

Persönlicher Aufruf

Unsere Gasthäuser sind mehr als nur Orte, an denen gekocht und serviert wird – sie sind Herzstücke unserer Gemeinschaft. Hier treffen sich Generationen, hier entstehen Gespräche, hier wird Heimat spürbar.

Gerade jetzt ist es wichtig, die Vielfalt unserer Gastronomie zu pflegen und zu schätzen. Jeder Besuch unterstützt nicht nur die Wirtsleute, die mit Leidenschaft und Fleiß am Herd und im Service stehen, sondern bewahrt auch ein Stück gelebte Kultur.

Ob bei einem festlichen Wildgericht, beim spontanen Einkehrschwung oder beim gemütlichen Ratsch am Stammtisch: Ein Wirtshausesbesuch schenkt Freude, Zusammenhalt und echte Lebensqualität.

Darum meine herzliche Bitte: Schauen Sie vorbei, probieren Sie Neues, genießen Sie Regionales – und tragen Sie so dazu bei, dass unsere lebendige Wirtshauskultur auch in Zukunft bestehen bleibt.

Ihr Matthias Beer

Liebe Gäste,
liebe Genießerinnen
und Genießer,

wenn in Beratzhausen die Wild-
wochen beginnen, dann liegt
ein ganz besonderer Duft in
der Luft: nach Tradition, nach
Handwerk, nach Heimat – und
nach köstlichen Gerichten, die
man so nur hier erleben kann.

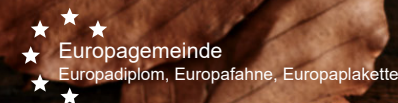
Die 23. Wildwochen sind ein
wunderbares Beispiel dafür,
wie unsere Natur, unsere
Gastronomie und unsere
Gemeinschaft zusammen-
wirken. Unsere Wirtinnen
und Wirte zeigen, was in
unserer Region steckt – Vielfalt, Kreativität und echter Geschmack.

Ich lade Sie ein, sich einfach Zeit zu nehmen: für ein gutes Essen,
für gute Gespräche und für die Entdeckung der kleinen und großen
Schätze, die Beratzhausen zu bieten hat. Ob beim gemütlichen Abendessen,
beim Ausflug durchs Tal der Schwarzen Laber oder beim geselligen Beisam-
mensein – die Wildwochen sind Genuss pur.

Ich wünsche Ihnen viele besondere Momente und einen schönen Aufenthalt
in unserer Marktgemeinde.

Matthias Beer
Bürgermeister

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



#heimat
BERATZHAUSEN



Beratzhausener
Wildwochen

18.10. - 02.11.2025



Angebot im Landgasthof Rechberger Hof



Gebratene Wildleber

an herbstlichen Blattsalaten, angemacht mit Balsamico Dressing,
dazu Apfel-Birnen Chutney und Rosmarincroutons

Schaumsuppe vom Hokkaidokürbis mit Kernöl und Kürbiskerne

Rosa gebratener Wildschweinrücken

an Portweinjus, dazu Kürbis-Karottengemüse und Pommes William (Kroketten)

Schnitzel vom Hirsch

bestrichen mit Preiselbeer-Meerrettich paniert in Nussbrösel,
serviert mit Kartoffel-Endiviensalat

Wilderer Teller

Medaillons von Reh, Hirsch und Wildschwein an Wacholdersoße,
dazu gebratenes Herbstgemüse und Nuss-Gnocchi

Saftiger Wildburger

mariniertes Rotkraut, Schmorzwiebel, Speck, Pflaumen-Portweinssoße,
dazu Pommes frites

Zarter Hirschkalbsbraten

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

Kartoffel-Kürbis Rösti (vegetarisch)

mit Fetakäse und Kräuter Dip

Rahmschwammerl (vegetarisch)

mit Semmelknödel

(Änderungen der Speisekarte vorbehalten)

Tel. 09493/1553

www.rechberger-hof.de

Angebot im Landgasthof Schnaus



Kürbiscremesuppe mit Brotchips

Wildererpfandl

Wildschwein und Hirsch mit Spätzle
Fingernudeln und Salatteller

Wildschweinbraten

mit Kartoffelknödel und Salatteller

Rehbraten

mit Kartoffelknödel, Preiselbeerbirne und Salatteller

Hirschkalbsbraten in Burgundersoße

mit zweierlei Knödel und Salatteller

Apfelküchel

im Mostteig dazu Vanilleeis

Tel. 09493/789

www.landgasthof-schnaus.de

Angebot im



Auszug aus der Wildkarte

Rehbraten

mit Semmelknödel Herbstgemüse und Blaukraut

Hirschkalbsbraten

mit Spätzle Kartoffelnockerl und Herbstgemüse

Wildsaubraten

mit Knödel und Salat

Wechselnde Desserts

z.B. Apfelkiachl, Rotweinzwetschgen usw.

Termine für Wildgerichte sind:

19.10. & 26.10.
und weiterhin im November sonntags

Nur mit Reservierung!

Tel. 09493/844

www.rudlhof.com