

Spezialitäten im Herbst genießen



**Gasthaus
„Zur Linde“
Wollner-Saal**
Lauf-Heuchling, Tel. 09123/2800

**Täglich lebend
frische Karpfen
Gut bürgerliche Küche.**

Wildgerichte auf Anfrage
Nebenzimmer und Saal für Veranstaltungen von 10 bis 400 Personen.
Fremdenzimmer mit Dusche und WC.

Gasthof

»Zum Haidelbach«
Unterhaidelbach • Tel. 09120-9428

**Ab 26. September:
KARPFEN &
FORELLEN**
(gerne auf Vorbestellung)



Auf Euer
Kommen
freut sich
Familie Rösch

Karpfen – Eine fränkische Delikatesse in den Monaten mit „r“

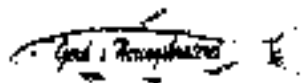
Der Karpfen ist in verschiedenen Zubereitungsformen ein klassischer Bestandteil der fränkischen Küche. Von manchen wird der lokale Leckerbissen auch liebevoll als „fränkische Teichsauce“ bezeichnet. Er ist neben dem Schäuferle und der Bratwürste eines der fränkischen „Nationalgerichte“. In vielen Gebieten, wie dem Aischgrund, aber auch bei uns im südlichen Landkreis Nürnberger Land wird das Flossentier in Teichen gezüchtet und kommt in zahlreichen Gaststätten in den traditionellen Zubereitungsvariationen auf den Tisch. Jetzt im September ist die Saison erneut eröffnet und viele Restaurants setzen wieder Karpfen auf die Speisekarte. Ob auf die traditionelle fränkische Art oder leckere Eigenkreationen. Karpfen, der König unter den heimischen Speisefischen, ist beliebte Spezialität in den Monaten mit „r“. Nur dann gibt es ihn, nur dann ist er schmackhaft. Drei Jahre braucht der Karpfen, um heranzuwachsen und das richtige Gewicht zu erreichen. In Franken stellt der Karpfen eine regionale Delikatesse dar und wird am liebsten knusprig gebacken

oder auch „blau“ – also in leckerem Sud gegart - verzehrt. Der „Karpfen blau“ hat aber mittlerweile im Vergleich zu seiner knusprigen Variante an Popularität eingebüßt. Auch das früher traditionell zum Karpfen gereichte „Ingreisch“ (Karpfen-Innereien) wird kaum noch serviert, höchstens auf Anfrage. Wachsender Beliebtheit erfreut sich dagegen die aus der Bamberger Gegend stammende Zubereitungsart des Pfefferkarpfens, also mit einer scharfen Pfefferpanade. Wer sich nicht gerne mit den Fischgräten plagt, für den gibt es das nahezu grätenfreie Karpfenfilet. Doch auch mit neuen Kreationen verwöhnen die Küchenchefs die Liebhaber des gesunden Fisches jedes Jahr. Von pikanter Karpfenpastete oder Karpfensuppe bis hin zu Karpfenroulade, Karpfen-Kalamari oder Karpfengulasch bleiben in Frankens Gasthäusern keine Wünsche offen. Doch ob man den Karpfen nun traditionell backen, blau oder etwas extravaganter verspeist, eines ist sicher: Die Franken verzehren diese ganz besondere regionale Spezialität mit Leidenschaft und in großen Mengen.



Direkt aus fränkischer Jagd,
gesundes u. leckeres Fleisch von

**Reh
Hirsch
Wildschwein**
vom Fachmann zerlegt u. vakuumverpackt portioniert oder im Ganzen. Außerdem: Schinken, Edel-Salami, Dosenwurst
**H. + F. Kreutzer, Sturmstr. 3
90518 Altdorf, Tel. 09187/8151**



Wir bieten Ihnen die bekanntesten mit Butterschmalz gewedelten
**Makrelen, sowie Fisch-
und Lachsbrötchen**
in Altdorf von 14-19.30 Uhr am:

Samstag, 19. 9., und
Sonntag, 20. 9. 2020
Samstag, 17. 10., und
Sonntag, 18. 10. 2020
Samstag, 21. 11., und
Sonntag, 22. 11. 2020

Wir freuen uns auf Sie!

Ellen Kern – Gerd's Fischbraterei

Die Jagdsaison ist eröffnet – Jetzt wird es wieder „Wild“!

Langsam wird es Herbst. Die ersten Blätter fallen. Die Tage werden kürzer und die Abende kühler. Es ist die Zeit der warmen Farben, der bunten Herbstmärkte und der deftigen Speisen, wenn die Temperaturen sinken. Es ist auch die Zeit der Pilze, Beeren und natürlich Hochsaison für raffinierte und vielseitige Wildgerichte. Denn das Wildbretangebot ist gerade jetzt besonders üppig. Sind doch die Gaben direkt aus Mutter Natur am besten. Wild gehört zu den wenigen naturbelassenen Nahrungsmitteln unserer Zeit. Durch die natürliche Ernährung der Wildtiere ist das Wildfleisch besonders hochwertig und fettarm. Es ist reich an Vitaminen,

Mineralstoffen und Proteinen. Außerdem befinden sich in dem Fleisch keine Medikamente, Hormone oder Mastfutter. Wildbret ist sehr bekömmlich und leicht zu verdauen. Und auch Beeren und Pilze aus dem Wald stecken voller wertvoller Inhaltsstoffe – nicht zu vergessen ihr unvergleichliches Aroma. Das herbstliche Angebot der Natur an den Feinschmecker ist beeindruckend: Maronen, Parasol- und Steinpilze sprießen aus dem Boden, frisches Wildbret von Damwild, Wildschwein, Reh, Hase, Fasan, Ente oder Taube hat im Herbst Saison, wenn das Jagdjahr seinen Höhepunkt erreicht. Was man alles aus frischem Wildbret machen kann, ist beachtenswert und ei-

ne kulinarische Freude für alle Genießer. Wildbret charakterisiert sich durch seine besonders zarte Faserung und den feinen Geschmack. Viele Gaststätten und Restaurants unserer Region offerieren in dieser Jahreszeit besondere Wildspezialitäten oder bieten gar Wildwochen an. Ganz besondere Gerichte für jeden Geschmack etwas - von bodenständig bis extravagant.

Ganz gleich, ob Karpfen- oder Wildspezialitäten, probieren Sie die unterschiedlichen Variationen und Lokalitäten doch einfach mal aus und testen Sie für sich selbst, wo und wie es Ihnen am besten schmeckt. Guten Appetit!
Td/9292

**TRADITIONSGASTHOF
Weißer Löwe**
Nürnberger Str. 29, 90559 Oberferrieden
Tel. 09183/4602, info@weisser-loewe.de

**Ab sofort wieder
Karpfen und
Pfefferkarpfen**

Freitag bis Dienstag ab 17 Uhr, sowie
Freitag & Sonntag zum Mittagstisch.
Mittwoch und Donnerstag Ruhetag

Sebald
Landgasthof • Metzgerei • Catering
Lieritzhofen
Frisch aus der Region:
**Rotbarsch, Karpfenfilet
und gebackener Karpfen**
Auf Ihren Besuch freut sich
Familie Sebald
t.sebald@t-online.de
Tel. 09157/278



**Wir sind aus dem Urlaub
zurück und eröffnen
die Karpfensaison!**

**Fangfrischer Karpfen
gebacken oder blau!**

Di. + Mi. durchgehend
geöffnet

Sonntags und Abholservice
siehe unter
www.gasthof-erlbacher.de



Da steckt viel
Liebe drin.



An jedem Wochenende schlachtfrisch!

Karpfenfilet, Karpfen
gebacken oder blau

Gasthaus Grüner Baum
Kucha, Telefon 09158/230
Tischreservierung möglich
Auf Ihr Kommen freut sich Fam. Niebler

Gasthaus „Zum Ludwigskanal“



Ab sofort servieren wir Ihnen
**schlachtfrische
Karpfen**

Am 3. und 4. Oktober 2020:
**Karpfen- und
Gans-Partie**

Öffnungszeiten:

Do.-Mo. ab 10 Uhr geöffnet · Di. Ruhetag · Mi. ab 15 Uhr geöffnet
Dammweg 8 – 90559 Burgthann-Schwarzenbach
Tel. 09183/250 – Fax 09183/403423 – www.ludwigskanal.de