

Wildwochen 2025 im Naturpark Hirschwald



LIEBE GÄSTE, HERZLICH WILLKOMMEN IM NATURPARK HIRSCHWALD!

Wir laden Sie ein zu den Wildwochen 2025 in den teilnehmenden gastronomischen Betrieben im Genussort* Naturpark Hirschwald.

Unsere Gastronomiebetriebe beziehen ihr Wild von Jägern und Jägerinnen aus der Region und bringen es in köstlicher und veredelter Form für Sie auf den Tisch. Oft werden nach dem „nose-to-tail“-Prinzip auch Innereien und die weniger edlen Teile (Aufbruch, Ragout) verwertet. Dieses Wildbret aus der freien Natur entstammt keiner Massentierhaltung und hat keinerlei medikamentöse Behandlung erfahren. Wildbret ist kein industrielles Produkt, kein Halbfertig- oder Fertigprodukt.

Der Name „Hirschwald“ ist übrigens Programm: Der Hirsch und das andere jagdbare Wild sind bei uns zuhause. Der Hirschwald selber ist eines der größten geschlossenen Waldgebiete in der Region, das früher bedingt durch die Nähe zur Residenzstadt Amberg ein beliebtes Jagdrevier der Kurfürsten von der Pfalz war. Die Tradition der Jagd hat sich bis heute erhalten, ebenso die kulinarische Tradition einer bodenständigen Wildküche. Wildgerichte waren früher und sind heute auch noch für die meisten Einheimischen ein kulinarischer Höhepunkt, sowohl in der Gastronomie als auch im Privaten.

Dazu wünschen wir Ihnen nun „Guten Appetit“!
Ihr Naturpark Hirschwald



MIT DEM RANGER UNTERWEGS: WILDTIERFÜHRUNG IM RAHMEN DER WILDWOCHEN IM NATURPARK HIRSCHWALD

Freitag, 14.11.2025 15 Uhr

Treffpunkt: Rathaus Ensding, Hauptstraße 4, 92266 Ensding

Die allseits beliebten Wildwochen der Gasthöfe im Naturpark Hirschwald bieten Gaumenschmaus für Jung und Alt. Schmackhafte Wildgerichte in geselliger Runde läuten das Winterhalbjahr ein.

Aber woher kommt unser heimisches Wildfleisch, und warum wird überhaupt Wild erlegt? Ranger Christian Rudolf erklärt auf dieser Führung Geschichte und Tradition der Jagd und den Sinn der Erlegung von Wildtieren. Nebenbei begeben wir uns auf Spurensuche und erfahren mehr über den Lebensraum der verschiedenen Wildtiere und ihr Verhalten.

Die Teilnehmerzahl ist auf 15 Personen beschränkt. Die Führung ist kostenlos und dauert ca. 2,5 Stunden. Festes Schuhwerk und wetterfeste Kleidung sind empfehlenswert.

Anmeldung unter www.naturparkhirschwald.de – Führungen bis 12.11.2025.

IMPRESSUM

Herausgeber:
Naturpark Hirschwald e.V.
Hauptstr. 4 92266 Ensding
Tel. 09624/9021191
Email: info@naturparkhirschwald.de
Homepage: www.naturparkhirschwald.de

Textredaktion:
Isabel Lautenschlager, Claudia Straller

Grafik und Design:
www.darwincommunication.de

Bildnachweis:
Florian Haider, Willi Krieger,
Naturpark Hirschwald/Markus Raum,
VDN-Fotoportal/Simon, Manfred Wilhelm/
www.buero-wilhelm.de/Adobe Stock



Wir sind
GenussOrt
2018

Heimat des Guten

**2018 wurden in Bayern
„100 Genussorte“
ausgezeichnet.
Einer davon ist der
Naturpark Hirschwald
zum Thema „Wildbret“.*



Alle Angaben ohne Gewähr. Änderungen im Programm sind den jeweiligen Veranstaltern vorbehalten. Der Naturpark Hirschwald e.V. ist nicht Veranstalter und übernimmt keine Haftung.

GASTHOF

LAURENTIUSSTRASSE 9,
92289 URSENSOLLEN/ERLHEIM

09628 273

INFO@ERLHOF-ERLHEIM.DE

WWW.ERLHOF-ERLHEIM.DE

ÖFFNUNGSZEITEN

Ruhetag Montag & Dienstag,
Feiertage ausgenommen

Warme Küche
11 – 20.30 Uhr
sonntags bis 20 Uhr

Unser Gasthof Erlhof liegt in ruhiger, waldreicher Umgebung und bietet dem Erholungssuchenden Sommer wie Winter ideale Möglichkeiten für Spaziergänge und Wanderungen.

Lassen Sie sich verwöhnen in unseren gemütlichen Gasträumen (20 bis 250 Personen), besonders geeignet für Hochzeiten, Familienfeiern und Betriebs- / Vereinsausflüge.



Spezialitäten

VOM HEIMISCHEN WILD AUS DEM NATURPARK HIRSCHWALD

REHRÜCKENSTRANG IM GANZEN – ROSA GEBRATEN –
mit frischen Kräutern auf Rosenkohl-Gemüse und dunkler Wacholdersoße, dazu reichen wir hausgemachte Fingernudel

HUBERTUS-RÖSTI
rosa gebratene Wildfilets serviert auf hausgemachtem Rösti mit buntem Gemüse & gebratenen Pilzen

WILDERER-TELLER – VON REH, WILDSCHWEIN & HIRSCH
garniert mit frischen Waldpilzen
in Wacholder-Rotweinsauce, dazu Spinat-Spätzle & Speck-Feldsalat

WILDSCHWEINSCHNITZEL
mit Camembert & Pflaumen gefüllt in der Haselnußkruste, dazu Gemüse & Williamskartoffeln

WILDGULASCH NACH ART „ANDREAS HOFER“
garniert mit Pilzen, dazu buntes Gemüse mit Blaukraut & Speck-Knödeln

PASTA
serviert mit rosa gebratenem Rehfilet & Steinpilzen in Rahmsauce und kleinem Gemüse

KÄSE-SPINAT-KNÖDEL
auf Steinpilzen in Rahmsauce garniert mit hausgemachtem Wildschinken

HAUSGEMACHTE WILDBRATWÜRSTE
serviert auf Rahmwirsing mit Blaukraut & Wildjus, dazu reichen wir Landbrot

REHBRATEN
mit Knödeln & Salat

GEMISCHTER WILDBRATEN
mit hausgemachten Spätzle & Salat

HIRSCHBRATEN ODER WILDSCHWEINBRATEN
mit Knödeln & Salat

Angaben ohne Gewähr.



📍 AMBERGER STR. 2, 92280 KASTL

☎ 09625 92030

✉ INFO@HOTEL-FORSTHOF.DE

🌐 WWW.HOTEL-FORSTHOF.DE

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag 17 – 22 Uhr

(warme Küche bis 20.30 Uhr)

Dienstag Geschlossen (Ruhetag)

Mittwoch – Freitag 11 – 14 Uhr & 17 – 22 Uhr

(warme Küche bis 20.30 Uhr)

Samstag 11 – 22 Uhr

(Warme Küche von 11 – 14 Uhr und 17 - 20.30 Uhr,
zwischen 14 und 17 Uhr nur Kaffee und Kuchen)

Sonn- & Feiertage 11 – 20 Uhr

(Durchgehend warme Küche bis 20 Uhr)

Wir sind ein in der vierten Generation geführter Gasthof.

Mitten in der ursprünglichen Natur des Oberpfälzer Jura liegt
der Markt Kastl, mit seiner überaus prachtvollen Klosterburg.

Direkt an der Lauterach gelegen, möchten wir Sie in unserem
liebvoll geführten Familiengasthof begrüßen.



Spezialitäten

STREIFEN VON DER FASANENBRUST auf Feldsalat an Apfel-Walnussdressing

WILDKRAFTBRÜHE mit Rehlebernockerl, Pilzmaultasche und Pfannkuchen

HIRSCHROULADE mit Semmelknödel

WILDSCHWEINBRATEN mit Pilzcreme, Knödel und Preiselbeerbirne

REHRÜCKEN UNTER DER WALNUSKRUSTE dazu Waffelkartoffel

ZWEIERLEI VOM FELDHASE mit Spätzle

LASAGNE VOM HEIMISCHEN WILD

GERÄUCHERTE WILDPFÄLZER mit Blaukraut und Kartoffel

FORSTHOF SPEZIAL: T-BONESTEAK UND KOTELETT VOM REH

Rösti, Rahmwirsing, Waldpilze und Kürbis-Spirelli

DESSERTTELLER HUBERTUS:

Nougat-Törtchen, Panna Cotta mit Pflaumensoße, hausgemachtes Birnensorbet

Änderungen und Abweichungen der Gerichte können möglich sein!





BRAUEREIGASTSTÄTTE

📍 UNTERE-NABBURGER-STRASSE 34,
92224 AMBERG

☎ 09621 913455

@ INFO@WINKLER-BRÄUWIRT.DE

🌐 WWW.WINKLER-BRÄUWIRT.DE

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag Ruhetag
Dienstag bis Sonntag ab 11 Uhr
Feiertags ab 11 Uhr

KÜCHENZEITEN

Dienstag bis Freitag 11.30 – 14 Uhr
& 17 – 21 Uhr
Samstag 11.30 – 21 Uhr
Sonntag 11 – 21 Uhr

*Ausnahme während der Wildwochen:
jeden Mittwoch mittags und abends zusätzliche Schlachtschüssel- und keine Wildkarte!*

ESSEN. TRINKEN. WOHLBEFINDEN.

Wir sind ein Gastgeber-Team, das seit vier Jahren mit Herz & Leidenschaft den Winkler BräuWirt in Amberg führt. Die Oberpfälzer Wirtshauskultur liegt uns sehr am Herzen und wir sind gerne Treffpunkt für jung und alt – für Freunde und Familie.

Wir bieten Bayerische Küche mit modernen Einflüssen an und arbeiten überwiegend mit regionalen Produkten und lokalen Lieferanten. So findet Ihr auf unserer Karte klassische Speisen, aber auch vegetarische und vegane Gerichte.

UNSER BIERGARTEN

Unser wunderschöner Biergarten liegt im Herzen der Amberger Altstadt und bietet ein perfektes Platzerl zum Verweilen. Drei Linden spenden an heißen Tagen Schatten und schaffen eine gemütliche Atmosphäre für Brotzeit oder Braten, für eine Mass Winkler Bier aus dem Steinkrug oder ein Glaserl Wein.

UNSERE ZIRBENSTUBE

Für besondere Anlässe bietet unsere Zirbenstube Platz für Eure Familien- oder Firmenfeier mit bis zu 30 Personen.

Spezialitäten

WILDKARTE (zusätzlich zur Speisekarte)

diese BEISPIELKARTE variiert je nach Verfügbarkeit der Produkte

VORSPEISEN:

Hausgeräucherter Rehrücken auf Vogerlsalat mit Preiselbeerdressing und gebratenen Breznknödelscheiben

HAUPTSPESIEN:

Hirschgulasch mit Rotwein-Preiselbeerjus und selbstgemachten Eierspätzle

Wilde Bolognese mit Eiernudeln vom Dammerbauern

Wildschweinbraten in Wacholdersoße mit Semmelknödel und Rosenkohl

Blaukrautwicklerl von der Wildsau auf gebratenen Schwammerln
mit Pommes Dauphines

Wildwochen Special (mit Vorbestellung)

nur am Samstag, 8. November um 19 Uhr: wildes 5-Gänge-Menü (89,- EUR)



HOTEL RESTAURANT

📍 SCHIFFBRÜCKGASSE 11, 92224 AMBERG

☎ 09621 908020

@ SERVUS@BOOTSHAUS-AMBERG.DE

🌐 WWW.BOOTSHAUS-AMBERG.DE

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag, Dienstag, Mittwoch, Sonntag 08:00 bis 22:00 Uhr
Donnerstag, Freitag, Samstag 08:00 bis 23:00 Uhr

WILLKOMMEN AN BORD

Willkommen im Bootshaus – Hotel, Gastronomie & Event. Mit 19 Zimmern & Suiten, zwei Gasträumen sowie Freisitzflächen an und auf der Vils ist das Bootshaus ein Zuhause für Amberger und Gäste aus aller Welt.

GENIESSEN IM BOOTSHAUS

Essen ist bei uns Philosophie und Liebe. Unsere Gerichte stehen im Einklang mit der Natur und unseren oberpfälzer Wurzeln. Dabei sind frische und saisonale Zutaten aus der Region unsere Inspiration und eine echte Herzensangelegenheit.

FEIERN IM BOOTSHAUS

Sie haben Grund zum Feiern? Genießen Sie Ihren besonderen Tag in einem tollen Ambiente. Wir sind mit einem Rundum-Service für Sie da! Fragen Sie nach unseren Möglichkeiten. Wir freuen uns auf Sie!



Spezialitäten

In Verbindung mit unserer Abendkarte täglich von 17:30 bis 21:00 Uhr

HAUPTGERICHTE:

Hirschrückensteak | Speckbohnen | Kartoffelkrapfen | Preiselbeersauce

Waldpilzrisotto | Pochierte Birne | Walnüsse

Hirschbraten | Spätzle | Geschmorte Petersilienwurzel | Preiselbeeren

Wildbratwürste | Sauerkraut | Senf

DESSERT:

Quarktaschen | Waldbeeren Kompott | Vanilleeis

Änderungen vorbehalten.



BRAUEREIGASTSTÄTTE

📍 RAIGERINGER STRASSE 11, 92224 AMBERG

☎ 09621 15259

@ INFO@ZUMKUMMERTBRAEU.DE

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag & Dienstag Ruhetag
Mittwoch – Freitag 17 – 22 Uhr
Samstag 10 – 14 & 17 – 22 Uhr
Sonntag 10 – 14.30 Uhr

Veranstaltungen / Gruppen auf Anfrage

UNSER SUBHAUS

Einzigartiges Flair
Für Veranstaltungen jeder Art bis zu 170 Personen

UNSERE GASTSTUBEN

Gemütliches, uriges Ambiente
Platz für bis zu 200 Personen

UNSERE TAGUNGSRÄUME

Modern und flexibel
Platz für bis zu 50 Personen



Spezialitäten

VORSPEISEN

Schwammerlsuppe mit reschen Croutons
Canapées vom Hirschschinken an Salatgarnitur
Rapunzelsalat mit gebratenen Rehfiletspitzen

HAUPTGERICHTE

Zarter Rehbraten in Wacholderrahm, dazu Semmelknödel und Apfelrotkraut
Magerer Hirschbraten in Sauerrahm, dazu Semmelknödel und Apfelrotkraut
Saftiges Wildragout vom Reh und Hirsch, dazu Eierspätzle und Wildpreiselbeeren
Hirschschnitzel in Sauerkirschrahm, dazu Fingernudeln und Speckrosenkohl
Hirschfilet leicht rosa gebraten mit Steinpilzen, Röstinchen und Farmersalat
Rehmedaillons gebraten unter der Kräuter-Pilzkruste mit Preiselbeer-Wildsoße, dazu Rosmarinrösti
Hubertuspfundl (Reh, Hirsch, Wildragout), dazu Serviettenknödel und Blaukraut

WALDVEGI

Spaghetti mit Steinpilzen in Kräuterrahm
Herzhaftes Schwammerlragout mit Semmelknödel

DESSERT

Hausgemachte Panna Cotta mit Heidelbeeren garniert
Marinierte Waldbeeren mit Joghurteis und Sahne

Änderungen der Gerichte vorbehalten



RESTAURANT

📍 LÖFFELGASSE 3, 92224 AMBERG
☎ 09621 6020520
@ INFO@CAFE-KULT.DE
🌐 WWW.RESTAURANT-HUBMANN.DE

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag - Samstag 17.00 – 23.00 Uhr
Sonntag: Geschlossen

Das Restaurant Hubmann in Amberg ist ein wahres Juwel für alle, die auf der Suche nach kulinarischem Genuss und gemütlichem Ambiente im Herzen der Amberger Altstadt sind. Unser Restaurant vereint moderne Eleganz mit traditionellem Wirtshaus-Charme und bietet eine hervorragende Auswahl an Speisen und Getränken, die selbst die anspruchsvollsten Gaumen begeistern.

Die stilvoll gestaltete Inneneinrichtung und das herzliche Personal schaffen eine einladende Atmosphäre, in der sich Gäste sofort wohlfühlen. Egal, ob Sie ein romantisches Abendessen zu zweit, ein Treffen mit Freunden oder eine Feierlichkeit planen, unser Restaurant bietet den idealen Rahmen für jeden Anlass. Nehmen Sie Platz – wir wünschen guten Appetit!



Spezialitäten

VORSPEISEN

Kastanien-Cremesuppe mit Wildschinken-Chip und Preiselbeer-Sahnehaube
Carpaccio vom Hirschrücken mit Rucola, sautierten Steinpilzen und Trüffelvinaigrette
Hausgemachte Wildterrine mit Cranberry-Chutney und Brioche

HAUPTGERICHTE

Rehmedaillons in Wacholderjus an Maronen-Risotto und sautierten Herbstgemüsen
Wildschweinerücken mit Pfefferkruste auf Kürbis-Kartoffel-Püree und Rosenkohl
Geschmorte Rehkeule mit Rahmwirsing, Butterspätzle und Preiselbeeren
Perhuhnbrust in Cognac-Rahmsauce an Rahmwirsing und Gensedotsch

DESSERT

Kaiserschmarn mit Wildpreiselbeeren und Vanilleeis
Williams-Birne in Rotwein mit Zimtparfait und Haselnuss-Crumble

Änderungen der Gerichte vorbehalten



NATURPARK HIRSCHWALD

Naturpark Hirschwald e. V.
Hauptstr. 4, 92266 Ensdorf
Tel.: (09624) 9021191

info@naturparkhirschwald.de
www.naturparkhirschwald.de



*Sind Sie auch schon Fan vom Naturpark Hirschwald?
Folgen Sie uns auf Facebook und Instagram!*

