

Genusszeit **DONAURIES**

Ein himmlischer Glückstreffer





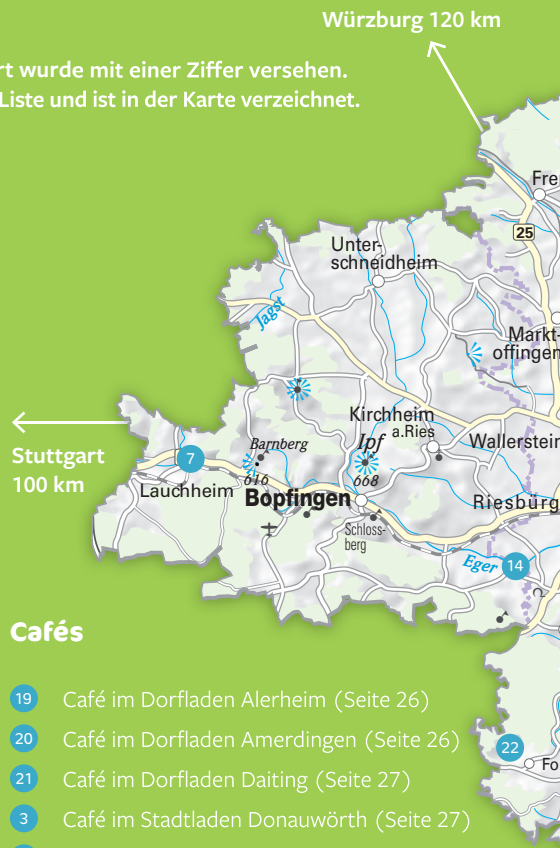
Genussadressen schneller finden: Jeder Ort wurde mit einer Ziffer versehen. Diese markiert die örtlichen Anbieter in der Liste und ist in der Karte verzeichnet.

Restaurants & Gaststätten

- 1 Klostergasthof Holzen (Seite 6)
- 2 Gasthof Krone (Seite 6)
- 3 Goldener Hirsch (Seite 7)
- 4 Maggenhofstüble (Seite 8)
- 3 Parkhotel (Seite 9)
- 3 Ristorante Cafe Raffaello (Seite 10)
- 4 Landgasthof Schmidbaur (Seite 11)
- 3 Ristorante il Casale (Seite 11)
- 5 Landgasthof Zur Sonne (Seite 12)
- 6 Weingärtnerhaus (Seite 12)
- 7 Roter Ochsen (Seite 13)
- 8 Zur Goldenen Sonne (Seite 13)
- 9 Alte Brauerei (Seite 14)
- 10 Schlössle (Seite 15)
- 10 Goldener Schlüssel (Seite 16)
- 10 Hotel Klösterle (Seite 16)
- 11 Ristorante Pizzeria Romana (Seite 17)
- 12 Gasthaus „Zum Boarn“ (Seite 18)
- 13 Neuwirt (Seite 18)
- 14 Landgasthof Adler (Seite 19)
- 15 Hofgut Böldleschwaige (Seite 19)
- 16 Zum Goldenen Löwen (Seite 20)
- 17 Akzent-Hotel Meerfräulein (Seite 20)
- 17 Lieblings Grieche (Seite 21)
- 17 Wallfahrtswirt (Seite 21)
- 17 Zur Ente (Seite 22)
- 18 Bergschreinerhof (Seite 23)

Cafés

- 19 Café im Dorfladen Alerheim (Seite 26)
- 20 Café im Dorfladen Amerdingen (Seite 26)
- 21 Café im Dorfladen Daiting (Seite 27)
- 3 Café im Stadtladen Donauwörth (Seite 27)
- 3 s'kleine Café (Seite 28)
- 22 Landcafe SIMA (Seite 28)
- 5 Café im Dorfladen Fünfstetten (Seite 29)
- 23 Brückencafe (Seite 29)
- 24 Café im Dorfladle Ebermergen (Seite 30)
- 25 Café im Dorfladen Huisheim (Seite 30)
- 8 Bäckerei Gruber in Maihingen (Seite 31)
- 26 Café im Dorfladen Megesheim (Seite 31)
- 27 Bäckerei Gruber in Löpsingen (Seite 32)
- 10 Bäckerei Weißgeber e.K. (Seite 32)
- 28 Café Nepomuk im Dorfladen Oberndorf (Seite 33)
- 11 Bäckerei Gruber in Oettingen (Seite 33)
- 29 Café im Dorfladen Rögling (Seite 34)
- 30 Café im Dorfladen Tagmersheim (Seite 34)
- 31 Cafe Bruno (Seite 35)
- 16 Bäckerei/Cafe Weißgerber (Seite 35)
- 18 Café im Dorfladen Wolfersstadt (Seite 36)





Inhalt

Karte mit Lage der Betriebe	Seiten 2 - 3	Rezept Rieser Hochzeitssuppe	Seite 24
Restaurants & Gaststätten	Seiten 5 - 23	Rezept Rieser Kiachle	Seite 36
Cafés	Seiten 25 - 36	Rezept Rieser Bauertorte	Seite 37
Biergärten	Seiten 39 - 42	Rezept Rieser Festtags-Gans	Seite 43
Nutzungshinweise	Seite 47	Rezept Beilagen zum Gänsebraten	Seite 44

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 Sternerrestaurant bis zum Landgasthaus, vom lauschigen Stadtcafé 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

Klostergasthof Holzen

Im Herzen des historischen Kloster Holzen lädt der Klostergasthof zum Genießen ein. Hier verbinden sich regionale Küche, herzliche Gastfreundschaft und die besondere Ruhe des Klosters zu einem Erlebnis für Körper und Seele. Frische Zutaten, moderne Kochkunst und viel Liebe zum Detail verleihen jedem Gericht seinen unverwechselbaren Charakter – und machen jeden Moment zu einem Genuss für alle Sinne.



Öffnungszeiten

siehe: www.kloster-holzen.de/de/genuss-im-kloster-holzen/klostergasthof-biergarten/



Kloster Holzen Hotel GmbH

Klosterstraße 1 · OT Holzen
86695 Allmannshofen
Tel: 08273 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: 09084 91400
www.krone-bissingen.de
info@krone-bissingen.de

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 bayerische 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: 0906 3124

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

Maggenhofstüble



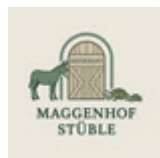
Wir heißen Sie herzlich willkommen in unserem Maggenhofstüble mit herrlichem Blick auf die Wörnitz und die Natur. Unser Gaststüble ist ein umgebauter Kuhstall - eröffnet im Mai 2025 - inmitten eines exotischen Tierparks. Bei uns erwarten Sie schwäbisch-bayerische Schmankerl und tschechische Spezialitäten - zubereitet von unserem Küchenchef Zdenek. Wir freuen uns auf Sie und empfehlen Ihnen eine Tischreservierung in unserem Stüble oder in den Sommermonaten für den Biergarten und die Terrasse.

Öffnungszeiten

Mittwoch - Samstag: 10 - 21 Uhr

Sonntag: 10 - 17 Uhr

Ruhetage: Montag & Dienstag



Maggenhofstüble e.K.

Maggenhof 1

86609 Donauwörth

Tel: 0906 97643942

claudia.langer.gastro@gmail.com

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!

Wir verfügen auch über 8 AC-Ladestationen 22kW sowie über 12 E-Bike-Ladepunkte.

Öffnungszeiten

Restaurant unter Telefonnummer:
0906 70651-0



Parkhotel Donauwörth

Sternschanzenstraße 1
86609 Donauwörth
Tel: 0906 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: 0906 9999266

www.stabile-gastronomie.de

info@stabile-gastronomie.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 Uhr

Ruhetag: Freitag



Landgasthof Schmidbaur

Zollernweg 2 · OT Wörnitzstein

86609 Donauwörth

Tel: 0906 706220

www.hotel-schmidbaur.de

info@hotel-schmidbaur.de

3

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.



Ristorante il Casale

Sallinger Straße 12

86609 Donauwörth

Tel: 0906 5436

www.stabile-gastronomie.de

info@stabile-gastronomie.de

Öffnungszeiten

Dienstag - Sonntag: 11 - 23 Uhr

Ruhetag: Montag

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: ab 17 Uhr

Sonntag: 11 - 14 & ab 17 Uhr

Feiertag: auf Anfrage

Für Gruppen auf Anfrage gerne außerhalb der regulären Öffnungszeiten.

Ruhetage: Mittwoch & Donnerstag



Landgasthof Zur Sonne

Marktplatz 13

86681 Fünfstetten

Tel: 09091 1014

www.sonne-fuenfstetten.de

mail@sonne-fuenfstetten.de

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.



Öffnungszeiten

Restaurant:

Montag - Samstag: 18 - 23 Uhr

Sonntag: 11:30 - 14 Uhr

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



Hotel Schloss Leitheim

Schlossstraße 1 · OT Leitheim

86687 Kaisheim

Tel: 09097 485980

www.schloss-leitheim.de

info@schloss-leitheim.de

7

Roter Ochsen

Stilvoll und kulinarisch! Sie wollen entspannt in gemütlicher Atmosphäre Ihrem Gaumen etwas Gutes tun? Dann besuchen Sie unser Restaurant oder unseren Biergarten 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



Groll Hotel Restaurant GmbH & Co. KG

Hauptstraße 24

73466 Lauchheim

Tel: 07363 5329

www.roter-ochsen-lauchheim.de

info@roter-ochsen-lauchheim.de

8

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: 09087 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 - Samstag: ab 17 Uhr

Sonntag & Feiertag: 11 - 14 Uhr



Alte Brauerei

Hilaria-Lechner-Straße 21

86690 Mertingen

Tel: 09078 91232-0

www.alte-brauerei-mertingen.de

wirtshaus@alte-brauerei-mertingen.de



Schlössle Nördlingen



Im Nördlinger Ries, direkt an der Stadtmauer, servieren die Gutls feine bayerisch-steirische Küche. Frische regionale Zutaten und ein herzlicher Service machen das besondere Erlebnis aus.

Öffnungszeiten

Mittwoch - Sonntag: 11 - 23 Uhr

Ruhetage: Montag & Dienstag

Betriebsferien & Küchenzeiten: siehe Website

Schlössle Nördlingen

Würzburger Straße 1

86720 Nördlingen

Tel: 09081 8056061

www.gutls-schloessle.de

info@gutls-schloessle.de

Schlössle
GUTLS GUTE KÜCHE

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: 09081 3581 o. 2726088
www.goldener-schluessel.de
info@goldener-schluessel.de

Hotel Klösterle Nördlingen

Das Hotel Klösterle liegt im Herzen der mittelalterlichen Altstadt von Nördlingen und verbindet historischen Charme mit modernem Komfort. Das Gebäude ist direkt an ein Kloster aus dem 13. Jahrhundert angeschlossen und bietet somit eine einzigartige Atmosphäre. Kulinarisch verwöhnt das Restaurant „Klösterle“ mit regionalen Spezialitäten in den historischen Räumlichkeiten der ehemaligen Klosterkirche. Auch die Hotelbar lädt mit einer Auswahl an Weinen, Cocktails und Snacks zum Verweilen ein.



Öffnungszeiten

Montag - Samstag: 15 - 23 Uhr

Ruhetag: Sonntag

Hotel Klösterle Nördlingen

Beim Klösterle 1
86720 Nördlingen
Tel: 09081 8708-453
info@hotelkloesterle.com

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: 09082 3207

www.stabile-gastronomie.de

info@stabile-gastronomie.de

12

Gasthaus & Hotel „Zum Boarn“

Echtes bayerisches Wohlfühlambiente im Gasthaus & Hotel „Zum Boarn“! In unserem Gasthaus mit Biergarten bieten wir bayerische und gutbürgerliche Küche. Neben einem reichhaltigen Frühstücksbuffet gibt es einen Mittagstisch und Abendessen mit traditionellen Schmanckerln, Brotzeiten mit Produkten aus der hauseigenen Metzgerei sowie Süßspeisen und Desserts.



Öffnungszeiten

Montag - Freitag: 6 - 14 & 17 - 22 Uhr
Samstag: 6 - 14 Uhr
Sonntag: 7 - 22 Uhr



Gasthaus & Hotel „Zum Boarn“

Hauptstraße 26
86641 Rain
Tel: 09090 9601-0
www.stoeckle.com
zumboarn@stoeckle.com

13

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

Dienstag bis Freitag: 11:30 - 13:30 Uhr & 17:30 - 22 Uhr
Samstag: 14 - 22 Uhr
Sonntag: 8:30 - 15 Uhr
Kurzfristige Änderungen der Öffnungszeiten sind möglich.
Ruhetag: Montag



Gasthof Hertl GbR

Rainer Straße 7 · OT Bayerdilling
86641 Rain
Tel: 09090 96880
www.neuwirt-bayerdilling.de
info@neuwirt-bayerdilling.de

14

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.



Öffnungszeiten

Montag, Dienstag: 16:30 - 23 Uhr

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

Ruhetag: Mittwoch



Landgasthof Adler

Brunnenstraße 5 · OT Utzmemmingen

73469 Riesbürg

Tel: 09081 3476

www.adler-utzmemmingen.de

info@adler-utzmemmingen.de

15

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: 09070 217

www.baeldleschwaige.de

hofgut@baeldleschwaige.de

16

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

Sonntag: 11:30 - 14 Uhr

Ruhetag: Montag & Dienstag

Zum Goldenen Löwen

Obere Bergstraße 1

86757 Wallerstein

Tel: 09081 276-60

17

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

Ruhetag: Montag & Dienstag

Akzent Hotel Meerfräulein

Wallfahrtstraße 1

86650 Wemding

Tel: 09092 96940

www.meerfraeulein.de

info@meerfraeulein.de

17

Lieblings GRIECHE

Genießen Sie authentische griechische Küche in familiärer Atmosphäre – frisch, herzlich, mediterran. Mit Hotelbetrieb für einen entspannten Aufenthalt in bester Lage. Wir freuen uns auf Sie!



Öffnungszeiten

Montag, Donnerstag, Freitag & Samstag: 17 - 23 Uhr
Sonn- & Feiertage: 11 - 22 Uhr

Ruhetage: Dienstag & Mittwoch



Lieblings Grieche GmbH

Nördlinger Straße 19
86650 Wemding
Tel: 09092 966333
www.lieblingsgrieche.com
spiros@lieblingsgrieche.com

17

Wallfahrtswirt

Bei uns, wo Ruhe und Erholung die Lebensgeister beflügeln und bayerisch-schwäbische Gastfreundschaft mit regionalen Köstlichkeiten Zuhause sind, genießen Sie immer eine unbeschwerter Zeit. Sei es bei einem gemütlichen Besuch im Biergarten, einem entspannten Urlaub, oder als perfekte Location für Ihre Festlichkeiten.



Öffnungszeiten

Mittwoch - Sonntag, feiertags: 9 - 23 Uhr
Ruhetage: Montag & Dienstag



Wallfahrtswirt

Oettinger Straße 107
86650 Wemding
Tel: 09092 362
www.wallfahrtswirt.de
info@wallfahrtswirt.de

Zur Ente

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



Öffnungszeiten

Montag/Dienstag/Freitag/Samstag: 10 - 14 Uhr & 18 - 23 Uhr
Sonntag: 10 - 14 Uhr

Ruhetag: Mittwoch & Donnerstag (auf Anfrage geöffnet)



Gasthof zur Ente

Wallfahrtstraße 6
86650 Wemding
Tel: 09092 360
www.gasthof-ente.de
gasthof-ente@t-online.de



Den Krater kulinarisch genießen

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



Prospekte kostenlos
anfordern unter
www.geopark-ries.de



Geopark Ries e.V.
Pflegstraße 2
86609 Donauwörth
Tel.: 0906 74-1901
info@geopark-ries.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 Hofcafé. 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: 09092 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.

Cafés



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: 09085 9609494

www.dorfladen-alerheim.de

info@dorfladen-alerheim.de

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

Freitag: 16 - 18 Uhr

Samstag: 6:45 - 12 Uhr

Ruhetag: Sonntag



Dorfladen Amerdingen e.G.

Schulstraße 12

86735 Amerdingen

Tel: 09089 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: 09091 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 - 16 Uhr

Ruhetag: Sonntag



Stadtladen Donauwörth

Reichsstraße 8

86609 Donauwörth

Tel: 0906 5801

www.stadtladen-don.de

stadtladen-don@t-online.de

3

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: 0906 7058750

22

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

Mittwoch - Freitag: 9 - 18 Uhr

Samstag: 13:30 - 18 Uhr

Sonntag: 13:30 - 20 Uhr

Ruhetage: Montag, Dienstag & Feiertage



Landcafe SIMA

Kirchplatz 2
86735 Forheim
Tel: 09089 7664227

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: 7 - 12 Uhr

Ruhetag: Sonntag



Dorfladen Fünfstetten

Indorf 15

86681 Fünfstetten

Tel: 09091 4259976

www.dorfladen-fuenfstetten.de

dorfladen-fuenfstetten.ug@gmx.de

Brückencafé Harburg

Das Brückencafé Harburg, wundervoll und idyllisch auf der alten steinernen Brücke mit Blick auf die Harburg gelegen, bietet im Innenraum Platz für ca. 25 Personen, im Außenbereich (Sommer) ca. 60 weitere Sitzplätze.



Öffnungszeiten

siehe: www.brueckencafe-harburg.de



Brückencafé

Auf der Brücke 4

86655 Harburg

Tel: 0155 66881096

www.brueckencafe-harburg.de

kontakt@brueckencafe-harburg.de

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 - Freitag: 6:30 - 12:30

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

Samstag: 6:30 - 12 Uhr

Ruhetag: Sonntag



Dorflädle Ebermergen

Angelgasse 1 · OT Ebermergen

86655 Harburg

Tel: 0151 16103674

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

Donnerstag & Freitag: 15 - 18 Uhr

Samstag: 6:30 - 12 Uhr

Ruhetag: Sonntag



Dorfladen Huisheim UG

Am Lettenbuck 1

86685 Huisheim

Tel: 09080 9203016

www.dorfladen-huisheim.de

dorfladen.huisheim@gmail.com

8

Bäckerei Gruber in Maihingen

„Heimat, die man schmeckt.“ Die Bäckerei Gruber steht für handwerklich gebackenes Brot, feine Kuchen und süße Spezialitäten. Im Regioladen finden Kunden rund um die Uhr regionale Produkte – frisch, nachhaltig und fair.



Öffnungszeiten

Montag - Freitag: 6 - 12:30 Uhr

Samstag: 6 - 12 Uhr

Ruhetag: Sonntag



Bäckerei Gruber

Hauptstraße 44

86747 Maihingen

Tel: 09087 303

baeckerei@gruber-ehringen.de

26

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

Dienstag & Donnerstag: 7 - 12:15 Uhr

Samstag: 7 - 12 Uhr

Ruhetag: Sonntag



Dorfladen Megesheim

Bugstr. 10

86750 Megesheim

Tel: 09082 921196

dorfladen_megesheim@t-online.de

Bäckerei Gruber in Löpsingen

„Frisch. Regional. Immer.“ Die Bäckerei Gruber verbindet traditionelles Bäckerhandwerk mit regionaler Vielfalt. Im Regioladen gibt es 24/7 Lebensmittel aus der Region – dazu täglich frisches Brot, Kuchen und Spezialitäten aus eigener Herstellung.



Öffnungszeiten

Montag - Freitag: 6 - 12 Uhr

Samstag: 6:30 - 12 Uhr

Ruhetag: Sonntag



Bäckerei Gruber

Ortsstraße 37

OT Löpsingen

86720 Nördlingen

Tel: 09087 303

baeckerei@gruber-ehringen.de

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: 09081 2902900

www.baeckerei-weissgerber.de

info@baeckerei-weissgerber.de

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: 09090 9624570

dorfladen@oberndorf-am-lech.de

Bäckerei Gruber in Oettingen

„Wir backen Natur.“ Die Bäckerei Gruber verbindet Tradition mit Genuss: handwerklich gebackenes Brot, feine Kuchen und süße Spezialitäten aus besten Zutaten.



Öffnungszeiten

Montag - Freitag: 6:15 - 18 Uhr

Samstag: 6:15 - 12:30 Uhr

Ruhetag: Sonntag

Bäckerei Gruber

Schützenstraße 6

86732 Oettingen i.Bay.

Tel: 09087 303

baeckerei@gruber-ehringen.de

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: 09094 9210183

dorfladen-roegling@t-online.de

Café im Dorfladen Tagmersheim

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



Öffnungszeiten

Montag, Dienstag, Donnerstag & Freitag:

7 - 13 Uhr & 16 - 18 Uhr

Mittwoch: 7 - 13 Uhr

Samstag: 7 - 12 Uhr

Ruhetag: Sonntag



Dorfladen Tagmersheim UG

Ernst-Graf-von-Moy-Platz 5

86704 Tagmersheim

Tel: 09094 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 - Samstag: 8:30 - 18 Uhr

Sonntag: 9 - 17 Uhr

Ruhetage: Montag & Dienstag



Cafe Bruno

Bahnhofstraße 3

86660 Tapfheim

Tel: 09070 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 Bauerntorte - 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: 09081 7162

www.baeckerei-weissgerber.de

info@baeckerei-weissgerber.de

Café im Dorfladen Wolferstadt

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



Öffnungszeiten

Montag, Dienstag & Donnerstag:

6:30 - 11 Uhr und 15 - 18 Uhr

Freitag: 6:30 - 11:30 & 15 - 18 Uhr

Mittwoch & Samstag: 6:30 - 11:30 Uhr

Ruhetag: Sonntag



Dorfladen Wolferstadt GbR mbH

Döckinger Str. 1

86709 Wolferstadt

Tel: 09092 6955

dorfladen-wolferstadt@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

REZEPTTIPP



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.

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 Riesen 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, gemahlten Haselnüssen und Zimt. Die Decke ist das finale Highlight der Riesen 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 Soßblebkuchen 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 Teigländer 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.

Brennerei Appl

Brände, Geiste, Liköre und Bier in feiner Machart.

Meteoriten Destille –

Scheible Bräu & Spirituosen GmbH

Außergewöhnliche, preisgekrönte Gins und Liköre.

Thomas Vitzthum Destillerie

Erlesene Liköre und Geiste – etwa der Rieser Tropfen.



Biergärten



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: 09084 91400

www.krone-bissingen.de

info@krone-bissingen.de

Roter Ochsen

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



Öffnungszeiten

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

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

Ruhetag: Montag



Groll Hotel Restaurant GmbH & Co. KG

Hauptstraße 24

73466 Lauchheim

Tel: 07363 5329

www.roter-ochsen-lauchheim.de

info@roter-ochsen-lauchheim.de

Maggenhofstüble



Wir heißen Sie herzlich willkommen in unserem Maggenhofstüble mit herrlichem Blick auf die Wörnitz und die Natur. Unser Gaststüble ist ein umgebauter Kuhstall - eröffnet im Mai 2025 - inmitten eines exotischen Tierparks. Bei uns erwarten Sie schwäbisch-bayerische Schmankerl und tschechische Spezialitäten - zubereitet von unserem Küchenchef Zdenek. Wir freuen uns auf Sie und empfehlen Ihnen eine Tischreservierung in unserem Stüble oder in den Sommermonaten für den Biergarten und die Terrasse.

Öffnungszeiten

Mittwoch - Samstag: 10 - 21 Uhr

Sonntag: 10 - 17 Uhr

Ruhetage: Montag & Dienstag

Maggenhofstüble e.K.

Maggenhof 1

86609 Donauwörth

Tel: 0906 97643942

claudia.langer.gastro@gmail.com



Hofgut Böldleschwaige

Herrlich gelegen im Donau-Ried, direkt am Donau- Radwanderweg liegt unser Hofgut Böldleschwaige. 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 Böldleschwaige

Böldleschwaige 1 · OT Rettingen
86660 Tapfheim
Tel: 09070 217
www.baeldleschwaige.de
hofgut@baeldleschwaige.de

Wallfahrtswirt

Bei uns, wo Ruhe und Erholung die Lebensgeister beflügeln und bayerisch-schwäbische Gastfreundschaft mit regionalen Köstlichkeiten Zuhause sind, genießen Sie immer eine unbeschwerter Zeit. Sei es bei einem gemütlichen Besuch im Biergarten, einem entspannten Urlaub, oder als perfekte Location für Ihre Festlichkeiten.



Öffnungszeiten

Mittwoch - Sonntag, feiertags: 9 - 23 Uhr
Ruhetage: Montag & Dienstag



Wallfahrtswirt

Oettinger Straße 107
86650 Wemding
Tel: 09092 362
www.wallfahrtswirt.de
info@wallfahrtswirt.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 44).



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 Apfelsmus
 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 Apfelsmus 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 erkalteten, 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.



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.

Regionale Anbieter auf der Regiothek-Plattform

Entdecken Sie die Vielfalt unserer regionalen Lebensmittelbetriebe! Der Landkreis Donau-Ries setzt sich gemeinsam mit der Regiothek-Plattform für mehr Regionalität und Transparenz ein. Auf der Online-Landkarte der Regiothek finden Sie Hofläden, Dorfläden, landwirtschaftliche Betriebe, die Produzenten von „Geopark Ries kulinarisch“ und viele weitere Anbieter aus unserer Region – samt Herkunft und Lieferketten.

QR-Code scannen und direkt zur Landkreis-Karte gelangen.

www.regiothek.de/region/kreis-donau-ries



Nutzungshinweise

1. Der vorliegende Gastronomieführer wird vom Ferienland DONAURIEN e. V. herausgegeben und enthält nur Betriebe der innerhalb der Gebietskulisse des Ferienland DONAURIEN e. V. liegenden Orte, die einen kostenpflichtigen Eintrag ausdrücklich beantragt haben. Das Verzeichnis erhebt daher keinen Anspruch auf Vollständigkeit.
2. Die kostenpflichtigen Gastronomieeinträge sind nach Kategorien sortiert eingetragen („Restaurants & Gaststätten“, „Cafés“, „Biergärten“). 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. Der Gastronomieführer dient ausschließlich der Information und touristischen Orientierung sowie der Absatzförderung der regionalen Betriebe. Er stellt keine abschließende Marktübersicht dar.
3. Auskünfte über weitere Gastronomiebetriebe erhalten Sie bei den Tourist-Informationen und Gemeinden der Region.
4. 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 für die Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität der veröffentlichten Angaben. 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, soweit nicht Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit vorliegen. Mit der Aufnahme deren Inhalte und Informationen im Gastronomieführer ist keine Empfehlung oder Garantie von Seiten des Ferienland DONAURIEN e. V. verbunden. Die im Gastroführer aufgeführten Betriebe handeln eigenverantwortlich. Bei diesen Anbietern handelt es sich nicht um Erfüllungsgehilfen des Ferienland DONAURIEN e. V.
5. Alle Angaben entsprechen dem Stand der Redaktionsfreigabe. Änderungen, insbesondere zu Öffnungszeiten, Preisen, Kontakt- oder Angebotsdaten, können nach Drucklegung eintreten. Der Ferienland DONAURIEN e.V. übernimmt keine Verpflichtung zur Aktualisierung oder nachträglichen Korrektur bereits veröffentlichter Inhalte.
6. Die im Gastronomieführer abgebildeten Fotos, Logos und Marken stammen von den jeweiligen Betrieben oder Dritten. Der Ferienland DONAURIEN e. V. hat die Nutzungsrechte hierfür von den jeweiligen Rechteinhabern zur Veröffentlichung erhalten. Eine weitergehende Nutzung, insbesondere Vervielfältigung oder Verbreitung, ist ohne Zustimmung der Rechteinhaber unzulässig.
7. Der Inhalt des Gastronomieführers, einschließlich Texten, Bildern und Gestaltung, ist urheberrechtlich geschützt. Nachdruck, Vervielfältigung, Digitalisierung, öffentliche Zugänglichmachung oder anderweitige gewerbliche Nutzung, auch auszugsweise, sind nur mit vorheriger schriftlicher Zustimmung des Ferienland DONAURIEN e. V. gestattet. Die Nutzung des Verzeichnisses zum Zwecke der entgeltlichen oder gewerblichen Veräußerung von Adressen oder Daten an Dritte ist unzulässig. Alle Rechte bleiben dem Ferienland DONAURIEN e. V. vorbehalten.
8. Die im Gastronomieführer veröffentlichten Kontaktdaten der Betriebe beruhen auf freiwilligen Angaben der jeweiligen Anbieter. Eine Nutzung dieser Daten zu Werbezwecken oder zur massenhaften Ansprache ist untersagt. Weitere Informationen zum Datenschutz finden Sie unter www.ferienland-donauries.de/datenschutz/ bzw. beim Ferienland DONAURIEN e. V.
9. Sollten einzelne Bestimmungen dieser Nutzungshinweise ganz oder teilweise unwirksam sein oder werden, bleibt die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen hiervon unberührt.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt im Ferienland DONAURIEN!

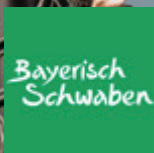
Zeichenerklärung



Geopark Ries
kulinarisch



im Guide
Michelin



Herausgeber:

Ferienland DONAURIES e. V.
Pflegestraße 2 · 86609 Donauwörth
Tel: 0906 74-1900
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, Markus Wolf, sowie Anbieter/Mitglieder

Alle Angaben ohne Gewähr. Stand: Drucklegung.
Auflage: 11/2025

