



Ein Landkreis zum Genießen!

Pfaffenhofen a.d.Ilm

Restaurants, Hofläden
& allerlei Schmankerl



Landkreis
PFAFFENHOFEN a.d.Ilm

INHALTSVERZEICHNIS

Hier schmeckt's

Gasthöfe, Restaurants, Cafés/Bistros/Bars	6
Wochenmärkte	44
Hofläden	52
Genuss-Manufakturen	86

Die Hinschmecker

Landrat Albert Gürtner	16
Cellerar Pater Lukas	60
Monika Herberth, HiPP-Gastronomieleiterin ...	101

So schmeckt der ...

Frühling	34
Sommer	49
Herbst	70
Winter	96

Rezepte

Spargelquiche	32
Erdbeer-Joghurt-Torte ohne Backen, glutenfrei	50
Steinpilzrisotto	68
Rouladen mit Spätzle und Blaukraut	94

Entdeckenswertes im Landkreis

Pfaffenhofen a.d.Ilm	106
----------------------------	-----

Impressum	107
-----------------	-----



Willkommen im
Landkreis Pfaffenhofen a.d. Ilm!
Was für ein Genuss ...





So schmeckt der Landkreis

Bestes aus der Region, passend zur Saison – so genießt es sich am besten. Lassen Sie sich von unseren Jahreszeiten-Rezepten inspirieren.

► MEHR AUF SEITE 32, 50, 68, 94



Unser Geheimtipp: Hofläden

Zum Glück gibt es im Landkreis immer mehr davon. Erfahren Sie, wo Sie Gutes direkt ab Hof kaufen können.

► MEHR AB SEITE 52



Jede Menge Lieblingslokale

Kommen Sie mit auf eine Gastro-Tour durch den Landkreis. Wetten, dass auch für Ihren Geschmack etwas dabei ist?

► MEHR AB SEITE 6



Ein Prost auf den Genuss!

Wo mit viel Herz und von Hand Lebensmittel entstehen: Staunen Sie, welche Schmankerl es in unseren Genuss-Manufakturen gibt.

► MEHR AB SEITE 86

Restaurants, Gasthöfe, Cafés





WO SOLL'S HINGEH'N?
Eine Übersichtskarte
finden Sie auf Seite 9.

Für jeden Gusto was dabei

Vielfalt – dieses Wort fällt Landkreiskennern ein, wenn man sie nach unserer Gastronomie fragt. In der Tat: Es gibt eine vielfältige Anzahl und verschiedenste Arten von Lokalen – vom rustikalen Dorfgasthof bis zum fesischen Straßencafé. Dieser Genuss-Guide enthält dabei nicht einmal alle Restaurant-Betriebe im Landkreis, sondern diejenigen, die einen Beitrag eingesandt haben.

Vielfalt heißt auch, dass die Speisekarten meist für alle Geschmäcker etwas bieten – traditionell-deftig-fleischverliebt oder leicht-experimentierfreudig-international.

Vielfältig, aber immer ehrlich

Die Hallertau ist eine Region, die noch zu den touristischen Geheimtipps in Bayern zählt. Das bedeutet: Bei unseren Wirten ist alles authentisch und so, wie es die Einheimischen mögen. Apropos authentisch: Die Texte und Fotos stammen von den Betrieben selbst.

Lernen Sie Ihre Gastgeber auf den folgenden Seiten (besser) kennen ...

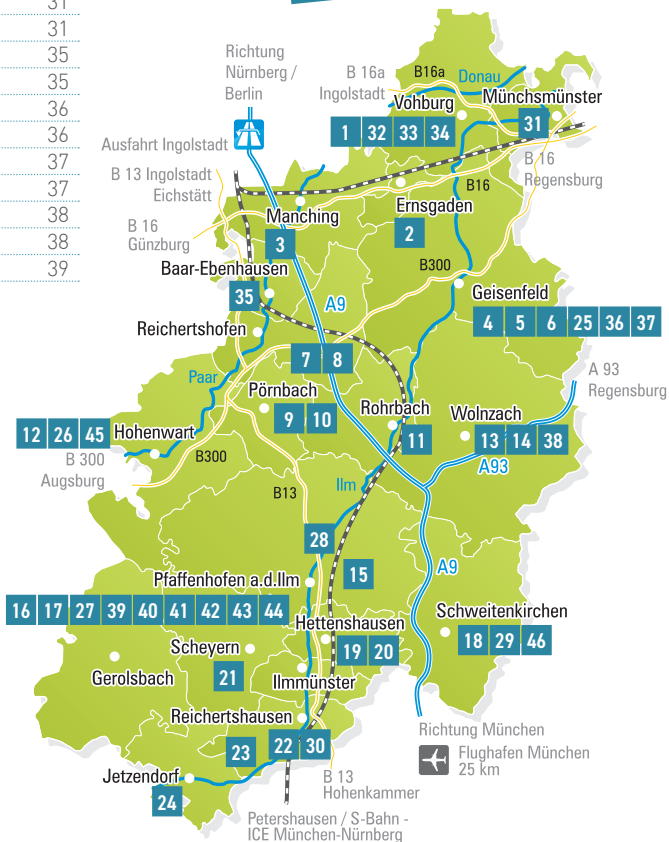


GASTHÖFE, RESTAURANTS, CAFÉS/BISTROS/BARS

	Seite
GASTHÖFE	
1 Gasthaus Stöttnerbräu	10
2 Reiterstüberl Schreiner Hof	11
3 Landgasthof Euringer	11
4 Gasthof Birnthaler	12
5 Birkenheide	12
6 Landgasthof Rockermeier	13
7 Hotel – Restaurant – Café Häußler	13
8 Gasthof Fröhlich	14
9 Gasthof Bogenrieder	14
10 Pucher Dorfheim	15
11 Zum Wirtshausfranz	15
12 Gasthof Metzgerbräu	17
13 Gasthof zur Post	17
14 Grantlerwirt	18
15 Holledauer Hütte	18
16 Wirtshaus Alte Eiche	19
17 Hotel & Brauereigasthof Müllerbräu	19
18 Hotel – Gasthof Liebhardt	20
19 Gasthof Schrätzenstaller	20
20 Gaststätte Waldspielplatz	21
21 Klosterschenke Scheyern	21
22 Gasthof Fuchs	22
23 Gasthof Zum Maurerwirt	22
24 Gasthaus Hecht	23
RESTAURANTS	
25 Restaurant maximilian's	24
26 Pizzeria und Eisdiele La Corona	25
27 Paf's Bar & Grill	25
28 Fischerhütte Klein-Canada	26
29 V-Heim Gaststätte & Sportsbar	26
30 Le p'tit Lolo	27

CAFÉS/BISTRÓS/BARS		
31	Das Holler	28
32	Bistro-Pension Vis-a-Vis	29
33	Schartlbecks Café	29
34	Hermann's	30
35	Café Meisterwerk	30
36	Café am Stadtplatz	31
37	Evas Café	31
38	Bäckerei Häußler	35
39	Bar 1197	35
40	Café Agil	36
41	Cafe Hofberg	36
42	Amici Salat-Café-Bar	37
43	Naturbackstube Wiesender	37
44	Secolino Cafe & Weinbar	38
45	Cafe bloom	38
46	Mion's Café	39

Eine Übersicht der Gastronomiebetriebe und ihrer Services finden Sie auf den Seiten 40–43.



Gasthöfe/ Landgasthöfe



1



Donaustraße 9 • 85088 Vohburg
Tel. 08457 1219 • info@sb-vohburg.de
www.sb-vohburg.de

Gasthaus Stöttnerbräu

Küche: deutsch, bayerisch

Bayerische Wirtshaus- und Genuss-Kultur im Herzen Vohburgs. Regional. Saisonal. Original. Im Gasthaus haben wir 20 Tische, an denen zusammen rund 90 Personen Platz finden. Unser schöner großer Biergarten mit Brunnen im Innenhof lädt im Sommer zum Verweilen und Genießen ein. Auch für Ihre Hochzeit, den Geburtstag oder die Betriebsfeier sind Sie bei uns perfekt aufgehoben.



GASTHAUS
STÖTTNER
BRÄU

VOHBURG



Im Chai 1 • 85119 Ernsgaden
Tel. 08452 1505 • reiterhof.schreiner@t-online.de
www.reitanlage-schreiner.de

Reiterstüberl Schreiner Hof

Küche: deutsch, bayerisch

Wir begrüßen Sie herzlich in unserer Gaststätte "Reiterstüberl". In familiärer Atmosphäre mit Blick in die Reithalle können Sie die Reiter auf dem Reitplatz oder vom Badesee aus beobachten und sich mit Kaffee, Kuchen oder etwas Deftigem verwöhnen lassen. Unsere Gaststätte bietet Platz für 60 Personen und unser über 100 Quadratmeter großer Biergarten lädt zum Verweilen ein. Gerne können Sie auch Geburtstage, Kindergeburtstage, Jubiläen und Weihnachtsfeiern bei uns veranstalten. Unser Gästehaus verfügt außerdem über vier Ferienwohnungen direkt am Hof.

WIR HABEN AUCH
einen Anbindeplatz für Pferde.

Schreiner  *Hof*



Manchinger Straße 29 • 85077 Manching-Oberstimm
Tel. 08459 33250 • info@hotel-euringer.de
www.hotel-euringer.de

Landgasthof Euringer

Küche: deutsch, bayerisch

Bereits seit vier Generationen stehen wir mit unserem Landgasthof in Oberstimm für Gastlichkeit, Gemütlichkeit und familiäre Wirtshauskultur. Unsere Küche spannt einen Bogen von traditionell bayerischen Gerichten bis hin zu kreativen Eigenkompositionen. Besonderen Wert legen wir auf hochwertige Produkte aus der Region und setzen voll und ganz auf hausgemacht.

WIR SIND STOLZ AUF
das Zertifikat „Top-
Ausbildungsbetrieb“.


LANDGASTHOF
EURINGER



Münchener Straße 115 • 85290 Geisenfeld-Zell
 Tel. 08452 390 • info@gasthof-birnthaler.de
www.gasthof-birnthaler.de

Gasthof Birnthaler

Küche: deutsch, bayerisch

Traditionell, bayerisch und gemütlich. So präsentiert sich der Gasthof Birnthaler, der zu den ältesten Gastwirtschaften im Landkreis Pfaffenhofen zählt. Der große Biergarten mit seinen schattigen Bäumen, die gut bürgerliche Küche sowie das süffige Augustiner laden zum Verweilen ein. Unser sehr persönlich geführter Familienbetrieb möchte Sie einladen, sich wie daheim zu fühlen. Kehren Sie ein in ein gut bayerisches Lokal mit traditionellen Gerichten und genießen Sie mit Freunden einen netten Abend. Auf Ihren Besuch freut sich Familie Kneidl und das Birnthaler-Team.

Gasthof Birnthaler



Birkenheide 1 • 85290 Geisenfeld
 Tel. 08457 308 • info@biergarten-birkenheide.de
www.birkenheide.com

Birkenheide

Küche: bayerisch

Aus Tradition seit 1948 – ein liebevoll gepflegtes Idyll, inmitten der Natur an einem kleinen See. Die Birkenheide ist nicht nur ein See-Biergarten, sondern eine Event-Location für private und geschäftliche Veranstaltungen – ruhig gelegen in der Nähe von Ingolstadt, Pfaffenhofen und Abensberg. Bei uns können Sie in stilvoll-herzlicher Atmosphäre genießen, feiern und tagen. Aus Liebe zur Region und der Qualität in der Küche legen wir großen Wert auf Nachhaltigkeit sowie Frische bei der Auswahl unserer Produkte. Denn Lebensmittel aus der Region bedeuten für uns Wertschöpfung durch Nachhaltigkeit und Zusammenhalt für unsere Heimat. Birkenheide liebt Euch!

birkenheide




Bachstraße 3 • 85290 Geisenfeld-Unterpindhart
Tel. 08452 608 • info@landgasthofrockermeier.de
www.landgasthof-rockermeier.de

Landgasthof Rockermeier

Küche: deutsch, bayerisch, international

Landgasthof Rockermeier – Feiern und Tagen auf dem Lande. Unser Gasthof besteht seit drei Generationen im Herzen der Hallertau. Ob Hochzeit,

Familienfeier oder Abschlussparty, wir sind auf

Feierlichkeiten bestens vorbereitet. Unser handwerklich gebrautes Bier stammt aus eigener Herstellung mit heimischen Produkten.

- Biergarten
- Kinderspielplatz
- Kleinkunstbühne

Wir freuen uns auf Sie!



Pörnbacher Straße 28 • 85084 Reichertshofen
Tel. 08453 7284 • info@hotel-haeussler.de
www.hotel-haeussler.de

Hotel – Restaurant – Café Häußler

Küche: deutsch, bayerisch

Das Häußler-Team verwöhnt Sie im gemütlichen Wirtshaus mit regionalen Schmankerl der bayerischen Küche und wechselnder Tageskarte, dazu gehören auch unsere Spargel- und Wildwochen. Die Sonnenterrasse lädt zum Verweilen ein, bei einem frisch gezapften Bier oder bei Kaffee und hausgemachten Kuchen. Die hauseigene Konditorei lässt das Kuchenherz höherschlagen. Im Häußler's können Sie zudem komfortabel nächtigen. Wir freuen uns auf Sie!

WIR SIND STOLZ AUF
unsere regionale und
schmackhafte Küche.





Pörnbacher Straße 29 • 85084 Langenbruck
Tel. 08453 3460 • info@gasthof-froehlich.de
www.gasthof-froehlich.de

Gasthof Fröhlich

Küche: deutsch, bayerisch

Der Gasthof Fröhlich ist ein Treffpunkt für alle. Ob Biergenießer, Weintrinker, Eisliebhaber, Brotzeitler oder Freunde der gutbürgerlichen Küche. Die verschiedenen Räume bieten Platz für Jedermann. Auch für Gruppen und Feiern jeglicher Art ist der Gasthof bestens geeignet. Beim Fröhlich werden die Speisen frisch für Sie zubereitet. Für Abwechslung sorgen verschiedene Aktions- und Saisonangebote. Der kleine schattige Biergarten und das hausgemachte Speiseeis laden besonders in den Sommermonaten zu einem Besuch ein.

WIR SIND BERÜHMT FÜR
den 1961 bei uns gegründeten
1. Nasenclub der Welt e.V.

*Gasthof
Fröhlich*
Bayerisches
Wirtshaus



Ingolstädter Straße 15 • 85309 Pörnbach
Tel. 08446 1304 • info@hotel-bogenrieder.de
www.hotel-bogenrieder.de

Gasthof Bogenrieder

Küche: deutsch, bayerisch

Genießen Sie in unserem Gasthof und Hotel die bayerische Küche mit vielen regionalen Schman-kerln, wie Braten, Schäufelr aus dem Holzofen, heimischen Spargel oder einer Brotzeit aus der familieneigenen Metzgerei. Ob Sie uns zu zweit oder im großen Rahmen besuchen, in unseren Gaststuben, in der neuen Brennerstube, im Festsaal oder im Biergarten – bei uns fühlen Sie sich immer wohl. Sie finden uns in zentraler Lage zwischen München und Ingolstadt.

Bogenrieder
GASTHOF & HOTEL
- seit 1873 -



Hauptstraße 27 • 85309 Pörnbach-Puch
Tel. 08446 9298006 • dorfheim@puch-online.de
www.pucher-dorfheim.de

Pucher Dorfheim

Küche: deutsch, bayerisch

Das Pucher Dorfheim ist das Wirtshaus im Ort, Herberge für Vereine und Raum für Geselligkeit, Brauchtum, Kultur und Bildung. Sie können das Pucher Dorfheim auch für Ihre Feierlichkeit oder Tagung nutzen. Mit Bewirtung oder im Mietbetrieb. Die Wirtsstube verfügt über 40 Sitzplätze, der durch eine mobile Trennwand abgeteilte Saal über weitere 95. Regelmäßig geöffnet ist am Freitagabend sowie zum sonn-täglichen Früh-schoppen.

UNSER AUSFLUGSTIPP:
Biergarten und Spielplatz
direkt am Dorfheim



PUCHER DORFHEIM

Wirtsstube • Saal • Bühne



Sportweg 18 • 85269 Rohrbach
Tel. 08442 9628611
franzwolf@zum-wirtshausfranz.com
www.zum-wirtshausfranz.de

Zum Wirtshausfranz

Küche: deutsch, bayerisch

Zum Wirtshausfranz ist eine bayerische Wirtschaft im Rohrbacher Vereinsheim. Egal, ob Sport oder Feiern, bei uns gibt es gemütliche Momente und spannende Abenteuer. Vereine, Kartenspieler, Stammtisch, Sitzungen oder allerlei Feiern sind bei uns möglich. Wir haben Platz für Veranstaltungen mit bis zu 120 Personen und für Tagungen mit bis zu 140 Personen. Unser Motto ist: geht nicht, gibt's nicht. Ab April 2024 auch mit schönem Kastanien-biergarten.

UNSERE BESONDERHEITEN:
leckere Schnitzel- und
Cordon bleu-Variationen

Zum Wirtshausfranz

Ein Landrat mit Chefkoch-Qualitäten

Schon mit 12 konnte er gedeckten Apfelkuchen backen. Als junger Mann war Albert Gürtner Zeltlagerkoch für 200 Kinder. Und heute als Landrat? Die Zeit zum Kochen, Einkaufen und Genießen nimmt er sich.

Kurz nach 13 Uhr im Landratsbüro. Gerade gab es eine belegte Breze. „Eine Ausnahme“, sagt Albert Gürtner. „Mittags bin ich eher Wenigesser.“ So bleibe er tagsüber fit, und es gab bereits ein gutes Frühstück mit selbstgemachtem Müsli oder der Lieblings-Himbeer-Marmelade. Abends wird im Hause Gürtner in Niederscheyern gekocht, be-

sonders gerne Gemüse. „Ich bin leidenschaftlicher Gemüsesesser“, offenbart der verheiratete Vater von zwei erwachsenen Kindern. Ob als Salat oder gekocht. „Gemüse lässt sich toll als Auflauf machen“, empfiehlt Gürtner – und hat klare Vorstellungen: Blumenkohl kommt bei ihm mit Béchamel und Käse daher, Rosenkohl muss mit Zwiebel und Speck bissfest angebraten sein. Die Liebe zum Gemüse stammt aus der Kindheit. „Meine Mutter hat sehr gute Suppen gekocht, Gemüse und Salat aus dem eigenen Garten. Recht oft hat es auch Mehlspeisen gegeben“, erinnert sich der heute 63-Jährige. Was er aus dieser Zeit vermisst? „Hollerkiacher – ungesund, aber absolut lecker“, lacht Gürtner.

Urlaubsgefühle am Wochenmarkt

Gefreut hat er sich auch, als er neulich bei einer Landkreis-Tour in einem Hofladen Eierlikör gekauft hat. Der war „dick, schwerfällig, wie früher zu Weihnachten.“ Überhaupt kauft Gürtner gerne bei Direktvermarktern. „Man sieht, wo es herkommt, es ist regional erzeugt und frisch“. Auch den samstäglichen Markt-Besuch genießt er. „Das ist fast wie Urlaub“. Und jede Menge Gemüse gibt es dort schließlich auch für die Küche des Landrats.



Albert Gürtner ist der Landrat des Kreises Pfaffenhofen a.d. Ilm.



Metzgerbräustraße 2 • 86558 Hohenwart
Tel. 08443 219 • schwarzbauer@metzgerbraeu.de
www.metzgerbraeu.de

Gasthof Metzgerbräu

Küche: deutsch, bayerisch, international

Der Gasthof Metzgerbräu – bayerische Gastlichkeit und Kulinarik seit 115 Jahren. Genießen Sie unsere feinen Spargel- und Wildköstlichkeiten in unserem Gasthof mit Kastanienbiergarten oder lassen Sie sich mit unseren Menüreationen in einem unserer stilvollen Gasträume verwöhnen. Unser moderner Gasthof zeichnet sich durch eine außergewöhnlich gute, regionale und saisonale Küche aus. Von der Feier im kleinen Rahmen bis zu Veranstaltungen mit bis zu 110 Personen haben wir die passenden Räumlichkeiten in unserem Gasthof für unsere Gäste parat. Erfahren Sie Wissenswertes über die Braukunst in unseren Kursen und genießen Sie unser Biermenü.

WIR SIND BERÜHMT FÜR
unsere Gasthausbrauerei.



Marktplatz 5 • 85283 Wolnzach
Tel. 08442 60607 • info@zur-post-wolnzach.de
www.zur-post-wolnzach.de

Gasthof zur Post

Küche: bayerisch, international

„Griast Eich“ im Herzen der Hallertau! Bei uns treffen Tradition & Moderne aufeinander. Bayerische & kreative Küche, süffige Biere und eine urige und gleichzeitig lebendige Atmosphäre. Wir legen höchsten Wert auf die Qualität der angebotenen Speisen und Getränke! Unsere regionalen Erzeuger helfen uns mit fairer Tierhaltung, heimischer Produktion, saisonalen & innovativen Produkten, kreativ sein zu dürfen! Auch unsere neue Weinkarte möchten wir Ihnen ans Herz legen – von „jung und wild“ bis hin zu traditionell.

WIR SIND STOLZ AUF
unsere vielen regionalen Erzeuger und Partner.

„Griast Eich“ im Herzen der Hallertau! Bei uns treffen Tradition & Moderne aufeinander. Bayerische & kreative Küche, süffige Biere und eine urige und gleichzeitig lebendige Atmosphäre. Wir legen höchsten Wert auf die Qualität der angebotenen Speisen und Getränke! Unsere regionalen Erzeuger helfen uns mit fairer Tierhaltung, heimischer Produktion, saisonalen & innovativen Produkten, kreativ sein zu dürfen! Auch unsere neue Weinkarte möchten wir Ihnen ans Herz legen – von „jung und wild“ bis hin zu traditionell.





Ziegelstraße 4 • 85283 Wolnzach
Tel. 08442 5079275 • info@grantlerwirt.de
www.grantlerwirt.de

Grantlerwirt

Küche: deutsch, bayerisch

Willkommen im
Grantlerwirt,
dem bayerischen

Wirtshaus in Wolnzach! Original bayerische Küche und süffige Biere der Augustiner Brauerei München erwarten Sie bei uns. Zudem finden Sie regionale Biere wie von Müllerbräu aus Pfaffenhofen und Urban Chestnut aus Wolnzach auf unserer Karte. Wir bieten bestes Preis-Leistungsverhältnis. Genießen Sie unter anderem unsere „All you can eat-Abende“ in unseren gemütlichen Gasträumen wie die Wirts- oder Grantlerstube. Unser Veranstaltungssaal bietet Platz für bis zu 350 Personen. Auch Tagungen sind bei uns möglich. Im Sommer lädt unser großer Biergarten zum Verweilen ein.

WIR SIND STOLZ AUF
unser bayerisches Ambiente.



Kohlstattweg 15 • 85276 Pfaffenhofen-Förnbach
Tel. 08441 71712 • holledauerhuette@gmx.de
www.dav-pfaffenhofen.de/huetten/
holledauer-huette

Holledauer Hütte

Küche: deutsch, bayerisch

Herzlich willkommen
in der Holler-
dauer Hütte!

Unsere bayerische Gaststätte befindet sich in idyllischer Lage im Pfaffenhofener Ortsteil Förnbach und ist das ideale Ausflugsziel für die ganze Familie. Ob Geburtstage, Familienfeiern oder Firmenevents – für Veranstaltungen mit bis zu 100 Personen sind wir bestens ausgestattet: zwei Gasträume, Sonnenterrasse und ein großer Garten mit Spielplatz warten auf Sie. Kommen Sie in unsere DAV-Hütte und lassen sich verwöhnen, von mittwochs bis samstags ab 18 Uhr und sonntags ab 11 Uhr. Nach Vereinbarung auch zu anderen Zeiten geöffnet! Reservierung erforderlich! Wir freuen uns auf Sie!

WIR SIND BERÜHMT FÜR
echte bayerische Küche
und Gastfreundschaft.





Ingolstädter Straße 36 • 85276 Pfaffenhofen
Tel. 08441 7857748 • info@wirtshaus-alte-eiche.de
www.wirtshaus-alte-eiche.de

Wirtshaus Alte Eiche

Küche: deutsch, bayerisch, regional, saisonal

Die Alte Eiche steht für eine traditionelle und modern interpretierte Küche. Dabei setzen wir auf nachhaltige und regionale Produkte in bester Qualität. Neben unserer saisonal wechselnden Abendkarte bieten wir auch ein wechselndes Mittagsmenü, das Sie in der gemütlichen Wirtsstube oder in unserem im Innenhof liegenden Biergarten genießen können – in Pfaffenhofen eine echte Seltenheit.



Hauptplatz 2 • 85276 Pfaffenhofen
Tel. 08441 4009110 • hotel@muellerbraeu.com
www.muellerbraeu.com

Hotel & Brauereigasthof Müllerbräu

Küche: deutsch, bayerisch, international

Regionaler Genuss aus der Hallertau. Bei uns erwarten Sie hohe Quali-

tät, Gemütlichkeit und exzellente bayerische Küche. Es gibt wohl nur wenige Momente, bei denen Körper und Geist so leicht in Einklang zu bringen sind, wie bei einem herrlichen Essen. Unser Küchenchef und sein Team kreieren Speisen aus frischen Produkten und Erzeugnissen der Region. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

WIR SIND STOLZ AUF
unsere mit 3 Rauten „Ausgezeichnete Bayerische Küche“.





Holledaustraße 3
85301 Schweitenkirchen-Geisenhausen
Tel. 08441 5020
liebhardt.geisenhausen@t-online.de

Hotel – Gasthof Liebhardt

Küche: deutsch, bayerisch

Grüß Gott im Gasthof Liebhardt – wir heißen Sie in unserem Hause herzlich willkommen. In unseren gemütlichen Wirtsräumen verwöhnen wir Sie mit bayerischen Speisen, speziellen Gerichten der Region sowie Wildgerichten. Der Gasthof Liebhardt ist ein traditionsreiches Haus, in dem der persönliche und familiäre Kontakt großgeschrieben wird. Wir legen Wert auf heimische Biere und regionale Produkte. Für Familien-, Geburtstags- oder Betriebsfeiern bieten wir Ihnen die entsprechenden Räumlichkeiten und das passende Menü. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



Hauptstraße 37 • 85276 Hettenshausen
Tel. 08441 9789
service@gasthof-schraetzenstaller.de
www.gasthof-schraetzenstaller.de

Gasthof Schrätzenstaller

Küche: deutsch, bayerisch

WIR SIND STOLZ AUF
unseren neuen Rosengarten
für Feiern im Freien.

Lassen Sie sich unsere herzhafte Küche in traditioneller Atmosphäre schmecken, nutzen Sie unsere Räume für Veranstaltungen oder bleiben Sie über Nacht. Suchen Sie nach einem passenden Ort für Ihr Event? Egal, ob Seminar, Klassentreffen, Hochzeit oder Konzert – wir bieten Ihnen die passenden Räumlichkeiten und eine flexible Bewirtung für jeden Anlass! Ab sofort können Sie auch unseren wunderschönen Rosengarten für Ihre Feier nutzen. Perfekt für alle, die gerne im Freien feiern oder tagen. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!


Schrätzenstaller
Restaurant | Hotel | Biergarten | Festsaal



Waldspielplatz 1 • 85276 Hettenshausen
Tel. 08441 7894141
www.mtv-paf.de (Rubrik Waldspielplatz)

Gaststätte Waldspielplatz

Küche: deutsch, kroatisch

Genießen Sie unsere deutsche und kroatisch-mediterrane Küche. Direkt am schönen Waldrand gelegen, finden bis zu 200 Personen in unserem romantischen Biergarten Platz. Der große Spiel- und Sportplatz nebenan lädt besonders die kleinen Gäste zum Toben ein. Im Haus ist unser Saal für Feiern mit bis zu 100 Personen geeignet.

Gerne begrüßen wir Sie auch in unserer gemütlichen bayerischen Gaststube.

WIR SIND BERÜHMT FÜR
unsere rustikalen Grill-
und Schnitzelplatten.



Scheyrenplatz 1 • 85298 Scheyern
Tel. 08441 27890 • info@klosterschenke-scheyern.de
www.klosterschenke-scheyern.de

Klosterschenke Scheyern

Küche: deutsch, bayerisch, international

Gastfreundschaft aus Tradition wird hier gelebt. Die Klosterschenke im berühmten Kloster Scheyern bietet Ihnen ein hervorragendes Restaurant in der Klosterstube, ein historisches Bräustüberl und einen urigen Biergarten. Unser kulinarisches Angebot beginnt bei bayerischen Klassikern und reicht bis hin zur internationalen Küche. Auch Firmenfeiern und Hochzeiten können bei uns hervorragend gefeiert werden. Die Klosterschenke freut sich auf Ihren Besuch!





Pfaffenhofer Straße 8 • 85293 Reichertshausen
Tel. 08441 2387 • info@gasthof-fuchs.de
www.gasthof-fuchs.de

Gasthof Fuchs

Küche: deutsch, bayerisch

Herzlich willkommen im Gasthof Fuchs. Wir bieten Ihnen eine Gaststube für gemütliches Zusammen-treffen, ein Nebenzimmer, in dem Sie separat genießen können und einen Saal für bis zu 100 Personen, den man für Feiern ebenso nutzen kann, wie für Tagungen. An sonnigen Tagen empfehlen wir den schattigen Biergarten mit alten Kastanien-bäumen. Für das leibliche Wohl sorgt unsere gut bürgerliche Küche, die sich seit jeher verpflichtet sieht, die Gäste mit der traditionellen bayerischen Küche zu verwöhnen. Unsere kürzlich modernisier-ten Zimmer bieten behag-lichen Komfort und laden auch zu längeren Aufent-halten ein.



Scheyerer Straße 3
85293 Reichertshausen-Langwaid
Tel. 08137 809066 • mail@maurerwirt.de
www.maurerwirt.de

Gasthof Zum Maurerwirt

Küche: deutsch

Gourmetküche mitten auf dem Land. Wenn es nach den renommierten Restaurantführern geht, dann steht die kulinarische Hochburg des Landkreises in Reichertshausen-Langwaid – der Gasthof zum Maurerwirt. Dem Gault Millau ist die mediterran inspirierte, vorwiegend aus heimischen Zutaten kreierte Feinschmeckerküche von Inhaber und Kü-chenchef Georg Grimm 14 Punkte und eine Haube wert, knapp an der Grenze zur zweiten Haube. Der Varta-Führer würdigt sie mit zwei Diamanten und der Guide Michelin mit zwei Bestecken. Und alle sind sich einig: Der Weg aufs Land lohnt sich für Genießer.





Am Anger 1 • 85305 Jetzendorf-Hirschenhausen
Tel. 0173 9471942 • gasthaushecht@t-online.de
www.gasthaushecht.de

Gasthaus Hecht

Küche: deutsch, bayerisch

Religiöser und weltlicher Mittelpunkt des Dorflebens: Auf dem Land bilden

Kirche und Wirtshaus traditionell eine „Einheit“.

Auch unser Gasthaus befindet sich am Dorfanger in unmittelbarer Nachbarschaft des schmucken Hirschenhausener Kirchleins. Es besteht nachweislich seit 1880, wird in vierter Generation von unserer Familie geführt und öffnet auf Vorbestellung für Ihre Veranstaltung. Höchste Qualität in absoluter Frische aus heimischen und zum großen Teil selbst erzeugten Produkten sind das beste Rezept für unsere hausgemachten Spezialitäten! So lautet unsere Philosophie im Gasthaus und in der Küche.

UNSERE SPEZIALITÄT:
frisch gekochte Wildgerichte



HECHT

Gasthaus | Biohof | Wild



*Schon
gewusst...*

... dass bis ins 17. Jahrhundert Wein und nicht Hopfen in unserer Gegend angebaut wurde? In der so genannten „Kleinen Eiszeit“ wurde es für den Weinanbau zu kalt.

Restaurants



Kirchplatz 4 • 85290 Geisenfeld
Tel. 08452 4410787
info@maximiliansgeisenfeld.com
www.maximiliansgeisenfeld.com

Restaurant maximilian's

Küche: klassisch, regional und saisonal

Wir heißen Sie seit März 2023 im neu eröffneten Restaurant maximilian's herzlich willkommen. Wir kreieren für Sie eine regelmäßig wechselnde Speisekarte mit saisonalen & regionalen Gerichten sowie den Tagesempfehlungen auf der Tafel. Über den Nachmittag hinweg gibt es eine kleine Karte sowie eine Auswahl an Kuchen. Sie finden bei uns auch einen gemütlichen Platz an der Bar oder in einer unserer Lounges für einen Drink. Den Sommer können Sie auf unserer Terrasse mit Blick auf den Stadtplatz genießen. Gerne planen wir zusammen mit Ihnen Ihre Hochzeit, eine Geburtstagsfeier oder alle anderen Anlässe, die es zu feiern gibt. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

m
maximilian's



Goethestraße 14 • 86558 Hohenwart
Tel. 08443 469 • info@lacorona-hohenwart.de
www.lacorona-hohenwart.de

Pizzeria und Eisdiele La Corona

Küche: italienisch

Erstmals eröffnet wurde das La Corona im Jahre 1985 durch Giuseppe Sciuto, von seinen Gästen immer liebevoll „Pippo“ genannt, damals noch am Hauptplatz. Heute verwöhnt Sie unser Team rund um Sohn Manuel mit italienischen Speisen. In sehr schönem Ambiente haben wir Platz für bis zu 60 Gäste im Innenbereich sowie im Sommer für weitere 60 Gäste im Außenbereich. Egal, ob bei einer Geburtstagsparty, als coole Erfrischung beim Firmenevent, Hochzeiten oder jeglichen weiteren Anlässen – der La Corona-Anhänger versorgt Sie mit frischem Eis und exzellentem Barista-Kaffee.



Scheyerer Straße 36 • 85276 Pfaffenhofen
Tel. 08441 8792368 • mail@pafs-bar.de
www.pafs-bar.de

Paf's Bar & Grill

Küche: deutsch, international, Steakhouse

Der Grill ist das Highlight unseres Restaurants, deswegen haben wir den Blick in die Küche für Sie offengelassen. Frische Zutaten und traditionelles Handwerk treffen auf Grilltechnik mit 450 Grad, die Lust, Neues zu probieren und Altbewährtes zu bewahren. Gelebte Bar-Kultur nebenan, dafür sorgt unsere Cocktailkarte, die für jeden das Richtige bietet. Auf Ihren Besuch freut sich das Paf's-Team.

WIR SIND BERÜHMT FÜR
unseren Burger &
Ribs Tuesday.





Wiesengrund 1 • 85276 Pfaffenhofen-Uttenhofen
 Tel. 08441 8799677
kontakt@fischerhütte-kleincanada.de
www.fischerhütte-kleincanada.de

Fischerhütte Klein-Canada

Küche: deutsch, bayerisch, international

Herzlich willkommen in der Fischerhütte Klein-Canada in Uttenhofen. Genießen Sie unser gemütliches Lokal inmitten der herrlichen Natur des Naherholungsgebiets Pfaffenhofen mit seinen romantischen Fischweihern. Eine gepflegte Gastlichkeit und der persönliche Kontakt zu unseren Gästen sind uns wichtig. Hier können Sie sich mit gut bürgerlicher Küche zu erschwinglichen Preisen verwöhnen lassen. Unsere Küche bietet neben saftigen Fleischgerichten von heimischen Tieren auch frischen Fisch, wozu wir Ihnen die guten Biere der heimischen Brauerei Müllerbräu sowie liebevoll ausgewählte Weine reichen. Auch Ihre Feste und Feierlichkeiten richten wir gerne aus. Für größere Feiern haben wir einen Saal, der bis zu 80 Gäste fasst.

WIR SIND BERÜHMT FÜR
 unseren fangfrischen Fisch.



Leithöhe 1 • 85301 Schweitenkirchen
 Tel. 08444 9246277 • info@v-heim.de
www.v-heim.de

V-Heim Gaststätte & Sportsbar

Küche: deutsch, bayerisch

Lassen Sie sich von uns in einer angenehmen, modernen und gemütlichen

WIR SIND BERÜHMT FÜR
 unseren Zwiebelrost- und
 Spanferkelrollbraten.

Atmosphäre im Herzen der Hallertau verwöhnen. In unserem Lokal bieten wir Ihnen an Sonn- und Feiertagen eine gut bürgerliche Küche mit abwechslungsreichen Schmankerln. Egal, ob Taufe, Kommunion, Firmung, Hochzeit oder Familienfeier, bei uns finden Sie für jeden Anlass die passende Räumlichkeit mit ansprechendem Ambiente. Ein neu gestalteter Spielplatz in Sichtweite unserer Terrasse lässt auch für die Kleinen keine Wünsche offen. Wir freuen uns über Ihren Besuch und wünschen Ihnen schöne Stunden bei uns!





Kammererberg 21 • 85293 Reichertshausen
Tel. 08441 4008884 • mail@le-ptit-lolo.de
www.le-ptit-lolo.de

Le p'tit Lolo

Küche: bayerisch, französisch

Im stilvoll eingerichteten Lokal servieren wir Ihnen frische französische und bayerische Küche in entspannter Atmosphäre. Im Sommer ist zudem unsere sehr schöne Terrasse geöffnet. Zusätzlich zu unserer Speisekarte bieten wir Ihnen an jedem 1. und 2. Samstag im Monat ein besonderes Schmankerl an. An allen anderen Samstagen können Sie unser Lokal für Ihren Geburtstag, Ihre Familien- oder Firmenfeier (in geschlossener Gesellschaft) buchen. Reservierungen und Anfragen unter 0176 99953967.

WIR SIND STOLZ AUF
unsere bayerische und
französische Küche.



*Schon
gewusst...*

... dass auf nur einem Quadratmeter Hopfengarten so viel Hopfen wächst, um daraus 200 bis 300 Liter Helles zu brauen? Dafür braucht man etwa 100 Gramm Hopfen pro 100 Liter Bier.

Cafés, Bistros und Bars



Weierhewiesen 4 • 85126 Münchsmünster
Tel. 08402 2190900
mail@begegnungshaus-hollerhof.de
www.begegnungshaus-hollerhof.de

Das Holler

Küche: deutsch

Das Holler in Münchsmünster bietet Ihnen eine große Frühstücksauswahl und von Montag bis Freitag einen abwechslungsreichen Mittagstisch mit wöchentlich wechselnden Gerichten. Zudem bereichern selbstgebackene Kuchen, Bauernhofeis und herzhafte Kleinigkeiten unser Tagesangebot. Genießen Sie Ihren Besuch im lichtdurchfluteten Raum, eingebettet in die ländliche Atmosphäre des Hollerhofs mit Garten- und Parkcharakter. Bei gutem Wetter bieten wir unsere Speisen und Getränke auf der Terrasse an. Das Holler ist nicht nur räumlich barrierefrei. Im Sinne der Inklusion arbeiten bei uns Menschen mit und ohne Behinderung gemeinsam.





Donaustraße 7 • 85088 Vohburg
Tel. 08457 930104 • visavisvohburg@t-online.de

Bistro-Pension „Vis-a-Vis“

Küche: deutsch

Im Zentrum der historischen Herzogstadt Vohburg liegt das Bistro-Pension „Vis-a-Vis“. Das Team verwöhnt Sie neben einer deutschen Küche, auch mit einer Vielzahl an Whiskeysorten. Durch die gemütliche und einladende Atmosphäre ist das „Vis-a-Vis“ Treffpunkt für Jung und Alt. Täglich geöffnet ab 18 Uhr. Dienstags Ruhetag.

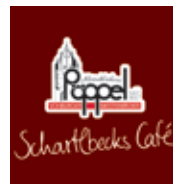


Hohenstaufenstraße 2 • 85088 Vohburg
Tel. 08457 9144 • info@baeckerei-poeppel.de
www.baeckerei-poeppel.de

Schartlbecks Café

Küche: deutsch

In Schartlbecks Café und unserem neuen Hofcafé bieten wir Ihnen einen Treffpunkt in Vohburg zum Frühstück und für den Nachmittagskaffee. Neben Süßigkeiten und Kaffeespezialitäten finden auch Freunde für Herzhaftes das passende Angebot: warme und kalte Snacks, Suppen, köstliche Salate und eine Frühstücksvielfalt, die jedem etwas bietet. Natürlich erwartet Sie auch eine große Auswahl an Broten, Semmeln, Torten, Kuchen, Plunder- und Blätterteiggebäck – frisch aus unserer Backstube.





Ulrich-Steinberger-Platz 3 • 85088 Vohburg
Tel. 08457 9344890
info@stadtdcafeherrmann-vohburg.de
www.stadtdcafeherrmann-vohburg.de

Hermann's

Küche: bayerisch, international

Wir begrüßen Sie im Hermann's. Sie finden uns direkt am Stadtplatz in Vohburg. Bei uns genießen Sie bayerische Schmankerl, Burger, Wraps, Flammkuchen und Salate. Auch finden Sie bei uns eine gute Auswahl von Kuchen und hausgemachten Torten sowie leckeren Kaffee von District V aus Manching. Ebenso servieren wir Eis vom Funck aus Dörndorf. Sonntags gibt es von 9 Uhr bis 11 Uhr Frühstück à la Carte. Wir haben Platz für jegliche Art von Feierlichkeiten mit bis zu 100 Personen.

UNSER TIPP:
Sonntags Schäufelr und
Krustenbraten



Kolpingstraße 1 • 85107 Baar-Ebenhausen
Tel. 08453 4759691
yvonne.meister@cafemeisterwerk.de
www.cafe-meisterwerk-baar-ebenhausen.metro.biz

Café Meisterwerk

Küche: deutsch

Nach zahlreichen Hürden und mit viel Fleiß ist endlich im November 2022 mein Traum in Erfüllung gegangen, das „Café Meisterwerk“. Mein Mann und mein Schwiegervater hatten ganze Arbeit geleistet, dass mein Traum vom Café in Erfüllung gehen konnte. Ich für meinen Teil hatte die Gestaltung in die Hand genommen und mit viel Liebe eingerichtet, sowie die Terrasse und den schönen Garten mit Brunnen und Sandkasten für die Kleinen gestaltet. Damit sich meine Gäste richtig wohlfühlen, verwöhnen wir Sie mit einem leckeren Frühstück und einem der leckersten Kaffees. Aus Meisterhand gemachter Kuchen und für den kleinen Hunger haben wir natürlich auch etwas. Wir, das Team, freuen uns, Sie bald bei uns begrüßen zu dürfen.





Stadtplatz 2 • 85290 Geisenfeld
 Tel. 0177 6886045
info@cafeamstadtplatz-geisenfeld.de
www.cafeamstadtplatz-geisenfeld.de

Café am Stadtplatz

Küche: deutsch

Herzlich willkommen in unserem neu eingerichteten Café am Stadtplatz in Geisenfeld! Hier können Sie drinnen oder draußen in gemütlicher Atmosphäre selbstgebackenen Kuchen, Tees aus eigenem Anbau und hervorragenden Kaffee genießen. Auch bei unserem reichhaltigen Frühstück legen wir sehr großen Wert auf Qualität und Regionalität, weshalb wir die Wurst von der Metzgerei Bauer nebenan, den Käse vom Wochenmarkt in Ingolstadt und die Eier vom Schneiderhof in Geisenfeld beziehen. Alle unsere selbstgemachten Kuchen und Torten können Sie auch gerne zu Hause genießen. Verschiedene einzelne Stücke oder ganze Kuchen und Torten auf Vorbestellung!



Augsburger Straße 11 • 85290 Geisenfeld
 Tel. 08452 7359259 • info@evas-cafe.de
www.evas-cafe.de

Evas Café

Küche: international

Evas Café in Geisenfeld in der schönen Hallertau symbolisiert vor allem Leidenschaft für guten Geschmack. Zentral gelegen inmitten des KH-Hotels mit ausreichend Parkmöglichkeiten. Ob ein gemütliches Frühstück, während die Kleinen in unserer Spielecke toben, oder ein entspanntes Abendessen – genießen Sie einfach eine kleine Auszeit. Im Sommer auch gerne auf unserer Terrasse. Konferenzmöglichkeiten sind ebenfalls vorhanden. Wir freuen uns auf Sie!

WIR SIND BERÜHMT FÜR
 ein tolles Frühstück und
 unsere leckeren Burger.

Evas
 café • lounge • restaurant

So schmeckt der Frühling

Nicht schon wieder Hollandaise: Spargel mal anders

SPARGELQUICHE

Ein Rezept von Natalie I., 46. Schrobenshausener Spargelkönigin

Mürbeteig

250 g Mehl
1 TL Salz
120 g Butter
1 Ei

Füllung

1 kg weißer Spargel
1 TL Salz
1 Prise Zucker
300 g Sahne
3 Eier
100 g geriebener Käse
1 EL Stärke
Petersilie
Salz, Pfeffer

*VARIANTE
Eine Spargelquiche schmeckt
auch sehr lecker mit
grünem Spargel und Schinken!*

1 Mehl mit Salz mischen, Butter, Ei und 2–3 EL kaltes Wasser zugeben. Alles zu einem glatten Teig kneten und in eine Folie wickeln, mindestens 15 Minuten kaltstellen.

2 In der Ruhepause kann der weiße Spargel geschält werden. (Tipp: An vielen Spargelverkaufsstellen sind Schäler zu erwerben, mit denen das Schälen besser von der Hand geht.) Anschließend wird dieser in 3–4 cm lange Stücke geschnitten.

3 Wasser mit Zucker und Salz in einen Topf geben und aufkochen. Darin den Spargel 6–8 Minuten halb gar kochen.

4 Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Springform (Ø 26 cm) einfetten. Mürbeteig auf einer bemehlten Fläche ausrollen und den Teig in die Form legen und andrücken. Den Boden mit der Gabel mehrmals einstechen.

5 Spargel in die Form geben, Sahne mit Eiern verrühren. Gewürze, Käse, Stärke und Petersilie einrühren. Sahne-Mix über den Spargel gießen. Backzeit ca. 35 Minuten



Spargelkönigin
Natalie Fluhr



So schmeckt der Frühling

Jetzt schmecken Bärlauch, Osterschinken, Holundersirup & Co.

MÄRZ Die ersten wärmenden Sonnenstrahlen. Der erste Spargel spitzt hervor. Die ersten frischen Kräuter zeigen sich. Zum Beispiel der Bärlauch, der in den letzten Jahren eine enorme Karriere hingelegt hat, vom Heilkraut aus den Donauauen zum knoblauch-würzigen Begleiter der Frühjahrs-küche. Einfach frisch gehackt über die Spaghetti streuen – wunderbar!

APRIL Zur Osterzeit wird's traditionell: Bunt gefärbte Eier natürlich. Osterzopf aus Hefe, Mandeln und – wer's mag – Rosinen. Greicherts (Geräuchertes) und Osterschinken, ein besonders saftiger

Kochschinken aus der „Nuss“ des Schweineschlegels. An Karfreitag isst sogar der Holledauer Fisch, am liebsten Steckerlfisch von Makrele oder Forelle (wobei natürlich nur letztere regional sein kann).

MAI Endlich – die Erdbeeren werden rot. Was wir nicht gleich naschen, mixen wir Ruck-Zuck mit der Frühjahrmilch aus dem Hofladen zum gesunden Regional-Shake. Wer auf Modegetränke à la Hugo steht, kann jetzt Holunderblüten sammeln und mit Zucker zu Sirup kochen. Und nach all dem Süßen: Ein knackiger Salat mit Radieserl und Schnittlauch-Dressing – natürlich frisch aus regionalem Anbau.





Preysingstraße 9 • 85283 Wolnzach
Tel. 08442 9583333
info@baeckerei-hermann-haeussler.de
www.baeckerei-hermann-haeussler.de

Bäckerei Häußler

Küche: deutsch, bayerisch

Unsere Backstube liegt im Herzen der Hallertau. In ihr fertigen wir tagtäglich Backwaren mit dem Anspruch an höchste Qualität. Keine Produktionsstraßen und Industriemaschinen! Jedes Brot wird liebevoll mit den Händen bearbeitet und jede Breze noch selbst geschwungen. Als Familienbetrieb in 4. Generation haben wir uns über die Jahre ein Netzwerk aus regionalen Lieferanten aufgebaut, auf das wir bis heute zurückgreifen. In unserem neuen Café in Wolnzach können Sie sich vor Ort unsere Backwaren & Bowls schmecken lassen oder ausgiebig frühstücken.



WIR SIND BERÜHMT FÜR
unsere hausgemachten
Kuchen.



Hauptplatz 20 • 85276 Pfaffenhofen
Tel. 08441 7873999 • hello@1197.bar
www.1197.bar

Bar 1197

Küche: international

Ob mit Arbeitskollegen zum Drink nach Dienstschluss, in romantischer Zweisamkeit, auf einen Prosecco nach dem Marktbesuch am Wochenende oder für einen gemütlichen „Ratsch“-Abend mit guten Freunden: Das 1197 ist einer der schönsten Orte, sich in Pfaffenhofen zu treffen. Die Idee hinter der 1197 Bar auf dem Hauptplatz: Modernes „High-End Bartending“ in einem der wohl geschichtsträchtigsten Gebäude im Zentrum Pfaffenhofens. Im altherwürdigen Gewölbe warten flüssige Schätze auf ihre Entdecker und Genießer. Ein Ort, an dem jeder besondere Gastlichkeit und detaillierte Aufmerksamkeit erhält. Kommunikativ und dynamisch darf es hier zugehen!





Löwenstraße 6 • 85276 Pfaffenhofen
Tel. 08441 2782512 • info@cafe-agil.de
www.cafe-agil.de

Café Agil

Küche: deutsch, international

Sie finden das Café Agil im Zentrum von Pfaffenhofen. Im Café wird täglich frisch und mit Liebe gekocht und gebacken. Frisch gebackene Kuchen, leckere Waffeln, selbstgemachte Speisen und Cremes und ein täglich wechselnder Mittagstisch erwarten Sie – übrigens alles auch zum Mitnehmen! Bis auf wenige Ausnahmen sind alle Produkte als glutenfreie und vegane Varianten erhältlich. Dabei wird auf Konservierungsstoffe, künstliche Aromen und sonstige chemische Zusätze verzichtet. Zudem wird auf regionalen und bewussten Einkauf, auf saisonale Obst- und Gemüseauswahl und nachhaltige Produkte geachtet. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.



Hofberg 7 • 85276 Pfaffenhofen
Tel. 08441 7977661 • info@cafe-hofberg.de
www.cafe-hofberg.de

Cafe Hofberg

Küche: deutsch, bayerisch, international

Mitten im Herzen von Pfaffenhofen in unmittelbarer Nähe zum Hauptplatz finden Sie das Cafe Hofberg im städtischen Bürgerzentrum Hofberg. Zur Mittagszeit (11.30–14.00 Uhr) bieten wir Ihnen frisch zubereitete, regionale und saisonale Speisen an. Hausgemachte Kaffee- und Kuchenspezialitäten laden zum Verweilen in gemütlicher Atmosphäre im Cafe oder auf der Sonnenterrasse ein. Feiern Sie bei uns im Cafe mit bis zu 25 Personen oder im Hofbergsaal mit bis zu 70 Personen. Auf unserer Website finden Sie die wöchentlich wechselnde Mittagskarte. Das Team vom Cafe Hofberg freut sich auf Ihren Besuch.





Münchener Straße 1 • 85276 Pfaffenhofen
Tel. 08441 7975030 • ciao@amici-paf.de
www.pafsalat.de

Amici | Salat-Café-Bar

Küche: international

Sie finden uns nur 50 Meter vom Rathaus entfernt. Hier stehen Qualität und Frische an erster Stelle. Deshalb beziehen wir unser Obst und Gemüse direkt aus der Region. Neben Salaten und Bowls erhalten Sie bei uns auch verschiedene Pasta-Gerichte und hausgemachte Kuchen. Viele unserer Produkte sind glutenfrei, vegetarisch oder sogar vegan verfügbar. Das Amici-Team freut sich schon auf Ihren Besuch!

WIR SIND BERÜHMT FÜR
vegane & vegetarische Vielfalt.

Amici
Salat • Café • Bar



Michael-Weingartner-Straße 2
85276 Pfaffenhofen
Tel. 08441 477 080 • info@wiesender.de
www.wiesender.de

Naturbackstube Wiesender

Küche: deutsch, bayerisch

Der Stammsitz der Naturbackstube Wiesender in Pfaffenhofen bietet mehr als nur Backwaren. Neben Frühstück und Snacks erwarten Sie hausgemachte, saisonale Leckereien. Zusätzlich zur großzügigen Sonnenterrasse und dem Abenteuer-Spielplatz gibt es einen spannenden Lehrpfad, der durchs Gebäude bis zur gläsernen Backstube führt. Auch Firmenfeiern oder private Feste finden hier ein modernes Ambiente.





Hauptplatz 27 • 85276 Pfaffenhofen
Tel. 08441 7890600 • info@secolino.cafe
www.secolino.cafe

Secolino Cafe & Weinbar

Küche: international

Genießen Sie einen spektakulären Ausblick am Hauptplatz 27 in Pfaffenhofen.

Bio & Fairtrade Espresso, Cappuccino oder Kaffee am Brunnen des Stadthauses. Sie können gemütlich Prosecco oder Wein trinken, sich mittags stärken oder am Nachmittag bei Kaffee und Kuchen Entspannung finden. Die typisch italienische Kaffeebar ist ein Treffpunkt für Jung und Alt. Die Begegnung von Menschen steht im Vordergrund. Einfach auf einen Ratsch vorbeikommen oder mit Freunden treffen und das Stadtgeschehen beobachten. Die Vinothek bietet beste Weine, edle Spirituosen und feinste Spezialitäten.

WIR SIND STOLZ AUF
unsere Gold-prämierten
Bio & Fairtrade-Produkte.

SÉCOLINO



Am Flusssufer 1 • 86558 Hohenwart
Tel. 08443 926538 • info@cafe-bloom.de
www.cafe-bloom.de

Cafe bloom

Küche: deutsch, italienisch, international

Idyllisch am Flusssufer der Paar, im Herzen von Hohenwart, liegt das Cafe

bloom in unserer wunderschönen Gärtnerei. Wir freuen uns, unsere Leidenschaft für Kaffee und unsere Liebe zu gutem Essen mit Ihnen zu teilen. Das bloom ist eine Herzensangelegenheit unserer Familie. Entsprechend wichtig ist es uns, zu wissen, woher die Produkte stammen, die wir Ihnen servieren. Vieles kommt natürlich aus dem eigenen Garten. Wir legen großen Wert auf Bio-Qualität und bei zugekauften Waren auch auf Regionalität. Lassen Sie die Seele baumeln und gönnen Sie sich eine kleine Auszeit vom Alltag.

WIR SIND BERÜHMT FÜR
unsere hausgemachten
Kuchen.

CAFE
bloom



Obere Dorfstraße 12
85301 Schweitenkirchen-Sünzhausen
Tel. 08444 498 • info@mions-cafe.de
www.mions-cafe.de

Mion's Café

Küche: deutsch, bayerisch, international

Genießen Sie eine kurze Auszeit vom Alltag in unserem gemütlichen Gastraum oder im hellen Wintergarten. Im Sommer auch gerne auf der Sonnenterasse. Starten Sie hierbei mit unseren wunderbaren Frühstücksvariationen in den Tag. Auch bieten wir täglich eine kleine Auswahl an warmen Gerichten. Oder erfreuen Sie sich an den selbstgemachten Kuchen und Torten sowie ausgewählten Kaffee- und Teespezialitäten. Bei der Herstellung unserer Produkte legen wir besonderen Wert auf hochwertige und saisonale Produkte ohne viele Zusätze. Deshalb beziehen wir die meisten Rohstoffe, die wir frisch für Sie verarbeiten, von qualitätsbewussten Erzeugern und Betrieben aus unserer Region. Lassen Sie es sich schmecken!



*Schon
gewusst...*

... dass das Hopfenzupfermahl aus Nudelsuppe, Schweinsbraten und Kartoffel-Endivien-Salat besteht? Damit wurden die "Hopfazupfa" zum Abschluss der Ernte verköstigt, als noch per Hand gepflückt wurde.



SCHNELLÜBERSICHT GASTRONOMIE • 1

				Seite					
GASTHÖFE/LANDGASTHÖFE									
1	Gasthaus Stöttnerbräu	Vohburg	10	•		•	•		
2	Reiterstüberl Schreiner Hof	Ernsgaden	11	•	•	•			
3	Landgasthof Euringer	Manching	11	•	•	•			
4	Gasthof Birnthal	Geisenfeld	12		•	•	•		
5	Birkenheide	Geisenfeld	12		•	•	•		
6	Landgasthof Rockermeier	Unterpindhart	13	•	•	•	•		
7	Hotel – Restaurant – Café Häußler	Reichertshofen	13	•	•	•	•		
8	Gasthof Fröhlich	Langenbruck	14	•		•			
9	Gasthof Bogenrieder	Pörnbach	14	•	•	•			
10	Pucher Dorfheim	Puch	15		•	•	•		
11	Zum Wirtshausfranz	Rohrbach	15		•	•	•		
12	Gasthof Metzgerbräu	Hohenwart	17	•	•	•			
13	Gasthof zur Post	Wolnzach	17	•	•	•	•		
14	Grantlerwirt	Wolnzach	18		•	•	•		
15	Holledauer Hütte	Förnbach	18		•	•	•		
16	Wirtshaus Alte Eiche	Pfaffenhofen	19			•	•		
17	Hotel & Brauereigasthof Müllerbräu	Pfaffenhofen	19	•		•	•		
18	Hotel – Gasthof Liebhardt	Schweitenkirchen	20	•		•			
19	Gasthof Schrätzenstaller	Hettenshausen	20	•	•	•	•		
20	Gaststätte Waldspielplatz	Hettenshausen	21		•	•	•		
21	Klosterschänke Scheyern	Scheyern	21	•	•	•	•		
22	Gasthof Fuchs	Reichertshausen	22	•			•		
23	Gasthof Zum Maurerwirt	Langwaid	22			•	•		
24	Gasthaus Hecht	Jetzendorf	23						

TIPP
Typische Schmankerl gibt's
natürlich auch auf den
Volksfesten im Landkreis:
[www.erlebnisregion-
pfaffenhofen.de](http://www.erlebnisregion-pfaffenhofen.de)

WER IST WU?
Eine Übersichtskarte
finden Sie auf Seite 9

41

SCHNELLÜBERSICHT GASTRONOMIE • 2

				Seite					
RESTAURANTS					Übernachtungsmöglichkeit	Spielplatz/Spielecke	Sitzplätze im Freien	Hunde erlaubt	
25	Restaurant maximilian's	Geisenfeld	24				•	•	
26	Pizzeria und Eisdielen La Corona	Hohenwart	25			•	•	•	
27	Paf's Bar & Grill	Pfaffenhofen	25				•	•	
28	Fischerhütte Klein-Canada	Pfaffenhofen	26			•	•	•	
29	V-Heim Gaststätte & Sportsbar	Schweitenkirchen	26			•	•		
30	Le p'tit Lolo	Reichertshausen	27				•	•	
CAFÉS/BISTROS/BARS									
31	Das Holler	Münchsmünster	28			•	•	•	
32	Bistro-Pension Vis-a-Vis	Vohburg	29	•			•	•	
33	Schartlbecks Café	Vohburg	29				•		
34	Herrmann's	Vohburg	30				•	•	
35	Café Meisterwerk	Baar-Ebenhausen	30			•	•	•	
36	Café am Stadtplatz	Geisenfeld	31			•	•	•	
37	Evas Café	Geisenfeld	31	•	•	•	•	•	
38	Bäckerei Häußler	Wolnzach	35					•	
39	Bar 1197	Pfaffenhofen	35				•	•	
40	Café Agil	Pfaffenhofen	36				•	•	
41	Cafe Hofberg	Pfaffenhofen	36			•	•	•	
42	Amici I Salat-Café-Bar	Pfaffenhofen	37				•	•	
43	Naturbackstube Wiesender	Pfaffenhofen	37			•	•	•	
44	Secolino Cafe & Weinbar	Pfaffenhofen	38				•	•	
45	Cafe bloom	Hohenwart	38			•	•	•	
46	Mion's Café	Schweitenkirchen	39			•	•	•	

	bio									WC
		•		•		•		•		
		•	•	•				•		•
	•	•	•	•						
	•	•	•	•	•	•		•		•
		•	•		•					
		•						•	•	
	•	•	•	•		•	•	•	•	•
		•		•		•		•		
		•		•		•		•	•	•
		•	•	•						
	•	•	•	•	•			•	•	•
	•	•	•	•				•		
	•	•	•	•				•	•	•
	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
	•	•	•	•				•	•	•
	•	•	•	•				•		
	•	•	•	•				•	•	•
	•	•	•	•		•	•	•		•

¹ **Zugänge:** Feste und ebene Gehwege, mindestens 150 cm breit. Leicht auf-findbare Eingangstüren. Stufen- und schwellenloser Zugang zu allen öffentlich zugänglichen Bereichen. Rampen: 120 cm nutzbare Mindest-laufbreite, maximal 6 Prozent Ram-pensteigung, Bewegungsfläche min-destens 150 cm x 150 cm am Ram-penbeginn und -ende.

² **Parkplatz:** 350 cm breit und 500 cm lang, inklusive eines seitlichen Ab-stands von 150 cm zum nächsten Objekt. Stellplatz möglichst in un-mittelbarer Nähe der barrierefreien Zugänge. Kennzeichnung des Behin-derntenstellplatzes durch ein Roll-stuhlsymbol auf der Parkfläche.

³ **WC:** Pro Sanitäranlage mindestens ein barrierefreies WC. In Damen- und Herrentoiletten integriert oder separat und geschlechtsneutral. Be-wegungsflächen 150 cm x 150 cm je-weils vor dem WC-Becken und dem Waschtisch, links und rechts vom WC-Becken 90 cm breit, 70 cm tief. Stützgriffe beidseitig neben dem WC.

WER IST WO?
Eine Übersichtskarte
finden Sie auf Seite 9

Wochenmärkte





Echte Lebensqualität

Ist ein Wochenmarkt nicht der Inbegriff von Lebensqualität? Es gibt frische Lebensmittel in Top-Qualität, man trifft direkt auf Erzeuger und Händler aus Leidenschaft, man entdeckt Köstlichkeiten, die es so in keinem Supermarkt gibt. Obendrein geht es bunt und fröhlich zu, man lässt sich Zeit und ein Ratsch geht vielleicht auch noch.

Ein Erbe des Mittelalters

Die Wochenmärkte im Landkreis haben eine uralte Tradition. Im Mittelalter durften Lebensmittel nur auf Märkten gehandelt werden, ein Verkauf ab Hof war untersagt. Und so tragen die ältesten Urkunden, die von Marktrechten in Pfaffenhofen, Wolnzach und Geisenfeld berichten, beeindruckende Jahreszahlen: 1197 – 1270 – 1281. Bei aller Historie – heute sind Wochenmärkte wieder absolut angesagt.

Überzeugen Sie sich selbst bei einem Bummel ...

Markt Manching

freitags von 14 bis 18 Uhr am Rathaus

Der Verein Gewerbeverband Manching organisiert jeden Freitag einen Wochenmarkt, auf dem viele regionale Produkte und Spezialitäten verkauft werden. Angeboten werden unter anderem Geflügel, Eier, Nudeln, Obst, Gemüse, Oliven, Pasteten, Marmeladen, Aufstriche, Bio-Käse, gebrannte Mandeln, Schokofrüchte, frische Kuchen, Gebäck, Brot und hausgeräucherte Schinken- und Wurstwaren sowie frische Blumen und Pflanzen. Spezialitäten aus Sardinien und Tirol runden die kulinarischen Schmankerl ab.

www.facebook.com/ManchingerWochenmarkt

Markt Reichertshofen

freitags von 8.00 bis 12.30 Uhr am Unteren Markt

Der Reichertshofener Wochenmarkt hält eine große Auswahl an Obst, Gemüse, saisonalen Produkten wie grünen und weißen Spargel, Rind- und Schweinefleisch aus eigener Produktion, Wurst, verschiedene Käsesorten, Honig, Marmelade, Geräuchertes, Kartoffeln, Säfte und vieles mehr für seine Besucher bereit. Für die Stärkung vor Ort ist ebenfalls gesorgt. Angeboten werden warme Würstl, saisonal passende Gerichte wie Spargelsuppe, Sommer-Brotzeiten oder Wildragout und dazu Getränke wie Kaffee oder im Winter auch Glühwein.

www.reichertshofen.de

Stadt Geisenfeld

samstags von 8 bis 12 Uhr am Stadtplatz

Lebendig, farbenfroh, frisch und lecker – so präsentiert sich samstags der kleine und feine Wochenmarkt im Herzen von Geisenfeld. Er lädt die Besucher in herrlicher Atmosphäre, zum Probieren, Genießen und Entdecken ein. Die Händler bieten frisches Obst und Gemüse, duftende Kräuter, farbenfrohe Blumen und vieles mehr aus der Region an. Dabei legen die Eigenerzeuger höchsten Wert auf eine hervorragende Qualität der dargebotenen Produkte. Genießen Sie das Einkaufserlebnis bei einem persönlichen Besuch!

www.geisenfeld.de



Markt Wolnzach

**mittwochs von 13.30 bis 18 Uhr und
freitags von 8 bis 12 Uhr am Marienplatz**

Mittwochnachmittags findet ein kleiner, gut sortierter Markt am Marienplatz in der Marktgemeinde Wolnzach statt. Angeboten werden Bioprodukte wie Käse- und Milcherzeugnisse, Backwaren, Gemüse und Obst. Freitagvormittags werden von 8 bis 12 Uhr Obst- und Gemüse, Honig und Eier am Marienplatz angeboten.

www.wolnzach.de

Stadt Pfaffenhofen

**dienstags und samstags von 8 bis 12 Uhr
am Hauptplatz**

Der Einkauf auf dem Pfaffenhofener Wochenmarkt bietet eine gute Möglichkeit, sich mit frischen Lebensmitteln aus der Region zu versorgen. Das Angebot reicht über eine große Auswahl an Obst und Gemüse, Fleisch- und Wurstwaren, Fisch, Brot- und Backwaren, Spezialitäten, Pflanzen und Blumen bis hin zu Haushaltsartikeln. Imbisswägen für den kleinen Hunger stehen ebenfalls bereit. Das rege Treiben auf dem Hauptplatz lässt den Wochenmarktbesuch zu einem besonderen Erlebnis werden.

www.pfaffenhofen.de



Regionalmarkt Pfaffenhofener Land – Marktschwärmer

Obst, Gemüse, Käse, Fleisch, Eier, Brot, Milch, Getränke und alles, was die Saison hergibt aus dem Pfaffenhofener Land und der Hallertau. Frische Produkte aus unserer Region, kleinbäuerliche, regionale Landwirtschaft, ökologisch-nachhaltiger Anbau mit kurzen Transportwegen und wenig Verpackungsmüll.

So funktioniert „Der digitale Hofladen für die Hosentasche“ Einfach im Shop online bestellen und jeden Samstag von 9 bis 12 Uhr in Pfaffenhofen, Rohrbach, Schweitenkirchen, Scheyern oder Reichertshausen/Jetzendorf abholen oder nach Hause liefern lassen.

Frisch, regional und ohne Umwege direkt vom Erzeuger! Die Lebensmittel stammen von bäuerlichen Erzeuger*innen, Lebensmittel-Handwerker*innen und kleinen Manufakturen aus der Region. Im Durchschnitt liegen zwischen Herstellungsort und Verkauf maximal 20 km Transportweg.

Win-Win für Kunde und Erzeuger Das Konzept hat Vorteile für beide Seiten: Die Verbraucher*innen brauchen weder Einkaufszettel noch Bargeld. Das, was sie mitnehmen, haben sie zuvor online bestellt und bezahlt. Und die Erzeuger wissen im Voraus genau, wie viel Ware sie mitbringen müssen. Unverkaufte Lebensmittelreste können so fast vollständig vermieden werden.

JETZT REGIONAL EINKAUFEN!
www.pfaffenhofenerland.de



So schmeckt der Sommer

Jetzt schmecken eine Brotzeit im Biergarten, Blaubeeren, Radlermaß & Co.

JUNI Die Tage sind lang – auf geht's in den Biergarten. Eine Radlermaß stillt den Durst. „Die“ Maß sagt man, dies als Tipp für alle Nicht-Bayern. Auf der Speisekarte: Radi, also in Spiralen geschnittener, kräftig gesalzener weißer Rettich. Obatzda, der würzige Brotaufstrich aus Camembert, Butter, Paprikapulver, Kümmel. Und natürlich eine Brezn. „Brezn“ wohlgemerkt – nie „Brezel“.

JULI Das Obst wird reif. Alle lieben Blaubeeren. Und Kirschen. An Stachel- und Johannisbeeren scheiden sich die Geister. Im ganzen Landkreis wird gegrillt, privat und bei Festen. Was nie fehlen darf:

der Kartoffelsalat, angemacht nur mit Essig und Öl, Salz und Pfeffer, Zwiebeln, Brühe und vielleicht ein wenig Senf (der übrigens auch vor Ort angebaut wird).

AUGUST Die Hopfenernte beginnt. Aber mit Hopfen kochen? Manche würzen den Schweinsbraten damit. Die meisten nehmen ihn lieber in Form von Bier – auch alkoholfrei – zu sich. Gerade jetzt, denn die Volksfestzeit ist in vollem Gange. Dort gibts eine große Brezn mit Emmentaler vom Laib, eine Fischsemmel mit saurem Hering und den Klassiker schlechthin: ein halbes Grillhendl.



Eine kleine Sommertorte

ERDBEER-JOGHURT-TORTE, OHNE BACKEN, GLUTENFREI

Ein Rezept von Birgit Gebert-Löw, Inhaberin der Kuchen Torten Patisserie

Für den Boden

140 g gemahlene blanchierte Mandeln
25 g Kakaopulver
30 g Rohrohrzucker
50 g weiche Butter

Für die Füllung

10 Blatt Gelatine
Saft einer kleinen Zitrone
1 Prise gemahlene Vanille
125 g Rohrohrzucker
340 g Naturjoghurt 3,5 %
340 g pürierte Erdbeeren
340 g Schlagsahne 32 %
circa 400 g große Erdbeeren
eventuell etwas Sahnefest

Für die Deko

verschiedene Beeren
50 g Zartbitterkuvertüre 70 %

*GUT ZU WISSEN
Überall im Landkreis gibt es Felder,
auf denen man in der Saison
Beeren selbst pflücken kann.*

1 Alle Zutaten für den Boden mischen und mit der Hand verkneten. Einen Tortenring auf 20 cm Durchmesser einstellen und auf eine Tortenplatte setzen. Den Boden gleichmäßig im Tortenring verteilen und andrücken, anschließend mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

2 In der Zwischenzeit Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Erdbeeren waschen und putzen. 340 g der Erdbeeren pürieren und mit dem Joghurt vermengen. Zitronensaft, Zucker und die gemahlene Vanille in einem Topf erwärmen, bis der Zucker gelöst ist, etwas abkühlen lassen, die eingeweichte Gelatine darin auflösen und von der Erdbeer-Joghurt-Masse 3 Löffel einrühren.

3 Erst jetzt das Ganze gründlich mit der restlichen Joghurtmasse vermischen. Sahne eventuell mit etwas Sahnefest nach Vorschrift steif schlagen und vorsichtig unter die Erdbeer-Joghurt-Masse heben.

4 Eine dünne Schicht der Masse gleichmäßig auf dem Tortenboden verteilen. Einige der großen Erdbeeren halbieren und diese mit der Schnittfläche nach außen an den Tortenring setzen. Auf die restliche Bodenfläche einfach Erdbeeren dicht an dicht

stellen, dann über alles die Erdbeer-Joghurt-Masse geben und glattstreichen.

5 Die Torte über Nacht in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Tag vorsichtig aus dem Tortenring lösen und üppig mit Obst garnieren. Wer es gerne ein bisschen schokoladig mag, kann noch circa 50 g Zartbitterkuvertüre schmelzen und mit Hilfe eines Spritzbeutels die Torte zum Dripcake garnieren. Als Boden eignet sich alternativ auch ein Biskuit mit oder ohne Kakao.



Birgit Gebert-Löw



Hofläden





WO GIBT'S WAS?

Eine Schnellübersicht
finden Sie ab Seite 82.

Wissen, wo's herkommt

Es gibt immer mehr – und das ist gut so: Die Zahl der Hofläden im Landkreis wächst. Ebenso steigt das Interesse der Verbraucher, sich direkt beim Erzeuger zu versorgen. Denn so weiß man, wo's herkommt und sieht, wer sich im Stall und auf dem Feld so viel Mühe gemacht hat. Viele Mühen haben die teilnehmenden Direktvermarkter auch mit den Beiträgen für diesen Genuss-Guide unter-
nommen – um uns wiederum Lust auf einen Einkauf zu machen.

Für Genuss-Entdecker

Weit bekannt ist ja, dass man Spargel am besten direkt vom Erzeuger kauft. Quietschend-saftig müssen die Stangen sein, daran erkennt man ihre Frische. Die immer zahlreicher werdenden Eier-
automaten und Milchtankstellen sind ebenfalls in aller Munde.

Darüber hinaus gibt es noch viele Geheimtipps zu entdecken: Höfe in winzigen Weilern, wo noch selbst geschlachtet wird. Kleine Laderl, wo liebevoll Selbstgemachtes angeboten wird. Gärtnereien, die alte Sorten heranziehen. Und – ganz im Trend – Unverpackt-Läden.

Haben Sie Lust auf eine Landkreistour zu all diesen Kleinoden des Genusses? Auf den kommenden Seiten erfahren Sie mehr ...



HOFLÄDEN

	Seite
1 Widmann Hof Oberstimm	56
2 Spargelhof Weichenrieder	56
3 Hoimayhof Baar	57
4 Katrins Speiskammerl	57
5 Kreidenweis	58
6 Schönhuber	58
7 Weide-Eier Schneider	59
8 Annona – einfach natürlich	59
9 Spargelhof Fuchs	61
10 Schmankerl-Laden	61
11 Spargelhof Sigllechner	62
12 Gärtnerei der Regens Wagner Werkstätten	62
13 Spargelhof Wagner	63
14 Spargel Schiebel	63
15 Spargelhof Kügler	64
16 Gärtnerei Siegl	64
17 Hofmetzgerei Roßmeier	65
18 Marktladen	65
19 Spargelhof Huber	66
20 Unverpackt von Dahoam e.V.	66
21 Charolais Kirzinger	67
22 Hofmetzgerei Waldinger	67
23 Biohof Moierhof	71
24 Probsthof	71
25 Bimeshof	72
26 Direktvermarktung Hörmann	72
27 Eierautomaten Eberstetten/Froschbach	73
28 Schrödl's Hofladen	73
29 Klostermetzgerei Scheyern	74
30 Hofladen Prielhof im Klostersgut Scheyern	74
31 Hofladen Froschbach	75
32 Metzgerei Schmidmeir	75
33 Hoizlex Hof	76
34 Wintermayer's Milchtankstelle	76
35 Stockhausener Freiland Eier	78

36	Muich-Heisl Klenau	78
37	Schusterhof Direktvermarktung Schiechel	79
38	Freilandhof Kleingurnöbach	79
39	Hofladen Karmann	80
40	Maxnhof	80
41	Biokammerl Geisenhofer	81
42	Biohof Hecht	81

Eine Übersicht der Direktvermarkter und ihrer Erzeugnisse finden Sie auf den Seiten 82–85.





Pichler Straße 6 • 85077 Manching-Oberstimm
Tel. 08459 7439

Widmann Hof Oberstimm

Produkte: Kartoffeln, grüner und weißer Spargel, Gemüse nach Saison, Mehl, Honig, Nudeln und Eier

Im Herzen von Oberstimm sind wir zu Hause. Mit viel Liebe und Leidenschaft betreiben wir seit 2006 unseren Hofladen. Hier verkaufen wir unter anderem Kartoffeln, Spargel und saisonales Gemüse wie Salat, Zwiebeln, Kürbisse, Bohnen oder Gurken. Außerdem erhalten Sie bei uns Öle, verschiedene Mehle und Honig aus der Region. Unser Hofladen ist montags, mittwochs, donnerstags und freitags von 8 bis 19 Uhr und samstags von 8 bis 13 Uhr sowie nach Vereinbarung geöffnet. In der Spargelzeit durchgehend geöffnet.



Hauptstraße 9 • 85077 Manching-Westenhausen
Tel. 08459 1396 • info@spargelhof-weichenrieder.de
www.spargelhof-weichenrieder.de

Spargelhof Weichenrieder

Produkte: Spargel, Kartoffeln, Sauce Hollandaise, Wein, Honig, Marmelade, Apfelsaft

Als Mitgliedsbetrieb im Spargelerzeugerverband Schrobenhausen erhalten Sie bei uns täglich frischen Schrobenhausener Spargel. Mit viel Leidenschaft bewirtschaften wir die Felder unseres Spargelhofs und können Ihnen deshalb Spargel von gleichbleibend hoher Qualität anbieten. Unser Hofladen ist während der Spargelsaison täglich, auch an Sonn- und Feiertagen, von 8 bis 19 Uhr für Sie geöffnet.





Ringstraße 4 • 85107 Baar-Ebenhausen
Tel. 0162 8606774

Hoimayhof Baar

Produkte: Kartoffeln, Karotten, Rote Beete, Kürbisse, Obst, Eier, Honig, Öl, Essig

Wir sind bekannt für unsere schmackhaften Kartoffeln der Sorten Laura, Sisi und Agila. Gerne beraten wir Sie bei der Wahl der passenden Sorte. Immer frisch und knackig, direkt vom Feld, warten in unserer SB-Box auch unsere Karotten in mehreren Farben, Rote Beete, Knoblauch und Radi. Im Herbst erfreuen sich unsere Kürbisse großer Beliebtheit, je nach Sorte zum Schnitzen oder als Grundlage für eine wärmende Suppe. Sonnenblumenöl aus eigenem Anbau und Honig runden unser Angebot ab. Als Ackerbaubetrieb beliefern wir namhafte Mühlen mit unserem Getreide.

WIR SIND STOLZ AUF
unsere große Kartoffel-
Vielfalt.



Nöttinger Straße 60 • 85290 Geisenfeld
Tel. 08442 5044104 • katrin@speiskammerl.de
www.speiskammerl.de

Katrins Speiskammerl

Produkte: Fleisch, Wurst und Räucherwaren aus eigener Herstellung, Kartoffeln, Käse, Honig, Mehl, Senf und Nudeln

In unserem Speiskammerl bekommen Sie regionale und saisonale Produkte zur Selbstbedienung. Alle Fleisch- und Wurstwaren kommen von unserer Bauernhof-Metzgerei Roßmeier in Rohrbach. Alle Tiere werden am eigenen Betrieb aufgezogen, geschlachtet und verarbeitet. Keine Transportwege. Fütterung mit hofeigenem Getreide. Täglich von 6 bis 21 Uhr geöffnet.

WIR STEHEN FÜR
regionale und saisonale
Produkte.



5



Münchener Straße 118 • 85290 Geisenfeld
Tel. 08452 2924

Kreidenweis

Produkte: Bienenhonig, Kartoffeln und Keramik

In Geisenfeld vereint sich die Kulinarik mit der Kunst. Ganzjährig können Sie bei uns Kartoffeln, Honig und Schönes aus Keramik erwerben. Unsere Öffnungszeiten sind montags bis samstags von 8 bis 18 Uhr oder nach Vereinbarung. Besuchen Sie uns. Wir freuen uns auf Sie!

UNSERE BESONDERHEIT:
Wir bieten ganzjährig
Schönes aus Keramik.

6



Zeller Straße 8
85290 Geisenfeld-Untermettenbach
Tel. 08452 2115

Schönhuber

Produkte: Eier, Nudeln, Fruchtaufstriche, Kartoffeln, Honig, Dörrprodukte (Tee, Apfelchips), Sirup und mehr

Direkt vom Bauernhof – unser Hofladen ist 24h zur Selbstbedienung geöffnet. Bei uns gibt es neben saisonalem Gemüse und Obst, auch frische Eier aus unserem mobilen Hühnerstall. Das Futter für die Hühner wird überwiegend von uns selbst angebaut und gemahlen. Bei der Herstellung unserer Produkte greifen wir gerne auf die naturbelassenen Zutaten aus unserem Garten zurück. Das spiegelt sich in der Qualität unserer leckeren Erzeugnisse wider.

WIR SIND STOLZ AUF
unser Hühnermobil.



Münchener Straße 68 • 85290 Geisenfeld-Zell
Tel. 08452 8693

Weide-Eier Schneider

Produkte: Freiland Eier, Kartoffeln, Eiernudeln aus Weizen und Dinkel, Geisenfelder Honig, Wurst und Grillfleisch, Verschiedenes je nach Jahreszeit

Einkaufen auf dem Bauernhof in Selbstbedienung. Wir sind ein landwirtschaftlicher Familienbetrieb in Geisenfeld mit Milchvieh, Hopfen und Legehennen in mobiler Freilandhaltung. Unsere Hennen haben Zugang zu großen Weideflächen und werden von Zwergziegen, Alpakas und Eseln vor Greifvögeln bewacht. Getreide und Mais für die Tiere bauen wir ebenfalls auf unseren Feldern an. Im Automat finden Sie zudem Wurst und Grillfleisch von regionalen Metzgern. Unser Hofladen liegt direkt an der Münchener Straße und ist täglich für Sie geöffnet.

WIR SIND STOLZ AUF
die Qualität und Frische
unserer Eier.



Freiherr-von-Mayr-Straße 6 • 85084 Reichertshofen
Tel. 0176 57712193
andrea@annona-einfachnatuerlich.de
www.annona-einfachnatuerlich.de

Annona – einfach natürlich

Produkte: Getreide, Mehl, Nudeln, Öl, Aufstriche, Essig, Geschenke und mehr

Unverpackt war vor zwei Generationen noch der Normalfall in Deutschland. Heute ist es selten, Produkte ohne zusätzliche Verpackung kaufen zu können. Meine Idee ist es, zurück zum Ursprung zu gehen: gute, fair gehandelte, nachhaltige, und nach Möglichkeit regionale Produkte weitestgehend verpackungsfrei in meinem Laden anzubieten. Zudem bieten wir die Möglichkeit, individuelle Geschenkideen und Geschenksets für die Familie, Freunde, Kollegen oder Geschäftspartner zu erwerben.

WIR SIND STOLZ AUF
unsere regionalen, hand-
gefertigten Seifen.

Pater Lukas schmeckt einfach alles

Beim Cellarar des Klosters Scheyern gehört das Hinschmecken zum Beruf. Gut, dass Pater Lukas alles mag, was die eigenen Betriebe erzeugen. Und er schmeckt auch alles heraus, sagen seine Mitarbeiter.

Vielleicht liegt sein feiner Geschmack daran, dass Pater Lukas Wirth in besonderer Atmosphäre speist. Das Refektorium, der Speisesaal des Klosters, strahlt zurückhaltende Ruhe aus: blanke Holztische, elf Gedecke für die Mitbrüder, Schalen mit Äpfeln aus dem Klostergarten. Beim Mahl liest ein Tischleser etwas vor. Gekocht wird von zwei An-

gestellten. Es kommt viel aus den eigenen Betrieben auf den Tisch, dazu weitere regionale Produkte. Besonders spannend findet der Benediktiner Saisonales, was es nicht so oft gibt. Apfelstrudel oder Wild im Herbst, im Winter gebratenen Karpfen oder Wels, Forelle blau oder geräuchert. „Wenn wir in Gemeinschaft grillen, bin ich der Grillmeister“, verrät der Cellarar. Als solcher ist er für die ökonomischen Belange des Klosters zuständig.

Landkreis-Küche „echt und gradraus“

Für sich selbst kocht Pater Lukas an freien Tagen, die er gern auf der Alm verbringt. Dann kommen noch rasch frittierte Brennneselblätter auf die Bratkartoffeln, damit es nicht so fad aussieht. „Kreativ-Elemente“ nennt der gebürtige Oberbayer das. Pater Lukas stammt aus Hohenbrunn südlich von München. An seiner neuen Heimat Holledau schätzt der 53-Jährige, dass sie kulinarisch bodenständig ist. „Echt und gradraus – wie die Menschen“, sagt er. Und seine Empfehlung, um den Geschmack des Landkreises kennenzulernen? „Ein Bier, das mit frischem Hopfen gebraut ist – das schmeckt, wie ein Hopfenboden riecht“. Pater Lukas schmeckt eben einfach alles heraus.



Pater Lukas Wirth, Cellarar des Klosters Scheyern, im Refektorium



Lindenstraße 1 • 85084 Reichertshofen-Agelsberg
Tel. 08453 1376

Spargelhof Fuchs

Produkte: grüner und weißer Spargel

Unser Spargelhof Fuchs ist ein kleines, traditionelles Familienunternehmen mit vier polnischen Saisonarbeitern, welche schon seit vielen Jahren als Erntehelfer zu uns auf den Hof kommen. In dieser kurzen, jedoch sehr arbeitsaufwendigen Zeit wachsen wir zu einer Familie zusammen. Wir legen großen Wert auf Qualität. Da wir nicht mit Tunnel- oder Mehrfachfolien arbeiten, verzögert sich die Ernte je nach Wetterlage um etwa zwei bis drei Wochen. Unserer Meinung nach hat der Spargel dadurch einen intensiveren Geschmack. Eigentlich das, was zählt! Die Familie Fuchs freut sich auf Ihren Besuch.

WIR STEHEN FÜR
traditionellen Spargelanbau ohne
Tunnel- und Mehrfachfolien.



Herr-von-Koch-Straße 1
85084 Reichertshofen-Agelsberg
Tel. 08453 8364 • mail@haas-schmankerl.de
www.haas-schmankerl.de

Schmankerl-Laden

Produkte: Spargel, Kartoffeln, Käse, Rind- und Schweinefleisch, Mehl, Eier, Likör, Wein, Geschenkkörbe uvm.

UNSERE SPEZIALITÄT:
individuell zusammen-
gestellte Geschenkkörbe

Unsere Familie bewirtschaftet einen kleinen landwirtschaftlichen Betrieb in der 4. Generation. Die Tiere werden im Laufstall auf Stroh gehalten. Auf unseren Feldern wachsen Spargel, Kartoffeln, Getreide und das Futter für die Rinder und Schweine. Den Ab-Hof-Verkauf von eigenen Produkten gibt es bei uns schon seit mehr als 50 Jahren. Mit der Eröffnung unseres Hofladens im Jahr 2006 haben wir uns auf die Direktvermarktung spezialisiert. Unser Hofladen ist dienstags von 9 bis 11.45 Uhr und von 15 bis 18 Uhr sowie samstags von 9 bis 13 Uhr geöffnet. Während der Spargelsaison täglich geöffnet.





Kapellenstraße 2 • 86558 Hohenwart
Tel. 08443 252 • info@premium-spargel.de
www.premium-spargel.de

Spargelhof Sigllechner

Produkte: Spargel, Kartoffeln, Saucen, Wein, Schinken und mehr

Qualität kaufen, wo sie wächst. In unserem 2020 komplett umgebauten Hofladen finden Sie neben weißem und grünem Spargel unter anderem auch Saucen, Schinken, Kartoffeln, Wein, um den Spargelgenuss zu vervollständigen. Während der Spargelsaison bieten wir in unserem neuen Hofcafé hausgemachte Kuchen sowie Dinzler-Kaffeegenuss an. Hofladen und Hofcafé sind während der Spargelsaison täglich von 8 bis 18 Uhr geöffnet.

WIR SIND STOLZ AUF
unser neu gestaltetes
Hofcafé.



Neuburger Straße 45 • 86558 Hohenwart
Tel. 08443 851260
hw-gaertnerei@regens-wagner.de
www.rw-gemuesestand-hohenwart.de

Gärtnerei der Regens Wagner Werkstätten Hohenwart

Produkte: Gemüse, Obst, Kräuter und Jungpflanzen aus eigener Produktion

UNSERE SPEZIALITÄT:
tagesfrisches
Bio-Gemüse

In unserem Betrieb bieten wir jungen Menschen mit Förderbedarf eine REHA-Ausbildung (Fachwerker/in Gartenbau, Fachrichtung Gemüsebau). Zudem finden Erwachsene mit Handicap in unserer Bio-Gärtnerei einen Werkstatt-Arbeitsplatz. Wir produzieren im Gewächshaus sowie im Freiland Gemüse, Obst, Kräuter und Blumen in Bio-Qualität nach den Richtlinien des Naturland-Verbandes. Der Einkauf von Gemüse ist per Vorbestellung immer donnerstags möglich.



Regens Wagner



Pfaffenhofener Straße 5a • 86558 Hohenwart
Tel. 08443 8601 • info@spargelhof-wagner.de
www.spargelhof-wagner.de

Spargelhof Wagner

Produkte: Spargel, Kartoffeln, Saucen, Wein

In dritter Generation führen wir den Spargelhof mit großer Leidenschaft. Wir produzieren Schrobenshausener Spargel von hoher Qualität und Frische aus kontrolliertem, integriertem Anbau. Im neu gestalteten Hofladen bieten wir außerdem Saucen, Weine und Kartoffeln zur Abrundung eines feinen Spargelgerichts an. Über unsere Webseite können Sie Spargel ohne Vorkasse direkt und einfach vorbeistellen. Der Hofladen ist während der Saison täglich von 8 bis 18 Uhr geöffnet.

WIR BIETEN
nach vorheriger Anmeldung
auch Führungen an.



Maushof Allee 12 • 85309 Pörnbach
Tel. 08446 267 • mail@spargel-schiebel.de
www.spargel-schiebel.de

Spargel Schiebel

Produkte: weißer und grüner Spargel, Erdbeeren, Kartoffeln, Wein, Sauce Hollandaise, Schinken

Die Geschichte unseres Betriebes begann vor mehr als 50 Jahren. Der Anbau und die Produktion von Spargel in bester Qualität ist wichtiger Bestandteil unserer Betriebsphilosophie, das bestätigt auch die steigende Nachfrage. Heute bauen wir unseren Spargel auf fast 150 Hektar an, beschäftigen in der Saison ca. 200 Mitarbeiter und schauen immer nach vorne. Um auf die Kundenwünsche einzugehen, haben wir uns entschieden, unser Sortiment um frische Erdbeeren zu erweitern. Während der Spargelsaison ist unser Hofladen täglich von 8 bis 19 Uhr geöffnet. Darüber hinaus erhalten Sie in der Zeit von 7 bis 22 Uhr alle unsere Produkte in unserem Hofautomaten.





Schloßplatz 3 • 85309 Pörnbach
Tel. 08446 1216

Spargelhof Kügler

Produkte: weißer und grüner Spargel, Kartoffeln, Hopfensecco und Wein

Wir führen einen Hof mit mehreren Betriebszweigen im Haupterwerb. Neben Hopfen- und Ackerbau sowie überbetrieblichen Maschinenarbeiten haben wir hier auf unserem Betrieb in Pörnbach 1992 mit dem Spargelanbau begonnen. Da der Spargel im Wasch- und Sortierraum auch verkauft wird, haben Sie während Ihres Einkaufs gleich einen Einblick in die Weiterbehandlung nach dem Stechen und können sich in einem persönlichen Gespräch über den Anbau informieren und Rezeptideen von uns bekommen. Zufriedene Kunden, die eine kleinstrukturierte Landwirtschaft und die gute Qualität unseres Spargels schätzen, sind bei uns an der richtigen Adresse und bestätigen uns in unserer Arbeit. Während der Spargelsaison täglicher Verkauf ab Hof.



Blumenstraße 8 • 85309 Pörnbach
Tel. 08446 1009 • info@gaertnerei-siegl.de
www.gaertnerei-siegl.de

Gärtnerei Siegl

Produkte: Saisonales Gemüse, Obst, Kräuter, Gemüsejungpflanzen, Blumen und Floristik

WIR SIND BERÜHMT
für unsere aromatischen
Tomaten zur Saison.

Unser Familienbetrieb wurde 1950 gegründet und befindet sich in der Hand der 3. und 4. Generation. Die ganze Familie setzt sich für die Qualität unserer Eigenproduktionen ein – wir achten auf Regionalität und Vielfalt. In unserer Gärtnerei mit Hofladen, sowie auf den Wochenmärkten in Pfaffenhofen und Schrobenhausen, bieten wir Ihnen Zierpflanzen der Saison, Gemüse aus eigenem Anbau und Gemüsejungpflanzen an. Öffnungszeiten: montags bis samstags von 8 bis 12 Uhr, montags, mittwochs, donnerstags und freitags von 13.30 bis 18 Uhr.





Buchersried 10 • 85296 Rohrbach
Tel. 08442 8522
www.speiskammerl.de/termine

Hofmetzgerei Roßmeier

Produkte: Rindfleisch, Schweinefleisch, Kalbsfleisch, eigene Wurstherstellung und Räucherwaren

Alle Tiere werden auf dem eigenen Betrieb aufgezogen, geschlachtet und verarbeitet. Keine Transportwege. Fütterung mit hofeigenem Getreide, gentechnikfrei. Alle Fleisch- und Wurstwaren aus eigener Herstellung. Keine Mischpakete oder Mindestmengen. 14-tägig freitags von 7.30 bis 13.00 Uhr und nach Vereinbarung geöffnet.

UNSERE SPEZIALITÄT:
alle Tiere stammen vom
eigenen Hof



Am Starzenbach 19 ½ • 85283 Wolnzach
Tel. 08442 3125 • info@markt-laden.de
www.markt-laden.de

Marktladen

Produkte: Bio-Obst & Bio-Gemüse, Käse, Milch, Mehl, Honig, Kaffee und vieles mehr

Bei uns bekommen Sie alles, was das Herz begehrt. Von Nahrungsmitteln über Waschmittel und Reinigungsmittel bis hin zur Naturkosmetik. Frisches Bio-Obst und Gemüse sowie eine reich gefüllte Käsetheke stehen ebenfalls für Sie bereit. Außerdem legen wir großen Wert auf regionale Lieferanten. Geöffnet haben wir montags, dienstags, donnerstags und freitags von 8.30 bis 12.00 Uhr und von 14.30 bis 18.00 Uhr. Samstags von 8.30 bis 12.00 Uhr. Mittwochs geschlossen.

UNSERE SPEZIALITÄT:
regional – unverpackt –
bio

MARKTLADEN
REGIONAL – UNVERPACKT – BIO



Johannesstraße 13 • 85283 Wolnzach-Lohwinden
Tel. 08442 8852 • spargelhof-huber@gmx.de
www.spargelhof-huber.de

Spargelhof Huber

Produkte: weißer und grüner Spargel

Wir sind ein alteingesessener Familienbetrieb und bauen seit Generationen Spargel und Hopfen an. Im Schatten der berühmten Wallfahrtskirche Lohwinden und jenseits von stark befahrenen Straßen gedeiht unser Spargel. Lohwinden liegt in einem windgeschützten Tal, aufgrund dieser bevorzugten Lage wächst bei uns der Spargel sehr zeitig im Frühjahr. Der höhere Lehmenteil in unseren Böden erzeugt einen geschmacklich ausgewogenen Spargel. Besonders stolz sind wir auf die Auszeichnung des ZEIT-Magazins von 2018. Dieses hat unseren Hofladen zu den 95 besten Deutschlands gewählt. Während der Saison ist unser Hofladen täglich von 8 bis 18 Uhr für Sie geöffnet.



Mozartstraße 71 • 85276 Pfaffenhofen
Tel. 08441 7865884 • info@von-dahoam.de
www.von-dahoam.de

UNVERPACKT von DAHOAM e.V.

Produkte: unverpackte Trockenprodukte wie Nudeln, Reis, Nüsse, Schokolade, Öl, Natron

WIR SIND STOLZ AUF
unsere unverpackten, bio-
regionalen Lebensmittel!

Wir bieten als Verein unverpackte Waren für den Vorrat an. Unser Anliegen ist es, Trockenprodukte so regional wie möglich und in Bio-Qualität unverpackt anzubieten. Dabei verfolgen wir keine Gewinnerzielungsabsicht. Mit dem Verein von DAHOAM e.V. wollen wir unseren Mitgliedern eine ressourcenschonende, ökologisch gerechte und suffiziente Lebens- und Ernährungsweise näherbringen. Dazu bieten wir Ihnen kostenlose Veranstaltungen und Kurse zu den Themen Upcycling, nachhaltige Lebensweise oder Kräuterkunde an.





Radlhöfe 3a • 85276 Pfaffenhofen
Tel. 08441 2621

Charolais Kirzinger

Produkte: Rindfleisch-Mischpakete

Ich, Anton Kirzinger, lebe mit meiner Frau, meinen drei Kindern und meiner Mutter auf dem Radlhof bei Pfaffenhofen a.d.Ilm. Als Nebenerwerbslandwirt züchte ich Charolaisrinder und lege dabei großen Wert auf die Mutterkuhhaltung, bei der die Kälber möglichst lange bei ihren Müttern bleiben. Meine Tiere verbringen den größten Teil des Jahres auf den Weiden rund um unseren Hof. Das Fleisch vermarkte ich direkt ab Hof. Rufen Sie mich bei Interesse gerne an. Öffnungszeiten: nach Vereinbarung.

UNSERE BESONDERHEIT:
wir legen großen Wert auf
die Mutterkuhhaltung.



Radlhöfe 3 • 85276 Pfaffenhofen
Tel. 08441 783154 • info@hofmetzgerei-waldinger.de
www.metzgerei-waldinger.de

Hofmetzgerei Waldinger

Produkte: Fleisch, Wurst, Schinken, warme Theke, regionale Spezialitäten

Jahrelange Expertise, die Liebe zum Handwerk und das Arbeiten nach allen Prinzipien der modernen Nachhaltigkeit treffen in der Hofmetzgerei Waldinger aufeinander. Wir legen besonderen Wert auf die Qualität der Fleischspezialitäten, die zu fast 100 Prozent aus regionalen Erzeugnissen und eigener Schlachtung stammen. Wir beraten Sie gerne montags bis freitags von 7 bis 19 Uhr und samstags von 7 bis 18 Uhr.


Waldinger
Qualität aus Tradition

Frisch aus dem Wald: Schwammerl zum Schlemmen

STEINPILZRISOTTO (FÜR VIER PERSONEN)

Ein Rezept von Georg Grimm, Inhaber Gasthof Zum Maurerwirt in Langwaid

200 g frische Steinpilze
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
Petersilie
750 ml Gemüsebrühe
1 EL Olivenöl
200 g Risottoreis
100 ml Weißwein
30 g Steinpilzmehl
100 g Butter
Sherry medium
80 g geriebener Parmesan

1 Zunächst Steinpilze sorgfältig putzen (nicht waschen!) und klein schneiden, Schalotte sowie Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden und die Petersilie hacken. Die Gemüsebrühe erhitzen.

2 Olivenöl in einer Pfanne sanft erhitzen. Schalotten und Risottoreis darin glasig anschwitzen und anschließend mit Weißwein ablöschen. Steinpilzmehl und Knoblauch zugeben, die Gemüsebrühe nach und nach zugießen und stetig umrühren, bis das Risotto eine sämige Konsistenz hat.

3 Zeitgleich in einer zweiten Pfanne 50 g Butter zerlassen, die kleingeschnittenen Steinpilze kurz durchschwenken und mit einem Schuss Sherry ablöschen.

4 Die Steinpilze zum Risottoreis geben. Zum Schluss mit Parmesan, Petersilie und restlicher Butter vermengen.

5 Mit Rucola und Kirschtomaten garnieren.

FÜR FLEISCHLIEBHABER
Kurz gebratenes Schweinefilet
dazu reichen.



Georg Grimm,
Maurerwirt Langwaid



So schmeckt der Herbst

Jetzt schmecken Zwetschgendatschi, Schwammerl, Apfelsaft & Co.

SEPTEMBER Zwetschgendatschi, einen Blechkuchen aus Hefeteig, gibt es schon seit Juli beim Bäcker. Aber erst jetzt sind die späten, süßen Zwetschgensorten reif. Die Obstpressen laufen, um im goldenen Apfelsaft die Sommersonne zu konservieren. Kenner gehen jetzt „in die Schwammerl“, also Pilze suchen im Wald.

OKTOBER Kürbis – bis vor Kurzem hat das bei vielen Hobbyköchen nur für Achselzucken gesorgt. Seit sich herumgesprochen hat, dass man aus ihm weit mehr Köstliches bereiten kann als Suppe, gibt es im Landkreis überall Verkaufsstellen. Was sich noch

mehr herumsprechen könnte: dass wir eine Wildgegend sind. Reh und Wildschwein aus heimischer Jagd haben jetzt Saison.

NOVEMBER Graue Tage – Buntes auf dem Teller. Schon die Namen der Saisongemüse sprechen für sich: Blaukraut, Gelbe Rüben, Rote Rüben, Weißkraut, Schwarzwurzel. Was wir jetzt auch lieben, sind Seelentröster aus Omas Küche: Krautwicklerl und Dampfnudeln zum Beispiel. Und Schnitzel geht immer. Nur das Kesselfleisch ist etwas für „Eingefleischte“ – schlachtfisches gekochtes Schweinefleisch, oft kombiniert mit Blut- und Leberwürsten.





Pörnbacher Straße 1
85276 Pfaffenhofen-Haimpertshofen
Tel. 0170 2026294
martin.mueller@haimpertshofen.de

Biohof Moierhof

Produkte: Bio-Eier, verschiedene Nudeln aus eigenen Eiern, Sonnenblumenöl, Suppenhühner, Bio-Kürbisse und Schnittblumenfeld (saisonal)

Unseren Hof, den wir in der 6. Generation bewirtschaften, haben wir 2016 auf ökologischen Landbau umgestellt. Von der nachhaltigen Erzeugung bester Lebensmittel, im Einklang mit der Natur, sind wir überzeugt. Respekt vor Tieren und Pflanzen sowie die Richtlinien von Naturland prägen unsere Arbeit. Unsere Hühner sind täglich auf den Wiesen. Dort haben sie freien Auslauf und können sich nach Belieben vom kräuterreichen Klee gras ernähren. Speise- und Zierkürbisse aus eigenem Anbau erhalten Sie zur Saison ebenfalls bei uns. Überzeugen Sie sich selbst bei einem Einkauf direkt am Hof. Unser Eierhäuschen ist täglich von 7 bis 20 Uhr für Sie geöffnet.



BIOHOF
GÄSTEHAUS
MÜLLER



Förnbachstraße 20 • 85276 Pfaffenhofen-Förnbach
Tel. 08441 18448 • info@probsthof-paf.de
www.probsthof-paf.de

Probsthof

Produkte: Gemüse, Obst, Eier, selbstgemachte Nudeln, Getreide, Öl, Essig, Säfte und vieles mehr

Wenige Minuten vom Pfaffenhofener Stadtkern entfernt, liegt unser Hof mitten im Ortsteil Förnbach.

In unserem SB-Hofladen verkaufen wir Freiland-eier, selbstgemachte Nudelkreationen, Aufstriche und vieles mehr. Neben den eigenen Erzeugnissen haben wir auch weitere regionale Produkte im Angebot. Unsere Hühner wohnen die meiste Zeit in einem selbst umgebauten Seecontainer gegenüber dem Hofladen. Dort verbringen sie ihre Tage auf der Wiese oder im geschützten Auslauf. Der Hof wird mittlerweile in der 9. Generation bewirtschaftet. Täglich von 7 bis 20 Uhr geöffnet.

WIR SIND STOLZ AUF
unsere selbstgemachten
Nudeln.





Burgbergweg 3 • 85276 Pfaffenhofen-Uttenhofen
Tel. 08441 788217 • info@bimeshof.de
www.bimeshof.de

Bimeshof

Produkte: Gemüse, Kartoffeln, Obst und Eier

Wollen auch Sie im Einklang mit der Natur leben und regionales, saisonales, biologisches und erntefrisches Gemüse auf Ihrem Teller haben? Dann sind Sie bei der Solidarischen Landwirtschaft auf dem Bimeshof in Uttenhofen genau richtig! Durch regelmäßige Informationen und Mitmachtage wird unsere Arbeit transparent und unsere Mitglieder haben die Möglichkeit, ganz nah am Geschehen mit dabei zu sein.

UNSERE BESONDERHEIT:
wir sind eine Solidarische
Landwirtschaft.



Oberhofstraße 23 • 85276 Pfaffenhofen-Tegernbach
Tel. 08443 8486 • hoermann.christian@gmx.de

Direktvermarktung Hörmann

Produkte: Rind- und Schweinefleisch (auch vom Duroc Schwein), Masthähnchen, Enten, Gänse, Freiland Eier, selbstgemachte Nudeln, Hopfenkränze

WIR SIND STOLZ AUF
die Fütterung mit
hofeigenem Getreide.

Fleisch direkt vom Erzeuger. Unser Angebot aus Rind- und Schweinefleisch, Freiland Eiern und Schwarzgeräuchertem haben wir für Sie erweitert. Wir bieten Ihnen Masthähnchen und Enten aus unserer Freilandhaltung an. Selbstverständlich werden alle Tiere nicht mit Kraftfutter, sondern mit hofeigenem Futter versorgt. Um bedarfsgerecht planen zu können, nehmen wir gerne auch vorab Ihre Bestellungen entgegen. Öffnungszeiten nach Vereinbarung.





Eierautomat Froschbach bei Mitterscheyern
 Eierautomat Pfaffenhofen-Eberstetten
 Tel. 0157 55027813 • mail@hofladen-froschbach.de
www.hofladen-froschbach.de

Eierautomaten in Eberstetten und Froschbach

Produkte: Frische Eier aus Boden- und Freilandhaltung mit Bruderhahnaufzucht, Brotzeiteier, Nudeln, Hühnersuppe im Glas

Unsere leckeren Eier und hausgemachten Produkte erhalten Sie rund um die Uhr in unseren Eierautomaten. Sie haben die Wahl zwischen Eiern aus Boden- und Freilandhaltung – alle Eier sind mit Bruderhahnaufzucht. Das bedeutet, für jede Legehennen in unserem Betrieb wird ein Bruderhahn nach deutschen Tierwohlkriterien aufgezogen und geschlachtet. Damit Sie immer bestens versorgt sind, finden Sie unsere Automaten im Pfaffenhofer Ortsteil Eberstetten, in der Schweitenkirchener Straße 14 und an der Staatsstraße von Pfaffenhofen nach Schrobenhausen auf Höhe Froschbach. Die Eierautomaten sind rund um die Uhr für Sie geöffnet.

Hof
FROSCHBACH



Schaibmaierhof 1
 85304 Hettenshausen-Entrischenbrunn
 Tel. 08441 72919 • schroedl-hofladen@t-online.de
www.schaibmaierhof.de

Schrödl's Hofladen

Produkte: Schwein, Wild, Geflügel und Rind (eigene Aufzucht und Schlachtung), Wurst- und Räucherwaren, Geschenkkörbe mit regionalen Produkten

In unserem Hofladen verkaufen wir Fleisch aus eigener Aufzucht und Schlachtung vom Schwein, Rind, Geflügel und Wild (teils auf Vorbestellung). Unsere Tiere erhalten eigens erzeugtes Futter, leben auf Stroh und haben Auslauf. Zu unserem Sortiment an Fleisch zählen Wurstwaren und auch Partnerprodukte wie Kartoffeln, Nudeln, Honig, Holzofenbrot und vieles mehr. Unser Hofladen öffnet 14-tägig: freitags von 8 bis 18 Uhr und samstags von 8 bis 12 Uhr. Besuchen Sie uns auf unserer Webseite oder rufen Sie uns an, um mehr zu erfahren.

WIR SIND STOLZ,
 Sie regional versorgen
 zu können.

Schrödl's
HOFLADEN
 SCHAIBMAIERHOF



Scheyrenplatz 1 • 85298 Scheyern
 verwaltung@kloster-scheyern.de
www.klostermetzgerei-scheyern.de

Klostermetzgerei Scheyern

Produkte: saisonale und regionale Angebote, Wild- und Ziegenprodukte, Bio-Rind, Ziegenkäse, Eier

In der Klostermetzgerei Scheyern finden Sie ein breites Angebot an Fleisch- und Wurstwaren mit regionalem Hintergrund. Die Tiere unserer Bio-Fleischprodukte stammen vom eigenen Klostergut „Prielhof“ in Scheyern. Daneben bietet die Klostermetzgerei ganzjährig auch Bio-Ziegenkäse aus der eigenen Hofkäserei und Bio-Eier vom Klostergut an. Öffnungszeiten in Scheyern: montags und mittwochs von 7.00 bis 12.30 Uhr, dienstags und donnerstags von 7.00 bis 13.30 Uhr und 15.00 bis 18.00 Uhr, freitags von 7.00 bis 18 Uhr, samstags von 7.00 bis 12.00 Uhr. Eine weitere Filiale finden Sie in Gerolsbach (Andreasstraße 4).

WIR SIND STOLZ AUF
 die eigene Schlachtung.



Prielhof 1 • 85298 Scheyern
 Tel. 08441 752302
klosterladen@kloster-scheyern.de
www.kloster-scheyern.de

Hofladen Prielhof im Klostergut Scheyern

Produkte: Eier, Kartoffeln, Ziegenkäse aus der eigenen Käserei, Bio-Fleisch- und Wurstwaren aus der eigenen Klostermetzgerei

Für alle, die wissen möchten, wo ihre Lebensmittel herkommen, verkaufen wir direkt am Prielhof unsere landwirtschaftlichen Produkte. Als Besonderheit bieten wir Ihnen Frisch- oder Schnittkäse der eigenen Ziegenherde an, der in unserer Hofkäserei verkäst wird. Auch Bio-Fleisch und Wurstprodukte können dort nach Vorbestellung mitgenommen werden. Weitere Produkte runden das Angebot ab. Jeden Freitag von 15 bis 18 Uhr geöffnet sowie rund um die Uhr aus unserem SB-Kühlschrank.

WIR SIND STOLZ AUF
 unsere Käsespezialitäten
 aus der eigenen Hofkäserei.





Froschbach 4 • 85298 Scheyern
Tel. 08441 72985 • mail@hofladen-froschbach.de
www.hofladen-froschbach.de

Hofladen Froschbach

Produkte: Eier, verschiedene Nudelsorten, Frucht-aufstriche, alte Kartoffelsorten, Wurst im Glas, Sirupe, Öle, Genusskörbe, Honig, Eierlikör und vieles mehr

Bereits schon 1960 hat Großmutter Maria Eier von den eigenen Hühnern verkauft.

Damals noch direkt an der Haustür. Seit 2000 gibt es unseren Hofladen. Hier bieten wir viele hausgemachte Produkte an, alle nach eigenem Rezept und mit viel Liebe zubereitet. Auf der Suche nach neuen Geschmackserlebnissen verwenden wir am liebsten Zutaten aus dem eigenen Garten. Unser Hofladen ist freitags von 9 bis 17 Uhr geöffnet.

WIR SIND STOLZ AUF
unseren leckeren
Eierlikör.

Hof
FROSCHBACH



Propsteistraße 11 • 85302 Gerolsbach
Tel. 08445 695 • schmidmeir@t-online.de
www.metzgerei-schmidmeir.de

Metzgerei Schmidmeir

Produkte: Fleisch vom Lamm, Wild, Schwein und Rind (Dry Aged/Luftgetrocknet), sämtliche Wurstsorten aus eigener Herstellung

Einkaufen auf dem Bauernhof.

Wir sind ein Fleischereibetrieb mit langjähriger Erfahrung und dem Bewusstsein für unsere Verantwortung. Die hohe Qualität, Frische sowie der leckere Geschmack unserer Fleisch- und Wurstwaren sorgen dafür, dass Sie bei uns Lebensmittel bekommen, die zu einer ausgewogenen und schmackhaften Ernährung beitragen. Fleisch und Wurstspezialitäten aus eigener Schlachtung und Herstellung. Wir haben dienstags bis freitags von 7 bis 18 Uhr und samstags von 7 bis 12 Uhr für Sie geöffnet.

UNSERE SPEZIALITÄT:
unser Dry Aged Rind-
fleisch



Kohlstatt 4 • 85302 Gerolsbach
Tel. 08445 929148 • kohlstattlamas@aol.com
www.kohlstatt-lamas.de

Hoizlex Hof

Produkte: Eier, Nudeln, Suppenhühner, Weidemasthähnchen, Ochsenfleisch

Der Hoizlex Hof wird in der 4. Generation bewirtschaftet. Bereits 2009

haben wir auf den Bio-Verband Naturland umgestellt. Neben Hühnern und Masthähnchen aus dem Mobilstall, bilden die Ochsenmast, eine kleine Lamazucht und der Ackerbau die Säulen unseres Betriebes. Folgende Bio-Produkte können Sie direkt ab Hof beziehen: Bio-Eier, Bio-Nudeln aus hofeigenen Eiern, Bio-Suppenhühner, Hühnersuppen unserer Hühner, Bio-Masthähnchen und Bio-Ochsenfleisch. Öffnungszeiten nach Vereinbarung.

WIR SIND STOLZ AUF
unsere Mobilställe zum
Wohl unserer Tiere.



Biohof Felber



Ritter-Gerold-Straße 4 • 85302 Gerolsbach
Tel. 08445 423

Wintermayr's Milchtankstelle

Produkte: Frische Rohmilch, Käse, Kartoffeln, Nudeln, Honig, Eier

Zusätzlich zu unserer Milch bieten wir regionale Produkte wie Kartoffeln, Nudeln, Honig, Eier und unsere eigenen Käsesorten an. Gerne stellen wir auch einen individuellen Geschenkkorb mit unseren regionalen Produkten für Sie zusammen. Unsere Milchtankstelle ist täglich 24 Stunden für Sie geöffnet.

UNSERE SPEZIALITÄT:
unsere wohlschmeckende
und naturbelassene Kuhmilch

Direktvermarktung Pfaffenhofener Land und Hallertau e. V.

Der Verein Direktvermarktung Pfaffenhofener Land und Hallertau e.V. wurde 2019 von Verbrauchern und Erzeugern gegründet. Ziel und Zweck ist die Förderung der Erzeugung bio-regionaler Produkte aus dem Pfaffenhofener Land und der Hallertau sowie die Förderung der Direktvermarktung von Produkten und Lebensmitteln aus der Region.

Der Verein setzt sich für lokale, saisonale und fair produzierte Lebensmittel und Produkte ein und

betreibt einen digitalen Regionalmarkt für Verbraucherinnen und Verbraucher, sowie einen Catering- und Gastroservice.

**JETZT MITHELFEN UND DIE
REGIONALE LANDWIRTSCHAFT
UNTERSTÜTZEN.**
www.pfaffenhofenerland.de



Die Pfaffenhofener Land Erzeuger-Verbrauchergemeinschaft
beim Genussfestival am Wochenmarkt



Stockhausen 1 • 85302 Gerolsbach
Tel. 08445 303989 • eier-stockhausen@gmx.de
www.stockhausenerfreilandeier.de

Stockhausener Freilandeier

Produkte: Eier, Nudeln, Honig, Suppenhühner, Grillhendl, Fleisch, Gemüse und mehr

Damit unsere Hühner viele schmackhafte Eier legen, haben sie täglich Zugang zu Sonne und frischer Luft sowie ausreichend Platz zum Bewegen. Gutes Futter, täglich frisches Wasser und eine sorgfältige Betreuung sind sicher die wichtigsten Voraussetzungen, damit die Hühner gesund bleiben. Bei uns bekommen Sie neben Eiern auch Dinkelnudeln, Kartoffeln, Honig und auf Bestellung auch Suppenhühner und Grillhendl. Unser Eierverkaufsstand in Stockhausen sowie unsere Automaten in Lichthausen und Jetzendorf sind rund um die Uhr für Sie geöffnet.

Stockhausener FrEiland



Ortsstraße 5 • 85302 Gerolsbach-Klenau
Tel. 0171 1289470 • harald.zandtner@gmail.com
www.muich-heisl-klenau.de

Muich-Heisl Klenau

Produkte: Fleisch, Gemüse, Milch, Käse, Honig und vieles mehr

Wir sind ein Familienbetrieb und bewirtschaften unseren Hof seit über 20

WIR SIND STOLZ AUF
unsere selbst hergestellten Produkte.

Jahren nach ökologischen Richtlinien. Auf unserem Hof gibt es neben unseren Milchkühen auch Schweine, Hühner und Pferde. Unsere Produkte können Sie rund um die Uhr in unserem Muich-Heisl in Klenau erwerben. Zu unseren Spezialitäten gehören Fleischerzeugnisse von unseren Weideschweinen sowie auf Vorbestellung auch Steaks der „Fetten alten Kuh“.





Kreut 7 • 85293 Reichertshausen
Tel. 08441 6818
direktvermarktung-schiechel@web.de
www.direktvermarktung-schiechel.de

Schusterhof Direktvermarktung Schiechel

Produkte: Hähnchen, Fleisch vom Stroschwein, Eier, Kartoffeln, Nudeln, Dinkelmehl, Fruchtaufstriche

Durch ständige Weiterbildung sowie durch Qualitätsmanagement richten wir unseren Betrieb auf die neuesten Standards aus. Unser höchster Anspruch ist es, garantiert tiergerechte, vollwertige, qualitativ hochwertige, ehrliche Lebensmittel für Sie zu erzeugen. Dieses Ziel werden wir auch in Zukunft stets verfolgen. Verkauft werden unsere gesunden Lebensmittel in unserem kleinen Hofladen. Geöffnet freitags und samstags von 9 bis 12 Uhr oder nach telefonischer Vereinbarung.

WIR SIND STOLZ AUF
alle unsere ehrlich produzierten Lebensmittel.

Einkaufen auf dem Schusterhof



Kleingurnöbach 3 • 85293 Reichertshausen
Tel. 0174 3239709
www.freilandhof-kleingurnoebach.com

Freilandhof Kleingurnöbach

Produkte: Rindfleisch

Herzlich Willkommen bei der Familie Dick aus Kleingurnöbach! Bei unserem familiär geführten Mutterkuhbetrieb können Sie Rindfleisch-Mischpakete von 5–20 kg erwerben! Im Paket sind Teilstücke, wie Bratenfleisch / Steaks, Lende, Rouladen, Gulasch, Hackfleisch und Suppenfleisch enthalten. Bei uns steht das Tierwohl im Vordergrund. Unsere Rinder verbringen den Großteil ihrer Lebenszeit auf der Weide. Alle geborenen Tiere dürfen ihre Hörner behalten. Eine Fütterung ohne übermäßigen Kraftfuttereinsatz garantiert langsames Wachstum der Rinder und damit eine besondere Zartheit des Fleisches. Geschlachtet wird je nach Bedarf. Bestellen Sie Ihr Fleischpaket telefonisch oder per WhatsApp. Wir informieren Sie drei Wochen vor Abholtermin! Öffnungszeiten nach Vereinbarung.



Freilandhof
Kleingurnöbach



Kreut 2 • 85293 Reichertshausen
Tel. 0162 2807312
bestellung@quell-fischzucht-kreut.de
www.quell-fischzucht-kreut.de

Hofladen Karmann

Produkte: Saiblinge & Forellen (frisch, geräuchert und filetiert), Gemüse der Saison und Obst

Regional. Direkt. Frisch. Einkaufen direkt beim Landwirt? Das können Sie bei uns in Kreut! Wir als direkter Züchter und Mäster produzieren auf unserem Boden und in unserem Wasser heimische Lebensmittel, die nicht nur frisch sind, sondern auch zuverlässig zur Verfügung stehen. Unsere Forellen und Saiblinge werden bis zum Verkaufstag in frischem Quellwasser gehalten und stehen damit immer in bester Qualität zur Verfügung. Mit dem flächigen, biologischen Anbau von Pfirsich und anderen Obstsorten haben wir eine in Oberbayern einmalige Lebensmittelproduktion. Überzeugen Sie sich. Unser Hofladen ist samstags von 9 bis 13 Uhr sowie nach Vereinbarung geöffnet.



Nußweg 2 • 85293 Reichertshausen-Grafring
Tel. 08441 8792340 • info@maxn-hof.de
www.maxn-hof.de

Maxnhof

Produkte: Käse, Eier

Beim Maxnhof, gelegen im Ilmtal in Reichertshausen-Grafring, dreht sich alles um unsere Kühe. Wir bieten auf Vorbestellung und über unseren Verkaufsautomaten in der Samhofstraße 2 in Reichertshausen Eier und Käse (hergestellt aus der Milch unserer Kühe von der Mobilen Käserei Oberland) an. Unser Käse ist auch über die Direktvermarkterplattform www.pfaffenhoferland.de erhältlich.

Weitere Informationen zum Hof und zur Hofmolkerei im Aufbau finden Sie auf unserer Webseite. Öffnungszeiten nach Vereinbarung.



Angerhofstraße 1 • 85293 Reichertshausen
Tel. 08441 794138

Biokammerl Geisenhofer

Produkte: Mehl aus eigenem Dinkel, Dinkelmehl – Oberkulmer Rotkorn, verschiedene Sorten Kartoffeln aus biologischem Anbau

Bei uns erhalten Sie regionale Biokartoffeln und Biogetreide, welches mit großer Sorgfalt von uns angebaut und geerntet wird. Ebenso bieten wir frisch gemahlenes Dinkelmehl von unserem eigenen Dinkel in allen Typensorten an. Sie bestellen oder kommen vorbei und wir mahlen das Mehl für Sie frisch vor Ort. Wir öffnen unser Biokammerl für Sie freitags von 8 bis 18 Uhr und samstags von 8 bis 12 Uhr. Gerne auch nach telefonischer Vereinbarung.

WIR SIND STOLZ AUF
unsere neue Getreidemühle.



Am Anger 1 • 85305 Jetzendorf-Hirschenhausen
Tel. 0173 9471942 • gasthaushecht@t-online.de
www.gasthaushecht.de

Biohof Wildverkauf Hecht

Produkte: Bio-Schweinefleisch, Bio-Hähnchen, Bio-Hirschfleisch, Rehfleisch, Bio-Ochsenfleisch

WIR SIND STOLZ AUF
unsere zertifizierten
Ökobetriebe seit 2004.

Auf unserem Hof arbeiten wir streng nach ökologischen Richtlinien und sind seit 2004 zertifizierter und kontrollierter Naturland-Betrieb. Für unser Schlachthaus haben wir seit 2010 die EU-Zulassung, seit 2012 zusätzlich mit Wildbearbeitung. Die vorgeschriebenen Kontrollen und Untersuchungen werden mit größter Sorgfalt durchgeführt – alles für die höchste Qualität und den vollen Genuss. Bei uns erhalten Sie eine Vielzahl an Fleisch- und Wursterzeugnissen direkt ab Hof. Ebenso verkaufen wir Wild aus eigener Jagd und Zucht. Vorbestellungen nehmen wir gerne telefonisch entgegen. Öffnungszeiten nach Vereinbarung.



HECHT
Gasthaus | Biohof | Wild

WER IST WO?
 Eine Übersichtskarte
 finden Sie auf Seite 55.

		Seite					
1	Widmann Hof Oberstimm	Oberstimm	56	•	•		•
2	Spargelhof Weichenrieder	Westenhausen	56	•	•		
3	Hoimayhof Baar	Baar-Ebenhausen	57	•			•
4	Katrins Speiskammerl	Geisenfeld	57	•	•		
5	Kreidenweis	Geisenfeld	58	•			
6	Schönhuber	Geisenfeld	58	•			•
7	Weide-Eier Schneider	Geisenfeld	59	•	•		•
8	Annona – einfach natürlich	Reichertshofen	59				
9	Spargelhof Fuchs	Reichertshofen	61		•		
10	Schmankerl-Laden	Agelsberg	61	•	•		•
11	Spargelhof Sigllechner	Hohenwart	62	•	•		
12	Gärtnerei der Regens Wagner Werkstätten	Hohenwart	62	•			
13	Spargelhof Wagner	Hohenwart	63	•	•		
14	Spargel Schiebel	Pörnbach	63	•	•	•	
15	Spargelhof Kügler	Pörnbach	64	•	•		
16	Gärtnerei Siegl	Pörnbach	46	•			
17	Hofmetzgerei Roßmeier	Rohrbach	65		•		
18	Marktladen	Wolnzach	65	•			
19	Spargelhof Huber	Wolnzach	66		•		
20	Unverpackt von Dahoam e.V.	Pfaffenhofen	66				
21	Charolais Kirzinger	Pfaffenhofen	67		•		
22	Hofmetzgerei Waldinger	Pfaffenhofen	67		•		
23	Biohof Moierhof	Haimpertshofen	71	•	•		•
24	Probsthof	Pfaffenhofen	71	•	•		•
25	Bimeshof	Uttenhofen	72	•			•

	Milch/Milchprodukte/Käse	Getreide/Mehl/Nudeln	Honig/Inkerprodukte	Marmelade/Aufstriche	Säfte/Sirup	Öl/Essig/Senf/Gewürze	Getränke/Spirituosen	Kaffee/Tee	Geschenke/Gutscheine	Biologische Produkte	Bargeldlose Zahlung	Barrierefreie Zugänge*	Behindertenparkplatz*
										bio			
		•	•	•	•		•						
			•	•		•							
	•		•					•				•	
		•	•	•	•	•							
		•	•	•		•				•			
		•	•	•		•		•		•		•	
	•	•	•	•	•	•	•	•		•	•	•	
							•					•	
							•						
							•	•		•	•		
										•			
	•	•	•	•		•		•	•	•	•	•	
		•	•	•		•	•	•	•	•			
										•	•		•
	•	•	•	•	•	•			•				

* Erläuterungen siehe Seite 85

SCHNELLÜBERSICHT HOFLÄDEN • 2

			Seite	Gemüse/Kartoffeln/Obst	Spargel	Fleisch/Wurst	Fisch	Eier
								
26	Direktvermarktung Hörmann	Tegernbach	72			•		•
27	Eierautomat in Eberstetten	Eberstetten	73			•		•
	Eierautomat in Froschbach	Froschbach	73			•		•
28	Schrödl's Hofladen	Entrischenbrunn	73	•		•		•
29	Klostermetzgerei Scheyern	Scheyern	74			•		•
30	Hofladen Prielhof (Klostergut Scheyern)	Scheyern	74	•		•		•
31	Hofladen Froschbach	Scheyern	75	•		•		•
32	Metzgerei Schmidmeir	Gerolsbach	75			•		
33	Hoizlex Hof	Gerolsbach	76			•		•
34	Wintermayer's Milchtankstelle	Gerolsbach	76	•				•
35	Stockhausener Freilandeier	Gerolsbach	78	•		•		•
36	Muich-Heisl Klenau	Gerolsbach	78	•		•		•
37	Schusterhof Direktvermarktung Schiechel	Reichertshausen	79	•		•		•
38	Freilandhof Kleingurnöbach	Reichertshausen	79			•		
39	Hofladen Karmann	Reichertshausen	80	•			•	
40	Maxnhof	Reichertshausen	80					
41	Biokammerl Geisenhofer	Reichertshausen	81	•				
42	Biohof Wildverkauf Hecht	Jetzendorf	81			•		

TIPP
 Ausgebildete Hopfenbotschafterinnen geben auf ihren Höfen
 einen Einblick in das Leben und die Arbeit rund um
 das „Grüne Geld“. -> www.hopfen-erleben.de

Genuss- Manufakturen





AUF SCHMANKERLSUCHE?

Eine Übersichtskarte finden
Sie auf Seite 89.

Handwerk und Herzenssache

Von Hand gemacht und mit viel Herzblut – das ist das Motto bei den Genuss-Manufakturen im Landkreis. In dieser Rubrik versammeln sich diejenigen Betriebe, die Lebensmittel handwerklich veredeln und direkt „ab Produktion“ verkaufen. Natürlich findet man das ein oder andere Produkt auch im örtlichen Handel. Aber macht es nicht viel mehr Spaß, den Herstellern Löcher in den Bauch zu fragen: Wo kommen die Rohstoffe her? Wie wird es gemacht? Wie genieße ich es am besten?

Inspiration gesucht – und gefunden

Was es da nicht alles gibt: Bier natürlich, wie könnte es in der Holledau auch anders sein? Allerlei anderes Hopfiges. Noble Brände, leckere Liköre, fruchtige Säfte. Mehl direkt von der Mühle. Imkerei-Produkte. Sogar Kaffee. Und noch so manch anderes. Wir sind begeistert über die Vielfalt, in der sich die Betriebe in diesem Genussführer präsentieren.

**Und uns machen sie Lust auf ihre Schmankert –
sehen Sie selbst ...**



GENUSS-MANUFAKTUREN

	Seite
1 Paartalimkerei	90
2 Waidheimisch.de	90
3 Brauerei Metzgerbräu	91
4 Paartaler Kräuterkeller	91
5 Christa's Schlotter Hopfenschätze	92
6 Kunstmühle Hofmeir	92
7 Fischer Lehenmühle	93
8 Wilde Zeiten	93
9 Urban Chestnut	97
10 Brennerei Badhorn	97
11 Spengler NaturRösterei	98
12 Brauerei Müllerbräu	98
13 Kuchen-Torten-Pâtisserie Birgit Gebert-Löw	99
14 Bienenhof Pausch	99
15 Hallertauer Kaffeerösterei	100
16 Ilm-Aronia	100
17 Klosterbrauerei Scheyern	102
18 Brennerei Kraus	102
19 Eisbäuerin	103



Eine Übersicht der Genuss-Manufakturen und ihrer Schmankerl finden Sie auf den Seiten 104 – 105.



Am Burgfeld 20 • 85077 Manching
Tel. 08459 325199

Paartalimkerei

Produkte: Honig und Imkereiprodukte

Unsere Bienen sammeln ungestört entlang der Paar und im Wasserschutzgebiet Feilenmoos ihren Nektar, um ihn in den selbstgebauten Holzbeuten zu leckerem „Manchinger Paartalhonig“ weiter zu verarbeiten. Die artgerechte Haltung und moderne Verarbeitungsmaschinen garantieren höchsten Honiggenuss. Öffnungszeiten nach Vereinbarung.

UNSERE SPEZIALITÄTEN:
cremige Früh- und flüssige
Sommertracht aus dem Paartal



Langenbrucker Straße 1 • 85309 Pörnbach-Puch
Tel. 08446 9298000 • wild@waidheimisch.de
www.waidheimisch.de

Waidheimisch.de

Produkte: Wildbret aus heimischer Jagd

Es ist des Jägers Ehrenschild, dass er beschützt und hegt sein Wild, waidmännisch jagt, wie sich's gehört, den Schöpfer im Geschöpfe ehrt. Diesem Grundsatz folgen wir, bei der Hege, Pflege und Bejagung unseres Revieres inmitten der Hallertau. Wenn Sie hochwertiges Fleisch, natürlich gewonnen aus waidgerechter, heimischer Jagd, zu schätzen wissen, dann sind Sie bei uns richtig. Wir freuen uns auf Ihre Bestellung unter obigem Kontakt.

WIR SIND STOLZ AUF
natürliches Fleisch aus
waidgerechter Jagd.



WAIDHEIMISCH

Wildes aus der Hallertau

WWW.WAIDHEIMISCH.DE



Metzgerbräustraße 2 • 86558 Hohenwart
Tel. 08443 219 • schwarzbauer@metzgerbraeu.de
www.metzgerbraeu.de

Brauerei Metzgerbräu

Produkte: Biere, Zwickl, Paartalperle, Saisonbiere

Seit 1912 in Familienbesitz und bereits in 4. Generation geführt, wird seit 2019 die Braugeschichte im Metzgerbräu wieder weitergeführt. Diese lässt sich bis ins 17. Jahrhundert zurückverfolgen. Angefangen als Hobby, wurde schnell der Entschluss gefasst, eine richtige Brauerei entstehen zu lassen. Gebraut werden vor allem das süffige Zwickl und die Paartalperle – unser Helles. Saisonal gibt es zur Weihnachtszeit den hellen Weizenbock, zur Fastenzeit das dunkle Bockbier und verschiedene Sommerbiere. Ausgeschenkt werden die Biere im Gasthof und für zu Hause abgefüllt in 1 Liter Bügelverschlussflaschen. Wer einmal selbst brauen möchte, kann an Braukursen, Bierverkostungen und Menüabenden rund ums Bier in der Brauerei teilnehmen. Öffnungszeiten nach Vereinbarung.



Ahornstraße 25 • 86558 Hohenwart
Tel. 0179 2140321 • wildkraut@freenet.de
www.wildkraut-paartal.de

Paartaler Kräuterkeller

Produkte: Senf, Ansatz- und Genussessig sowie Seifen aus eigener Produktion

ICH BIN STOLZ AUF
mein Seminarangebot in
der Oase Steinerskirchen.

Im Paartaler Kräuterkeller haben Sie eine Auswahl an verschiedenen heimischen Teesorten. Zudem ist das Angebot an Naturprodukten, wie Honig, Kräutersalz, Liköre, Duftsäckchen bis hin zu Geschenkkörben gut gemischt. Ich bin sehr stolz, dass ich in der Oase Steinerskirchen meine Veranstaltungen und Ausbildungen mit meiner kleinen Paartaler Natur- und Wildkräuter-Schule anbieten darf. Da rund um die Oase Bio-Landbau betrieben wird und die Nachhaltigkeit an erster Stelle steht, existieren hier die besten Voraussetzungen, um vergessenes Wildkräuter-Wissen zu vermitteln. Öffnungszeiten nach Vereinbarung.



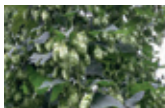


Schlott 11 • 86558 Hohenwart
Tel. 0171 3663005 • hofpenschaeetze@gmail.com
www.hopfenschaeetze.de

Christa's Schlotter Hopfenschätze

Produkte: Hopfenlikör, Hopfensalz, Hopfentee, Hopfenaufstriche und vieles mehr

Für mich ist der Hopfen ein wahrer Schatz, er schenkt uns Menschen viel Leichtigkeit. Meine Leidenschaft liegt in der Herstellung besonderer Produkte aus Hopfen. Hierfür beziehe ich den Hopfen ausschließlich vom Moarhof in Schlott, auf dem ich aufgewachsen bin. Sie erhalten bei mir hochwertige Liköre, Essig, Sirup, Tee, Salz und vieles mehr. Neben meinen Hopfenprodukten biete ich zudem Liköre aus Salbei und Rosenblüten an. Alle meine Produkte sind handgemacht und als Geschenk verpackt. Verkauf nach telefonischer Vereinbarung.



Christa's
Schlotter
Hopfenschätze
handgewacht



Hauptstraße 1 • 85296 Rohrbach-Fahlenbach
Tel. 08442 8823 • info@kunstmuehle.de
www.kunstmuehle.de

Kunstmühle Hofmeir

Produkte: Mehl und Mehlprodukte aus regionalem Getreide, Bio-Mehl, besondere Backmischungen, Dinkelprodukte, Müslis, Süßes, Backzutaten und Geschenkideen

In der Kunstmühle Hofmeir wird seit Generationen regionales Getreide gemahlen. Neben Typenmehlen, Backzutaten und einem umfangreichen Dinkelsortiment, bieten wir auch besondere Backmischungen in unserem Mühlenladen und im Onlineshop an. Wer mehr über den Weg vom Getreide zum Mehl erfahren will, kann auch eine Mühlenführung für Gruppen buchen. Öffnungszeiten: montags bis freitags von 8 bis 12 Uhr und 13 bis 17 Uhr.

WIR SIND STOLZ AUF
unser heimisches Getreide und die Produktvielfalt.





Lehen 1 • 85283 Wolnzach-Niederlauterbach
Tel. 08452 514 • fischer@lehenmuehle.de
www.lehenmuehle.de

Fischer Lehenmühle

Produkte: Mehle aus Weizen, Roggen, Dinkel, Emmer, Einkorn, Waldstaudenroggen sowie Backmischungen, Nudeln, Backzutaten, Backzubehör, Essig, Öl, Müslis, Naschereien und Schönes für die Küche

In der Lehenmühle wird die TRADITION großgeschrieben. Seit über 300 Jahren und nun bereits in der 11. Generation wird das Getreide schonend vermahlen und zu hochwertigem Mehl verarbeitet. Regionalität ist uns wichtig. Bei der Verarbeitung legen wir hohen Wert auf Qualitätsgetreide aus der Region. Öffnungszeiten: montags, dienstags, donnerstags und freitags von 9 bis 12 Uhr und von 14 bis 17 Uhr, samstags von 9 bis 12 Uhr.



Bahnhofstraße 55 • 85296 Rohrbach
Tel. 0157 35387163 • info@wilde-zeiten.store
www.wilde-zeiten.store

Wilde Zeiten

Produkte: Wildbret, Wurst, Schinken, Fonds, Saucen und mehr

Die Zeiten sind wild! Wir bieten Wildbret von

Hirsch, Gams, Reh und Wildschwein u.a. aus eigener Jagd an. Hochwertige Wurst- und Schinkenprodukte, eine Vielfalt an hausgemachten Fonds, Saucen und dazu passende Beilagen, runden unser Angebot ab. Sie können unsere Produkte online über www.pfaffenhoferland.de bestellen oder in unserem Geschäft am Viktualienmarkt in München erwerben. Alles aus hauseigener Produktion oder in Kooperation mit Metzgern aus der Region.

WIR SIND STOLZ AUF
die hohe Qualität und Regionalität unserer Produkte.



So schmeckt der Winter

Was jetzt guttut: Omas Klassiker

ROULADEN MIT SPÄTZLE UND BLAUKRAUT (FÜR VIER PERSONEN)

Ein Rezept von Stefanie Probst, Foodbloggerin aus dem Landkreis Pfaffenhofen – www.stefaniekocht.de

6 Rinderrouladen
Salz, Pfeffer
2–3 TL Senf
3 Essiggurken
3 Scheiben Speck
1 mittelgroße Zwiebel
300 ml Rotwein
300 ml Brühe
1–2 TL Stärke
300 g Mehl
3 Eier
Wasser
Salz
1 EL Butter
etwas Öl
Blaukraut (fertig oder selbstgemacht)
etwas gehackte Petersilie
Kochgarn

*TIPP
Statt Spätzle schmecken
auch Nudeln sehr gut
zu den Rouladen.*

1 Zwiebel und Speck würfeln und Essiggurken in Streifen schneiden. Rouladen mit Salz und Pfeffer würzen, mit Senf bestreichen und mit Zwiebeln, Speck und Essiggurken füllen, rollen und mit einem Garn zusammenbinden. Die Rouladen in einem Topf mit heißem Öl von allen Seiten anbraten. Mit Rotwein und Brühe ablöschen. Mindestens 45 Minuten schmoren.

2 Topf mit etwa 3 l Salzwasser zum Kochen bringen. In der Zwischenzeit Mehl, Eier, Wasser nach Bedarf und etwas Salz in der Rührschüssel mit einem Kochlöffel zu einem kompakten Spätzleteig schlagen (der Teig ist gut, wenn er Blasen wirft). Spätzleteig nun zügig mit der Spätzlereibe ins köchelnde Salzwasser reiben. Sobald die Spätzle fertig sind (Spätzle kommen an die Wasseroberfläche), in einer großen Schüssel mit kaltem Wasser abschrecken. Weiter mit dem restlichen Teig verfahren. In einer Pfanne die Spätzle mit Butter darin etwas schwenken.

3 Blaukraut entweder selbst machen oder ein fertiges Kraut erwärmen und mit Rouladen, Spätzle und Soße anrichten.



Foodbloggerin
Stefanie Probst



So schmeckt der Winter

Jetzt schmecken Krapfen, frische Weißwürste, Pfefferminztee & Co.

DEZEMBER Wer die Frage „Bist du a Siaßa?“ klar mit „Ja“ beantwortet, kommt im Advent auf seine Kosten. Liebhaber von Süßem schwelgen in Vanillekipferl, Kokosbusserl und anderen Plätzchen. Typisch zum Fest: Würstl jeder Art an Heiligabend oder neuerdings Fondue, Familienessen bei Gans oder Rindsrouladen.

JANUAR Ein Pfefferminztee wärmt. Vielleicht mit einem Löffel Honig oder einem Schuss Likör vom Direktvermarkter? Wenn die Natur ruht, muss Eingemachtes ran, z. B. ein Zwetschgenkompott zum süßen Schmarren. Oder lieber deftiges Sauerkraut?

Das schmeckt am besten aus dem großen Fass, einfach beim Metzger oder Marktstand nachfragen.

FEBRUAR Der Krapfen steht wie nichts anderes für den Fasching. Die in Schmalz gebackene Hefekugel war einst schlicht mit Marmelade gefüllt, heute reicht das Angebot von Nougat bis Champagnercreme. Zum Faschingstreiben schmeckt auch die Weißwurst besonders gut – wenngleich wir sie das ganze Jahr über lieben. Und die darauf folgende Fastenzeit? Vielleicht der richtige Anlass, um uns an die einfachen Klassiker zu erinnern, von Bratkartoffeln bis Grießnockerlsuppe.





Am Brunnen 2 • 85283 Wolnzach
Tel. 08442 964088 • info@urbanchestnut.de
www.urbanchestnut.de

Urban Chestnut Brewing Company

Produkte: handwerklich gebraute Biere

Die Urban Chestnut Brewing Company in Wolnzach ist eine der wenigen, weltweit existierenden, transatlantischen Brauereien. Gegründet 2010, durch den Mühldorfer Florian Kuplent und den US-Amerikaner David Wolfe in St. Louis, entwickelte sich dies so gut, dass 2014 unsere zweite Braustätte dort entstand. Durch die Übernahme der insolventen Wolnzacher Brauerei 2015, erfüllte Florian sich den Traum einer bayerischen Brauerei und sicherte so die Braukunst im Herzen der Hallertau. Seitdem werden in Wolnzach Biere zu 100 % mit Hallertauer Hopfen gebraut. Öffnungszeiten nach Vereinbarung.



WIR BIETEN AUCH
Braureibesichtigungen
und Bierverkostungen an.



Amperthausen 8 • 85301 Schweitenkirchen
Tel. 08444 9199895 • info@brennerei-badhorn.de
www.brennerei-badhorn.de

Schaubrennerei und Hofladen Badhorn

Produkte: Edelbrände, Geiste, Liköre, Fruchtaufstriche, Sirupe, Chutneys, Apfelsaft, Schweinefleischpakete vom Freilandschwein, Brennereiführungen mit Verkostung

Wir – Sofie und Josef – Edelbrand-sommeliers, haben uns der Leidenschaft verschrieben, beste, sortenreine Qualität ins Glas zu bringen. Der respektvolle und bewusste Umgang mit den Erzeugnissen der Natur steht bei allen Produkten, die Sie in unserem Hofladen finden, im Mittelpunkt. Machen Sie sich selbst ein Bild. Besuchen Sie unsere Brennerei sowie unsere Streuobstwiese mit Freilandschweinehaltung. Unser Hofladen ist samstags von 9 bis 12 Uhr und nach telefonischer Vereinbarung geöffnet.

WIR SIND STOLZ AUF
40.000m² Streuobstwiesen
– einfach regional.





Raiffeisenstraße 18 • 85276 Pfaffenhofen
Tel. 08441 7890600 • info@secolino.de
www.secolino.de

Spengler NaturRösterei

Produkte: Kaffee, Espresso, Wein

Herzlich willkommen bei der Spengler BIO Natur-Rösterei in Pfaffenhofen. Das Rösten lernte Manfred Spengler 2004 bei Antico in Modena, einem Kaffeeröster mit über einem Jahrhundert Erfahrung. 15 Jahre später nutzt er die Erfahrung, die er in den vielen Jahren bei seinen Reisen um die Welt gemacht hat. Der Röstmeister vergleicht nicht selten das Rösten des Kaffees mit dem Kochen einer guten Sauce. Die Premium-Bio-Kaffeerösterei in Pfaffenhofen röstet beste Bio-Kaffees mit modernster Technik und der Erfahrung aus den traditionellen Röstverfahren. So entstehen säurearme, aromatische Kaffees und feinste Espressi. Öffnungszeiten: freitags von 10 bis 16 Uhr.

SPENGLER
NaturRösterei



Hauptplatz 36 • 85276 Pfaffenhofen
Tel. 08441 78550 • info@muellerbraeu.com
www.muellerbraeu.com

Brauerei Müllerbräu

Produkte: Biere und alkoholfreie Getränke

Um die hohe Qualität unserer Biere zu sichern, greifen wir ausschließlich

**WIR SIND STOLZ AUF
350 Jahre Brautradition.**

auf beste Rohstoffe zurück. Bei der Herstellung wird überwiegend Aromahopfen aus eigens angebauten Hopfengärten verwendet. Heutzutage verknüpfen wir unser traditionelles Wissen mit einem modernen und innovativen Geist. So schaffen wir es regelmäßig, bei internationalen Wettbewerben prämiert zu werden. Auch ein umfangreiches Sortiment an alkoholfreien Getränken wird hier produziert. Öffnungszeiten unserer Verkaufsrampe (Kellerstraße 25 in Pfaffenhofen): montags bis donnerstags von 7 bis 12 Uhr und von 13 bis 17 Uhr sowie freitags von 7 bis 12 Uhr.





Heinrich-Böll-Straße 9 • 85276 Pfaffenhofen
Tel. 0162 7702775 • post@gebert-loew.de
www.gebert-loew.de

Kuchen-Torten-Patisserie Birgit Gebert-Löw

Produkte: Kuchen, Torten, Aufstriche und mehr

Meine Patisserie ist eine kleine, feine Bio-Manufaktur für süße Köstlichkeiten und mehr. Bei meinen Kreationen ist mir nicht nur die Optik sehr wichtig, auch die inneren Werte müssen stimmen. Im Geschmack zeigt sich die Verwendung bester, biologischer, möglichst regionaler und saisonaler Zutaten. Ich arbeite ausschließlich auf Bestellung, verzichte auf künstliche Aromen, Farben, Geschmacksverstärker und bediene mich lieber an dem, was die Natur zu bieten hat! Neben Macarons, Torten, Törtchen, Schokoladen, Lebkuchen und Marmeladen, gibt es auch Herzhaftes wie Brot, Aufstriche und kleine Gerichte im Glas.

ICH BIN STOLZ,
als kleine Manufaktur
biozertifiziert zu sein.



Unterschnatterbach 3 • 85298 Scheyern
Tel. 08445 9299882 • info@bienenhof-pausch.de
www.bienenhof-pausch.de

Bienenhof Pausch

Produkte: Destillate, Honig, Quittenschaumwein
(Flaschengärung), Essig, Honigwein, Likör

Der Familienbetrieb Pausch ist für seine ökologische Bienenhaltung und die international mehrfach ausgezeichnete Spitzen-Destilliererei bekannt. Imkermeisterin Helga Pausch stellt mit ihren ca. 100 Bienenvölkern exquisiten Honig her. Ihr Mann Albrecht ist der Brenner und für die Gourmet-Essige, die Herstellung von Frucht-Schaumwein sowie die 1500 Obstbäume verantwortlich. Im Hofladen werden die Köstlichkeiten der landwirtschaftlichen Feinkost-Manufaktur angeboten. Der Hofladen ist samstags von 9 bis 12 Uhr (im Dezember von 9 bis 17 Uhr) oder nach telefonischer Vereinbarung für Sie geöffnet.

WIR SIND STOLZ AUF
unsere einzigartige
Genussqualität.

bienenhof
PAUSCH
MANUFAKTUR



Fernhager Straße 5a • 85298 Scheyern
Tel. 08441 7978141
info@hallertauer-kaffeeeroesterei.de
www.hallertauer-kaffeeeroesterei.de

Hallertauer Kaffeerösterei

Produkte: Kaffee, Espresso, sortenreine Kaffees fair gehandelt, Kaffeemaschinen, Kannen und Geschenke

Ich, Roland Bachmaier, veredle in meiner Rösterei in Scheyern,

nach alter Handwerkskunst, Kaffee- und Espresso-bohnen aus aller Welt. Wir rösten Rohkaffees aus direkten Kooperativen sowie regionale Kaffees aus den entsprechenden Ursprungsländern. Durch das traditionelle Trommelröstverfahren bei niedrigen Temperaturen entstehen sehr säurearme, körperreiche und geschmackvolle Kaffees. Zur schonenden Aromaerhaltung werden unsere Kaffees von Hand in spezielle Öko-Aromaschutzbeutel verpackt. Alle Produkte sind auch in unserem Onlineshop zu finden. Öffnungszeiten nach Vereinbarung.



WIR SIND STOLZ AUF
unsere feinen Kaffee-
spezialitäten.



Bernhardstraße 3b • 85298 Scheyern-Fernhag
Tel. 08441 5496 • willidoppler@web.de

IIm-Aronia

Produkte: Bio Aronia-Direktsaft, Aronia-Fruchtaufstrich, Aronia-Tee

Der Anbau von Aronia-Sträuchern ist unsere Passion. Die Aroniabeeren werden in liebevoller

Handarbeit kultiviert, geerntet und schonend zu Saft, Marmelade und Tee verarbeitet. In unserem kleinen, biozertifizierten Familienunternehmen ist uns jeder Arbeitsschritt gleich wichtig, ob das Jäten von Unkraut, die Erntearbeit von Hand oder die weitere Verarbeitung. Die Inhaltsstoffe der Aroniabeeren haben durch ihre Antioxidantien und Radikalfänger positive Auswirkungen auf den Blutzuckerspiegel und den Fettgehalt im Blut. Die Aroniabeeren enthalten insbesondere die Provitamine A, E, K und C, die Spurenelemente Eisen und Jod sowie Folsäure. Öffnungszeiten nach Vereinbarung.

WIR SIND STOLZ AUF
100 % Bioqualität und
handgepflückt.



Alte und neue Lieblingsgerichte auf dem Plan

Monika Herberth sorgt dafür, dass die 1.300 Beschäftigten bei Pfaffenhofens größtem Arbeitgeber HiPP bestens verköstigt werden – bio, regional, saisonal. Mit Kantinenklischees hat das nichts zu tun.

Holzische unter Sonnensegeln draußen, lichtdurchflutete Räume drinnen – gegen 11 Uhr füllt sich die HiPP-Betriebsgastronomie. Deren Leiterin Monika Herberth wählt Obazda, das vegetarische Tagesgericht. Außerdem gibt es Putengulasch und Tomaten-Kokos-Suppe. Monika Herberth und ihr Team bieten jeden Tag neue Geschmäcker, legen

Wert auf eine gesunde Auswahl mit klassischen und pflanzlichen Gerichten. Morgen ist Pizzatag, tags darauf kann man Pfefferrahmgeschnetzeltes vom Räuchertofu probieren. Die Bestseller sind aber auch bei HiPP Kantinen-typisch: Schnitzel, Spaghetti Bolognese, Currywurst. „Wenn wir ein starkes veganes Gericht dagegensetzen wie Falafel, entscheiden sich aber Viele spontan um“, berichtet die 51-Jährige.

Umstieg von deftig zu gesund

Ob klassisch oder exotisch – natürlich sind alle Zutaten bio. So wie die Babynahrung, die in Pfaffenhofen produziert wird. Rein saisonal ist die riesige Salattheke, auch im Winter. Dann gibt es vermehrt Hülsenfrüchte, Kraut- und Wintersalate. Apropos Salat: Monika Herberth ernährt sich selbst sehr gesund – Gemüse, Beeren, Nüsse. Das war nicht immer so. „Ich bin in Rumänien groß geworden mit deftigem Essen, selbstgemachten Würsten und Sülze“, erzählt sie. Selbst kocht sie kaum. „Damals waren die älteren Geschwister in der Küche, bei HiPP haben wir fünf sehr gute Köche.“ Sie macht die Planung, war zuvor in der Qualitätssicherung. Und die Qualität ist wohl auch der Grund, warum sich alle auf den Besuch in der Betriebsgastronomie freuen.



Monika Herberth ist Leiterin der HiPP-Betriebsgastronomie in Pfaffenhofen



Schyrenplatz 1 • 85298 Scheyern
Tel. 08441 752310
getraenkemarkt@kloster-scheyern.de
www.klosterbrauerei-scheyern.de

Klosterbrauerei Scheyern

Produkte: Klosterbier hell und dunkel, Weißbier, naturtrübes Landbier, Pils, Kraft-Biere und weitere Saisonbiere

Die Klosterbrauerei Scheyern steht für Biere mit großer Tradition. Alle Biere werden genauso wie die beliebten Saisonbiere nicht nur nach dem bayerischen Reinheitsgebot gebraut, sondern auch aus regionalen Zutaten. Der Hopfen stammt sogar aus Scheyern und zum Teil aus dem klostereigenen Hopfengarten. Ihr Können zeigt die Klosterbrauerei auch in einem sich abwechselnden Reigen von verschiedenen „Kraft-Bieren“, die ebenfalls saisonal erhältlich sind. Alle Klosterbiere sind an der Rampe des Brauhauses in Scheyern dienstags bis freitags jeweils von 7.30 bis 12 Uhr und von 13 bis 17 Uhr sowie samstags von 7.30 bis 12 Uhr erhältlich.

WIR SIND DANKBAR,
die drittälteste Brauerei
der Welt zu sein.



Eichenweg 14 • 85305 Jetzendorf
Tel. 08137 7704 • info@brennerei-kraus.de
www.brennerei-kraus.de

Brennerei Kraus

Produkte: Edelbrände, Geiste und Liköre

Die Edelbranddestillerie Kraus ist eine kleine familiengeführte Manufaktur, welche sich auf die Herstellung von feinsten Obst- und Beerenbränden, Geistern und Likören aus überwiegend regionalem Anbau spezialisiert hat. Der Brenner und Edelbrandsommelier Eduard Kraus bietet kleinen Gruppen ein Schaubrennen mit anschließender Verköstigung an. Der Verkauf erfolgt nach telefonischer Absprache.

UNSERE SPEZIALITÄT:
Holledauer Bierbrand aus
Doppelbock & faßgelagert





Gerolsbacher Straße 16 • 85305 Jetzendorf
Tel. 0176 65337985 • bernadette@eisbaeuerin.de
www.eisbaeuerin.de

Eisbäuerin

Produkte: Eis

Wir alle lieben Eis im Sommer, aber wer hat Lust auf Eis mit Zusatzstoffen und viel zu viel Zucker? Wir auch nicht! Daher dreht sich bei uns auf dem Hof alles um Handgemachtes Eis vom Bauernhof – und das am Stiel aus regional erzeugten Bio-Früchten. Das bedeutet 100 % natürlich ohne Zusatzstoffe und echten Eisgeschmack ohne Chemie – einfach superlecker. Unser Eisstand ist 24 Stunden für Sie geöffnet.

UNSERE BESONDERHEIT:
Unser Eis hat durchschnittlich 75 % Fruchtgehalt.



*Schon
gewusst...*

... dass in unserer Gegend einst Teigknödel die typische Beilage waren und nicht Semmelknödel? Semmeln konnte man sich nur selten leisten. Für Teigknödel werden Brot- bzw. Semmelwürfel in eine Art Spätzleteig gerührt.

SCHNELLÜBERSICHT GENUSS-MANUFAKTUREN

				Fleisch/Wurst	Torten/Gebäck/Eis	Getreide/Mehl/Nudeln
		Seite				
1	Paartalimkerei	Manching	90			
2	Waidheimisch.de	Pörrnbach	90	•		
3	Brauerei Metzgerbräu	Hohenwart	91			
4	Paartaler Kräuterkeller	Hohenwart	91			
5	Christa's Schlotter Hopfenschätze	Hohenwart	92			
6	Kunstmühle Hofmeir	Fahlenbach	92		•	
7	Fischer Lehenmühle	Niederlauterbach	93		•	
8	Wilde Zeiten	Rohrbach	93	•		
9	Urban Chestnut	Wolnzach	97			
10	Brennerei Badhorn	Schweitenkirchen	97	•		
11	Spengler NaturRösterei	Pfaffenhofen	98			
12	Brauerei Müllerbräu	Pfaffenhofen	98			
13	Kuchen-Torten-Pâtisserie Birgit Gebert-Löw	Pfaffenhofen	99		•	
14	Bienenhof Pausch	Scheyern	99			
15	Hallertauer Kaffeerösterei	Scheyern	100			
16	Ilm-Aronia	Scheyern	100			
17	Klosterbrauerei Scheyern	Scheyern	102			
18	Brennerei Kraus	Jetzendorf	102			
19	Eisbäuerin	Jetzendorf	103		•	

TIPP
Bei Erlebnisführungen lassen sich
heimische Wildkräuter (wieder) entdecken.
-> www.erlebnisregion-pfaffenhofen.de

Entdeckenswertes im Landkreis Pfaffenhofen a.d.Ilm

Anschauen, austoben und Neues erfahren – der Landkreis Pfaffenhofen bietet zahlreiche Erlebnisse für jedes Alter. Ob ein gemütlicher Besuch im Museum, eine sportliche Herausforderung beim Klettern oder ein erholsamer Aufenthalt in der Natur. Lassen Sie sich von unseren Tipps inspirieren!

Eine besondere Atmosphäre bieten zum Beispiel die zahlreichen Klöster, Kapellen und Kirchen in der Region. Was man hier vor allem findet, ist eines:



Ruhe. Die teils einzigartigen Museen präsentieren Wissenswertes über den Hopfenanbau, die Ansiedlung der Kelten und Römer oder über die Kulturgeschichte der Hand.

Wer hingegen lieber eine aktive Auszeit vom Alltag sucht, kann die zahlreichen Attraktionen rund um Sport, Freizeit und Badespaß nutzen. Hier sind den Ideen keine Grenzen gesetzt.

Eine große Auswahl an Möglichkeiten ist in unserer Broschüre „Ein Landkreis zum Entdecken“ übersichtlich dargestellt und wartet nur darauf, gelesen zu werden.





Besser Regional

Das Gute liegt oft so nah – ganz besonders, wenn es um Lebensmittel und andere Produkte von hoher Qualität geht! In der Metropolregion München werden diese an vielen Orten mit großer Sorgfalt hergestellt. „Besser Regional“ soll die regionale Wertschöpfung stärken und für den Verbraucher Transparenz in Sachen Produkte aus der Region schaffen. Suchen Sie einen Wochen- oder Bauernmarkt oder Direktvermarkter und Hofläden in Ihrer Stadt oder Ihrem Landkreis? Dann schauen Sie auf unserer Website vorbei. Hier finden Sie eine große Auswahl regionaler Produkte der Metropolregion München.

www.besser-regional.eu

IMPRESSUM

Herausgeber

Kommunalunternehmen Strukturentwicklung
Landkreis Pfaffenhofen a.d.Ilm (KUS)
Spitalstraße 7 • 85276 Pfaffenhofen a.d.Ilm
Telefon +49 (0)8441 40074-40
info@kus-pfaffenhofen.de • www.kus-pfaffenhofen.de

Die Verantwortung für die Inhalte der Anbietereinträge liegt bei den jeweiligen Gastronomiebetrieben und Direktvermarktern.

Konzept, Design

PRODUQTIV Verena Schlegel & Harald Schwarz,
Pfaffenhofen a.d.Ilm • www.produktiv.de

Druck

Humbach & Nemazal Offsetdruck GmbH,
Pfaffenhofen a.d.Ilm • www.humbach-nemazal.de

Auflage

5.000 Exemplare

Fotos

Gastronomiebetriebe und Direktvermarkter im Landkreis Pfaffenhofen a.d.Ilm, WSP Wirtschafts- und Servicegesellschaft für die Stadt Pfaffenhofen a. d. Ilm, KUS, Direktvermarktung Pfaffenhofener Land und Hallertau e. V., Axel Effner, Oliver Raatz, Martin Erd, Anton Mirwald, Stefanie Probst, Franz Richarz, Alex Gerrard, Laura Hippler, Lukas Sammetinger, Spargelerzeugerverband Südbayern e.V., Gasthof Metzgerbräu, Deutsches Hopfenmuseum Wolnzach, tv.ingolstadt, www.oberbayern.de (Peter von Felbert), PRODUQTIV, Shutterstock (bioraven, Artco, YazminAlanis, Heike Rau, Kagai19927, Yulia Kozlova AlexeyMarchuk, sergey kolesnikov, fotoNino, Askhat Gilyakhov, Alena Che, Keya, Simple Line, tetiana_u, Almix, bsd, Keith Publicover, Olga Popova, Renars 2013, StefanRenner, Aleksandrs Samuilovs), Adobe Stock (Alexkava, Ekaterina Pokrovsky, annanahabed), iStock (Sarsmis), Pexels, Pixabay, Unsplash
Stand: November 2023 • Irrtum und Änderungen vorbehalten



Klimaneutral
Druckprodukt

ClimatePartner.com/12257-2307-1001



Die durch die Herstellung dieser Publikation verursachten Treibhausgasemissionen in Höhe von 1.721 kg CO₂-Äquivalenten wurden durch eine Investition in einem zertifizierten Klimaschutzprojekt ausgeglichen.



Kommunalunternehmen Strukturentwicklung
Landkreis Pfaffenhofen a.d. Ilm

Folgen Sie uns
auf Instagram
#heimatverliebt_lkr_paf



www.erlebnisregion-pfaffenhofen.de

Spitalstraße 7
85276 Pfaffenhofen a.d. Ilm
08441 40074-40
info@kus-pfaffenhofen.de