

Heimische Gaststätten laden ein

Abenberg

Landhaus Kaiser
Windsbacher Straße 32
91183 Abenberg
Tel. 09178 998089-0
Ruhetage:
Sonntag ab 14.30 Uhr, Montag

Allersberg

Landgasthof Jägersruh
Polsdorf 33
90584 Allersberg
Tel. 09176 992800
Ruhetage: Dienstag + Mittwoch
warme Küche: 12.00-20.30 Uhr

Büchenbach

Gasthof „Zum Heidenberg“
Inhaber: Norbert Odorfer
Ritterstraße 1 + 4
91186 Kühedorf
Tel. 09171 8440
Ruhetage: Montag
www.gasthof-zum-heidenberg.de

Landgasthof Kraft

Ritterstraße 5
91186 Kühedorf
Tel. 09171 892215
Ruhetage: Dienstag

Georgensgmünd

Gasthaus „Zum grünen Tal“
Familie Großberger
Untersteinbach 4
91166 Georgensgmünd
Tel. 09172 2618
Ruhetage: Montag - Mittwoch

Greiding

Hotel-Restaurant „Bauer-Keller“
Michael Bauer
Kraftsbucher Straße 1
91171 Greiding
Tel. 08463 64000
Ruhetage: Dienstag 10.00-18.00 Uhr

Hotel am Markt

Marktplatz 2 – 4
91171 Greiding
Tel. 08463 6427-0
Kein Ruhetage

Heideck

Gasthaus „Zu den 3 Linden“
Rudletzhof 5
91180 Heideck
Tel. 09177 329
Ruhetage: Dienstag

Gasthaus Rathmann

Laffenau 6
91180 Heideck
Tel. 09177 326
Ruhetage: Montag - Mittwoch

Hilpoltstein

Gasthof Bögl
Sandra Lehner
Zwingerstraße 8
91161 Hilpoltstein
Tel. 09174 1205
Ruhetage: Montag + Dienstag

Gasthof Burgblick

Julia Winkler
Heuberg C 1
91161 Hilpoltstein
Tel. 09174 1302
www.gasthof-burgblick.de
Ruhetage: Mittwoch, Donnerstag

Landgasthof „Fuchsmühle“

Fuchsmühle 1
91161 Hilpoltstein
Tel. 09174 9385

Ruhetage: Montag
(April – Oktober)
Montag, Dienstag
(November – März)

Kammerstein

Gasthaus zur Linde

Karin Wirth
Günzersreuth 18
91126 Kammerstein
Tel. 09178 996559
Ruhetage: Montag, Dienstag

Rednitzhembach

Gasthof - Metzgerei Rabus
Rother Straße 9
91126 Rednitzhembach
Tel. 09122 74837
www.gasthof-rabus.de
Ruhetage: Samstag
Mittwoch ab 14.00 Uhr

Rohr

Gasthaus Bierlein
Hauptstraße 14, 91189 Rohr
Tel. 09876 265
Ruhetage: Dienstag, Mittwoch

Landgasthof Krug

Familie Braun
Fichtenweg 1, 91189 Dechendorf
Tel. 09876 9595
Ruhetage: Donnerstag

Roth

Gasthaus „Alte Linde“
Familie Gsänger
Heideweg 8, 91154 Obersteinbach
Tel. 09171 892429
Ruhetage: Montag, Dienstag

Landhotel-Landgasthof

„Zum Böhm“

Schwabacher Straße 1
91154 Rothaurach
Tel. 09171 97150
www.zumboehm.de
Ruhetage: Donnerstag

Gasthaus zur Linde

Hofstetten 2, 91154 Roth
Tel. 09171 2595
www.zur-linde-hofstetten.net
Ruhetage: Montag

Restaurant-Café Waldblick

Alexander Storl
Ostring 28, 91154 Roth
Tel. 09171 3288
www.waldblick-roth.de
info@waldblick-roth.de

Ruhetage: Montag

Schwanstetten

Restaurant & Hotel

„Der Schwan“
Sylvia Lehmann
Am Marktplatz 7
90596 Schwanstetten
Tel. 09170 1052
www.hotel-der-schwan.de
kein Ruhetage

Spalt

Gasthof Blumenthal
Stiegmühle 42
91174 Spalt
Tel. 09873 332, Fax 09873 1375
info@gasthof-blumenthal.de
Ruhetage: Montag, Dienstag

Gastwirtschaft Forster

Güsseldorf 1, 91174 Spalt
Tel. 09175 295
www.gastwirtschaft-forster.de
Ruhetage: Dienstag - Donnerstag

Gasthof Hoffmanns-Keller

Windsbacher Straße 21
91174 Spalt
Tel. 09175 857
www.hoffmanns-keller.de
Ruhetage: Mittwoch

Cafe-Restaurant

„Zum Hochreiter“
Seeweg 1, 91174 Enderndorf
Tel. 09175 9749
Ruhetage: Montag
www.zumhochreiter.de

Gasthof Krone

Hauptstraße 23
91174 Spalt
Tel. 09175 370
Ruhetage: Dienstag
www.gasthof-krone-stengel.de

Gasthof Wittelsbacher Hof

Familie Kastner
Lange Gasse 12, 91174 Spalt
Tel. 09175 1025
www.gasthof-wittelsbacher-hof.de
Ruhetage: Mittwoch

Thalmässing

Gasthaus Pauckner

Offenbau 29
91177 Thalmässing
Tel. 09173 406
Ruhetage: Montag

Gasthof Winkler

Alfershausen 187
91177 Thalmässing
Tel. 09173 660
Ruhetage: Donnerstag

Frischen Fisch erhalten Sie direkt bei folgenden Teichwirten:

Büchenbach

Michael Böbel
Breitenlohe 14
91186 Büchenbach
Tel. 09171 7628
Karpfen, filetiert und
grätengeschnitten, geräuchert,
„Karpfenchips“, küchenfertig

Christian Mitzam

Breitenlohe 24
91186 Büchenbach
Tel. 09171 7798
Karpfen

Hilpoltstein

Dieter Fleischmann
Fuchsmühle 1, 91161 Hilpoltstein
Tel. 09177/4850440 od.
0171/9660102

Karpfen, Silberkarpfen,
Schleien, Zander, auch filetiert
und grätengeschnitten

Schwabach

Gasthaus Gartenlaube
Rittersbacherstraße 1
91126 Schwabach
Tel. 09122 8722553
www.gasthaus-gartenlaube.de
Ruhetage: Donnerstag

Herausgeber:

Landratsamt Roth
Wirtschaftsförderung/Lokale Agenda 21
Weinbergweg 1, 91154 Roth
www.wirtschaftsfoerderung-roth.de
www.agenda21-roth.de

Ausgabe: 2016/2017

Karl Leikam

Am Stadtweiher 24
91161 Hilpoltstein
Tel. 09174 3426
Edelkrebse, Karpfen, Schleien,
Graskarpfen, Forellen, auch
geräuchert, Besatzfische

Johannes Pröbster


Eibach 6, 91161 Hilpoltstein
Tel. 09174 49683 o. 0175 8367240
www.hip-fisch.de
Forellen, Karpfen, küchenfertig
filetiert, auch geräuchert und
grätengeschnitten

Kammerstein

Forellenzucht Stallwitz
Heilsbronner Str. 7
91126 Rudelsdorf
Tel. 09871 656949
Frische Forellen nach
Vereinbarung
Geräucherte Forellen auf
Bestellung
Satzfische saisonbedingt



Mit freundlicher Unterstützung:

 Amt für Ernährung, Landwirtschaft
und Forsten Roth
Johann-Strauß-Straße 1, 91154 Roth
E-Mail: poststelle@aelf-rh.bayern.de
www.aelf-rh.bayern.de

Gestaltung: Oliver Frank, Hilpoltstein



Landkreis
Roth

Wirtschafts-
förderung



Gaststätten
und Teichwirte
im Landkreis Roth

Heimischer Fisch

FRISCH AUF DEN TISCH

mit
Rezept

 original
regional
aus dem
Landkreis Roth



NEU: Karpfen-Genießer-Tour

Liebe Gäste, liebe Genießer,

unser fränkischer Karpfen ist ein gesunder, fettarmer Fisch von ausgezeichneter Qualität – ein Premiumprodukt, bei dem man die „echte Frische“ schmeckt.

In sauberen Gewässern mit viel Sachverstand gezüchtet, auf kurzen Wegen in die Küchen unserer Gastwirtschaften geliefert, steht der Karpfen für das, was die Regionalkampagne „original regional“ für uns Verbraucher ausmacht: „Frischer geht's nimmer“. Schon seit Jahrzehnten trägt der Landkreis Roth als Vorreiter für die gesamte Region diese Kampagne.

Als Karpfengenießer helfen Sie mit, dass unsere Teichwirte das Ökosystem intakt halten.

In den Monaten mit „R“ steht unser Karpfen für beste fränkische Hausmannskost. Ob gebacken und knusprig ummantelt oder blau in Essigsud gegart – man schmeckt die Qualität. Mittlerweile gibt es immer mehr Wirte, die Neues probieren. Ob Knusperstreifen, Filet, oder, oder ... lassen Sie sich überraschen, wie vielfältig der Karpfen zubereitet werden kann.

Ich hoffe, wir haben Ihnen Appetit auf mehr gemacht ... probieren und genießen Sie –



Herbert Eckstein
Landrat

P.S. Nehmen Sie auch an unserer „Karpfen-Genießer-Tour“ teil, die heuer erstmals im Landkreis an den Start gehen wird. „Original regionale“ Preise winken.



Fisch ein besonderer Gaumenschmaus

Fisch bereichert in jeder Hinsicht unseren Speisezettel mit einer großen Vielfalt an Zubereitungsmöglichkeiten.

So gelingt es auch einmal mehr dem Appell der Deutschen Gesellschaft für Ernährung zu folgen und mindestens



einmal in der Woche den Fisch auf den Speiseplan zu setzen. Fisch gilt als eines unserer wertvollsten Lebensmittel. Durch den Gehalt an hochwertigem Eiweiß, lebenswichtigen Mineralstoffen und Vitaminen, ist Fisch für unsere Ernährung besonders empfehlenswert. Da Fisch meist wenig Fett enthält, gilt er, bis auf wenige Ausnahmen, als energiearm. Hierzu zählen auch unsere regionalen Spezialitäten wie Forelle oder Karpfen. Außerdem ist Fisch zart, leicht verdaulich und bringt durch unterschiedliche Garmachungsarten Abwechslung in den Speiseplan.

Da Fische wenig Bindegewebe enthalten und der Wassergehalt im Fischfleisch sehr hoch liegt, muss beim Einkauf auf Frische geachtet werden. Frische Fische erkennt man an festsitzende Schuppen, frischem Geruch, festem Fischfleisch sowie an klaren und durchsichtigen Augen. Im Kühlschrank hält sich Frischfisch einen Tag. Am besten mit einem feuchten Tuch abgedeckt an die kälteste Stelle legen.

Zur Kochvorbereitung gelten folgende Empfehlungen:

Frischen Fisch kurz kalt waschen und abtrocknen, danach salzen und sofort garen, damit das Fischfleisch schön saftig bleibt. Einige Fischarten besitzen ein sehr lockeres Fischfleisch, das zum Zerfallen während des Garens neigt. Dazu empfiehlt es sich das Fischfleisch nach dem Waschen und Abtrocknen mit Zitronensaft oder etwas Essig zu beträufeln und zugedeckt 15 Minuten ziehen zu lassen.

Soll ein ganzer Fisch blau in würzigem Sud pochirt werden, darf die Schleimschicht nicht verletzt werden - was bedeutet, dass der Fisch weder geschuppt noch nach dem Waschen trocken getupft werden darf.

Fisch lässt sich vielseitig zubereiten z. B. pochirt in einem würzigen Fond, Blau im Essigsud, gedünstet im eigenen Saft, gedämpft als sehr schonendes Gericht, oder gegrillt, gebraten und nicht zuletzt frittiert in einem knusprigen Teigmantel.

Fisch IN DER PERGAMENTHÜLLE

Zutaten:

4	Portionsforellen oder Saiblinge
	Salz, Pfeffer
8 Zweige	Thymian
4	Petersilienstängel
2	Fenchelknollen
2-3	Karotten
1 kl. Stange	Lauch
1/2 TL	Ingwerpulver
50 g	Butter
4 Bögen	Pergamentpapier
Öl	zum Bestreichen

Zubereitung:

Die Fische kurz kalt waschen und trockentupfen, auf beiden Seiten mehrmals quer einschneiden, innen und außen salzen und leicht pfeffern. Dann jeweils einen Zweig Thymian und Petersilienstängel in die Bauchhöhle füllen, oben mit restlichem Thymian spicken.



Das Gemüse waschen. Zum Vorbereiten des Fenchels den Wurzelansatz wegschneiden. Die angetrockneten Schuppenblätter entfernen und von der Schnittstelle ausgehend die feinen Fäden nach oben hin abziehen, dann halbieren und der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. Die geschälten Karotten und den vorbereiteten Lauch in dünne Juliennestreifen schneiden. Anschließend das Gemüse ebenfalls mit Salz, Pfeffer und Ingwer würzen.

Je zwei Bögen Pergamentpapier übereinander legen, mit Öl bestreichen und je ¼ des Gemüses darauf verteilen. Den Fisch auflegen, mit Butterflocken belegen und zu einem luftdichten Päckchen verschließen. Dazu die Enden wie bei einem Bonbon zusammen drehen und mit einer kochfesten Schnur verschließen. Die Päckchen auf ein Blech legen, mit Öl bestreichen und für ca. 20 Minuten bei 200°C in die vorgeheizte Röhre schieben. Die Päckchen auf eine Platte heben, öffnen und in der Pergamenthülle servieren.

TIPP: Das Garen in der Pergamenthülle ist auch gut für fette Fische geeignet.

Fischkartoffeln:

750 g vorwiegend festkochende Kartoffeln waschen, schälen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. In wenig Wasser ca. 15 Min. dämpfen, abgießen, abdampfen lassen, salzen und mit Petersilie bestreut anrichten. Für Fischkartoffeln eignen sich auch kleine rund geschälte Kartoffeln.