

2017



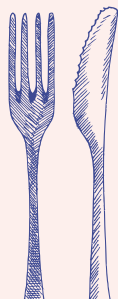
1. MAI - 31. MAI 2017

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



*Guten
Appetit*



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

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

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

Öffnungszeiten Restaurant: 11.30 bis 14 und 18 bis 22 Uhr

Platzreservierungen unter dem Stichwort "Karussell der Menues" erbeten.

MENUE

*Gratinierter 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

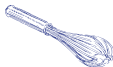
53,00 Euro

**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
"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 Erdbeersalat,
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

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

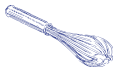
Inkl. 1/2 l. Wein, 1/2 l Wasser

(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*

*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.



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

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

MENUE

*Grüne Spargelcremesuppe
mit Kräutercroutons*

*Schollenfilet
auf Bärlauchrisotto*

*Wildschweinmedaillons
auf Morchelrahmsauce,
dazu Herzoginkartoffeln
und Spargelspitzen*

*Gebackene Banane
mit Himbeereis*

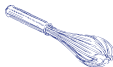
44,00 €

**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

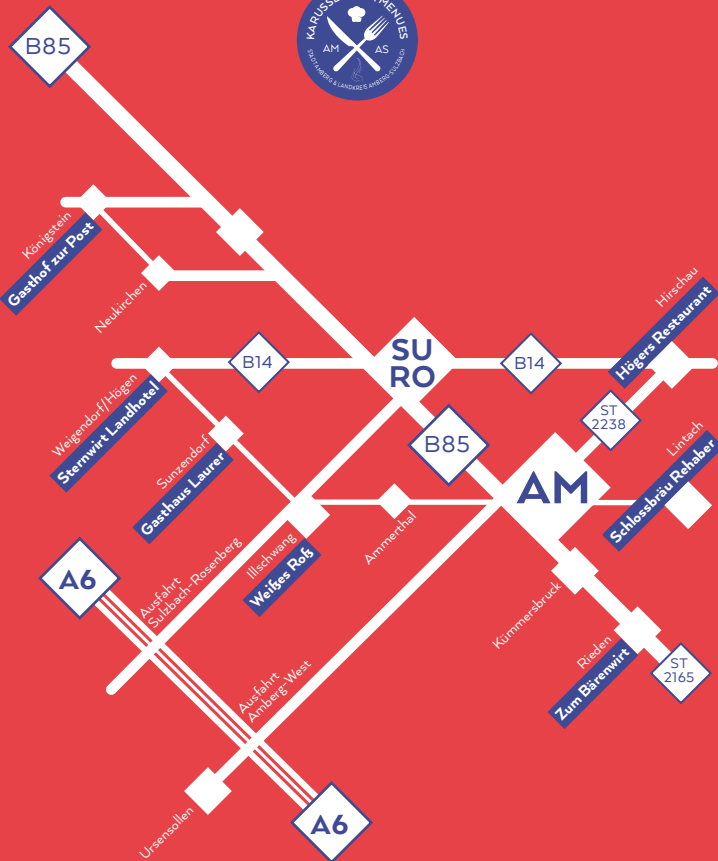
Norbert Stöckl • Emailfabrikstraße 12 • 92224 Amberg

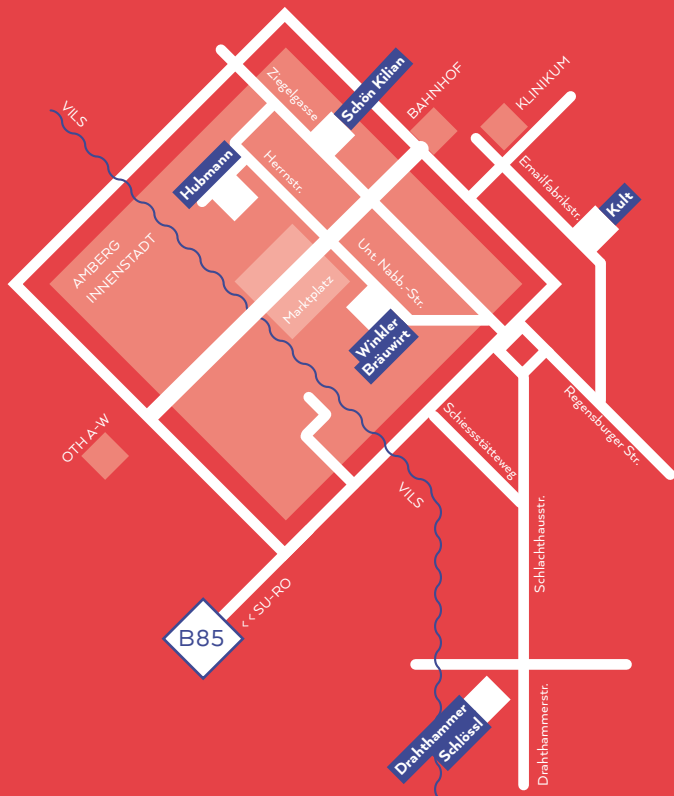
Telefon: 09621 913660 • www.cafe-kult.de

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

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

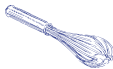
45,90 Euro / Person

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

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

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

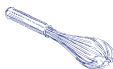
54,80 €

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

Landhotel
Sternwirt
Wellness & Wandern

Susanne & Hans-Jürgen Nägerl



Warum es bei uns so gut schmeckt? Weil wir im Weißes 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

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

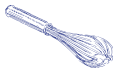
MENUE AB 2 PERSONEN UND AUF VORBESTELLUNG.
MONTAG UND DIENSTAG NICHT BUCHBAR

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

Öffnungszeiten: täglich von 10 – 24 Uhr • Dienstag Ruhetag

Platzreservierungen unter dem Stichwort "Karussell der Menues" erbeten.



Amberg genießen
und entspannen im



Familie Schatz



Batteriegasse 3 • 92224 Amberg

☎ 09621/4970 • info@hotel-brunner.de

www.hotel-brunner.de





STEUERBERATER
Schwanzl · Streich · Rumpler

Gut beraten Zukunft gestalten



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

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

www.schwanzl-streich.de/facebook

www.schwanzl-streich.de/twitter





Veldensteiner®

*Probiert's es,
dann spürt's es!*