

Genusszeit **DONAURES**

Ein himmlischer Glückstreffer





Genussadressen schneller finden: Jeder Ort wurde mit einer Ziffer versehen. Diese markiert die örtlichen Anbieter in der Liste und ist in der Karte verzeichnet.

Restaurants & Gaststätten

- 1 Klostergasthof Holzen (Seite 6)
- 2 Gasthof Krone (Seite 6)
- 3 Alte Wagnerei (Seite 7)
- 4 Goldener Hirsch (Seite 8)
- 4 Parkhotel Donauwörth (Seite 9)
- 4 Ristorante Cafe Raffaello (Seite 10)
- 4 Goldener Greifen (Seite 11)
- 4 Landgasthof Schmidbauer (Seite 11)
- 4 Ristorante il Casale (Seite 12)
- 5 Landgasthof Zur Sonne (Seite 12)
- 6 Fürstliche Waldschänke Eisbrunn (Seite 13)
- 7 Weingärtnerhaus (Seite 13)
- 8 Roter Ochsen (Seite 14)
- 9 Zur Goldenen Sonne (Seite 14)
- 10 Alte Brauerei (Seite 15)
- 11 Ferber (Seite 16)
- 12 Kaiserhof Hotel Sonne (Seite 17)
- 12 Pizzeria La Fontana (Seite 18)
- 12 Goldener Schlüssel (Seite 19)
- 12 Wirtshaus Meyers Keller (Seite 19)
- 13 Ristorante Pizzeria Romana (Seite 20)
- 13 Zur Post (Seite 21)
- 14 Neuwirt (Seite 21)
- 15 Gasthaus „Zum Boarn“ (Seite 22)
- 16 Landgasthof Adler (Seite 22)
- 17 Gasthof Krone Oppertshofen (Seite 23)
- 18 Hofgut Böldleschwaige (Seite 23)
- 19 Zum Goldenen Löwen (Seite 24)
- 20 Akzent-Hotel Meerfräulein (Seite 24)
- 20 Zur Ente (Seite 25)
- 20 Gasthaus zur Wallfahrt (Seite 25)
- 21 Bergschreinerhof (Seite 26)

Cafés

- 22 Café im Dorfladen Alerheim (Seite 30)
- 23 Café im Dorfladen Amerdingen (Seite 30)
- 24 Café im Dorfladen Daiting (Seite 31)
- 4 Café im Stadtladen Donauwörth (Seite 31)
- 4 s'kleine Café (Seite 32)
- 25 Landcafe SIMA (Seite 32)
- 5 Café im Dorfladen Fünfstetten (Seite 33)
- 26 Café im Dorfladle Ebermergen (Seite 33)
- 6 Mayer's Backstube (Seite 34)
- 27 Café im Dorfladen Huisheim (Seite 34)
- 12 Café Infield (Seite 35)
- 12 Bäckerei Weißgerber e.K. (Seite 36)
- 12 Cafe Momenti (Seite 36)
- 28 Café im Dorfladen Megesheim (Seite 37)
- 29 Café Nepomuk im Dorfladen Oberndorf (Seite 37)
- 30 Café im Dorfladen Rögling (Seite 38)
- 31 Café im Dorfladen Tägmersheim (Seite 38)
- 32 Cafe Bruno (Seite 39)
- 19 Bäckerei/Café Weißgerber (Seite 39)
- 21 Café im Dorfladen Wolferstadt (Seite 40)

Stuttgart
100 km

Würzburg 120 km





Biergärten

- 3 Alte Wagnerei (Seite 44)
- 6 Fürstliche Waldschänke Eisbrunn (Seite 44)
- 11 Ferber (Seite 45)
- 17 Hofgut Böldleschwaige (Seite 46)
- 20 Gasthaus zur Wallfahrt (Seite 46)

Inhalt

Karte mit Lage der Betriebe	Seiten 2 - 3	Rezept Rieser Hochzeitssuppe	Seite 27
Restaurants & Gaststätten	Seiten 5 - 26	Rezept Rieser Kiachle	Seite 40
Cafés	Seiten 29 - 40	Rezept Rieser Bauertorte	Seite 41
Biergärten	Seiten 43 - 46	Rezept Rieser Festtags-Gans	Seite 47
Nutzungshinweise	Seite 51	Rezept Beilagen zum Gänsebraten	Seite 48

Liebe Gäste,

fruchtbare Böden und ein mildes Klima machten das Ferienland DONAURIES schon früh zur Kornkammer Schwabens. Das bereicherte auch die dortige Küche stark.

Die facettenreichen Speisekarten der vielen Wirtshäuser und Restaurants, Biergärten und Lokale sind von regionalen Produkten und einer saisonalen Küche geprägt. Deren köstliche Zutaten reichen von heimischen Gänsen über das Rieser Weidelamm bis zu Fisch aus den vielen naturbelassenen Gewässern der Umgebung.

Zusammen mit Kartoffeln und Gemüse entstehen daraus feine Arrangements. Die Bandbreite reicht von einer extravaganen Nouvelle Cuisine

bis zur Hausmannskost, vom Sternerestaurant bis zum Landgasthaus, vom lauschigen Stadtcfé bis zum herzlichen Familienlokal.

In den Dorfläden erwerben Sie die regionalen Produkte auch für eine zünftige Brotzeit oder die Zubereitung in Ihrer eigenen Küche. Zudem haben sich regionale Erzeuger und Gastronomen im Netzwerk „Geopark Ries kulinarisch“ zusammengeschlossen, das für besondere Geschmackserlebnisse und den regionaltypischen Genuss steht. Mit diesem Gastroführer gehen Sie auf kulinarische Entdeckungsreise im Ferienland DONAURIES.

Lernen Sie den Geschmack der Region kennen und lieben!



Restaurants & Gaststätten



1

Klosterghasthof Holzen

Im altehrwürdigen Klosterghasthof mit dem imposanten Kreuzgewölbe wird jedes Gericht zu einem Fest. Wir verwöhnen Sie mit saisonalen und traditionellen Gerichten „neu interpretiert“ sowie den „Holzener Klassikern“ ganz nach Schwester Theresia´s Rezeptbuch.



KLOSTER HOLZEN
HOTEL · GASTRONOMIE · TAGUNGEN

Öffnungszeiten

täglich: 11:30 - 22 Uhr



Kloster Holzen Hotel GmbH

Klosterstraße 1 · OT Holzen

86695 Allmannshofen

Tel: +49 8273 99590

www.kloster-holzen.de

info@kloster-holzen.de

2

Gasthof Krone

Freuen Sie sich auf bayerische Gastlichkeit, egal ob im Wirtshaus, im Biergarten oder in der Kegelbahn. Mit unserer frischen, regional-schwäbischen Küche ist für jeden etwas dabei - hausgemachte Maultaschen, heimisches Wild, vegetarische Gerichte...

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



Öffnungszeiten

Montag/Donnerstag - Samstag: ab 17:30 Uhr

Sonn- & Feiertag: 11 - 13:30 & ab 17 Uhr

Ruhetag: Dienstag & Mittwoch (außer an Feiertagen)



Gasthof Krone

Marktstraße 22

86657 Bissingen

Tel: +49 9084 91400

www.krone-bissingen.de

info@krone-bissingen.de



3

Alte Wagnerei

Beim Rathaus haben wir im alten Dorf die ehemalige landwirtschaftliche Hofstelle und die „Alte Wagnerei“ im wahrsten Sinne des Wortes in einen BierGARTEN umgestaltet und die alten Stallungen zu einem Wohlfühl-Wirtshaus umgebaut. Wir freuen uns auf Sie!

Öffnungszeiten

01.05. - 30.09.:

Dienstag - Samstag: ab 17 Uhr

Sonntag: ab 16 Uhr

Ruhetag: Montag

In den Herbst- und Wintermonaten können Sie unsere Location für geschlossene Gesellschaften, Firmenfeiern, Geburtstage etc. buchen. Gerne gestalten wir eine individuelle Feier für Sie!



Alte Wagnerei

Alerheimer Straße 9

86738 Deiningen

Tel: +49 9081 7813105 o. +49 152 29945346

www.alte-wagnerei.com

altewagnerei@hotmail.com

Goldener Hirsch



Nordschwaben und Urlauber, Alte und Junge, Fröhliche und Nachdenkliche – und natürlich Hungrige und Durstige: Das Hotel · Restaurant Goldener Hirsch begrüßt Sie mit bayerischer Gastlichkeit.

In unserem Restaurant erwarten Sie bayerisch kulinarische Schmankerl - zubereitet vom Küchenchef Jakob und seinem Team. Kehren Sie ein oder feiern Sie ihr Familienfest in unserem Restaurant - unser Serviceteam freut sich und bewirtet Sie gerne!

Öffnungszeiten

täglich: 11 - 23 Uhr



Goldener Hirsch

Reichsstraße 44
86609 Donauwörth
Tel: +49 906 3124

www.goldener-hirsch-donauwoerth.de
info@goldener-hirsch-donauwoerth.de

Parkhotel Donauwörth



Unsere regionale Saisonküche, exklusive Weine, elegantes Ambiente und unser fachkundiges Personal sind das Herz unseres Hauses. Die internationalen und regionalen Gerichte, die allesamt frisch zubereitet werden, bestechen durch eine dezente Raffinesse. Genießen Sie in unserem Panoramarestaurant in der Parkstadt!

Öffnungszeiten

Restaurant unter Telefonnummer:
0906 70651-0



Parkhotel Donauwörth

Sternschanzenstraße 1
86609 Donauwörth
Tel: +49 906 70651-0
www.parkhotel-donauwoerth.de
info@parkhotel-donauwoerth.de

Ristorante Cafe Raffaello



Seit 1999 der Treffpunkt auf der Altstadtinsel Ried, nahe der Reichsstraße. Genießen Sie italienische Spezialitäten - u.a. leckere Nudelgerichte und Pizza - in eleganter Atmosphäre im Haus oder auf der großen Sonnenterrasse am Wörnitzufer.

Öffnungszeiten

Montag, Mittwoch - Sonntag: 11 - 23 Uhr

Ruhetag: Dienstag

Ristorante Cafe Raffaello

Fischerplatz 1

86609 Donauwörth

Tel: +49 906 9999266

www.stabile-gastronomie.de

info@stabile-gastronomie.de

4

Goldener Greifen

In unserem Restaurant erwartet Sie herzliche Familienatmosphäre, deutsche Küche und schwäbisch-bayerische Schmankerl. Im Sommer lädt Sie unsere Sonnenterrasse mit Blick ins Grüne zum Verweilen ein.



Öffnungszeiten

Montag - Donnerstag & Samstag: 17 - 22 Uhr

Sonntag: 11 - 14 & 17 - 22 Uhr

Ruhetag: Freitag



Hotel & Restaurant Goldener Greifen e.K.

Pflegstraße 15

86609 Donauwörth

Tel: +49 906 7058260

www.goldenergreifen-donauwoerth.de

info@goldenergreifen-donauwoerth.de

4

Landgasthof Schmidbaur

Speisen Sie in gemütlicher Atmosphäre. Auf der Speisekarte finden Sie regionale Wildgerichte aus eigenem Abschuss und hausgemachte Wurstspezialitäten. Unser Haus liegt direkt am Romantische Straße- und Wörnitzradweg, ca. 15 Min. zum Donauradweg.



Öffnungszeiten

Montag - Donnerstag & Samstag: 17 - 22 Uhr

Sonntag: 11 - 13:30 & 17 - 22 Uhr

Ruhetag: Freitag



Landgasthof Schmidbaur

Zollernweg 2 · OT Wörnitzstein

86609 Donauwörth

Tel: +49 906 706220

www.hotel-schmidbaur.de

info@hotel-schmidbaur.de

4

Ristorante il Casale

Unser Haus liegt direkt an der schön gestalteten Tennisanlage und verbindet Wertebewusstsein mit schlichter Eleganz. Im Sommer können Sie auch auf der schönen Außenterrasse Platz nehmen. Die Speisekarte bietet Gerichte auf hohem Niveau. Die leicht zu erreichende Lage bietet viele Parkmöglichkeiten.



Öffnungszeiten

Dienstag - Sonntag: 11 - 23 Uhr

Ruhetag: Montag

Ristorante il Casale

Sallinger Straße 12
86609 Donauwörth
Tel: +49 906 5436
www.stabile-gastronomie.de
info@stabile-gastronomie.de

5

Landgasthof Zur Sonne

Unser denkmalgeschützter Landgasthof wird in der vierten Generation familiär geführt. Wir bieten unseren Gästen eine abwechslungsreiche, saisonal wechselnde Speisekarte. Der idyllische Wirtsgarten im Innenhof lädt zum Verweilen ein.



Öffnungszeiten

Montag/Dienstag/Freitag - Samstag: 17 - 21 Uhr;

Sonntag: 11 - 14 & 17 - 21 Uhr

Feiertag: 11 - 14 Uhr

Ruhetage: Mittwoch & Donnerstag

Landgasthof Zur Sonne

Marktplatz 13
86681 Fünfstetten
Tel: +49 9091 1014
www.sonne-fuenfstetten.de
mail@sonne-fuenfstetten.de

6

Fürstliche Waldschänke Eisbrunn

Der Eisbrunn steht für Gastlichkeit und Atmosphäre, in der sich unsere Gäste zu Hause fühlen. In idyllischer Natur, mitten im fürstlichen Wald gelegen, ist unser Wirtshaus ein bekanntes und beliebtes Ausflugsziel mit traditionellen Brotzeiten und klassischen Gerichten.

Eisbrunn
WALD · SCHÄNKE · WIRTSHAUS.

Öffnungszeiten

01.02. - 31.12.:

Mittwoch - Sonntag: 11 - 22 Uhr

Ruhetage: Montag & Dienstag



Fürstliche Waldschänke Eisbrunn

Eisbrunn 1 · OT Mauren

86655 Harburg

Tel: +49 9080 9239100

www.eisbrunn-harburg.de

info@eisbrunn-harburg.de

7

Weingärtnerhaus

Lassen Sie sich kulinarisch am offenen Kamin, beim schönen Kachelofen oder in unserer Prälatenstube verwöhnen! An schönen, sonnigen Tagen bietet unser Terrassencafé einen traumhaften Ausblick weit über die Auen der Alten Donau bis hin zu den Alpen.



SCHLOSS LEITHEIM

HOTEL · KULINARIK · SPA · KULTUR

Öffnungszeiten

Kaffee/Kuchen und kleine Karte: saisonbedingt

Restaurant à la Carte: Montag - Sonntag: 18 - 23 Uhr

Saison-Schließzeiten: siehe www.schloss-leitheim.de



GUIDE
MICHELIN

Hotel Schloss Leitheim

Schlossstraße 1 · OT Leitheim

86687 Kaisheim

Tel: +49 9097 485980

www.schloss-leitheim.de

info@schloss-leitheim.de

8

Roter Ochsen

Stilvoll und kulinarisch! Sie wollen entspannt in gemütlicher Atmosphäre Ihrem Gaumen etwas Gutes tun? Dann besuchen Sie unser Restaurant mit der breit gefächerten Speisekarte, die für viele Geschmacksrichtungen eine Augenweide serviert. Unsere aktuellen Aktionen runden diese mit saisonalen Speisen ab.



ROTER OCHSEN
HOTEL & RESTAURANT

Öffnungszeiten

Dienstag - Samstag: 11:30 - 13:30 Uhr & 18 - 22 Uhr

Sonntag: 11:30 - 14 Uhr & 18 - 21 Uhr

Ruhetag: Montag



GUIDE
MICHELIN

Groll Hotel Restaurant GmbH & Co. KG

Hauptstraße 24

73466 Lauchheim

Tel: +49 7363 5329

www.roter-ochsen-lauchheim.de

info@roter-ochsen-lauchheim.de

9

Zur Goldenen Sonne

Eure Location für Feiern und Ausflüge jeglicher Art oder einfach mal die Seele baumeln lassen!

...genießen Sie einfach ein paar schöne Stunden in gemütlicher Atmosphäre...



Öffnungszeiten

Montag & Donnerstag - Sonntag:

11 - 14 & ab 17 Uhr

Ruhetag: Dienstag & Mittwoch

Gasthaus Zur Goldenen Sonne

Hauptstr. 28

86747 Maihingen

Tel: +49 9087 226

www.sonne-maihingen.de

mail@sonne-maihingen.de

Alte Brauerei

Fühlen Sie sich wohl in unseren verschiedenen Gasträumen mit Schwemme, Bräustühle, Ratsstube, Mertinger Stühle oder dem wunderschönen Brauereisaal. Wir Brauereigeister legen Wert auf Regionalität, Nachhaltigkeit und Gastfreundschaft.



Öffnungszeiten

Montag - Freitag: 11 - 14 & 17 - 22 Uhr

Samstag: 17 - 22 Uhr

Sonntag: 11 - 14 Uhr

Feiertag: 11 - 21 Uhr



Alte Brauerei

Hilaria-Lechner-Straße 21

86690 Mertingen

Tel: +49 9078 91232-0

www.alte-brauerei-mertingen.de

wirtshaus@alte-brauerei-mertingen.de



Ferber



Entspannt genießen – bei einem kühlen Bier, einer kalten Limo oder einem guten Schluck Wein unter großen alten Kastanienbäumen. Unsere abwechslungsreiche Speisekarte reicht vom Wurstsalat, über Schnitzel bis hin zum frisch gebackenen Rahmfleck aus dem Holzofen. Samstags und sonntags dürft Ihr Euch auf Ochsen- oder Schweinebraten freuen.

Öffnungszeiten

Restaurant: siehe www.ferber-monheim.de

Biergarten:

Mittwoch - Samstag: ab 16 Uhr

Sonntag: ab 11 Uhr

Ferber

Marktplatz 7

86653 Monheim

Tel: +49 9091 508776

www.ferber-monheim.de

servus@ferber-monheim.de



Kaiserhof Hotel Sonne



Kaiserhof Hotel Sonne - Gastlichkeit im Herzen von Nördlingen. Erbaut im Stil vergangener Tage, im Mix aus uraltem Holz, gemütlichem Kerzenschein und knisternden Böden lassen sich in unserer Wirtsstube kulinarische Höhepunkte erleben.

Öffnungszeiten

täglich: 11 - 15 Uhr & 17:30 - 22 Uhr

Ruhetag: Montag (von Oktober bis April)



Kaiserhof Hotel Sonne

Marktplatz 3

86720 Nördlingen

Tel: +49 9081 5067

www.kaiserhof-hotel-sonne.de

info@kaiserhof-hotel-sonne.de

Pizzeria La Fontana



Mitten in der historischen Altstadt von Nördlingen, im einstigen städtischen Getreidespeicher verwöhnen wir Sie mit italienischen Spezialitäten. Pizza aus dem Holzofen, Nudel- und Fleischgerichte sowie Salatvariationen sind nur ein kleiner Auszug aus unserem vielfältigem Angebot. Auf die Verarbeitung einheimischer Produkte wird großer Wert gelegt.

Öffnungszeiten

Oktober - März:
Mittwoch - Sonntag: 10 - 14:30 & 17:30 - 22 Uhr
April - September: Mittwoch - Sonntag: 10 - 22 Uhr

Ruhetage: Montag & Dienstag

Pizzeria La Fontana

Bei den Kornschranen 2
86720 Nördlingen
Tel: +49 9081 211021
www.lafontana.eu
schranne1@t-online.de



12

Goldener Schlüssel

Genießen Sie bei uns regionale Gerichte, die frisch für Sie zubereitet werden! Für jeden Geschmack ist etwas dabei! Wir legen bei allen unseren Gerichten zudem Wert auf eine gute Produktqualität!



Öffnungszeiten

Montag - Freitag: 11 - 14 & ab 16 Uhr;
Samstag/Sonntag: ab 11 Uhr



Goldener Schlüssel

Augsburger Straße 24
86720 Nördlingen
Tel: +49 9081 3581 o. 2726088
www.goldener-schluessel.de
info@goldener-schluessel.de

12

Wirtshaus Meyers Keller



Ausgezeichnete Küche, fein komponierte Genussmomente und traditionelle, authentische Wirtshausklassiker. Der Fokus liegt auf der Vielfalt der engagierten Regionalküche. Vegetarische Menüs werden genauso ambitioniert zubereitet wie klassische Menüs.



Öffnungszeiten

Mittwoch: 18 - 22 Uhr
Donnerstag - Samstag: 12 - 14 & 18 - 22 Uhr
Sonntag & feiertags: 11:30 - 20 Uhr

Ruhetage: Montag & Dienstag



Wirtshaus Meyers Keller

Marienhöhe 8
86720 Nördlingen
Tel: +49 9081 4493
<https://jockl-kaiser.de>
mail@jockl-kaiser.de

Ristorante Pizzeria Romana



Seit 1984 befindet sich dieses beliebte Lokal in Oettingen i. Bay., ein paar Gehminuten vom sehenswerten, historischen Stadtzentrum entfernt. Genießen Sie original italienische Köstlichkeiten in einem ansprechenden Ambiente.

Öffnungszeiten

Montag, Dienstag, Donnerstag - Sonntag: 11 - 23 Uhr

Ruhetag: Mittwoch

Ristorante Pizzeria Romana

Nördlinger Straße 2

86732 Oettingen i. Bay.

Tel: +49 9082 3207

www.stabile-gastronomie.de

info@stabile-gastronomie.de

13

Zur Post

Die alte Poststation hat eine große Geschichte: Seit Jahrhunderten gibt es hier ein Gasthaus mit rustikalem Charme, welches über die Stadtgrenzen hinaus bekannt ist für seine gutbürgerliche Küche. Der Küchenchef arbeitet dabei mit frischen, regionalen Zutaten.



Öffnungszeiten

Dienstag - Samstag: 11:30 - 14 & ab 17:30 Uhr

Sonntag & Feiertag: ab 11:30 Uhr

Ruhetag: Montag



Zur Post

Königsstraße 14

86732 Oettingen i.Bay.

Tel: +49 9082 2214

gasthaus-post@t-online.de

14

Neuwirt

Über 90 Jahre voller Leidenschaft! Gastfreundschaft hat bei uns Tradition. In unserem Gasthof in der Rainer Straße in Bayerdilling wird bereits seit 1828 Bier ausgeschenkt. Mittlerweile haben wir das Anwesen zu einem modernen Gasthof mit allem Komfort und zahlreichen Räumlichkeiten ausgebaut. Wir freuen uns auf Sie!



Öffnungszeiten

Montag: 17:30 - 21 Uhr

Dienstag bis Freitag: 11:30 - 13:30 Uhr & 17:30 - 22 Uhr

Samstag: 14 - 22 Uhr

Sonntag: 08:30 - 15 Uhr

Kurzfristige Änderungen der Öffnungszeiten sind möglich.



Gasthof Hertl GbR

Rainer Straße 7 · OT Bayerdilling

86641 Rain

Tel: +49 9090 96880

www.neuwirt-bayerdilling.de

info@neuwirt-bayerdilling.de

15

Gasthaus „Zum Boarn“

In unserem Gasthaus mit Biergarten bieten wir bayerische und gutbürgerliche Küche. Neben Frühstücksbuffet gibt es einen Mittagstisch mit Tageskarte, Süßspeisen und Desserts, Brotzeiten mit Produkten aus eigener Herstellung, Abendessen.



Rainer
Genuss

ZUM BOARN Gasthaus & Hotel

Öffnungszeiten

Montag - Freitag: 6 - 14:30 & 17 - 22 Uhr

Samstag: 6 - 14:30 Uhr

Sonntag: 7 - 22 Uhr



Gasthaus „Zum Boarn“

Hauptstraße 26

86641 Rain

Tel: +49 9090 9601-0

www.stoeckle.com

zumboarn@stoeckle.com

16

Landgasthof Adler

Unser Ziel ist es - und das bereits seit vier Generationen - Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Haus zu bieten, sei es auf der Durchreise oder zu einem gemütlichen Mittag- oder Abendessen. Bei schönem Wetter können Sie den Aufenthalt in unserem Biergarten genießen.



LANDGASTHOF

ADLER

Restaurant · Biergarten · Übernachtung



Landgasthof Adler

Brunnenstraße 5 · OT Utzmemmingen

73469 Riesbürg

Tel: +49 9081 3476

www.adler-utzmemmingen.de

info@adler-utzmemmingen.de

Öffnungszeiten

Montag, Dienstag: 16:30 - 23 Uhr

Donnerstag - Sonntag: 10:30 - 14 & 16:30 - 23 Uhr

Ruhetag: Mittwoch

17

Gasthof Krone Oppertshofen

Gelegen im schönen Kesseltal, direkt am Radwanderweg, liegt unser liebevoll renoviertes und familiengeführtes Gasthaus. Angelehnt an die deutsch-österreichische Küche werden unsere Speisen von Hand und mit regionalen Produkten gefertigt.



Öffnungszeiten

siehe: www.gasthof-krone-oppertshofen.de/öffnungszeiten



Gasthof Krone

Kesseltalstraße 16 · OT Oppertshofen
86660 Tapfheim
Tel: +49 170 7874027
www.gasthof-krone-oppertshofen.de
gasthof.krone.oppertshofen@gmail.com

18

Hofgut Bäldleschwaige

Herrlich gelegen im Donau-Ried, direkt am Donau- Radwanderweg liegt unser Hofgut Bäldleschwaige. Bei uns sitzen Sie gemütlich in der Sonne oder bei Regen in der überdachten Pergola. Lassen Sie sich einen deftigen Schweinebraten oder Wurstsalat schmecken!



Öffnungszeiten

Mitte März - Mitte Oktober:
Mittwoch - Samstag: ab 12 Uhr
Sonn- und feiertags: ab 10 Uhr



Hofgut Bäldleschwaige

Bäldleschwaige 1 · OT Rettingen
86660 Tapfheim
Tel: +49 9070 217
www.baeldleschwaige.de
hofgut@baeldleschwaige.de

19

Zum Goldenen Löwen

Unser Betrieb liegt direkt gegenüber dem Fürstlichen Schloss. In gemütlicher Atmosphäre bieten wir in unserem Gasthaus und im Biergarten gepflegte Getränke und Speisen aus der regionalen und gehobenen Küche an.



Öffnungszeiten

Mittwoch - Sonntag: 11:30 - 14 & ab 17:30 Uhr

Ruhetag: Montag & Dienstag

Zum Goldenen Löwen

Obere Bergstraße 1

86757 Wallerstein

Tel: +49 9081 276-60

20

Akzent-Hotel Meerfräulein

Das einzige Fachwerkhaus direkt am Marktplatz beherbergt das Hotel. Wir bieten frische, saisonale Küche mit Produkten der Region. Spezialitäten von Wild und Fisch, vegetarischen und veganen Speisen, günstige Tagesgerichte, Senioren- und Kindergerichten. Bewirtschafteter Innenhof und eigene Parkplätze.



Öffnungszeiten

Mittwoch - Samstag: 18 - 22 Uhr

Sonntag & Feiertag: 10 - 14 Uhr

Ruhetage: Montag & Dienstag



Akzent Hotel Meerfräulein

Wallfahrtstraße 1

86650 Wemding

Tel: +49 9092 96940

www.meerfraeulein.de

info@meerfraeulein.de

20

Zur Ente

Unser Betrieb liegt mitten in der romantischen Altstadt, der Fuchsenstadt. Das traditionsreiche Haus, das seit 1919 in Familienbesitz ist, wird in der dritten Generation geführt. Für Ihr leibliches Wohlbefinden sorgt die bekannt gute Küche.



Öffnungszeiten

Donnerstag - Dienstag: ab 9:30 Uhr

Ruhetag: Mittwoch (auf Anfrage geöffnet)



Gasthof zur Ente

Wallfahrtstraße 6
86650 Wemding
Tel: +49 9092 360
www.gasthof-ente.de
gasthof-ente@t-online.de

20

Gasthaus zur Wallfahrt

Unser Gasthof befindet sich direkt neben der Wallfahrtsbasilika Maria Brunnlein. Hier ist Gastlichkeit Familientradition. Unsere regionalen und saisonalen Spezialitäten aus der Küche können Sie in den vielfältigen Räumlichkeiten genießen. Für die sonnigen Sommertage lädt unsere Gartenterrasse und unser rustikaler Biergarten zum Verweilen ein.



Öffnungszeiten

Mittwoch - Sonntag, feiertags: 9 - 23 Uhr

Ruhetage: Montag & Dienstag



Gasthaus zur Wallfahrt GbR

Oettinger Straße 107
86650 Wemding
Tel: +49 9092 362
www.gasthaus-wallfahrt.de
info@gasthaus-wallfahrt.de

Bergschreinerhof



Wer Wert auf regionale Produkte, Natur und Genuss legt, ist bei uns genau richtig! Am Rande zu Mittelfranken begrüßen wir unsere Gäste in unseren neu umgebauten Räumen und laden zum Verweilen ein. Ein Besuch, der sich lohnt! Genießen Sie hausgemachte Kuchen, Torten und regionale Kaffeespezialitäten in gemütlicher Atmosphäre in unserem Hofcafe. Mit deftigen Speisen, feinen Gerichten, ausgewählten Säften und verschiedenen Biersorten verwöhnen wir Sie. Alle Produkte und Zutaten kommen aus der Region und werden je nach Saison angeboten.

Öffnungszeiten

Donnerstag & Freitag: 8 - 11 & 14 - 22 Uhr
 Samstag: 8:30 - 11 Uhr
 jeden 1. Sonntag im Monat: 8:30 - 22 Uhr

Bergschreinerhof

Am Berg 4
 86709 Wolferstadt
 Tel: +49 9092 9675798
www.bergschreinerhof.de
info@bergschreinerhof.de



Rieser Hochzeitssuppe

Kräftige Rinderbrühe mit Einlage aus Leber- und Brätklößchen sowie Grießnockerl und Rieser Knöpfle

Leberklößchen

Zutaten:

100 g Rinderleber
1 Semmel
30 g Zwiebel, gewürfelt
etwas Butter
1 Ei
50 g Semmelbrösel
etwas Salz, Pfeffer, Muskat und Majoran

Zubereitung:

Rinderleber im Fleischwolf durchdrehen, Semmel einweichen und gut ausdrücken, Zwiebel in der Butter anschwitzen. Aus allen Zutaten eine teigige Masse herstellen und daraus mit der Hand runde Klößchen (Durchmesser ca. 2 cm) formen. Ins kochenden Salzwasser einsetzen und ca. 5 Minuten leicht weiterköcheln lassen.

Brätklößchen

Zutaten:

100 g Kalbsbrät
1 Semmel
1 Ei
50 g Semmelbrösel
frische Petersilie, gehackt
etwas Salz und Muskat

Zubereitung:

Die Semmel einweichen, gut ausdrücken und mit den restlichen Zutaten zu einer teigigen Masse verarbeiten. Mit der Hand runde Klößchen (Durchmesser ca. 2 cm) formen. Ins kochende Salzwasser einsetzen und ca. 5 Minuten leicht weiterköcheln lassen.



REZEPTTIPP

Grießnockerl

Zutaten:

1 Ei
50 g Hartweizengrieß
20 g Butter
frische Petersilie, gehackt
etwas Salz und Muskat

Zubereitung:

Aus allen Zutaten eine homogene Masse herstellen und sofort mit dem Teelöffel kleine Nockerl formen. Diese ins kochende Salzwasser einsetzen und ca. 5 Minuten weiterkochen.

Rieser Knöpfle (gebackene Grießnockerl)

Zutaten:

100 ml Milch
2 Eier
50 g Grieß
etwas Salz und Muskat
Fett zum Ausbacken

Zubereitung:

Die Milch aufkochen, den Grieß einrühren und nochmals kurz aufkochen lassen. Mit den Eiern abbinden und mit Salz und Muskat würzen. Sofort Nockerl formen und diese dann im schwimmenden Fett ausbacken.

Die vier verschiedenen Klößchen vor dem Servieren in eine kräftige, heiße Rinderbrühe als Einlage geben und mit Schnittlauchröllchen garnieren.

Gemeinsam genießen

Veranstaltungen für Groß und Klein

Die Kraterstadt Nördlingen ist Mitglied von „CittaSlow“, einer internationalen Vereinigung lebenswerter Städte, die ihren eigenen Charakter und ihre Traditionen bewahren möchten. Zahlreiche Veranstaltungen zeugen zudem von einer kulinarisch äußerst reichen Region.

Kulinarische Veranstaltungen

Am Rande des Riesbeckens befindet sich im ehemaligen Kloster Maihingen das Museum Kultur-Land Ries, ein einzigartiges Museum mit tollen Angeboten für Familien, Kinder und Jugendliche rund um Kultur und Kulinarik. So etwa der GenussKulturMarkt oder das Kartoffelfest für jedermann. Daneben gibt auf den Spargel- und Kürbisfesten der lokalen Anbieter noch viel zu entdecken und erschmecken.

Street Food Festivals

Zu einer Genussreise der besonderer Art laden die Streetfood-Festivals in Nördlingen und in Donauwörth ein: Dabei kommen weit über die Region hinaus beheimatete Foodtrucks in die Stadt – mit kulinarischen Highlights und Live-Musik.

Regionaler Einkaufsführer

Leidenschaftliche Direktvermarkter und Wochenmärkte mit Charme: Handwerkliche Erzeugnisse aus der näheren Umgebung – im regionalen Einkaufsführer für den Landkreis Donau-Ries wird bewusstes Einkaufen groß geschrieben. Auch als kostenlose App verfügbar.

QR-Code scannen und direkt zum regionalen Einkaufsführer gelangen.



Cafés



22

Café im Dorfladen Alerheim

Genießen Sie selbstgebackenen Kuchen, Spezialitäten aus der Region und auserlesene Bohnen der Kaffeerösterei Dinzler in unserem Dorfladen Café: Treffpunkt - Café - Einkauf



Öffnungszeiten

Montag - Freitag: 6:30 - 12:30

Montag, Mittwoch & Freitag: 14:30 - 18 Uhr

Samstag: 6:30 - 12:00 Uhr

Ruhetag: Sonntag



Dorfladen Alerheim eG

Hauptstraße 18

86733 Alerheim

Tel: +49 9085 9609494

www.dorfladen-alerheim.de

info@dorfladen-alerheim.de

23

Café im Dorfladen Amerdingen

Wir betreiben unseren Dorfladen nach dem Motto: „einkaufen - wohlfühlen - wiederkommen“. Als regionaler Nahversorger versorgen wir die Bewohner des oberen Kesseltales sowie aus dem Umland mit regionalen Produkten.



Öffnungszeiten

Montag - Freitag: 6:45 - 13 Uhr

Dienstag & Freitag: 16 - 18 Uhr

Samstag: 6:45 - 12 Uhr

Ruhetag: Sonntag



Dorfladen Amerdingen e.G.

Schulstraße 12

86735 Amerdingen

Tel: +49 9089 920495

www.dorfladen.amerdingen.de

dorfladen@gemeinde-amerdingen.de

Café im Dorfladen Daiting

Im Dorfladen gibt es während der Öffnungszeiten die Möglichkeit, frischen Kaffee zu genießen. Bei schönem Wetter bietet sich unsere Sitzgelegenheit auf der Terrasse vor dem Laden zum Pause machen an. Nehmen Sie sich eine Auszeit bei einem Stück Kuchen! Wir freuen uns über Ihren Besuch!



Öffnungszeiten

Montag & Donnerstag: 6:30 - 10 Uhr & 16 - 18 Uhr

Dienstag: 6:30 - 11 Uhr & 16 - 18 Uhr; Mittwoch: 6:30 - 12 Uhr

Freitag: 6:30 - 12 Uhr & 16 - 18 Uhr; Samstag: 7 - 12 Uhr

Ruhetag: Sonntag



Dorfladen Daiting

Natterholzer Straße 6

86653 Daiting

Tel: +49 9091 509133

Café im Stadtladen Donauwörth

Wir versorgen die Innenstadt mit Lebensmitteln, bieten bio und regional von Landwirten aus der Umgebung, sorgen für kurze Einkaufswege, „decken“ den Mittagstisch in unserem Bistro/ Café mit wechselnden Tagesgerichten, bieten die Dinge des alltäglichen Bedarfs und stillen Ihren Durst. Wir freuen uns auf Sie!



Öffnungszeiten

Montag - Freitag: 8 - 18:30 Uhr

Samstag: 8 - 14 Uhr

Ruhetag: Sonntag



Stadtladen Donauwörth

Reichsstraße 8

86609 Donauwörth

Tel: +49 906 5801

www.stadtladen-don.de

stadtladen-don@t-online.de

4

s´kleine Café

In unserem kleinen, gemütlichen Café können Sie bis mindestens 13 Uhr frühstücken. Wir bieten Ihnen eine reichhaltige Auswahl an Frühstück, Kuchen und Torten sowie Kaffeespezialitäten an.



Öffnungszeiten

Dienstag - Sonntag: 8:30 - 17 Uhr

Ruhetag: Montag

s´kleine Café

Reichsstraße 44 a
86609 Donauwörth
Tel: +49 906 7058750

25

Landcafe SIMA

Schöpfen Sie einer angenehm ländlicher Atmosphäre bei einer wohligh warmen Tasse Kaffee oder Tee neue Kräfte. Genießen Sie unser Frühstück, selbst gebackene Kuchen und Torten und kleine Brotzeiten. Das perfekte Ausflugsziel für Wanderer und Radfahrer.



Öffnungszeiten

Mai - September: Mittwoch: 9 - 12:30 & 13:30 - 18 Uhr;
Donnerstag: 9 - 12:30 & 13:30 - 19 Uhr; Freitag: 9 - 12:30 &
13:30 - 22 Uhr; Samstag: 13:30 - 19 Uhr; Sonntag: 13:30 - 21 Uhr
Oktober - April: ab 17:30 Uhr geschlossen.

Ruhetage: Montag & Dienstag, jeden letzten Samstag und Sonntag im Monat & an den Feiertagen geschlossen

Landcafe SIMA

Kirchplatz 2
86735 Forheim
Tel: +49 9089 7664227

5

Café im Dorfladen Fünfstetten

In unserem Kaffee-Eck bieten wir Kaffee und hausgemachte Kuchen oder auch Herzhaftes aus der Wurst- oder heißen Theke an.

Wir würden uns über einen Besuch sehr freuen.



Öffnungszeiten

Montag - Freitag: 6:30 - 13 Uhr

Montag, Mittwoch & Freitag: 15 - 18 Uhr

Samstag: 6:30 - 12 Uhr

Ruhetag: Sonntag



Dorfladen Fünfstetten

Indorf 15

86681 Fünfstetten

Tel: +49 9091 4259976

www.dorfladen-fuenfstetten.de

dorfladen-fuenfstetten.ug@gmx.de

26

Café im Dorflädle Ebermergen

Das Stehcafé im Dorflädle Ebermergen ist ein Treff für Jung und Alt. Neben dem Grundsortiment gibt es Kaffee und Kuchen und zahlreiche regionale Produkte. Bei schönem Wetter lädt ein kleiner Biergarten zum Verweilen ein. Bis bald im Dorflädle Ebermergen!



Öffnungszeiten

Montag, Mittwoch & Freitag: 6:30 - 12:30 & 16:30 - 18 Uhr

Dienstag & Donnerstag: 6 - 13 Uhr

Samstag: 6 - 12 Uhr

Ruhetag: Sonntag



Dorflädle Ebermergen

Angelgasse 1 · OT Ebermergen

86655 Harburg

Tel: +49 151 16103674

6

Mayer´s Backstube

Genießen Sie eine typische Rieser Bauerntorte oder Rieser Küchle zusammen mit einer Tasse Kaffee oder Tee in unserem Familienbetrieb! In unserem Stehcafe bei einem schnellen Espresso oder auch etwas mehr, finden Sie mit Liebe gebackene Kuchen und Gebäck aus unserer Backstube. Wir wollen uns abheben von der Massenproduktion wo alles gleich aussieht und gleich schmeckt.



Öffnungszeiten

Montag, Dienstag, Donnerstag, Freitag: 6:30 - 18 Uhr
 Samstag: 6:30 - 12 Uhr;
 Sonntag: 7:30 - 9:30 Uhr
 Ruhetag: mittwochs & feiertags geschlossen



Mayer´s Backstube

Grasstraße 1
 86655 Harburg
 Tel: +49 9080 1482

27

Café im Dorfladen Huisheim

Unser Dorfladen bietet in seinem Café (separater Raum für ca. 30 Personen) neben Kaffee, Tee und Kuchen auch verschiedene Frühstücksvarianten (klein, mittel, groß) an. Das Café kann auch für verschiedene Veranstaltungen genutzt werden.



Öffnungszeiten

Montag - Freitag: 6:30 - 12:30
 Dienstag, Donnerstag & Freitag: 15 - 18 Uhr
 Samstag: 6:30 - 12 Uhr

Ruhetag: Sonntag

Dorfladen Huisheim UG

Am Lettenbuck 1
 86685 Huisheim
 Tel: +49 9080 9203016
www.dorfladen-huisheim.de
dorfladen.huisheim@gmail.com

Café Infield



Backwaren aus Meisterhand in entspannter Atmosphäre zu Rock- und Metalklängen genießen!
 Bohnen der Rösterei SAMOCCA werden in der Siebträgermaschine zu „Flüssigem Schwarzen Gold“!
 Getränkeangebot unter anderem:
 Wasser/Limo - Bier/Wein - Schnaps/Longdrinks

Öffnungszeiten

Dienstag - Donnerstag: 08:30 - 17:30 Uhr
 Freitag: 08:30 - 22 Uhr
 Samstag: 08:00 - 13 Uhr

Ruhetage: Sonntag & Montag

Café Infield

Deinger Straße 13
 86720 Nördlingen
 Tel: +49 9081 8909844
www.cafe-infield.de
info@cafe-infield.de



12

Bäckerei Weißgerber e.K.

Täglich von 8 - 11 Uhr können Sie aus der reichhaltigen Frühstückskarte wählen, oder Snacks und Süßes aus der Ladentheke. Ab 11.30 Uhr gibt es von Montag bis Freitag leckere selbstgemachte Suppen und Eintöpfe, Sandwiches, Salate mit hausgem. Dressing und für den süßen Hunger natürlich Torten, Kuchen, Bauerntorte uvm.



Öffnungszeiten

Montag: 6:30 - 14:30 Uhr

Dienstag - Freitag: 6:30 - 17 Uhr

Samstag: 6:30 - 12 Uhr

Ruhetag: Sonntag



Bäckerei Weißgerber e.K.

Eisengasse 3

86720 Nördlingen

Tel: +49 9081 2902900

www.baeckerei-weissgerber.de

info@baeckerei-weissgerber.de

12

Cafe Momenti

Mitten in der historischen Altstadt gelegen und mit einer großen Terrasse zum Verweilen und Feiern oder einfach nur nette Leute treffen. Auch für einen kleinen After Work Abstecher oder für geschäftliche Termine eignet sich unser Cafe. Wir servieren Kaffeespezialitäten aus Italien und der Schweiz.



Öffnungszeiten

01. April - 31. August:

Dienstag - Freitag: 10 - 22 Uhr; Sonntag: 13 - 20 Uhr

01. Oktober - 31. März:

Mittwoch - Samstag: 10 - 19 Uhr; Sonntag: 13 - 19 Uhr

Ruhetage: 01. April - 31. August: Montag & Samstag

01. Oktober - 31. März: Montag & Dienstag



Cafe Momenti

Schranrenstraße 12

86720 Nördlingen

Tel: +49 9081 2900734

www.cafe-momenti.de

info@cafe-momenti.de

28

Café im Dorfladen Megesheim

Der Dorfladen Megesheim bietet neben einem Stehcafé und verschiedenen Metzgerei- und Bäckereiprodukten auch eine Vielzahl regionaler Spezialitäten an.



Öffnungszeiten

Montag, Mittwoch: 7 - 12:15 & 15:30 - 18 Uhr

Dienstag, Donnerstag: 7 - 12:15 Uhr

Freitag: 7 - 12:15 & 15:30 - 18:30 Uhr

Samstag: 7 - 12 Uhr

Ruhetag: Sonntag



Dorfladen Megesheim

Bugstr. 10

86750 Megesheim

Tel: +49 9082 921196

dorfladen_megesheim@t-online.de

29

Café Nepomuk im Dorfladen Oberndorf

Im Dorfladen Oberndorf ist ein Café mit heißer Theke integriert. Spezielle Angebotstage sind vorhanden. Das Café ist ein Treffpunkt für alle.



Öffnungszeiten

Montag, Dienstag, Donnerstag & Freitag: 7:00 - 18:30 Uhr

Mittwoch: 7:00 - 14 Uhr

Samstag: 6:30 - 13 Uhr

Ruhetag: Sonntag

Dorfladen Oberndorf UG & Co. KG

Eggelstetter Straße 12

86698 Oberndorf a. Lech

Tel: +49 9090 9624570

dorfladen@oberndorf-am-lech.de

30

Café im Dorfladen Rögling

Unsere gemütliche kleine Kaffee-Ecke lädt zu einer kurzen Pause mit süßen oder herzhaften Stücken ein. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



Öffnungszeiten

Montag: 6:30 - 12 Uhr

Dienstag - Freitag: 6:30 - 12 & 15:30 - 18 Uhr

Samstag: 6:30 - 12 Uhr

Ruhetag: Sonntag



Dorfladen UG Rögling

Bgm.-Böswald-Straße 12

86703 Rögling

Tel: +49 9094 9210183

dorfladen-roegling@t-online.de

31

Café im Dorfladen Tagmersheim

Wir servieren Ihnen verschiedene Kaffeespezialitäten, Getränke, kleine Snacks und Backwaren aus unserem Laden-Sortiment.



Öffnungszeiten

Montag, Dienstag, Donnerstag & Freitag:

6:30 - 13 Uhr & 16 - 18 Uhr

Mittwoch: 6:30 - 13 Uhr

Samstag: 7- 12 Uhr

Ruhetag: Sonntag



Dorfladen Tagmersheim UG

Ernst-Graf-von-Moy-Platz 5

86704 Tagmersheim

Tel: +49 9094 9028496

dorfladen.tagmersheim@gmx.de

Cafe Bruno

Das Cafe Bruno befindet sich in einem denkmalgeschützten Bahnhofsgebäude. Für die gelungene Sanierung wurden wir zwei mal mit der Denkmal-Medaille ausgezeichnet. Genießen Sie liebevoll zubereitete Speisen in toller Atmosphäre! Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Bruno

Öffnungszeiten

Mittwoch & Donnerstag: 8:30 - 18 Uhr

Freitag & Samstag: 8:30 - 22 Uhr

Sonntag: 9 - 18 Uhr

Ruhetage: Montag & Dienstag



Cafe Bruno

Bahnhofstraße 3

86660 Tapfheim

Tel: +49 9070 9609720

www.cafebruno.de

info@cafebruno.de

Bäckerei/Café Weißgerber

Unser gemütliches Café mit ca. 35 Sitzplätzen liegt an der Romantischen Straße, mit der berühmten Pestsäule direkt vor der Tür. Gerne verwöhnen wir Sie mit unserer Spezialität - der Rieser Bauertorte - oder vielen anderen süßen oder herzhaften Leckereien, frisch aus der haus-eigenen Backstube unseres Familienbetriebs.



Öffnungszeiten

Montag: 5:30 - 14:30 Uhr

Dienstag - Freitag: 5:30 - 17:30 Uhr

Samstag: 5:30 - 12:00 Uhr

Ruhetag: Sonntag

Bäckerei/Café Weißgerber

Hauptstraße 25

86757 Wallerstein

Tel: +49 9081 7162

www.baeckerei-weissgerber.de

baeckereiweissgerber@gmx.de

Café im Dorfladen Wolfenstadt

Klein aber fein, genau das ist unser Stehcafé hier im Dorfladen Wolfenstadt. Perfekt für Kunden, Lieferanten, Besucher und eigentlich für jeden, der diesen zusätzlichen Service in Anspruch nehmen möchte.



Öffnungszeiten

Montag, Dienstag, Donnerstag & Freitag:

7 - 11 Uhr und 15 - 17:30 Uhr

Mittwoch & Samstag: 7 - 11:30 Uhr

Ruhetag: Sonntag



Dorfladen Wolfenstadt GbR mbH

Döckinger Str. 1

86709 Wolfenstadt

Tel: +49 9092 6955

dorfladen-wolfenstadt@gmx.de

Rieser Kiachle

Zutaten (für ca. 12 Stück):

500 g Mehl

250 ml Milch

2 Eier

50 g Butter

40 g Zucker

20 g Hefe

1 Prise Salz

ca. 1 kg Fett zum Ausbacken

Zubereitung:

Hefeteig von leichter Beschaffenheit herstellen und Teig sehr gut abschlagen bzw. kneten. Sofort 12 kleine Nudeln abstechen und zu Kugeln formen. Diese zugedeckt bei Zimmertemperatur kurz gehen lassen. Mit eingefetteten Fingern kreisförmig bis zu einem Durchmesser von ca. 15 cm ausziehen, damit innen ein transparentes Teigfenster entsteht.



REZEPTTIPP

Im schwimmenden Fett (Friteuse 180°C) vorsichtig von beiden Seiten ausbacken. Hierbei darauf achten, dass der Rand schön goldbraun wird während das „Fenster“ vom Fett unberührt und weiß bleibt. Auf Küchenkrepp abtropfen und auskühlen lassen und vor dem Servieren nach Belieben mit Puderzucker oder Zucker bestreuen.



Süße Verführung Die Rieser Bauerntorte

Sie ist eine echte Spezialität des Nördlinger Ries und wird zu Festtagen wie Kirchweih, Neujahr, Hochzeit oder Geburtstag serviert. Die Grundlage der flachen, gedeckten Torte bildet Hefeteig. Darauf kommt eine Apfelmusfüllung mit Rosinen, gemahlene Haselnüssen und Zimt. Die Decke ist das finale Highlight der Rieser Bauerntorte. Nach evangelischer Art ist sie geschlossen und wird mit eingeschnittenen Mustern wie Ähren oder Blüten verziert. Die katholische Variante verwendet Teigstreifen, die schräg übereinandergelegt ein Gittermuster ergeben. Der Grund für die konfessionelle Unterscheidung ist nicht überliefert.

Für den Teig:

500 g Mehl
80 g Zucker
2 Eier
60 g Butter
1/8 l Sahne oder Milch
1/2 EL Schmalz
20 g Hefe

1 P. Vanillezucker
etwas Salz
Zitronenschale und Rum

Für die Füllung:

1,5 kg dickflüssiges Apfelmus
je 50 g fein gehacktes Zitronat und Orangeat
zerkleinerte Rosinen und geriebene Haselnüsse
etwas Zucker und Vanillezucker
1 TL Zimt
1 Msp. Nelken
50 g Soßblekuchen zum Anbinden des Apfelmuses

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Hefeteig herstellen, gehen lassen, in zwei Hälften teilen und ausrollen. Einen Teil mit der Füllung bestreichen. Den anderen Teil mit einem Muster nach Wunsch verzieren, die Füllung damit bedecken und die Teigränder gut zusammen drücken. Mit Eigelb bestreichen und 12 bis 20 Minuten bei 200°C (Ober-/Unterhitze) backen.

Ausreichend für eine Original-Bauerntorte mit Ø 50 cm. Für eine Springform Ø 26 cm reicht die Hälfte der Zutaten.



Wohl bekomm's

Regionale Bierkultur und Brennereien

Bier, Destillate und Likör aus dem Ferienland DONAURIEN munden nicht nur Einheimischen. Die feinen Tropfen sind weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt, viele sogar preisgekrönt und aus regionalen Zutaten hergestellt. Neben geschmacklichen Highlights steckt in jeder Flasche mindestens ebenso viel Herzblut darin.

OeTTINGER Bier

Eine der größten Biermarken Deutschlands.

Fürst Wallerstein

Hochwertiges Bier aus dem fürstlichen Brauhaus.

Maierbier

Feiner Biergenuss und mehr aus einer Kleinbrauerei.

Donauwörther Brauhaus

Handwerklich hergestelltes Bier einer Microbrauerei.

Brennerei Appl

Brände, Geiste, Liköre und Bier in feiner Machart.

Kraterspirits –

Scheible Bräu & Spirituosen GmbH

Außergewöhnliche, preisgekrönte Gins und Liköre.

Thomas Vitzthum Destillerie

Erlesene Liköre und Geiste – etwa der Rieser Tropfen.



Biergärten



3

Alte Wagnerei

Beim Rathaus haben wir im alten Dorf die ehemalige landwirtschaftliche Hofstelle und die „Alte Wagnerei“ im wahrsten Sinne des Wortes in einen BierGARTEN umgestaltet und die alten Stallungen zu einem Wohlfühl-Wirtshaus umgebaut. Wir freuen uns auf Sie!

Öffnungszeiten

01.05. - 30.09.:

Dienstag - Samstag: ab 17 Uhr

Sonntag: ab 16 Uhr

Ruhetag: Montag

In den Herbst- und Wintermonaten können Sie unsere Location für geschlossene Gesellschaften, Firmenfeiern, Geburtstage etc. buchen. Gerne gestalten wir eine individuelle Feier für Sie!



Alte Wagnerei

Alerheimer Straße 9

86738 Deiningen

Tel: +49 9081 7813105 o. +49 152 29945346

www.alte-wagnerei.com

altewagnerei@hotmail.com

6

Fürstliche Waldschänke Eisbrunn

Der Eisbrunn steht für Gastlichkeit und Atmosphäre, in der sich unsere Gäste zu Hause fühlen. In idyllischer Natur, mitten im fürstlichen Wald gelegen, ist unser Wirtshaus ein bekanntes und beliebtes Ausflugsziel mit traditionellen Brotzeiten und klassischen Gerichten.

Eisbrunn
WALD. SCHÄNKE. WIRTSCHAUS.



Fürstliche Waldschänke Eisbrunn

Eisbrunn 1 · OT Mauren

86655 Harburg

Tel: +49 9080 9239100

www.eisbrunn-harburg.de

info@eisbrunn-harburg.de

Öffnungszeiten

01.02. - 31.12.:

Mittwoch - Sonntag: 11 - 22 Uhr

Ruhetage: Montag & Dienstag

Ferber



Entspannt genießen – bei einem kühlen Bier, einer kalten Limo oder einem guten Schluck Wein unter großen alten Kastanienbäumen. Unsere abwechslungsreiche Speisekarte reicht vom Wurstsalat, über Schnitzel bis hin zum frisch gebackenen Rahmfleck aus dem Holzofen. Samstags und sonntags dürft Ihr Euch auf Ochsen- oder Schweinebraten freuen.

Öffnungszeiten

Restaurant: siehe www.ferber-monheim.de

Biergarten:

Mittwoch - Samstag: ab 16 Uhr

Sonntag: ab 11 Uhr

Ferber

Marktplatz 7

86653 Monheim

Tel: +49 9091 508776

www.ferber-monheim.de

servus@ferber-monheim.de



17

Hofgut Bädleschwaige

Herrlich gelegen im Donau-Ried, direkt am Donau- Radwanderweg liegt unser Hofgut Bädleschwaige. Bei uns sitzen Sie gemütlich in der Sonne oder bei Regen in der überdachten Pergola. Lassen Sie sich einen deftigen Schweinebraten oder Wurstsalat schmecken!



Öffnungszeiten

Mitte März - Mitte Oktober:
Mittwoch - Samstag: ab 12 Uhr
Sonn- und feiertags: ab 10 Uhr



Hofgut Bädleschwaige

Bädleschwaige 1 · OT Rettingen
86660 Tapfheim
Tel: +49 9070 217
www.baeldleschwaige.de
hofgut@baeldleschwaige.de

20

Gasthaus zur Wallfahrt

Unser Gasthof befindet sich direkt neben der Wallfahrtsbasilika Maria Brunnlein. Hier ist Gastlichkeit Familientradition. Unsere regionalen und saisonalen Spezialitäten aus der Küche können Sie in den vielfältigen Räumlichkeiten genießen. Für die sonnigen Sommertage lädt unsere Gartenterrasse und unser rustikaler Biergarten zum Verweilen ein.



Öffnungszeiten

Mittwoch - Sonntag, feiertags: 9 - 23 Uhr

Ruhetage: Montag & Dienstag



Gasthaus zur Wallfahrt GbR

Oettinger Straße 107
86650 Wemding
Tel: +49 9092 362
www.gasthaus-wallfahrt.de
info@gasthaus-wallfahrt.de

Rieser Festtags-Gans – Gänsebraten

Zutaten:

küchenfertige, frische Rieser Gans von ca. 4,5 kg
Wurzelgemüse (Zwiebel, Karotten, Sellerie, Lauch)

ca. ½ Liter Wasser

ca. ½ Liter dunkles Bier

etwas Orangensaft

Salz, Pfeffer

evtl. etwas Stärkemehl

für die Füllung:

(als Geschmacksträger)

100 g Zwiebel, grob gewürfelt

1 Apfel, grob gewürfelt

1 Karotte, grob gewürfelt

3 Stängel Petersilie, gehackt

etwas frischer Beifuß, gehackt

2 Scheiben Schwarzbrot vom Vortag, klein gewürfelt

Zubereitung:

Die küchenfertige Gans innen und außen gut salzen und mit der Füllung aus obigen vermischten Zutaten in einem Bräter auf ¼ Liter Wasser mit dem zerkleinerten Wurzelgemüse ansetzen.

Im Rohr bei 200 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 30 Min. anbräunen.

Bei 160 °C pro kg ca. 1 Std. garen. Zwischendurch mit etwas Wasser und dunklem Bier auf- und die Gans ab und zu mit dem Bratensaft übergießen. Zum Schluss ca. 30 Min. bei kräftiger Oberhitze (200 °C) fertig garen.

Die Gans aus dem Bräter nehmen; das Wurzelgemüse samt Bratensaft durch ein Sieb streichen und mit Orangensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Falls die Soße sämiger gewünscht wird, mit etwas Stärkemehl abbinden.

Als Beilage empfehlen wir Blaukraut und Kartoffelknödel (Rezepte siehe Seite 48).



Beilagen zum Gänsebraten



Blaukraut

Zutaten:

600 g frisches Blaukraut geschnitten oder gehobelt
 200 g Zwiebeln, in Scheiben geschnitten
 80 g Butter
 2 Äpfel, geschnitzelt
 100 g Apfelmus
 ca. 1/4 l Wasser
 ca. 1/8 l Rotwein
 etwas Zucker und Salz
 Lorbeerblatt, Nelken, Wacholderbeeren
 1 Spritzer Essig

Zubereitung:

Zwiebel in der Butter anschwitzen, Blaukraut und Äpfel dazugeben und mit Rotwein und Wasser aufgießen bis alles bedeckt ist. Dann zum Kochen bringen. Das Lorbeerblatt, die Wacholderbeeren und Nelken in ein Gewürzsäckchen geben und mitkochen. Das Blaukraut ca. 40 Minuten leicht köcheln lassen dann mit den übrigen Gewürzen und Essig abschmecken und mit Apfelmus abbinden.

Gekochte Kartoffelknödel

Zutaten (für 6 Knödel):

600 g gekochte Salzkartoffeln vom Vortag
 3 Eigelb
 Salz und Muskat
 etwas Stärkemehl

Zubereitung:

Die Salzkartoffeln durchpressen und daraus zusammen mit den übrigen Zutaten eine weiche Teigmasse herstellen. Daraus sofort 6 gleichmäßig-große Knödel formen und diese ins kochende Salzwasser einsetzen. Zugedeckt zum Kochen kommen lassen, dann halboffen ca. 20 Minuten leicht köcheln lassen.

Kartoffelknödel halb & halb

Zutaten (für 12 mittelgroße Knödel):

1,5 kg rohe Kartoffeln
 500 gekochte Kartoffeln
 ca. 1/4 Liter kochendes Wasser
 ca. 50 g Kartoffelmehl
 etwas Salz
 2 Scheiben Schwarzbrot vom Vortag
 etwas Butter

Zubereitung:

Die rohen Kartoffeln reiben und dann in einem Stoffsäckchen gut über einer Schüssel ausdrücken. Pressflüssigkeit auffangen und Stärke absetzen lassen. Die Stärke zusammen mit dem kochenden Wasser zur Kartoffelmasse geben. Die erkaltenen, gekochten Kartoffeln durchpressen und unter die rohe Kartoffelmasse mengen. Salz dazugeben und mit Kartoffelmehl zum Teig von weicher Beschaffenheit binden. Die Schwarzbrotsscheiben in kleine Würfel schneiden und kurz im Butter anrösten. Aus der Kartoffelteigmasse 12 mittelgroße Knödel formen und jeweils einige Brotwürfel in die Mitte des Knödels geben. Die Knödel ins kochende Salzwasser geben und ca. 20-30 Minuten ziehen lassen.

Weil's schmeckt

Esskultur für Spezialitäten mit Tradition

Das Ferienland DONAURIES ist als besonderer Genusort in Bayern bekannt. Seine kulinarischen Schätze stehen für regionale Vielfalt, landwirtschaftliche Fülle und das Herzblut der Menschen, die an diesem himmlischen Fleckchen Erde wohnen.

Stabenwurst und Messwurst

Die knusprig gebratene Wurst hat ihren Ursprung im traditionellen Nördlinger Stabenfest, dem ältesten Kinderfest Deutschlands. Die feine Rostbratwurst wird auch zur beliebten Nördlinger Mess' angeboten, dann als Messwurst.

Weideschaf

Die Schafbeweidung hat in der Region eine lange Tradition. Durch die Beweidung sorgen die Schafe dafür, dass hunderte von Pflanzenarten auch künftig erhalten bleiben. Aufgrund der kräuterreichen Magerrasen steht das Weidelamm für außergewöhnlich gutes Fleisch.

Fisch

Mit Donau, Wörnitz und Lech besteht im Ferienland DONAURIES das größte zusammenhängende Fließgewässer Süddeutschlands. Auch die vielen kleinen Bäche und Seen schenken eine Vielzahl regionaler Fischarten: Hecht, Zander, Forelle, Barbe, Nase ...

Gans

Ein feiner Gänsebraten aus der Region verspricht Qualität, Frische und eine artgerechte Haltung. Denn im Ferienland DONAURIES wird das Individuum geschätzt und gut behandelt. Ob traditionell zum Martinsfest oder an Weihnachten: Rieser Gans ist ein Festschmaus.





GEOPARK RIES

kulinarisch



Den Krater kulinarisch erleben

Die regionalen Partnerbetriebe „Geopark Ries kulinarisch“ laden ein zu einschlagenden Geschmackserlebnissen aus dem Meteoritenkrater.

Geopark Ries e. V.
Pflegstraße 2
86609 Donauwörth
Tel.: 0906 74-6030
info@geopark-ries.de

Prospekte kostenlos
anfordern unter
www.geopark-ries.de



Nutzungshinweise

1. Dieser Gastronomieführer enthält nur Betriebe der innerhalb der Gebietskulisse des Ferienland DONAURIEN e.V. liegenden Orte, die einen kostenpflichtigen Eintrag ausdrücklich beantragt haben. Es erhebt daher keinen Anspruch auf Vollständigkeit.
2. Die kostenpflichtigen Gastronomieinträge sind nach Kategorien sortiert eingetragen („Restaurants & Gaststätten“, „Cafés“, „Biergärten“). Für die Kategorie „Biergärten“ gilt dabei die Bayerische Biergartenverordnung, laut der in Biergärten auch mitgebrachte, eigene Brotzeit unentgeltlich verzehrt werden kann (2.1 zu §1 Bayerische Biergartenverordnung). Innerhalb der einzelnen Kategorien werden die Einträge in der Regel alphabetisch nach Orten und innerhalb der Orte nach der Eintragungsgröße sortiert eingetragen. Innerhalb der Eintragungsgrößen erfolgt die Sortierung in der Regel in alphabetischer Reihenfolge. Die Reihenfolge der Gastronomiebetriebe stellt keine Rangfolge dar.
3. Dieses Verzeichnis dient lediglich der Absatzförderung und Information.
4. Auskünfte über weitere Gastronomiebetriebe erhalten Sie bei den Tourist-Informationen und Gemeinden.
5. Alle abgebildeten Angaben beruhen auf den Mitteilungen der einzelnen Anbieter. Für die Richtigkeit und Vollständigkeit der Angaben übernimmt der Ferienland DONAURIEN e.V. keine Gewähr. Der Ferienland DONAURIEN e.V. bemüht sich um die Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität der im Gastronomieführer veröffentlichten Inhalte, Informationen (z. B. Adressen, Öffnungszeiten, usw.) und Dienste. Leider kann er trotz aller Sorgfalt nicht ausschließen, dass dabei Fehler vorkommen. Die aufgeführten Daten werden durch die einzelnen Anbieter selbst bereitgestellt. Für diese Inhalte ist der Ferienland DONAURIEN e.V. nicht verantwortlich und übernimmt insoweit keine Gewähr für die Richtigkeit der veröffentlichten Informationen, deren Stand Korrekturfreigabe ist. Schadensersatz für unvollständige oder fehlerhafte Eintragungen ist ausgeschlossen. Mit der Aufnahme deren Inhalte und Informationen im Gastronomieführer ist keine Empfehlung oder Garantie von Seiten des Ferienland DONAURIEN e.V. verbunden. Bei diesen Anbietern handelt es sich nicht um Erfüllungsgehilfen des Ferienland DONAURIEN e.V.
6. Die Benutzung dieses Gastronomieverzeichnis zum Zwecke entgeltlicher, gewerbsmäßiger Adressenveräußerung an Dritte ist unzulässig. Nachdruck, auch nur auszugsweise, insbesondere auch die Benutzung von Ausschnitten zu gewerblichen Zwecken, ist nur mit Erlaubnis des Ferienland DONAURIEN e.V. möglich. Alle Rechte sind dem Ferienland DONAURIEN e.V. vorbehalten.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt im Ferienland DONAURIEN!

Zeichenerklärung



Geopark Ries
kulinarisch



im Guide
Michelin



im GAULT
MILLAU



Herausgeber:



Ferienland DONAURIES e.V.
Pflegestraße 2 · 86609 Donauwörth
Tel: +49 906 746060 · Fax: +49 906 746061
E-Mail: info@ferienland-donauries.de
Internet: www.ferienland-donauries.de

Gestaltung: Magenta4 GmbH

Texte: Bernadette Buhl

Bilder: Ferienland DONAURIES e.V., Böker & Mundry
Werbeagentur GmbH, Huber Kartographie GmbH,
Marco Kleebauer Fotografie, Melanie Schillinger,
Nina Soentgerath, Scheible Bräu & Spirituosen GmbH

Alle Angaben ohne Gewähr. Stand: Drucklegung.

Auflage: 06/2023

