFNUNGSZEITEN

Montag Ruhetag

Dienstag bis Sonntag ab 11 Uhr

Feiertags ab 11 Uhr

## KÜCHENZEITEN

Dienstag bis Freitag 11.30 – 14 Uhr  
& 17 – 21 Uhr

Samstag 11.30 – 21 Uhr

Sonntag 11 – 21 Uhr

## ESSEN. TRINKEN. WOHLBEFINDEN.

Wir sind ein Gastgeber-Team, das seit vier Jahren mit Herz & Leidenschaft den Winkler BräuWirt in Amberg führt. Die Oberpfälzer Wirtshauskultur liegt uns sehr am Herzen und wir sind gerne Treffpunkt für jung und alt – für Freunde und Familie.

Wir bieten Bayerische Küche mit modernen Einflüssen an und arbeiten überwiegend mit regionalen Produkten und lokalen Lieferanten. So findet Ihr auf unserer Karte klassische Speisen, aber auch vegetarische und vegane Gerichte.

## UNSER BIERGARTEN

Unser wunderschöner Biergarten liegt im Herzen der Amberger Altstadt und bietet ein perfektes Platzerl zum Verweilen. Drei Linden spenden an heißen Tagen Schatten und schaffen eine gemütliche Atmosphäre für Brotzeit oder Braten, für eine Mass Winkler Bier aus dem Steinkrug oder ein Glaserl Wein.

## UNSERE ZIRBENSTUBE

Für besondere Anlässe bietet unsere Zirbenstube Platz für Eure Familien- oder Firmenfeier mit bis zu 30 Personen.



# Wildwochen von 06.10. – 08.11.

## Spezialitäten

### **WILDKARTE** (zusätzlich zur Speisekarte)

diese BEISPIELKARTE variiert je nach Verfügbarkeit der Produkte

#### **VORSPEISEN:**

Hausgeräucherter Rehrücken auf Vogerlsalat mit Preiselbeerdressing und gebratenen Breznknödelscheiben

#### **HAUPTSPEISEN:**

Hirschgulasch mit Rotwein-Preiselbeerjus und selbstgemachten Eierspätzle

Wilde Bolognese mit Eiernudeln vom Dammerbauern

Wildschweinbraten in Wacholdersoße mit Semmelknödel und Rosenkohl

Blaukrautwicklerl von der Wildsau auf gebratenen Schwammerln mit Pommes Dauphines

*Wildwochen Special am Dienstag 6.10. zur Eröffnung der Wildwochen  
Zusätzlich zur Wildkarte bieten wir Wildaufbruch an (solange Vorrat reicht)*



# NATURPARK HIRSCH WALD



Wandertouren  
im Hirschwald



Fahrradtouren  
im Hirschwald



 Naturparkgebiet  
Nature Park Area

 Wald  
Forest

 Kunstwanderstation  
Sculpture Trail Station

 Pferdesportzentrum  
Equestrian Centre

 Golfplatz  
Golf course

 Sternwarte und 3D-Planetarium  
Observatory and 3D Planetarium

 Burg/Burgruine (thw. privat)  
Castle / castle ruins

 Wildschweingehege  
Wild Boar Park Waldhaus

 Hirsch-Gehege  
Deerpark

 Freibad  
Outdoor Swimming Pool

 Hallenbad  
Indoor Swimming Pool

 Tourist-Information  
Tourist Information

 Jakobsweg  
Way of St. James

 Jurasteig  
Jura Trail

 Erzweg  
Dre Trail

 Wacholderwanderweg  
Juniper Trail

 Landeskundlicher Rundweg  
Regional Circular Trail

 Fünf-Flüsse-Radweg  
Five Rivers Cycle Path

 Schwoeppermann-Radweg  
Schwoeppermann Cycle Path

 Lauterachtalradweg  
Lauterachtal Cycle Path

 Bahnhof  
Railway Station



Maßstab 1 : 150 000



# Bootshaus

## HOTEL RESTAURANT

📍 SCHIFFBRÜCKGASSE 11, 92224 AMBERG

☎ 09621 908020

@ SERVUS@BOOTSHAUS-AMBERG.DE

🌐 WWW.BOOTSHAUS-AMBERG.DE



## ÖFFNUNGSZEITEN

Täglich von 08:00 bis 23:00 Uhr

## WILLKOMMEN AN BORD

Willkommen im Bootshaus – Hotel, Gastronomie & Event. Mit 19 Zimmern & Suiten, zwei Gasträumen sowie Freisitzflächen an und auf der Vils ist das Bootshaus ein Zuhause für Amberger und Gäste aus aller Welt.

## GENIESSEN IM BOOTSHAUS

Essen ist bei uns Philosophie und Liebe. Unsere Gerichte stehen im Einklang mit der Natur und unseren oberpfälzer Wurzeln. Dabei sind frische und saisonale Zutaten aus der Region unsere Inspiration und eine echte Herzensangelegenheit.

## FEIERN IM BOOTSHAUS

Sie haben Grund zum Feiern? Genießen Sie Ihren besonderen Tag in einem tollen Ambiente. Wir sind mit einem Rundum-Service für Sie da! Fragen Sie nach unseren Möglichkeiten. Wir freuen uns auf Sie!



# Wildwochen von 01.10. – 22.10.

## Spezialitäten

In Verbindung mit unserer Abendkarte täglich von 17:30 bis 21:00 Uhr

### **VORSPEISE:**

Wildterrine | Rucola-Kürbis Salat | Preiselbeeren

### **HAUPTGERICHTE:**

Wildterrine | Rucola-Kürbis Salat | Preiselbeeren

Gebratener Wildschweinrücken | Schnittlauchpüree | Saisongemüse | Pfeffersauce

Wildragout | Spätzle | Rosenkohl | Kieferzapfen-Schmand

### **DESSERT:**

Maronenmousse-Törtchen | Sauerkirschragout

*Änderungen vorbehalten.*





# Hubmann

## RESTAURANT

📍 LÖFFELGASSE 3, 92224 AMBERG

☎ 09621 6020520

@ INFO@CAFE-KULT.DE

🌐 WWW.RESTAURANT-HUBMANN.DE



## ÖFFNUNGSZEITEN

Montag - Samstag 17.00 – 23.00 Uhr

Sonntag: Geschlossen

Das Restaurant Hubmann in Amberg ist ein wahres Juwel für alle, die auf der Suche nach kulinarischem Genuss und gemütlichem Ambiente im Herzen der Amberger Altstadt sind. Unser Restaurant vereint moderne Eleganz mit traditionellem Wirtshaus-Charme und bietet eine hervorragende Auswahl an Speisen und Getränken, die selbst die anspruchsvollsten Gaumen begeistern.

Die stilvoll gestaltete Inneneinrichtung und das herzliche Personal schaffen eine einladende Atmosphäre, in der sich Gäste sofort wohlfühlen. Egal, ob Sie ein romantisches Abendessen zu zweit, ein Treffen mit Freunden oder eine Feierlichkeit planen, unser Restaurant bietet den idealen Rahmen für jeden Anlass. Nehmen Sie Platz – wir wünschen guten Appetit!



# Wildwochen von 15.10. – 15.11.

## Spezialitäten

### VORSPEISEN:

WILDKRAFTBRÜHE Gemüsejulienne | Kräuterflädle

GEBEIZTER HIRSCH Rote Bete | Meerrettich | Apfel

### HAUPTGERICHTE:

REHRÜCKEN ROSA GEBRATEN Selleriepüree | Waldpilze | Portweinjus

HIRSCHRÜCKEN „HIRSCHWALD“ Pastinakencreme | gebratene Pilze | Wacholderjus

WILD-BURGER DELUX Rehpatty | Bergkäse | Preiselbeer-Chutney | Süßkartoffelpommes

KÜRBISGNOCCHI Parmesan | Salbeibutter | Walnüsse

HUBMANNS WILDTELLER (Für 2 Personen) Rehmedaillon | Hirschrücken |

Wildschweinfilet | Knödelvariation | Rotkraut | Waldpilze | Preiselbeeren

### DESSERT:

KAISERSCHMARN mit Vanilleeis und Sahne

LEBKUCHENPARFAIT mit Glühweinkirschen

*Änderungen der Gerichte vorbehalten*



# Notstain

## RESTAURANT

📍 SCHIFFGASSE 5, 92224 AMBERG

☎ 096211759097

@ INFO@DASNOTSTAIN.DE

🌐 WWW.DASNOTSTAIN.DE



## ÖFFNUNGSZEITEN

Montag – Donnerstag 09:00 – 23.00 Uhr

Freitag – Samstag 09:00 – 00:00 Uhr

Sonntag 09:00 – 22:00 Uhr

Küchenzeiten von 09:00 – 21:00 Uhr

## WILLKOMMEN IM NOTSTAIN

Ein Restaurant, das seine Geschichte bewahrt und mit jedem Besuch weiterlebt. Im Mittelpunkt stehen hochwertige Zutaten, eine moderne Küche und eine Atmosphäre, die zum Verweilen einlädt. Ein Ort für besondere Abende und Momente, die in Erinnerung bleiben.

## UNSERE PHILOSOPHIE

„Wissen wo's her kommt.“ Ein enger Kontakt zu unseren Erzeugern und Lieferanten steht bei uns an erster Stelle, daher verwenden wir saisonales Gemüse und Obst sowie Fleisch und Fisch in Bio- Qualität direkt aus der Region.



# Wildwochen von 01.10. – 31.10.

## Spezialitäten

### VORSPEISEN:

Heidelbeer- und Wildkräutersalat  
mit Preiselbeeren-Dressing und geräuchertem Wild

### HAUPTSPESIEN:

Hirschragout mit Portwein-Wacholdersoße und Preiselbeeren-Spätzle  
Wild-Lasagne mit Steinpilz-Béchamel  
Hirschrücken mit Steinpilz-Risotto und Portweinkirsch-Soße

### DESSERT:

Kirschsorbet mit Kirsch-Aufguss

*Änderungen vorbehalten.*



# Landgasthof „Zum Bärenwirt“

## LANDGASTHOF

📍 HAUPTSTRASSE 9, 92286 RIEDEN

☎ 09624 2888

@ BAERENWIRT.RIEDEN@GMAIL.COM

🌐 WWW.ZUM-BAERENWIRT.DE



## ÖFFNUNGSZEITEN

Unsere tagesaktuellen Öffnungszeiten entnehmen Sie bitte unserer Homepage oder wir helfen Ihnen telefonisch weiter.

## HERZLICH WILLKOMMEN!

Unser Landgasthof ist ein bunter Mix aus tief verbundener Heimatliebe und der Sehnsucht nach der großen, weiten Welt. Wir können urtypisch bayrisch, raffiniert bodenständig und kreativ modern - das alles macht uns letztendlich zu dem, was wir sind:

Ein familiengeführter Landgasthof in der schönen Oberpfalz, in vierter Generation. Hand in Hand, gewiss nicht normal, jedoch erfrischend ehrlich.

Seit Juli 2018 zählen wir zu den 100 besten Heimatwirtschaften Bayerns. Stolz, glücklich, dankbar und voller Freude!





# Wildwochen von 01.10. – 01.11.

## Spezialitäten

*Auszug aus unserer Speisekarte*

Wildgerichte gibt's Donnerstag, Freitag und Samstag abends, Sonntag mittags.

### **VORSPEISEN:**

Kraftbrühe mit wilden Maultaschen und Wurzelgemüse

Knusprige Schwammerl-Wan Tan mit Sauce Cumberland

### **HAUPTSPEISEN:**

Geschmorte Rehkeule in Wacholder-Rahmsauce

mit Kartoffelknödel und Preiselbeer-Birne

Geschmorte Keule vom Damhirsch in Portweinsauce, Apfel-Chutney und Kartoffelknödel

Hirschroulade gefüllt mit Speck, Karotte und Lauch auf Selleriecreme

und Kartoffelkrapfen

Wildschweinbraten mit Hagebuttensauce, Kartoffelknödel und Speck-Pflaumen

Rosa Rehrücken mit Speckmantel gebraten auf Selleriecreme, Herzoginkartoffeln und

Vanille-Karotten

### **DESSERT:**

Nougat-Parfait mit beschwipsten Brombeeren und Baiser

Wildheidelbeer-Maultaschen mit Vanillesauce und Krokant

*Irrtümer und Änderungen vorbehalten.*



# NATURPARK HIRSCHWALD

Naturpark Hirschwald e. V.  
Hauptstr. 4, 92266 Ensdorf  
Tel.: (09624) 9021191

[info@naturparkhirschwald.de](mailto:info@naturparkhirschwald.de)  
[www.naturparkhirschwald.de](http://www.naturparkhirschwald.de)



*Sind Sie auch schon Fan vom Naturpark Hirschwald?  
Folgen Sie uns auf Facebook und Instagram!*

