

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.



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: 15.12.2025 (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

WEITERE INFORMATIONEN

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



Gedruckt auf 100% Recyclingpapier



Aischgründer
Karpfenschmeckerwochen

vom 1.9. bis 1.11.2025



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: 28.08.-17.09.2025
Busgruppen auf Anmeldung willkommen

gebratenes Karpfenfilet mit Kartoffelauchgemüse · Bandnudeln mit Karpfenfilet · Karpfenfilet-Glutenfrei · Pfefferkarpfen

2 GASTHAUS MÜNICH-FICHEL

OBERSCHENFELD · Roman Fichtel
Marktplatz 6 · 91483 Oberscheinfeld
Tel. 09167 204 · kontakt@schwarzer-adler-oberscheinfeld.de
www.schwarzer-adler-oberscheinfeld.de
Ruhetage: Montag, Donnerstag · Urlaub: 21.10.-03.11.2025

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 – HOTEL LICHTERHOF

UFFENHEIM · Semihan Yildirim
Marktplatz 14 · 97215 Uffenheim
Tel. 09842 98310 · info@lichterhof.com · www.lichterhof.com
geöffnet von 11:30-14:00 Uhr & 17:00-21:00 Uhr
Ruhetag: Montag, Dienstag

Halber Karpfen mit Kartoffelsalat · Karpfenfilet gebacken mit Kartoffelsalat · Pfefferkarpfenfilet gebacken mit Kartoffelsalat · Karpfenburger mit Mango Curry Dip · Karpfenchips mit Kartoffelsalat und grünem Salat

5 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-Currysauce · Karpfenchips, Ingreisch und Flosse mit gemischtem Salat · Karpfen heiß im Wacholderrauch geräuchert

6 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 · Karpfenknuspersteller

7 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

Eröffnungsveranstaltung
im Gasthof Zum Stern in Linden am 27.08.2025

Buffet mit Spezialitäten vom Aischgründer Karpfen für 29,90€

Highlight: Karpfenbratwürste
Anmeldung unter 0160 1243070



KarpfenMarktPlatz
in Neustadt a.d.Aisch am Marktplatz
am 06.09.2025, 09:00-13:00 Uhr

8 LANDGASTHOF ZUR HAMMERSCHMIEDE

BIRNBAUM · Daniela Schiwon
Birnbäum 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

9 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.-27.10.2025

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

10 BRAUEREI-GASTHOF PRECHTEL

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

Gebackenes Karpfenfilet in Bierteig · Karpfenknusper gebacken · Karpfenfilet in Kräutersensauce · Pfefferkarpfen · geräuchertes Karpfenfilet

11 GASTHOF BRENNEREISTUBEN

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

Grätenfreies Karpfenfilet · Karpfenknusper · Karpfenragout

12 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- und Dienstagmittag geschlossen

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

Karpfenbuffet in Linden
ab 26. September jeden Freitag im Aktionszeitraum.
Um Reservierung wird gebeten.

13 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 11:00-15:00 Uhr
Urlaub: 01.09.-04.09.2025

Glutenfreie Karpfengerichte · Karpfenbouillabaisse · gebackene Karpfen · Chilikarpfen · Pfefferkarpfen mit hausgemachtem Kartoffelsalat · Karpfenfilet in Senf-Dillsoße mit Salzkartoffeln und Salatteller · Karpfenfilet · Karpfenchips in verschiedenen Variationen

14 LANDGASTHOF ZENNTALER HOF

ADELSDORF · Familie Burk
Adelsdorf 12 · 90616 Neuhoof 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 in Frankenweinsud mit Meerrettich

15 GASTHOF GRÜNE AU

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

Karpfenfilet im Frankenweinsud, Kürbis Risotto und Kürbis gepickelt · Ravioli gefüllt mit geräucherten Karpfen, Pfifferlinge in Kräuterrahm · geräuchertes Karpfenfilet, Kokos-Kürbiseis und Weißbrot · Karpfen gebacken · Karpfenchips · Karpfenfilet im Knuspermantel

Gästezimmer vorhanden rollstuhlgerecht

Alle Angaben ohne Gewähr.