

Angebot im Landgasthof Schnaus



Pastinakencremesuppe mit Broetchips

Wildererpfandl

Wildschwein und Hirsch mit Spätzle
Fingernudeln und Salatteller

Wildschweinbraten

mit Kartoffelknödel und Salatteller

Rehbraten vom Pfraundorfer Revier

mit Kartoffelknödel, Preiselbeerbirne und Salatteller

Hirschkalbsbraten in Burgundersoße

mit zweierlei Knödel und Salatteller

Wildgulasch

mit Hansgirgl-Nocken und Salatteller

Apfelküchel

im Mostteig dazu Vanilleeis

Tel. 09493/789

www.landgasthof-schnaus.de

Liebe Freundinnen und Freunde
der Wildwochen,

der Herbst ist die Zeit der Jagd und Wild
ist vor allem in der deutschen Küche eine
Spezialität.

Vom 14. bis 29. Oktober 2023 dürfen Sie sich
in unserer Marktgemeinde Beratzhausen an
einer großen Vielfalt regionaler Produkte er-
freuen. Heimische Wildgerichte, die Ihnen
unsere Gasthöfe bei den 21. Beratzhausener
Wildwochen besonders empfehlen, warten
darauf, Kenner und Liebhaber unterschied-
lichster Schmankerl vom Wild zu begeistern.

Neben dieser kulinarischen Entdeckungsreise bietet Ihnen der Markt Be-
ratzhausen auch viele Möglichkeiten für einen Kurzurlaub, schöne Tages-
ausflüge oder andere Freizeitaktivitäten. Gerne geben wir Ihnen weitere
Auskünfte über das vielseitige Angebot unseres Ortes im Tal der Schwarzen
Laber.

Ich wünsche Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit!

Matthias Beer
1. Bürgermeister



Markt Beratzhausen
Marktstraße 33, 93176 Beratzhausen
Telefon: 09493/9400-19
E-Mail: info@markt-beratzhausen.de
www.beratzhausen.com

Europagemeinde
Europadiplom, Europafahne, Europaflagge

#heimat
BERATZHAUSEN



Beratzhausener Wildwochen

14.10. - 29.10.2023

**Angebot im
Landgasthof
Rechberger Hof**



Gebratene Wildleber
an herbstlichen Blattsalaten
mariniert mit einem Birnen-Balsamico Dressing und gerösteten Nüssen

Schaumsuppe vom Hokkaidokürbis
mit Kernöl und Kürbiskerne

Rosa gebratener Wildschweinrücken
unter einer Waldpilzkruste, auf Wirsingfleckerl
und hausgemachten Kartoffelgnocchi

Wilderer Teller

Medaillons von Wildschwein, Reh und Hirsch
an Wacholderrahmsoße, dazu Wurzelgemüse
und hausgemachten Kürbisrösti

Hirschschnitzel

bestrichen mit Meerrettich und Preiselbeeren,
paniert, an Kartoffel-Endiviensalat

Steinpilzrisotto

-Vegetarisch-

Rahmschwammerl

mit Semmelknödel
-Vegetarisch-

Burgunder Schmorbraten vom Hirschkalb
mit hausgemachten Spätzle

Deftiger Wildschweinbraten

mit Preiselbeerbirne und Reiberknödel

Rehbraten von der Keule

im eigenen Saft gegart mit hausgemachten Spätzle

Jagdherrenteller

Reh-,Hirsch-und Wildschweinbraten
in zweierlei Saucen und Semmelknödel

(Änderungen der Speisekarte vorbehalten)

Tel. 09493/1553
www.rechberger-hof.de

**Angebot im
Landgasthof Friesenmühle**



**Aufgrund des Kirchweih-Wochenendes
starten wir aber erst eine Woche später,
vom 21.-29.Oktober 2023.**

Wildbret aus eigenem und heimischem Revier:

Wildschweinbraten

Wildhasenkeule

Verschiedene Variationen vom Reh.

Voranzeige:

**Traditionelles Entenessen
am Sonntag, 12.November 2023**

Tel. 09493/735
www.friesenmuehle.de

Angebot im

Rudlhof Stüberl



Auszug aus der Wildkarte

Rehbraten

mit Semmelknödel Herbstgemüse und Blaukraut

Hirschkalbsbraten

mit Spätzle Kartoffelnockerl und Herbstgemüse

Wildsaubraten

mit Knödel und Salat

Wechselnde Dessert

z.B. Apfelkiachl, Rotweinzwetschgen usw.

Termine für Wildgerichte sind:

15.10. Kirwa Wildgerichte und Entenessen
29.10. Wildgerichte
und weiterhin im November sonntags

Tel. 09493/844
www.rudlhof.com