

2017



1. MAI – 31. MAI 2017

RESTAURANTS UND GASTHÄUSER

aus der **Stadt Amberg** und  
dem **Landkreis Amberg-Sulzbach**  
präsentieren **4-GÄNGE-MENUES**  
zum **Genießen und Verschenken**

*Guten  
Appetit*

[www.karusell-der-menues.de](http://www.karusell-der-menues.de)



*Guten  
Appetit*



[www.karussell-der-menues.de](http://www.karussell-der-menues.de)

## 12 Küchenchefs laden ein vom 1. Mai bis 31. Mai 2017



*Im Wonnemonat Mai dreht sich im Amberg-Sulzbacher Land wieder das Karussell der Menues. 12 Gastronomen haben sich besondere Menues mit und ohne begleitendem Wein oder Bier und Mineralwasser zum Festpreis ausgedacht. (Nicht enthalten sind Aperitif, Digestif, Kaffee.) Nehmen Sie Platz auf dem Karussell und lassen Sie sich verwöhnen. Bitte beachten Sie bei Ihrer Reservierung eventuelle Ruhetage oder Betriebsferien. Wir freuen uns auf Ihren Besuch und wünschen guten Appetit!*

**Norbert Stöckl, 1. Vorsitzender Hotel- und Gaststättenverband**  
[www.karussell-der-menus.de](http://www.karussell-der-menus.de)

## Teilnehmer

*Guten  
Appetit*

**Drahthammer Schloßl** - AMBERG

**Gasthaus Laurer** - SUNZENDORF

**Gasthof zur Post** - KÖNIGSTEIN

**Högers Restaurant** - HIRSCHAU

**Hubmann Restaurant** - AMBERG

**Kult Café & Restaurant** - AMBERG

**Landgasthof Zum Bärenwirt** - RIEDEN

**Schlossbräu Familie Rehber** - LINTACH

**Schön Kilian** - AMBERG

**Sternwirt** - WEIGENDORF

**Weißes Roß** - ILLSCHWANG

**Winkler BräuWirt** - AMBERG

**Herausgeber:** Hotel- und Gaststättenverband Kreisverband

Amberg-Sulzbach, 1. Vors.: Norbert Stöckl, Emailfabrikstr. 12, 92224 Amberg

**Gestaltungskonzept, Layout, Manfred Wilhelm, Büro Wilhelm,**

Lederergasse 5-7, 92224 Amberg, [www.buero-wilhelm.de](http://www.buero-wilhelm.de)

**Fotos:** Büro Wilhelm, Amberg • **Fotos U2:** © Fotolia.com



Matthias Zenger



Reizvolles Ambiente  
trifft vielseitige Küche!

In unseren Restaurants dürfen Sie sich nach Herzenslust kulinarisch verwöhnen lassen.

Die saisonale Speisekarte bietet für jeden Geschmack etwas Besonderes. Pfiffig kombinierte leichte Gerichte, traditionelle Oberpfälzer Küche „neu interpretiert“ sowie künstlerisch angerichtete Dessertkreationen – das sind die Trümpfe mit denen die Küchenleitung bürgt.



## MENUE

\*\*\*

*Salat vom grünen und weißen Spargel  
mit Büffelmozzarella & marinierten Tomaten*

\*\*\*

*Schaumsuppe von Paprika und Ingwer  
mit gebratener Jakobsmuschel*

\*\*\*

*Milchkalbskarree sous vide gegart  
mit Kartoffel-Sellerie-Mousseline,  
schwarzem Knoblauch & Thymianjus*

\*\*\*

*Zitronentarte  
mit Philadelphiaeis,  
Himbeeren & Rhabarber*

\*\*\*

**Preis pro Person: 68,00 €**  
**INKL. DER BEGLEITENDEN WEINE,  
BIERE & WASSER**

### HOTEL-RESTAURANT DRAHTHAMMER SCHLÖSSL

Fam. Michel-Trettenbach • Drahthammerstr. 30

92224 Amberg • Telefon 09621 7030

[www.drahthammerschloessl.de](http://www.drahthammerschloessl.de)

Öffnungszeiten Restaurant: 11.30 bis 14 und 18 bis 22 Uhr

Platzreservierungen unter dem Stichwort "Karussell der Menues" erbeten.

## MENUE

\*\*\*

Gratiniertes Ziegenkäse  
mit eingelegten Rhabarber,  
Rucola und Pinienkernen

\*\*\*

Spargelcremesuppe  
mit geräuchertem Lachs

\*\*\*

Roastbeef und Garnele  
mit Bärlauch-Hollandaise,  
gegrillten Gemüsen und Rosmarinkartoffeln

\*\*\*

Variation von Erdbeere  
und Weißer Schokolade

\*\*\*

**42,00 Euro**

\*\*\*

**53,00 Euro**

**INKL. PASSENDER  
WEINBEGLEITUNG & WASSER**

Andreas Laurer



Unser Gasthaus ist ein kleines, familiär geführtes Traditionsunternehmen im Birgland. Wir bieten unverfälschten Geschmack und herzliche Bewirtung in gemütlicher Atmosphäre. Wir beziehen – wann immer möglich – unsere Produkte aus der Region: Wild aus den regionalen Wäldern; Schweine, Rinder und Geflügel von benachbarten Landwirten; Gemüse aus Nachbars Garten und dem Knoblauchsland.



### GASTHAUS LAURER

Familie Laurer • Sunzendorf 2 1/2 • 92262 Birgland  
Telefon 09666 276 • [www.gasthaus-laurer.com](http://www.gasthaus-laurer.com)  
"Warme Küche": Di bis So: 11.30 – 14 und 17 – 21 Uhr  
Montag Ruhetag



Gasthaus  
Laurer

Christine & Peter Pesold



Mitten in der ursprünglichen Natur des Oberpfälzer Jura verwöhnen wir unsere Gäste mit regionaler, saisonaler, gut bürgerlicher bis gehobener Küche. Unser Haus – direkt am Marktplatz in Königstein gelegen – ist schon seit Generationen eine bekannte und beliebte Adresse für hungrige Wanderer, Erholung suchende Urlauber und kulinarische Genießer.



*Hotel-Gasthof „Café“  
„zur Post“*



## MENUE

\*\*\*

*Karotten-Kokosschaumsuppe  
mit Tempura-Garnele*

\*\*\*

*Auf der Haut gebratene Saiblings-Schnitte  
mit Riesling-Schaum, Pak-Choi-Gemüse  
und Kirschtomate*

\*\*\*

*Sous vide gegartes Kalbsfilet  
auf Kohlrabischlangen,  
Süßkartoffelkrapfen und Kalbsjus*

\*\*\*

*Karamellierter Spargel  
auf Erdbeerensalat,  
Vanilleeis-Nockerl und Minze*

\*\*\*

**35,50 Euro / Person**  
**OHNE GETRÄNKE**

**45,50 € / Person INKL. DER BEGLEITENDEN  
WEINE, BIERE & WASSER**

**HOTEL-GASTHOF „ZUR POST“**

Marktplatz 2 • 92281 Königstein

Telefon 09665 91550 • [info@gasthof-cafe-post.de](mailto:info@gasthof-cafe-post.de)

[www.gasthof-cafe-post.de](http://www.gasthof-cafe-post.de)

Durchgehend warme Küche • Mittwoch Ruhetag

*Platzreservierungen unter dem Stichwort "Karussell der Menues" erbeten.*

## MENUE

### *Amuse Gueule*

\*\*\*

*Zucchiniflan im Kräuter-Zucchini Gürtel,  
Auberginenmousse, kleines Salatbouquet*

\*\*\*

*Marinierte Spitzen vom grünen Spargel,  
gebratene Jakobsmuschel und Gamba,  
Oktopuscarpacchio in Minzvinaigrette,  
frische Erdbeeren in grünem Pfeffer*

\*\*\*

*Perlhuhnbrust „supreme“, Kartoffel-Thymianpüree,  
Apfelspalten mit Schalottenstreifen im knusprigen  
Teigmantel, blanchierte Zuckerschoten, Ratatouille,  
Buerre Blanc-Dijonsauce*

\*\*\*

*Dunkle Pralinencreme,  
Himbeere-Cointreaugelee, frische Früchte*

\*\*\*

**44,50 € / Preis pro Person**

*Inkl. 1/2 l. Wein, 1/2 l Wasser*

*(mit Reservierung „Menükarussell“)*

Stefan Höger



Machen Sie mit uns eine kleine kulinarische Reise durch die mediterrane Küche, regionalen Schmankerln sowie zu vegetarischen und veganen Gerichten. Gerne nehmen wir auch Ihre individuellen Wünsche hinsichtlich der Zubereitungsart oder Änderungen bei der Zusammenstellung entgegen. Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und wünschen uns, dass Sie sich wohl fühlen.



## HÖGERS RESTAURANT | GOLDENER HIRSCH

*Restaurant Gästezimmer Sommergarten  
Hauptstr. 61 • 92242 Hirschau (direkt am Rathaus)  
Telefon 09622 705670 • [www.restaurant-hoegers.de](http://www.restaurant-hoegers.de)*

*Mittwoch bis Sonntag ab 18.00 Uhr,  
Sonntag auch von 11.30 bis 14.00 Uhr*

*Platzreservierungen unter dem Stichwort "Karussell der Menues" erbeten.*

HÖGERS  
RESTAURANT

Volker Roggenhofer



Essen -

Trinken - Genießen!

So lautet der Slogan in unserem Lokal mit dem

wir seit März 2011

Amberg ein Stück

Gastronomiegeschichte zurück geben möchten.

Wir freuen uns darauf, Sie

beim 3. Amberger Karussell der Menues in unseren

denkmalgeschützten

Räumen bewirten

zu dürfen.



  
**HUBMANN**  
 ESSEN | TRINKEN | GENIEßEN

## MENUE

\*\*\*

*Spargelcremesuppe*

*mit Sahnehaube und frischem Schnittlauch*

\*\*\*

*Hausgebeizter Bachsaibling*

*mit Wildkräutern und Sourcreme,*

*dazu Baguette*

\*\*\*

*Filetsteak „Dry Age“*

*vom argentinischem Black Angus*

*mit frischem Spargel und Butterkartoffeln*

\*\*\*

*Erdbeercarpaccio*

*mit Zitronensorbet*

\*\*\*

**48,00 €**

**INKL. DER BEGLEITENDEN WEINE**

**& MINERALWASSER**

### RESTAURANT HUBMANN

Norbert Stöckl • Löffelgasse 3 • 92224 Amberg

Telefon: 09621 6020520

[www.facebook.de/hubmannamberg](http://www.facebook.de/hubmannamberg)

Öffnungszeiten: Mo – Fr: 11.30 - 14 Uhr • Mo – Sa: ab 17.30 Uhr

*Platzreservierungen unter dem Stichwort "Karussell der Menues" erbeten.*

# MENUE

\*\*\*

*Grüne Spargelcremesuppe  
mit Kräutercroutons*

\*\*\*

*Schollenfilet  
auf Bärlauchrisotto*

\*\*\*

*Wildschweinmedaillons  
auf Morchelrahmsauce,  
dazu Herzoginkartoffeln  
und Spargelspitzen*

\*\*\*

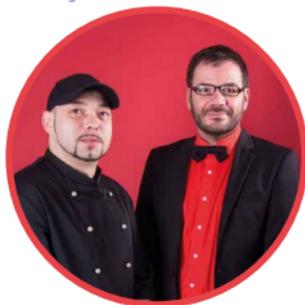
*Gebackene Banane  
mit Himbeereis*

\*\*\*

**44,00 €**

**INKL. DER BEGLEITENDEN WEINE  
& MINERALWASSER**

*Jürgen Seifert & Norbert Stöckl*



Das Café KULT in der EmailFabrik besteht seit 15 Jahren und hat sich seitdem zu einer festen Größe in der Amberg Gastronomie etabliert. Wir haben sieben Tage die Woche zwischen 11.00 und 22.00 Uhr durchgehend warme Küche und freuen uns, wenn Sie unser Lokal beim "Karussell der Menues" besuchen.



## KULT

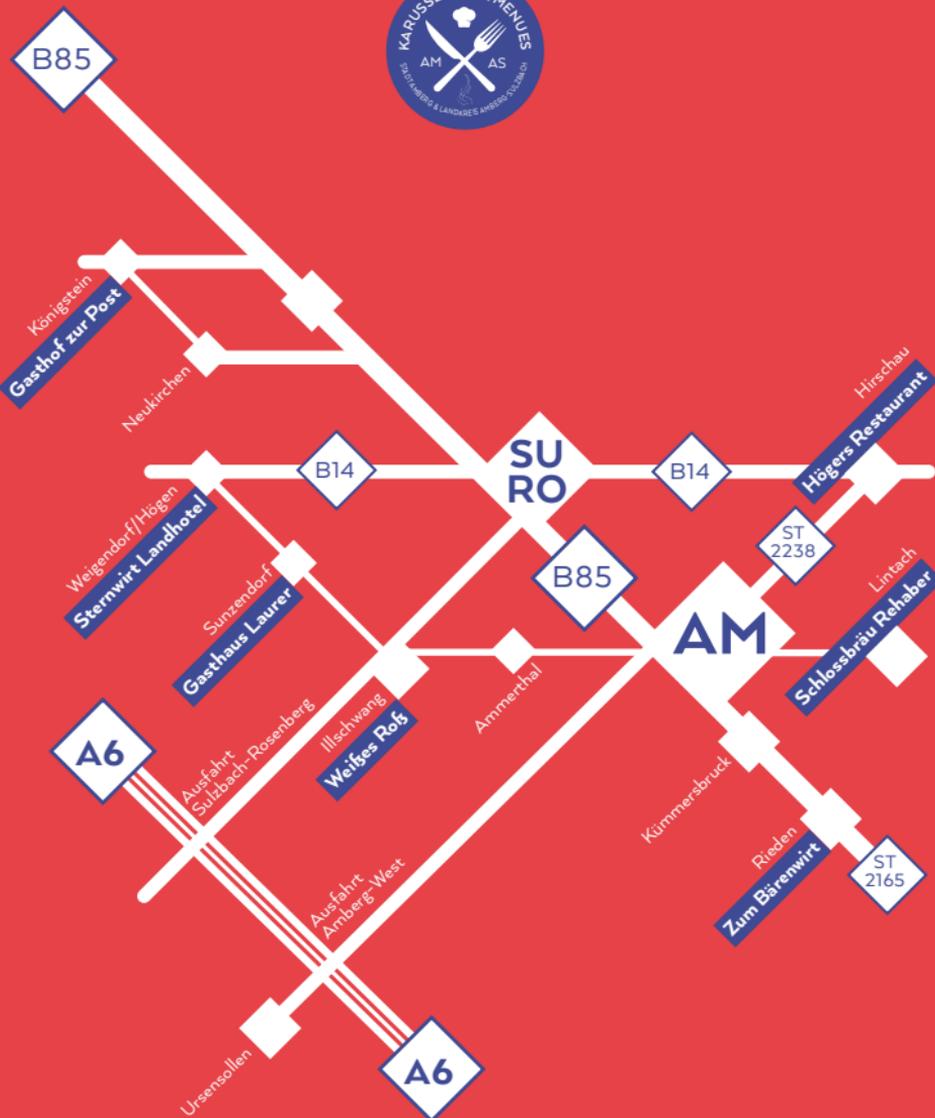
Norbert Stöckl • Emailfabrikstraße 12 • 92224 Amberg

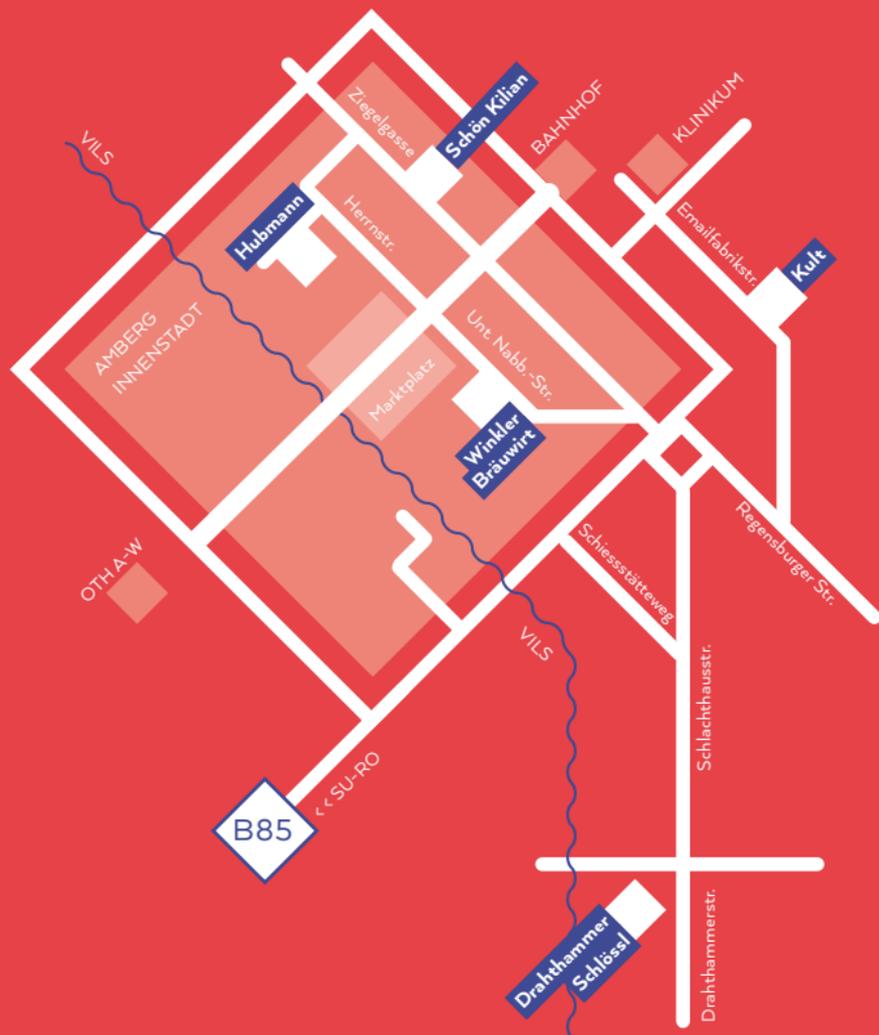
Telefon: 09621 913660 • [www.cafe-kult.de](http://www.cafe-kult.de)

Öffnungszeiten: Mo – So: 9 – 1 Uhr

*Platzreservierungen unter dem Stichwort "Karussell der Menues" erbeten.*

*Kult*  
café-bar-restaurant





Susanne Richthammer



Erleben Sie bayrische Gastlichkeit, genießen Sie feine Schmankerl aus unserer regionalen und saisonalen Frische-Küche und lassen Sie sich verzaubern vom Charme und der Liebe zum Detail.



## MENUE

*Gel(i)ebte Wirtshausküche  
regional, saisonal, raffiniert, bodenständig, modern*

\*\*\*

*Variation vom Abensberger Spargel  
gebacken – als Süppchen – mariniert*

\*\*\*

*Saiblingsfilet gebraten auf Erdäpfel-Meerrettich-  
Stampf mit geschmorten Kirschtomaten und Früh-  
lingslauch, (Fischzucht Jenke aus Wolfsbach)*

**ODER**

*Rosa gebratener Maibock (Reh)  
auf cremigem Bärlauchrisotto und Knusperspeck*

\*\*\*

*„Süßes vom Suserl“ in zwei Gängen  
Hausgemachtes Erdbeersorbet  
mit grünem Pfeffer und Haselnusskrokant*

*Belgische Schokolade mit süßem Rhabarber  
flüssig – eiskalt – wachsw weich*

\*\*\*

**35,00 € / Preis p. Person**

**OHNE GETRÄNKE**

### LANDGASTHOF „ZUM BÄRENWIRT“

Familie Richthammer • Hauptstraße 9 • 92286 Rieden

Telefon 09624 2888

[www.zum-baerenwirt.de](http://www.zum-baerenwirt.de)

Ruhetag: Mittwoch

## MENUE

\*\*\*

*klare Bärlauchsuppe mit Kaspressknödel*

\*\*\*

*in Olivenöl gebratene braune Champignons  
und Kirschtomaten auf Blattsalaten  
im Balsamicodressing mit Knoblauchcroustons*

\*\*\*

*frisch vom eigenen Weiher:  
gebratenes Saiblingsfilet  
auf grünem und weißem Oberpfälzer Spargel,  
dazu neue Kartoffeln*

\*\*\*

*flambierter Erdbeerkaiserschmarrn  
mit Sahne und Mandelblättchen garniert*

\*\*\*

**34,90 Euro / Person**

**OHNE GETRÄNKE**

**45,90 Euro / Person**

**INKL. WASSER, BIER ODER WEINBEGLEITUNG**

Stefan Rehaber



Willkommen im Schloßbräu Lintach bei Familie Rehaber, Familientradition seit 5 Generationen. Wir legen Wert auf regionale Küche mit frischen Produkten wie saftige Steaks von Bayrischen Rindern, Wild und frischen Fischen aus Oberpfälzer Wäldern und Teichwirtschaft.



### GASTHOF SCHLOSSBRÄU LINTACH

Stefan Rehaber • Amberger Straße 16

92272 Freudenberg/Lintach

Telefon 09627 92220 • [www.rehaber.de](http://www.rehaber.de)

Öffnungszeiten: Mittwoch bis Sonntag

warme Küche: 11 – 14.30 Uhr und 17 – 21 Uhr

*Platzreservierungen unter dem Stichwort "Karussell der Menues" erbeten.*



Kilian Schön



Genuss, Wohlgefühl und Gastlichkeit. Unter diesem Motto empfehlen wir uns für das diesjährige Karussell-Menü im Restaurant Schön Kilian. Moderne Eleganz inmitten des ruhigen Innenhofes der Grammerpassage, im Herzen der Amberger Altstadt, bildet den idealen Rahmen für den Genuss unserer hoch gelobten kulinarischen Ideen. Wir freuen uns, Ihr Gastgeber sein zu dürfen!



## MENUE

\*\*\*

*Gruß aus der Küche*

\*\*\*

*Variation von Edelfischen / hausgemachte Spaghetti  
Basilikumpesto / Parmesan*

\*\*\*

*Maischolle mit Salbeibutter / Frühlingslauch / Zitrone  
getrocknete Tomaten / Kartoffelgnocchi*

\*\*\*

*Nougat- Crepes / Balsamicoerdbeeren*

\*\*\*

*Pralinen*

\*\*\*

**69,00 €**

**INKL. KORRESPONDIERENDER WEINE**

SCHÖN  
KILIAN

**KILIAN SCHÖN - CAFÉ - FEINKOST - RESTAURANT**

Ziegelgasse 12 • Grammerpassage • 92224 Amberg

Telefon 09621 308404 • [www.schoen-kilian.de](http://www.schoen-kilian.de)

Öffnungszeiten: Di – Sa: 9 bis 22 Uhr • So: 9 bis 18 Uhr

Montag Ruhetag

*Platzreservierungen unter dem Stichwort "Karussell der Menues" erbeten.*

## MENUE

\*\*\*

*Cappuccino vom Spargel  
mit Lachs und Hühnchen*

\*\*\*

*Fettuccine mit Spinat  
und schwarzen Trüffeln*

\*\*\*

*Lammrücken in der Kräuterkruste  
oder  
Kabeljau Chorizo Pflanzlerl*

*Auf Süßkartoffelpüree und gebratenem Spargel*

\*\*\*

*Erdbeertiramisu mit Schokoladenkuchen  
auf Mangoragout und Joghurteis*

\*\*\*

**39,80 €**

**OHNE WEINBEGLEITUNG – OHNE GETRÄNKE**

**54,80 €**

**MIT WEINBEGLEITUNG (INCL. WASSER 0,5L)**

Jürgen Haas



Das Landhotel Sternwirt in Högen wird seit 1885 von der Familie Haas geführt. Für jede Art von Feiern und Tagungen stehen Räume verschiedener Größe zur Verfügung. Das Hotel mit modernem Wellness-Bereich ist sehr familienfreundlich. Neben verschiedenen Arrangements besticht vor allem die frische Küche.



### LANDHOTEL STERNWIRT

Familie Haas

Schloßplatz 2-4 • 91249 Weigendorf/Högen

Telefon 09663 425

[www.landhotel-sternwirt.de](http://www.landhotel-sternwirt.de)

Landhotel  
**Sternwirt**  
Wellness & Wandern

Susanne & Hans-Jürgen Nägerl



Warum es bei uns so gut schmeckt? Weil wir im Weißen Roß mit viel frischer Begeisterung und herzhaftem Engagement kochen und uns dabei an den Jahreszeiten orientieren. Gütegarantie und beste Qualität, die man schmeckt. Das ausgewählte Sortiment erlesener Weine lässt keine Wünsche offen und rundet das kulinarische Erlebnis perfekt ab.



## MENUE

\*\*\*

FLUSSKREBSE KAROTTEN BERGAMOTTE 15,90 €

\*\*\*

SCHMORTORTELLINI VOM HUHN  
NUSSBUTTERSCHAUM PARMESAN 13,80 €

\*\*\*

STEINBUTT IN BUTTER GEGART  
ERBSEN MORCHELN 16,10 €

\*\*\*

KALBSFILET ROSA GEBRATEN  
WEISSER SPARGEL BÄRLAUCH 25,80 €

\*\*\*

ZARTBITTER-SCHOKOLADE  
FRISCHE ERDBEEREN HOLUNDER 8,90 €

\*\*\*

**MENÜPREIS 75,- €**

**GERNE EMPFEHLEN WIR IHNEN DAZU  
DAS KORRESPONDIERENDE GLAS WEIN**

**5 x 0,1l – 25,- €**

**ODER EINE ALKOHOLFREIE BEGLEITUNG**

**5 x 0,1l – 23,- €**

**DIE GÄNGE AUS DEM MENÜ KÖNNEN AUCH SEPARAT BESTELLT WERDEN**

**LANDHOTEL WEISSES ROSS**

Hans-Jürgen Nägerl GmbH & Co. KG

Am Kirchberg 1 • 92278 Illschwang

Tischreservierung 09666 18805-280 • [www.weisses-ross.de](http://www.weisses-ross.de)

*Wir servieren das Menü*

*Dienstag bis Samstag von 18 – 21 Uhr, an Sonn- und Feiertagen von 17 – 21 Uhr*

*nach vorheriger Reservierung; Karussell der Menüs*

## MENUE

### UNSER „GUTE-LAUNE-FRÜHLINGSMENUE“

\*\*\*

*Risotto mit Spargel und Pilzen*

\*\*\*

*Gemüse-Safran-Essenz  
mit heimischem Zander*

\*\*\*

*Tranchen vom Kalbsrücken  
Rote Beete, Frühlingslauch  
und gebackenen Kartoffeln*

\*\*\*

*Dreierlei vom Apfel*

\*\*\*

**40,90 €**

**PREIS PRO PERSON INKL. WASSER, BIER  
ODER WEINBEGLEITUNG**

**MENUE AB 2 PERSONEN UND AUF VORBESTELLUNG.  
MONTAG UND DIENSTAG NICHT BUCHBAR**

Wolfgang Beringer



Genießen Sie traditionelle, saisonale und regionale Spezialitäten aus unserer Küche und Bierspezialitäten der Brauerei Winkler.

Ob zum Bier und einer Brotzeit mit Freunden oder zu den traditionellen Bockbierfesten – im BräuWirt finden Sie das richtige Ambiente.



### WINKLER BRÄUWIRT

Familie Beringer • Untere Nabburger Str. 34 • 92224 Amberg

Telefon 09621 913455

[www.winkler-braeuwirt.de](http://www.winkler-braeuwirt.de)

Öffnungszeiten: täglich von 10 – 24 Uhr • Dienstag Ruhetag

Platzreservierungen unter dem Stichwort "Karussell der Menues" erbeten.



Amberg genießen  
und entspannen im

  
**HOTEL BRUNNER** ★★★

Familie Schatz



  
**FORYOU  
HOTELS**  
*...für dich da!*

Batteriegasse 3 • 92224 Amberg

 09621/4970 • [info@hotel-brunner.de](mailto:info@hotel-brunner.de)

[www.hotel-brunner.de](http://www.hotel-brunner.de)





STEUERBERATER  
Schwanzl · Streich · Rumpler

*Gut beraten Zukunft gestalten*



[www.schwanzl-streich.de](http://www.schwanzl-streich.de)

mit  
Video

**Steuerberatung und Betriebswirtschaftliche Beratung** weit über die Grenzen der Oberpfalz hinaus.

Und erste Wahl in **Zivil- und Wirtschaftsrechtsfragen** durch Partnerschaft mit Rechtsanwalt Stefan Roggenhofer.

[www.roggenhofer.com](http://www.roggenhofer.com)

Steuerkanzlei

**Schwanzl Streich Rumpler**

Dr.-Aigner-Straße 15  
92224 Amberg

Telefon: +49 (0)9621 4888-0

Telefax: +49 (0)9621 4888-95

E-Mail: [info@schwanzl-streich.de](mailto:info@schwanzl-streich.de)

[www.schwanzl-streich.de/facebook](http://www.schwanzl-streich.de/facebook)

[www.schwanzl-streich.de/twitter](http://www.schwanzl-streich.de/twitter)





# Veldensteiner®

*Probiert's es,  
dann spürt's es!*