



Akzent Hotel Goldner Stern****
Marktplatz 6+1,
91346 Muggendorf.
Tel.: +49 9196 9298-0.
www.goldner-stern.de
Ruhetage: Mi und Sonntag Abend

Unsere Gerichte: Münchner Schnitzel mit Kren und Senf, Krenfleisch mit Krensauce, Preiselbeeren und rohen Klößen, Forelle „blau“ mit Kren.

Gasthof Fränkische Schweiz

Kirchahorn 15, 95491 Ahorntal. Tel.: +49 9202 301, Fax: -972375.

Mo Ruhetag. www.gaststaette-hofmann.de

Gerichte: Krenfleisch mit Klößen, Schweinerückensteak mit Krenkruste u. Westerkartoffeln, gekochte Haxe mit Meerrettichsoße.

Gasthof Schwanenbräu

Am Marktplatz 2, 91320 Ebermannstadt. Tel.: +49 9194 209,

Fax: -5836. Ruhetag So ab 15 Uhr. www.schwanenbraeu.de.

Gerichte: Krenfleisch mit rohen Klößen, Meerrettichschnitzel mit Kartoffeln, Braumeister-Grillteller mit Meerrettich-Remoulade.

Gasthof Resengörg

Hauptstr. 36, 91320 Ebermannstadt. Tel.: +49 9194 73930,

Fax: -739373. Mo Mittag Ruhetag. www.resengoerg.de

Gerichte: Kren-Cordon bleu, Rotbarschfilet in Krenpanade, Ochsenfleisch in Krensoße.

Bei den aufgelisteten Gasthäusern handelt es sich um Betriebe, die während des Oktobers mindestens drei, mit Meerrettich zubereitete Speisen, anbieten.

Der „Kren“ - wie der Meerrettich in der Region genannt wird - ist für die fränkische Küche ein beliebter Geschmacksverstärker und als Beilage vor allem für Fisch- und Schnitzelgerichte, bestens geeignet.

Das „schärfste Museum der Welt“ - steht in Baiersdorf. Das Meerrettich-Museum der Firma Schamel. Es informiert über Geschichte, Anbau, Verarbeitung und Verwendung des gesündesten aller einheimischen Gewürze. www.schamel.de

Gasthof Schlehenmühle

Schlehenmühle 1, 91349 Egloffstein. Tel.: +49 9197 291,
Fax: - 625528. Do Ruhetag. www.gasthof-schlehenmuehle.de
Gerichte: Meerrettichcremesuppe, gefülltes Meerrettichschnitzel, Krenfleisch, Salatteller mit Karpfenfilet und Meerrettich.

Hotel-Restaurant Krone

Balth.-Neumann-Str. 9, 91327 Gößweinstein. Tel.: +49 9242 207
Fax: -7362. Di Ruhetag. www.krone-goessweinstein.de. Gerichte:
Wallerfilet unter der Meerrettichkruste mit Blattspinat, Tafelspitz mit Meerrettichsoße, Karpfenfilet mit Meerrettichsoße.

Gasthof Zur Post

Balth.-Neumann-Str. 10, 91327 Gößweinstein. Tel.: +49 9242 278, Fax: -578. Mo Ruhetag. www.zur-post-goessweinstein.de.
Gerichte: Rinderhüfte in Meerrettichpanade, geräucherte Forelle, Sahnemeerrettich, Zanderfilet auf Meerrettich-Kräutersoße.

Hotel-Restaurant Schloßberg

Haidhof 5, 91322 Gräfenberg. Tel.: +49 9197 62840,
Fax: - 628462. Mo Ruhetag. www.hotel-schlossberg.com. Gerichte:
Brottsuppe mit Meerrettichklößchen, gewälltes Ochsenfleisch mit Meerrettichrahm, Schweinemedailon unter der Krenhaube.

Die Fränkische Schweiz „Kulinarisch“

- 69 Brauereien mit 350 Biersorten (das ist Weltrekord)
- Großes gastronomisches Angebot: (Diätküche, vegane und vegetarische Kost, glutenfreie- und Hausmannskost)
- Regionale Spezialitäten (wie Krenfleisch und Schäufelra)
- Riesiges Obstanbaugebiet (Kirschen, Äpfel, Birnen, Nüsse)
- Genussbotschafter (Kenner der Spezialitätenvielfalt)
- Ritteressen (Schlemmen wie im Mittelalter)
- 300 Brennereien (ausgezeichnete Geiste, Liköre, Brände)

All das und mehr finden Sie auf unserer Homepage unter:
www.fraenkische-schweiz.com/de/schmecken/



FRÄNKISCHE
SCHWEIZ

2019

Scharfe Wochen

.. im Oktober mit teilnehmender Gastronomie
und ihren Meerrettich-Gerichten

SCHMECKEN



Scharfe Wochen im Oktober

Hotel Heiligenstadter Hof

Marktplatz 9, 91332 Heiligenstadt. Tel.: +49 9198 781, Fax: -8100

Kein Ruhetag. www.hotel-heiligenstadter-hof.de.

Gerichte: Krenbleu mit Salzkartoffeln, Krenroulade mit Kloß, Scharfes Schnitzel mit Salzkartoffeln.

Landgasthof Zur Sonne

Hauptstr. 25, 91356 Kirchehrenbach. Tel.: + 49 9191 9265,

Mo+Di Ruhetag. www.dennerschwarz.de

Gerichte: Roulade mit Krenfüllung, gekochtes Rindfleisch mit Kren bzw. Krenfleisch, Scharfes Schnitzel.

Gasthaus Sponsel

Hauptstr. 45, 91356 Kirchehrenbach. Tel.: +49 9191 94448,

Fax: - 616768. Di Ruhetag. www.gasthaus-sponsel.de

Gerichte: Kalbszüngla in der Krenkruste, Krenroulade mit Blaukraut, Cappuccino von Roter Beete und Meerrettichsuppe.

Schmitt-Bräu, Gastwirtschaft und Getränkehandel

Oberend 19, 96110 Scheßlitz, Tel.: +49 9542 563, Fax: -771456.

Do Ruhetag. E-Mail: schmittbraeu@t-online.de. Gerichte: Krenfleisch (Rindfleisch) mit Klößen, Krenhaxe mit Klößen, Schweinemedaillon mit Apfel-Meerrettich. Mittags- und Abendisch.

Meerrettich stärkt die Abwehr

Dem Meerrettich sagt man viel Gutes nach, obwohl er Tränen verursacht und die Nase hochzieht. Er ist aber wegen seiner vielen Zusatzstoffe trotzdem sehr gesund. Meerrettich enthält doppelt soviel Vitamin C wie Zitronen, dazu viele ätherische Öle und den antibiotischen Wirkstoff Sinigrin. Der regt den Kreislauf an, aktiviert das Immunsystem, fördert Stoffwechsel und Verdauung. Traditionell wird der „Kren“ (Meerrettich) in der Region das ganze Jahr über zur Kirchweih als „Krenfleisch“ (Rindfleisch mit Meerrettichsoße und Kloß) gegessen.

Teilnehmende Restaurants:

Kochkurse der Volkshochschule

Echt scharf: Gerichte mit Meerrettich

Scharf und würzig sorgt Meerrettich für ein gesundes Geschmackserlebnis und ist sehr vielseitig verwendbar. Ob als Suppe, Brotaufstrich, Mousse oder Würzmittel - Gerichte mit Meerrettich gehören in den Meerrettichanbaugebieten zum Alltag.

Bitte mitbringen: Geschirrtücher, Restedose!

Leitung: Brigitte Justen-Steinmetz, max. 12 Teilnehmer.

Kurs 1:

Termin: Dienstag, 16.10.2019, von 18.00-21.30 Uhr. Gebühren: € 12,60 (€ 11,30) + Material, Küche Volksschule. Ort: Volksschule Ebermannstadt, Treffpunkt: Eingang Hallenbad.

Kurs 2:

Termin: Montag, 04.11.2019, von 18.00-21.30 Uhr. Gebühren: € 12,60 (€ 11,30) + Material, Küche Ritter-von-Traitteur-Schule. Ort: Forchheim, Egloffsteinerstr. 43, Eingang über den Hof.

Anmeldung ab 10. September 2019 möglich
bei der

Volkshochschule des Landkreises Forchheim

Hornschuchallee 20, 91301 Forchheim

Tel.: +49 (0)9191 86-1060, Fax: 86-1068

www.vhs-forchheim.de

E-Mail: kontakt@vhs-forchheim.de

Hinweis: Die Ruhetage der aufgeführten gastronomischen Betriebe beziehen sich auf den Oktober und können vom Rest des Jahres abweichen. Alle Angaben ohne Gewähr. Die Platzierung ist mit keiner Wertung verbunden.

© 2019 Tourismuszentrale Fränkische Schweiz
Oberes Tor 1 • D- 91320 Ebermannstadt

Tel.: +49 (0) 9191 86-1054
info@fraenkische-schweiz.com

Titelbild: Fisch in Wildreis. Foto: Schamel
19. Auflage, Juni 2019, 10.000 Ex. Druck: Flyerdevil.de



Schamel
MEERRETTICH-FEINKOST SEIT 1846

EXTRA SCHARFE WOCHEN MIT RACHENPUTZER



ÄLTESTE MEERRETTICHMARKE DER WELT