AISCHGRÜNDER KARPFENSCHMECKERWOCHEN

Die Karpfensaison startet traditionell am 1. September, denn Karpfen gibt es in allen Monaten mit einem „R“ – also von September bis April.
Neben den klassischen Zubereitungsarten „blau“ und „gebacken“ werden im Aktionszeitraum vom 1. September bis 1. November besonders kulinarische Varianten angeboten.

Die beteiligten Gaststätten garantieren, dass nur der echte, hochwertige und einheimische Aischgründer Karpfen serviert wird. Bei der Art des Aischgründer Karpfens handelt es sich um eine besondere hochrückige und gering beschuppte Gattung des Karpfens. Dieser ist seit 2012 eine nach EU-Recht geschützte geographische Angabe (g.g.A.).

Maßgeblichen Anteil an der Entwicklung der Aischgründer Fischzucht hatten die vielen im Mittelalter gegründeten Klöster, insbesondere die der Zisterzienser, die sich in weiten Teilen Frankens ausbreiteten. Eine monatelange Fastenzeit führte zu einem großen Bedarf an Fisch, was schließlich der Fischzucht im Aischgrund den Weg ebnete. Auch der landwirtschaftlich nur schwer nutzbare Boden, die natürliche Landschaftsformation und der hohe Grundwasserstand waren Anlass, weitere Teiche anzulegen.

Karpfen - das regionale Superfood

Der Aischgründer Karpfen besticht nicht nur durch seinen Geschmack, sondern auch durch seinen geringen Fettgehalt und hohen Anteil an Omega-3-Fettsäuren. Darüber hinaus ist er nicht nur gut für uns, sondern auch für die Natur.
Die Teichlandschaft leistet einen wesentlichen Beitrag zur Steigerung der Biodiversität. Am Karpfenteich ist eine besondere Vielfalt von Pflanzen und Tieren zu finden.

© Tobias Tykowski

KARPFENSCHMECKER-GEWINNSPIEL

Stempel sammeln und gewinnen!
Besuche während des Aktionszeitraums mindestens drei der in diesem Flyer genannten Gaststätten. Für jedes bestellte Karpfengericht erhältst du auf Wunsch einen Stempel.

Sende den Flyer mit **mindestens drei verschiedenen Stempeln** an den Kreistourismus des Landkreises Neustadt a.d.Aisch-Bad Windsheim (Anschrift siehe rechts unten) zurück.

Einsendeschluss: 16.12.2026 (Datum des Poststempels).
Pro Person ist nur eine Teilnahme möglich. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Hauptgewinn:
KARPFEN-ERLEBNISTAG für 2 Personen (Karpfenessen, Eintritt ins Karpfenmuseum in Neustadt a.d.Aisch, Eintritt in die Franken-Therme Bad Windsheim mit Saunalandschaft und Hochsole-Bereich inklusive Salzsee)

Weitere Preise:
15x Gutschein zum KARPFENESSEN im Wert von 25€

10x KARPFEN-BUCH

AISCHGRÜNDER KARPFENMUSEUM

In den **Museen im Alten Schloss in Neustadt a.d. Aisch** befindet sich das deutschlandweit einzigartige Aischgründer Karpfenmuseum. Hier wird die Karpfenzucht und ihre 1250-jährige Geschichte im Aischgrund, die Ökologie der Weiherlandschaft und die kulinarische Zubereitung der Fische anschaulich ins Bild gesetzt. Im großen Aquarium kann man den Karpfen sogar direkt in die Augen schauen.
Daneben bieten im Alten Schloss auch das Markgrafenmuseum, die KinderSpielWelten sowie das Schaudepot interessante Einblicke in die Vergangenheit.

Information und Öffnungszeiten unter:
www.museen-im-alten-schloss.de · Tel. 09161 6620905

Gefördert von
Sparkasse im Landkreis
Neustadt a.d. Aisch - Bad Windsheim

MITMACHEN UND GEWINNEN

Bitte gib für eine eventuelle Gewinnbenachrichtigung deine Kontaktdaten an, bevorzugt deine E-Mailadresse:

Name, Vorname _____

E-Mail-Adresse _____

Straße _____

PLZ, Ort _____

☐ **Ich möchte den aktuellen Flyer der Aischgründer Karpfenschmeckerwochen jährlich erhalten** (bitte ankreuzen).

☐ **Ich möchte den Frankens Mehrregion Newsletter abonnieren** (bitte ankreuzen).

Datenschutzrechtliche Erklärung: Verantwortlich für die Verarbeitung ist der Kreistourismus des Landkreises Neustadt a.d.Aisch-Bad Windsheim. Wir verarbeiten deine Daten um dir die Gewinnbenachrichtigung und/oder den Flyer der Aischgründer Karpfenschmeckerwochen zukommen zu lassen. Weitere Informationen über die Verarbeitung deiner Daten und Rechte kannst du im Internet unter www.kreis-nea.de/datenschutz abrufen.

Datum, Unterschrift _____

Bitte in ein Fenster-Kuvert stecken oder Adresse per Hand auf ein Kuvert ohne Fenster schreiben, ausreichend frankieren und versenden.

Landkreis
Neustadt a.d.Aisch-Bad Windsheim
Kreistourismus
Hauptstraße 1
91443 Scheinfeld

Es ist wieder
Karpfenschmeckerzeit!

WEITERE INFORMATIONEN

Landkreis Neustadt a.d.Aisch-Bad Windsheim
Kreistourismus
Hauptstraße 1, 91443 Scheinfeld
09161 92-6150
tourismus@kreis-nea.de
www.karpfenschmeckerwochen.de

frankensmehrregion

natureOffice.gmbh/418-GDH-369

Gedruckt auf 100% Recyclingpapier

FRANKENS MEHR REGION Neustadt a.d. Aisch-Bad Windsheim

Aischgründer Karpfenschmeckerwochen

vom 1.9. bis 1.11.2026

© Andreas Hub

AISCHGRÜNDER Karpfen Schmecker WOCHEN

KARPFENSCHMECKER-LAND

ANREISE

Frankens Mehrregion, der Landkreis Neustadt a.d.Aisch-Bad Windsheim ist mit folgenden **Bahnlinien** vom Verkehrsverbund Großraum Nürnberg (VGN) erreichbar:

Nürnberg - Fürth - Neustadt a.d.Aisch - Markt Bibart, Fürth - Markt Erlbach und Ansbach - Uffenheim
Fahrpläne sind unter www.vgn.de zu finden.

Das **NEA Mobil** bringt dich auch zu den mit dem ÖPNV-Angebot schwer erreichbaren Gasthäusern. Die Buchung erfolgt über die NEA Mobil App oder per Telefon unter der Rufnummer **09161 6229966.**

Weitere Informationen unter: www.neamobil.de

Frankens Mehrregion ist mit dem Auto von Fürth, Nürnberg, Erlangen, Ansbach, Kitzingen und Würzburg in ca. 30 Minuten erreichbar.

Reserviere am besten immer vorab einen Tisch.

1 GASTHAUS ZUR TRAUBE

ZIEGENBACH · Familie Pfeufer
Ziegenbach 8 · 91477 Markt Bibart
Tel. 09167 783 · gasthaus-zur-traube-ziegenbach@t-online.de
www.gasthaus-zur-traube-ziegenbach.de
Ruhetage: Dienstag, Mittwoch · Urlaub: 25.08.-16.09.2026
Busgruppen auf Anmeldung willkommen

Karpfenfilet im Wurzelsud · gebratenes Karpfenfilet · Pfefferkarpfen und Filet

2 GASTHAUS MÜNICH-FICHTEL

OBERSCHEINFELD · Roman Fichtel
Marktplatz 6 · 91483 Oberscheinfeld
Tel. 09167 204 · kontakt@schwarzer-adler-oberscheinfeld.de
www.schwarzer-adler-oberscheinfeld.de
Ruhetage: Montag, Donnerstag

Karpfenminestrone · Karpfen gebacken o. Pfefferpanade mit Kartoffelsalat · Karpfenfilet „blau“ aus dem Wurzelsud mit Salzkartoffeln · Karpfenfilet mit mediterranen Gemüsenudeln · Karpfenmatjes mit Hausfrauensoße und Salzkartoffeln

Karpfenbuffet in Oberscheinfeld
Jeden Dienstag und Mittwoch im Aktionszeitraum.
Um Reservierung wird gebeten.

3 LANDGASTHOF „ZUR ROSE“

PRÜHL · Rudi Kleinlein
Hauptstraße 24 · 91483 Prühl/Oberscheinfeld
Tel. 09167 212 · Gasthof-Rose-Kleinlein@t-online.de
www.gasthof-rose-pruehl.de
Ruhetage: Montag, Dienstag
Busgruppen auf Voranmeldung willkommen

Salatteller mit Karpfenchips · Karpfenchips mit Pommes · Karpfenfilet mit Vollkornkruste

4 LANDGASTHOF ZUM SCHWARZEN ADLER

ULSENHEIM · Bernd Meyer
Ulsenheim 97 · 91478 Markt Nordheim
Tel. 09842 8206 · info@frankenurlaub.de · www.frankenurlaub.de
Ruhetage: Montag, Dienstag, Mittwoch

Karpfen blau im Silvanersud · Karpfenfilet auf Kokos-Curry-sauce · Karpfenchips, Ingreisch und Flosse mit gemischtem Salat · Karpfen heiß im Wacholderrauch geräuchert · Karpfen gebacken mit gemischtem Salat

5 LANDGASTHOF IM EHEGRUND

SUGENHEIM · Familie Stiegler
Hauptstraße 30 · 91484 Sugenheim
Tel. 09165 360 · info@landgasthof-ehegrund.de
www.landgasthof-ehegrund.de
Ruhetag: Montag · Dienstag ab 17:00 Uhr geöffnet

Karpfenrahmsuppe mit Fileteinlage · Karpfen traditionell gebacken · Pfefferkarpfen · Karpfenfilet aus der Pfanne in Calvadossoße · Karpfenfilet Asia mit Wokgemüse · Karpfenräucherteller mit Bratkartoffeln · Salatteller mit Karpfenkringeln · Karpfenknusperteller

6 GASTHOF-PENSION ZUR WOLFSSCHLUCHT

ULLSTADT · Familie Holzwarth
Hirtenstr. 5 · 91484 Ullstadt/Sugenheim
Tel. 09164 998390 · info@wolfsschlucht-ullstadt.de
www.wolfsschlucht-ullstadt.de
Ruhetag: Dienstag, Mittwoch · Täglich 13:30-16:00 Uhr geschlossen

Karpfenfilet gebacken mit Schwanz · Pfefferkarpfen „Diabolo“ · Karpfenmatjes · Karpfenfilet blau · Karpfenstreifensalat

7 LANDGASTHOF ZUR HAMMERSCHMIEDE

BIRNBAUM · Daniela Schiwon
Birnbaum 56 · 91466 Gerhardshofen
Tel. 09163 99940 · info@landgasthof-hammerschmiede.de
www.landgasthof-hammerschmiede.de
Ruhetage: Montag, Dienstag · Sonntagabend geschlossen

Karpfen in Frankenweinsud mit Meerrettich · grätenfreies Karpfenfilet in versch. Zubereitungsarten · Salatteller mit knusprigen Karpfenkringeln · gebackener Karpfen · Asia Karpfenfilet mit Sesam und Teriyakisoße

Eröffnungsveranstaltung auf Schloss Frankenberg in Weigenheim am 27.08.26

Highlight: 3-Gänge Menü für 39,00 € (exkl. Getränke)
Anmeldung: reservierung@schloss-frankenberg.com

KarpfenMarktPlatz
in Neustadt a.d.Aisch am Marktplatz
am 05.09.2026, 09:00-13:00 Uhr

8 LANDGASTHOF ZUM BRANDENBURGER ADLER

DACHSBACH · Rainer Hieronymus
Bamberger Straße 1 · 91462 Dachsbach
Tel. 09163 292 · info@gasthof-hieronymus.de
www.gasthof-hieronymus.de
Ruhetage: Dienstag, Mittwoch, Donnerstag · Urlaub: 24.10.-27.10.2026

Karpfen nach böhmischer Art mit Mandelsplittern und Rotweinsauce · Karpfenfilet in verschiedenen Zubereitungsarten · Karpfen gebacken/blau oder pfefferscharf · Salatteller mit Karpfenkringeln

9 BRAUEREI-GASTHOF PRECHTEL

UEHLFELD · Walter Prechtel
Hauptstraße 24 · 91486 Uehlfeld
Tel. 09163 228 · info@brauerei-prechtel.de
www.brauerei-prechtel.de
Ruhetage: Montag, Dienstag

Gebackener Aischgründer Karpfen · Karpfen-Knusper · Karpfen-Filet in Bierteig · Aischgründer Karpfen blau · Karpfen Filet in Kräuter-Senfsoße · Karpfenfilet geräuchert

10 GASTHOF BRENNEREISTUBEN

WILHELMSDORF · Familie Günthner
Bergstraße 21 · 91489 Wilhelmsdorf
Tel. 09104 2141 · info@brennereistuben.de
www.brennereistuben.de
Ruhetag: Montag

Grätenfreies Karpfenfilet · Karpfenknusper · Karpfenragout

11 LANDGASTHOF-HOTEL ZUM STERN

LINDEN · Familie Knörr
Lindenstraße 62 · 91459 Linden/Markt Erlbach
Tel. 09106 891 · info@gasthof-zumstern.de · www.karpfenbuffet.de
Ruhetag: Mittwoch · Montag, Dienstag- und Donnerstagmittag geschlossen

Brennnesselcremesuppe mit Karpfenfilet · grätenfreies Karpfenfilet gebacken oder in Butter gebraten · Karpfenschinken · Karpfenfilet in Tempurateig an einer süßsaueren Asiasauce · Karpfensushi

Karpfenbuffet in Linden
ab 25. September jeden Freitag im Aktionszeitraum.
Um Reservierung wird gebeten.

12 LANDHOTEL RANGAU GASTHOF & BRENNEREI

LINDEN · Familie Fischer
Lindenstraße 30 · 91459 Linden/Markt Erlbach
Tel. 09106 318 · kontakt@landhotel-rangau.de
www.landhotel-rangau.de
Social Media: Landhotel Rangau Gasthof & Brennerei
Ruhetage: Donnerstag · Sonn- und Feiertage abends geschlossen

Karpfenbouillabaisse · gebackene Karpfen und Chips in verschiedenen Variationen (Pfeffer, Chilli) · Karpfen blau · Karpfenfilet gebacken mit hausgemachtem Kartofffelsalat

13 LANDGASTHOF ZENNTALER HOF

ADELSDORF · Familie Burk
Adelsdorf 12 · 90616 Neuhof a.d.Zenn
Tel. 09102 375 · info@zenntaler-hof.de · www.zenntaler-hof.de
Instagram: burk_zenntalerhof
Ruhetag: Donnerstag
warme Küche: Montag, Dienstag, Mittwoch 11:00-14:00 Uhr & 17:00-20:30 Uhr · Freitag, Samstag, Sonntag & Feiertage 11:00-20:30 Uhr

Pfefferkarpfen · Karpfenfilet mit Schwanz · Karpfenfilet in verschiedenen Variationen dazu hausgemachten Karoffelsalat · Karpfen blau in Frankenweinsud

14 GASTHOF GRÜNE AU

HECHELBACH · Wilfried Kloha
Hechelbach 1 · 91619 Obernzenn
Tel. 09107 277 · info@gasthof-gruene-au.de
www.gasthof-gruene-au.de
Ruhetage: Montag, Mittwoch

Vorspeise: Karpfenfilet geräuchert · Kürbis-Curry-Eis · Kürbis gepickelt
Hauptspeise: Karpfenfilet gebraten, Rahmkohlrabi, Salzkartoffeln · Karpfenfilet im Weißweinsud gedämpft, Kürbisrisotto · Ravioli gefüllt mit geräucherten Karpfen, Pfifferlinge, Salat · 1/2 Karpfen · Karpfenfilet · Karpfenchips · Knusperkarpfen gebacken

15 SCHLOSS FRANKENBERG, RESTAURANT AMTSHAUS

WEIGENHEIM · Schloss Frankenberg GmbH
Schloss Frankenberg 1 · 97215 Weigenheim
Tel. 09339 97140 · reservierung@schloss-frankenberg.com
www.schloss-frankenberg.de · Instagram: schlossfrankenberg

Karpfenfilet mit Blumenkohlgemüse&Petersilienkartoffeln · Karpfenfilet im Bierteig gebacken mit Kartoffelsalat · Karpfen-Bites & Chips

Gästezimmer vorhanden · rollstuhlgerecht

Alle Angaben ohne Gewähr.