

9.10. – 8.11. 2026

34 Jahre

Schlemmereien aus Landgasthöfen



www.Schlemmereien-aus-Landgasthoefen.de

Eröffnungs-
veranstaltung:

Gasthof Alte Schreinerei
Bettwar

Do. 8.10.2026, 19 Uhr

Menü 89 €, Karten bei:

www.ticketburner.de



Verehrte Gäste,

auch in diesem Jahr freuen wir Schlemmerwirtinnen und -wirte uns darauf, Sie **zum 35. Mal** auf einer besonderen kulinarischen Entdeckungsreise durch unsere Landgasthöfe begleiten zu dürfen.

Wie gewohnt stellen wir natürlich nur die besten Produkte und stimmige Kompositionen für Sie zusammen.

Lassen Sie sich also verwöhnen und überraschen von unseren Kreationen, die wir für Sie auf den Teller bringen.

Unsere Partner-Brauereien Distelhäuser, Landwehr-Bräu, Privatbrauerei Hofmann, sowie die Frankenbrunnen GmbH und J.J.Darboven unterstützen uns auch in diesem Jahr und begleiten uns mit den passenden Bieren und Getränken.

Wir freuen uns sehr auf Ihren Besuch und wünschen Ihnen genussvolle Momente!

Ihre Schlemmerwirtinnen und -wirte

Die Eröffnungsveranstaltung findet am
Donnerstag, 8.10.2026
im Gasthof Alte Schreinerei in Bettwar statt.

Menü 89 € • Einlass ab 18:30 Uhr • Beginn 19:00 Uhr.

Tickets zur Auftaktveranstaltung erhältlich bei ticketburner.de:
Hotline: 09848-9693961 – Online: www.ticketburner.de



DISTELHÄUSER

150 JAHRE

HEIMAT IM GLAS.



Die Distelhäuser Brauerei

In Distelhausen ist man überzeugt davon, dass echter authentischer Genuss Zeit braucht. Danach richtet die Brauerei seit jeher ihre Arbeitsweise, die Rezepturen und die ganze Art aus, Bier zu brauen.

Seit 1876 ist die Brauerei in Familienbesitz und wird in der mittlerweile 7. Generation von Moritz Bauer geführt. Mit 120 Mitarbeitern werden derzeit 14 verschiedene Biersorten hergestellt. Das Familienunternehmen ist Mitglied der „Freien Brauer“, einem Verbund von führenden und unabhängigen Privatbrauereien.

Alle Distelhäuser Biere sind mit dem Slow Brewing Gütesiegel zertifiziert, dem härtesten Qualitätssiegel im Biermarkt. Neben der Verwendung reiner, natürlicher Rohstoffe ist es die langsame, schonende Brauweise, die sich auf den runden und ausgereiften Geschmack der Biere auswirkt. Diese Sorgfalt beginnt bereits bei der Verarbeitung der natürlichen Rohstoffe im Sudhaus. Bei der anschließenden Gärung und Lagerung geben die Distelhäuser dem Bier ganz bewusst die nötige Zeit, um sich in Ruhe zu entwickeln. Die Würze – wird nicht wie in vielen Industriebrauereien üblich – bei hohen Temperaturen und oft unter Druck in wenigen Stunden vergoren. Die Brauer geben der Hefe mindestens eine Woche Zeit, damit sie bei niedrigen Temperaturen ohne Stress die gewünschten Aromen voll entwickeln kann.

Bis zu 6 Wochen Reifung bei Temperaturen um den Gefrierpunkt entfalten zu guter Letzt den vollendeten Geschmack der Genussbiere.

Gutes Bier beginnt mit besten Rohstoffen. So stammen Gerste und Weizen ausschließlich aus der Heimatregion von Landwirten, mit denen die Brauerei langjährige Partnerschaften verbindet. Den Hopfen für die individuellen Hopfenmischungen werden aus Spalt, Tettang und der Hallertau, sowie ausgewählten Anbauländern bezogen. Das Brauwasser entspringt aus eigenen Quellen im Taubertal.

Auch arbeiten die Distelhäuser mit einer eigenen Hefereinzucht, bei der die unterschiedlichen Hefen für die Biere selbst kultiviert werden. Diese sorgen für einzigartige Aromen, die den Geschmack der Distelhäuser Genussbiere prägen.

WALDGASTHOF
Wildbad

Inhaber Familie Hofmann
Wildbad 1-3, 91593 Burgbernheim
Tel. 09843 - 1321
www.Waldgasthof-Wildbad.de

Dienstag Ruhetag



Grüner Genuss

Kalbstafelspitz mit GRÜNER Sauce und Feldsalat

Wildschweinschinken aus dem Big GREEN EGG mit Preiselbeer-Butter

Rahmsuppe vom LAUCH mit Knusperspeck

Schweinebauch mit WIRSING und Bratkartoffelschaum

SPINATKNÖDEL mit Parmesanschaum und Wildkräutern

Gebratene Forelle mit SALSA VERDE und Kartoffeln

Rosa gebratenes Reh mit ROSENKOHL, Zwetschgen und Nussspätzle

Crème Brûlée vom GRÜNEM-Tee

PISTAZIEN-Tiramisu

Sonntagmittag keine Schlemmerwochengerichte

– Änderungen vorbehalten –

– Tischreservierung erwünscht –

Jeden Donnerstag Abendessen bei Kerzenschein in unserem Kaminzimmer



LANDWEHR-BRÄU

Fränkische Bierkultur erleben

FRÄNKISCHES
PILSNER





LANDWEHR-BRÄU

Fränkische Bierkultur erleben

Im fränkischen Bierdorf Reichelshofen – vor den Toren von Rothenburg o.d.T. – liegt die privat geführte Brauerei mit Gasthof und Hotel.

Die Biere der **LANDWEHR-BRÄU** werden mit traditionellen Herstellungsmethoden in hochmodernen Produktions- und Abfüllanlagen gebraut. Nur heimische Rohstoffe wie Braugerste von der eigenen Erzeugergemeinschaft und Hopfen ausschließlich aus dem Anbaugebiet Spalt werden dem hohen regionalen Anspruch der **LANDWEHR-BRÄU** gerecht – und das schmeckt man!

Der Braumeister – ein Meister seines Faches – braut eine große Vielfalt individueller Biere wie Fränkisch Hell, Kellerbier, Toppler Pils und das Altfränkisch Dunkel – jetzt neu auch ohne Alkohol. Eine besondere Spezialität ist das Fränkische Rotbier. Saisonal werden das Jahrgangsbier, das Fränkische Kirchweihbier und der Helle Bock angeboten. Unser alkoholfreies Bier und das Naturtrübe Radler (klassisch oder alkoholfrei) sind beliebte Durstlöcher.

Die „**Fränkische Bierkultur**“ erleben Sie in unserem Brauerei-Gasthof, bei einer Brauerei-Besichtigung und einer Bierprobe im Bräustüble oder im Hopfengarten. Direkt in Reichelshofen startet auch der Fränkische Bierlehrpfad, eine 5 km lange Strecke mit 15 Stationen voller Infos zu Bier und Braukunst.

LANDWEHR-BRÄU GmbH & Co. KG

Reichelshofen 31 · 91628 Steinsfeld

Tel. 09865 - 98970 · brauerei@landwehr-braeu.de



GASTHOF LINDEN

Familie Heinzel
Linden 11, 91635 Windelsbach, OT Linden
Tel. 09861 - 94330
www.gasthof-linden.de • info@gasthof-linden.de

Montag Ruhetag



*Wir servieren Ihnen die Schlemmergerichte immer
Dienstag – Sonntag abends*

Auf alten Handelsrouten von Venedig bis zum Bosphorus

carpaccio dalmatinski

luftgetrockneter Rinderschinken | Rucola | Kapern | gehobelter Schafskäse

mezze sa starih puteva

Schafskäsecreme mit Paprika | Rote Bete mit Walnüssen | marinierte Oliven | Fladenbrot

ezogelin çorbasi

anatolische Linsensuppe | Bulgur | Tomate | Paprika

tas kebabi

geschmorte Lammschulter | osmanische Gewürze | Bulgur-Pilaw | Knoblauch-Minze-Joghurt

pileći ražnjići

Hähnchenspieße vom Grill | Zwetschgen-Chutney | Đuveč-Reis | Gurken-Joghurt-Salat

karadorđeva šnicla

gefülltes Rinderschnitzel mit Frischkäse & Kräutern, knusprig paniert
Pfannenkartoffeln | grüner Bohnensalat | Tartar-Sauce

orada na žaru s blitvom

Doraden Filet | geschmorter Mangold mit Kartoffeln | Salsa Verde dalmatinski

punjeni patlidžan – vegan –

geschmorte Aubergine gefüllt mit Reis, gerösteten Walnüssen, getrockneten Tomaten
& Paprika | Tomatensauce | Walnuss-Petersilien-Pesto

tufahija

pochierter Apfel gefüllt mit Walnüssen & Honig | Zimt-Sahne | Granatapfelkerne

šljive s makom

Rotwein-Zwetschgen mit Sliwowitz | Wernfelser Mohneis

Hopfengold Pilsener



Eine Sommerwiese
frischer Düfte!

Privatbrauerei Hofmann - Pahres



Seit 1663 im Aischgrund fest verankert brauen wir einzigartige Biere
mit persönlicher Handschrift.

Hofmann-Bier ist immer eine Versuchung wert!

Seit jeher bürgt der Name Hofmann für Qualität und
unverwechselbaren Geschmack ...
im Aischgrund und weit darüber hinaus.

**Mit unserer Palette von mehr als einem Dutzend Charakter-Bieren
stehen wir für den hervorragenden Ruf fränkischer Bierkultur.**

Unser Bier hat alle Zeit der Welt in Ruhe heran zu reifen und
seinen typischen Geschmack heraus zu bilden.
Es wird aufwändig eingebraut, nur mit den besten Zutaten die wir finden können.

Unsere Liebe und Aufmerksamkeit gilt der Handarbeit beim Brauvorgang,
der Liebe zum Detail, damit unser Bier genauso wird,
wie es werden soll – perfekt!

Beim Bier gehen wir keine Kompromisse ein!

Privatbrauerei Hofmann – 91468 Pahres – www.hofmann-bier.de

Gasthaus Zur Linde



Familie Raidel
Kirnberg 25, 91607 Kirnberg
Tel. 09861 - 2618

Dienstag und Mittwoch Ruhetag
ab 17.30 Uhr geöffnet



Italienische Genüsse

Vittelo tonnato

Bergkäseschlutzer

Gemüse-Steinpilzsuppe

Doradenfilet mit Tomaten und Kartoffeln

Tagliatelle mit Steinpilzen und Rumpsteak

Kräuterrisotto mit Garnelen

Schweinebauch auf mediterranen Gemüse und Polenta

Spinat Gnocchi mit Käsesoße

Tiramisu Torte

gebackene Feigen mit Walnüssen, Vanilleeis und Marsalasoße



FRANKEN BRUNNEN EXQUISIT

EXKLUSIV. EINZIGARTIG. ELEGANT.

IHR STILVOLLER BEGLEITER
ZU FEINEN SPEISEN UND
ERLESENEN WEINEN.

www.frankenbrunnen.de



Landhaus „Zum Falken“



Lars Zwick

Tauberzell 41, 91587 Tauberzell

Tel. 09865 - 941 940 • Fax 09865 - 941 94 26

www.landhaus-zum-falken.de • info@landhaus-zum-falken.de

Montag und Dienstag Ruhetag

Geänderte Öffnungszeiten betriebsbedingt möglich



Köstliches von Der Esskastanie

Gratinierter Ziegenkäse mit Weintrauben und Maronen
Feldsalat mit Walnüssen und karamellisierten Esskastanien

Süppchen von der Marone

Maronen-Risotto mit Birnen und „Via Aurelia“
Hausgemachte Nudeln mit Esskastanien und Waldpilzen
Geschmorte Schweinebäckchen mit Kartoffel-Maronen-Püree
Gebratene Kalbsleber mit glasierten Äpfeln und Esskastanien
Heimischer Rehrücken unter der Maronenkruste

Maronen-Crème-brûlée mit Bauernhof-Eis
Mousse von der Esskastanie mit Bauernhof-Haselnuss-Eis
Bauernhof-Maronen-Eis

– Änderungen vorbehalten –
– Reservierung erforderlich –

1 PACKUNG = 1 SCHATTEN- BAUM

Der Kaffeeanbau ist vom Klimawandel bedroht – und damit die Existenz all derer, die vom Kaffee leben. Werde mit uns aktiv: Für jede gekaufte Packung unserer Länderkaffees pflanzen wir einen Schattenbaum im Kaffeeursprung!

Erfahre mehr:



DE-ÖKO-003
Nicht-EU-Landwirtschaft



Zur frohen Einkehr

Fam. Norbert Böhm
Reichardsroth 17, 91620 Ohrenbach
Tel. 09865 - 301
www.zur-frohen-einkehr.de
gasthof@zur-frohen-einkehr.de

Montag und Dienstag Ruhetag



Das Beste aus Wald, Wiese und Wasser

– Auszug aus unserer Schlemmerkarte –

Karpfentatar mit Staudensellerie und Apfel-Selleriesorbet

Ziegenkäse mit Kräuterkruste, dazu gegrilltes Gemüse und Wildkräutersalat, Weißbrot

Steinpilzcremesuppe

Reh-Pfifferling-Lasagne mit Parmesan

Wildschweinravioli mit Pilzragout und Pflücksalat

Lachsforelle auf der Haut gebraten mit Rucola-Polenta

Entenbrust knusprig gebraten, Gefügeljus mit Wirsing und Kroketten

Hubertusteller, Reh- und Wildschweintrüben zart rosa gebraten
mit wildem Broccoli und Parmesannocken

Zwetschgen Crumble mit Radicchio Sauerrahmeis

Hausgemachte Sorbets

– Änderungen vorbehalten –

– Reservierung erforderlich –

**Schlemmereien von 09.10.–14.10. und 23.10.–08.11.
Kirchweih von Do. 15.10.– Mo. 19.10.**



**Samstag,
13.3.2027**

Frühlingsfahrt ins Land der Hegereiter

**Bustour mit kulinarischen Genüssen
in 4 Schlemmergasthöfen im Land der Hegereiter**

Mit Reiseleitung Wissenswertes über die Region erfahren.

Start am Busbahnhof in Rothenburg ob der Tauber.

**Weitere
Infos während
der Schlemmer-
woche!**

1. Station Vorspeise
2. Station Suppe
3. Station Hauptgericht
4. Station Dessert

Bier/Weinbegleitung/Wasser inklusive

Holz ist Natur

Schreiner

Bayern



aus Liebe
zum Detail



Schreinerei
Gundermann

Wirtsgasse 8

91592 Buch am Wald

Telefon: 098 67 / 6 78

Telefax: 098 67 / 7 74

Gundermann-Buch@t-online.de

www.schreinerei-gundermann.com



Zum goldenen Hirschen

Stefan Kornder

Windsheimer Str. 2, 91593 Burgbernheim

Tel. 09843 - 93 68 8-0 • Fax 09843 - 93 68 8-34

www.gasthofhirschen.de • info@gasthofhirschen.de

Mo, Di, Fr und Sa von 18.00 bis 22.30 Uhr (Küche bis 20.30 Uhr)

So von 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr (Küche bis 13.30 Uhr)



Pfeffer aus aller Welt

Der Genuss hinter der Schärfe

Cremesuppe von weißem Pfeffer mit getrockneten Erdbeeren

Lauchschaumsuppe mit gepfeffelter Lachsforelle

Zitronen-Ricotta-Ravioli mit rotem Kampot-Pfeffer in Salbei-Butter mit Parmesan

Geschnetzelte Rehleber in Cognac-Rahmsauce mit grünem Pfeffer; dazu Kartoffelpüree

Perlhuhnbrust mit Madagaskar-Urwald-Pfeffer auf Rahmwirsing mit Kartoffel-Plätzchen

Medaillons vom Schwein mit Kruste von Tasmanischem Bergpfeffer;
dazu Ratatouille-Gemüse und Kartoffelgratin

Filet vom Steinbeisser in indonesischer Kubeben-Pfeffer-Sauce;
dazu Mango-Chutney und gemischten Basmati-Reis

Pfifferling-Knödel in feiner Käsesauce mit fermentiertem Sri-Lanka-Pfeffer
und brauner Butter

Schokoladen-Pfeffer-Schnitte mit zweierlei von der Himbeere

Marzipanmousse mit Zitronen-Pfeffer und Lemon Crunch

Pfeffrige Rotweinbirne mit cremigem Sesam-Walnuss-Eis

Sonntag mittags werden wir die Karte etwas verkleinern.

– Änderungen vorbehalten –

Wir bitten um Tischreservierung.

Unwiderstehlich. Semmeln, Weckli und mehr...



REGIONALE QUALITÄT
AUS GEBSATTEL -
unser komplettes Sortiment
an Brot, Brötchen,
Kleingebäck und Kuchen



Alle Filialen und
Verkaufsstellen unter:

WWW.SEMMELMACHEREI.DE

Hauptstraße 7 | 91607 Gebsattel
Tel. 09861/2353 | info@semmelmacherei.de





ÜBER 80 JAHRE ERFAHRUNG AM BAU!



Mitarbeiter im Unternehmen
ca. 70 Personen

Standort
Wachsenberg (Neusitz)

Geschäftstätigkeit

- Wohnanlagen
- Umbau und Modernisierung
- Gewerbe- und Industriebau
- Tiefbau
- Ingenieurbau

Unser zukunftsorientiertes Unternehmen ist der zuverlässige Partner für den qualitätsbewussten Bauherrn.



stein
BAUUNTERNEHMEN

Johann Stein GmbH
Wachsenberg 28
91616 Neusitz

t 09861 95 55 0
stein-bau.com

GASTHAUS *Zum Schmied*

Andreas Hofmann

Kettenhöfstetten 9, 91604 Flachslanden

Tel. 09829 - 264

www.gasthaus-zum-schmied.de • info@gasthaus-zum-schmied.de

Dienstag und Mittwoch Ruhetag



Herbstreise

Europa zu Gast im Wirtshaus

Französische Zwiebelsuppe – Comté | Sauerteig-Crouton

Carpaccio vom Kalb – Trüffelmayonnaise | Parmesan | Rucola

Gegrillter Pulpo – Kartoffel | Paprika | Zitronenöl

Geräucherte Entenbrust – Apfel | Sellerie | Preiselbeervinaigrette

Marinierte Waldpilze – Kräutersalat | Kürbiskernöl | Bergkäse | geröstetes Bauernbrot

Steinpilz-Cappuccino – Haselnuss | Schnittlauch

Wildessenz – Kräuterflädle | Wurzelgemüse

Gebratenes Kabeljaufilet – Safran-Beurre-blanc | Fenchel | Safranrisotto

Geschmorte Schweinebäckchen – Paprikagemüse | Patatas Dauphine | Rioja-Jus

Steinpilzravioli – Nussbutter | Parmesan | Trüffelschaum

Rosa Hirschrücken – Waldpilze | Brokkoli | Kräuter-Schupfnudeln | Preiselbeerjus

Kalbsleber Berliner Art – Kartoffelpüree | Apfel | geschmorte Zwiebeln | Portweinjus

Tarte Tatin – Vanilleeis | Salzkaramell

Schokoladen-Tarte – Amarena-Kirschen | Espresso-Ganache

Zwetschgenknödel – Butterbrösel | Vanilleschaum

RAAB Classics



Service & Instandhaltung



Unfallinstandsetzung



Fahrwerke



Verkauf klassischer & sportlicher Automobile



Eigene Lackiererei



Raab-Automobile • Linden 18 • 91635 Windelsbach

Info@raab-automobile.de • www.raab-automotive.de • [@raabclassics](https://www.instagram.com/raabclassics)



Fischzucht Schamann

FGD betreut

**Regenbogen-, Bach-, Lachsforellen,
Saiblinge – Lieferung möglich**

Kastenmühle 1 • 91610 Insingens • Tel. 09869 206 • 0170 7359652



Gasthof Alte Schreinerei

Hanna und Daniel Würflein
Bettwar 52, 91628 Steinsfeld, Tel. 09861 - 1541
www.alte-schreinerei.de • alte.schreinerei@t-online.de

Mittwoch und Donnerstag Ruhetag
Küchenöffnungszeiten: 11:30 – 13:30 Uhr und ab 17:30 Uhr



Leckere Schweinereien

Kürbis-Kokos Suppe mit asiatischen Fleischbällchen

Gebratene Blutwurst mit Zwiebeln auf Pflücksalat und knusprigen Schwarzbrot
Croutons

Mit Zwiebeln und Essiggurken angemachte Schweinskopfsülze und
Herrgottstaler Bauernbrot

Zweierlei vom Schwein –

Filet und geschmorte Bäckchen mit Speckbohnen und Kartoffelgratin

Ragout vom heimischen Wildschwein mit Preiselbeeren,
Apfelrotkohl und Semmelknödel

Knusprige Schweinshaxe mit bayrisch Kraut und Seidenknödel
Saure Schweinenierle in Dijonsensoße mit Kartoffelpüree und Salat
Saltimbocca vom Schwein mit Rosmarinkartoffeln

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Vanilleeis
Panna Cotta an Beerenragout

– Änderungen vorbehalten –
Reservierung erwünscht

Schlemmerkarte gültig bis 25.10.2026



**WASSERSCHADEN?
WIR SIND FÜR SIE DA!**



Maler • Putz • Stuck • Trockenbau

Leckageortung, Bautrocknung,
Schimmelsporen filtern.

Wir besichtigen den Schaden kurzfristig und
können mit Ihrer Versicherung abrechnen.

Unsere Sofortmaßnahmen im Schadensfall:

- Modernste Luftentfeuchtungsanlagen
- Dämmschichttrocknung zur Vermeidung
von Folgeschäden
- Schnelles Angebot für die Sanierung

Großharbach 3+5 • 91587 Adelshofen
09865/9860-0 • www.karl-schmidt-maler.de

Landhaus Lebert

Gabriele und Manfred Lebert
Schloßstraße 8, 91635 Windelsbach
Tel. 09867-9570 • Fax 09867-9567
www.landhaus-rothenburg.de • info@landhaus-rothenburg.de

Montag Ruhetag
Sa, So und an Feiertagen: 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr
Di bis So: 17:30 Uhr bis 21:00 Uhr



Kulinarisches Hohenlohe

Kreuz und Quer

Kalbfleischterrinen mit Walnüssen, Johannisbeerkompott, Kürbis, Hefezopf

Herbstlicher bunter Blattsalat, Apfelstreifen, Öhringer Holunderessig,
Griebenschmalz-Bauernbrot

Rosa gebratenes Täuble, lauwarmer Blaukrautsalat, Selleriebrei

Riebelesuppe, Gemüsestreifen, Schnittlauch, geschmolzene Zwiebeln

Ebbiresuppe mit Most, Apfel und Zander

Löffelspatzen mit Herbstpilzen, Spinat und Reibkäse, kleiner Blattsalat

Saibling mit Kräuterbrösel auf Hohenloher Gemüselinsen, Meerrettich-Quark

Zanderfilet auf Rahmsauerkraut, Rieslingsauce, Ebbire und Peterle

Eingemachtes Kalbfleisch, Wurzelgemüse, breite Nudeln, rote Bete Salat

Filetspitzen von Schwein, Kalb und Rind, herbstliche Pilze, Löffelspatzen

Rehmedaillons, Wacholdersauce, Blaukraut, Schupfnudeln

Brust und Keule von der Hohenloher Bauernente, Kräutersauce, Schupfnudeln, Kürbis

Kutteln in Trollinger Sauce, gebratene Ebbire mit Peterle, kleiner Blattsalat

3 Nocken Leberts hausgemachtes Rahmeis

Zimtparfait, Eierlikörsahne, Zwetschgenkompott

Quark-Apfel-Maultäschle, Chaudeau Soße, hausgemachtes Vanilleeis

Langenburger Schafskäse, Blutwurstädle, süß-saurer Kürbis

Tasse Hagen Kaffee, Quittenlikör



- **Installation**
- **Photovoltaik**
- **Smart Home**
- **Elektrogeräte**

Rothenburger Str. 21
91628 Steinsfeld
Tel. (09861) 6724 + 6734

elektro
Bender
Baubiologische Technik



FOODSERVICE

Profis wissen, was Profis brauchen

IHR C+C-GROSSMARKT IN DER REGION

Ansbacher Str. 83 | 91541 Rothenburg ob der Tauber

Mehr Informationen zu Ihrem
C+C-Großmarkt finden Sie unter

edeka-foodservice.de/rothenburg





Bierkarte

Privatbrauerei Hofmann Hopfengold Pilsener

Der Klassiker! 1956 von Leonhard Hofmann kreiert,
das erste Bier nach Pilsener Brauart im Aischgrund.

Für Liebhaber hopfenbetonter Biere.

Sehr dünn gemaischt, um nur die „edlen Stoffe“ aus dem Malz zu ziehen.

Kalt vergoren und klassisch kalt gereift.

Hellgoldene Farbe mit feinperliger Kohlensäure.

Eine Sommerwiese frischer Düfte: Kräuter, Zitrus, frisches Gras.

Im Antrunk weich und hopfenaromatisch.

Im Nachtrunk erfreut die feine Hopfenbittere
den Gaumen!

Der „Aischgründer Klassiker“
entstanden durch traditionelle, handwerkliche
Braukunst!

Stammwürze: 11,6 % • Alkoholgehalt: 5,0 % vol.





LANDWEHR-BRÄU Fränkisches Pilsner



Hopfenbetontes und harmonisch ausbalanciertes Bier nach Pilsner Brauart.

Der schlanke Körper, der saubere Nachtrunk und der feine Hopfenduft verleihen ihm Eleganz und Tiefe. Der Einsatz von feinem Spalter Aromahopfen sorgt für seine elegante Bittere.

Glanzfein filtriert, klar im Profil und sauber im Abgang – ein Pils mit Haltung, das durch seine feine Hopfennote überzeugt.

Stammwürze: 11,8 % • Alkoholgehalt: 4,9 % vol.

Distelhäuser Distel Helles Lager

1876 braute Ernst Bauer sein erstes untergäriges Lagerbier in Distelhausen. Sieben Generationen später führen wir diese Tradition mit unserem Hellen Lager fort – bodenständig, einfach und ehrlich wie damals.

Gebraut nach dem Slow Brewing Verfahren und 6 Wochen gereift, ist dieses Helle angenehm mild im Geschmack, spritzig und frisch. Und für alle, die auf Alkohol verzichten möchten, gibt es das Bier auch als Distel 0,0%

Stammwürze: 11,8 % • Alkoholgehalt: 4,9 % vol.



PEVAK

Meisterbetrieb im
Stuckateurhandwerk

www.pevak.de



*Guten
Appetit*

*Wir schaffen in Gasträumen
Atmosphäre zum Wohlfühlen*
Putz • Maler • Gerüst

Nordenberg • 09861/976666 • [info @ pevak.de](mailto:info@pevak.de)

Essen verändert die Welt.



So lecker. So regional.

Regional ist kein Luxus sondern der Stoff
aus dem heimisch erzeugte Lebensmittel, in bester Qualität und
erntefrisch auf kürzestem Weg auf den Tisch kommen.
Unsere Gastronomen und Direktvermarkter aus der Genussregion
Romantisches Franken begleiten Sie kreativ
durch den Reigen der Jahreszeiten.

Losabschnitt Schlemmerwochen 2026

Wir verlosen **9 Schlemmeressen** für 2 Personen.

Es nehmen Karten mit **fünf unterschiedlichen Stempeln** an der Verlosung teil.

Zusätzlich verlost jede der drei Brauereien **20 Liter Freibier** und **6 Bierkrüge**,
sowie der Kaffeeröster Darboven **1kg Kaffee** – auf Wunsch gemahlen
oder ganze Bohnen – und **2 Kaffeebecher**.

Daran nehmen Losabschnitte mit mindestens **drei unterschiedlichen Stempeln** teil.

Vorname, Name

Straße, Hausnummer

PLZ, Ort

Tel.

E-Mail

Die Adresse wird ausschließlich für die Auslosung der Preise verwendet.

AVIA



**Schöppler
& Knoll**

Taubertal GmbH

Ihre Profis für Öl und Energie!

über **30 Jahre**

Vielen Dank

AVIA Heizöl + AVIA Diesel
AVIA Erdgas + AVIA Strom
AVIA Holzpellets
AVIA Schmierstoffe
HAASE Heizöl-Tanks
Flüssiggas + Flaschengas
AVIA Tankstellen



Wir stellen ein (m/w/d)

- Kfz-Mechatroniker
für Nutzfahrzeuge
- LKW-Fahrer

weitere Infos unter: Telefon: 09861 / 94990 www.schoepper-knoll.de

