HOPFENLAND
Hallertau

Erlebe die Heimat des Hopfens

Schmecken & Entdecken

im Hopfenland Hallertau 2018

www.hopfenland-hallertau.de

Bayern

Herzlich willkommen im Hopfenland Hallertau!

Im Herzen Bayerns, wo sich Niederbayern mit Oberbayern vereint, zwischen München, Ingolstadt, Regensburg und Landshut liegt die größte Hopfenregion der Welt. Bekannt ist die Hallertau vor allem für ihre landschaftsprägenden Hopfengärten, ihre Biervielfalt, aber auch für ihre regionalen Spezialitäten und die einzigartige Festkultur.

Ob die Spargelernte im Frühjahr, die vielen Hopfenfeste im Sommer, die große Hopfenernte im August, das sogenannte „Hopfazupfa“, die gemütlichen Wildwochen im Herbst oder die nostalgischen Weihnachtsmärkte:

Schmecken und entdecken Sie die Hallertau zu jeder Jahreszeit!

Inhaltsverzeichnis

Hallertauer **Spargelwochen 2018**	4
Hallertauer **Hopfen- und Bierwochen 2018**	10
Hallertauer **Wildwochen 2018**	12
Gasthöfe und Restaurants	14
Regionale Produkte	26
Hopfenfeste 2018	32
Hopfenführungen	34

Projektmanagement wird gefördert durch das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und den Europäischen Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums (ELER)

Stangenzauber

Hallertauer Spargelwochen 2018
Mitte/Ende April – Juni

Schon in der Antike war Spargel als Delikatesse berühmt. Dieses edle Stangengemüse lässt sich vielfältig zubereiten und überzeugt durch seine gesundheitsfördernde Wirkung. Auf den sandigen, nährstoffreichen Böden der Hallertau findet der Spargel ideale Bedingungen. Die Ernte beginnt Mitte bis Ende April und endet am 24. Juni („Johanni“).

Feinschmecker können in ausgewählten Gasthäusern und Restaurants der Hallertau die köstlichen Spargelgerichte – ob klassisch oder trendig – genießen oder sich direkt beim Spargelbauern ab Hof mit frisch gestochener Ware eindecken. Daneben gibt es auf vielen Wochenmärkten die Möglichkeit, frischen Spargel zu kaufen.

Die direkt vermarktenden Pflanzer der Erzeugergemeinschaft Abensberger Qualitätsspargel e.V. sowie des Spargelerzeugerverband Südbayern e.V. gewährleisten Markenspargel von höchster Qualität.

Die Hallertauer Spargelwochen werden von den Kreisstellen des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbandes (BHG) mit Unterstützung des Hopfenland Hallertau Tourismus e.V. organisiert.

Spargelhöfe

Familie Gerhard
und Sieglinde Kügler (PAF)
Landwirtschaftlicher Haupterwerbsbetrieb mit Spargel-, Hopfen- und Ackerbau. Frischer Schrobenhausener Spargel (weiß und grün).
Schloßplatz 3
85309 Pörnbach
Tel. 08446 1216
Fax 08446 929170
spargel-kuegler@web.de

Spargelhof Hainzlmair (PAF)
Täglich frischer weißer und grüner Spargel im Hofladen erhältlich.
Auf Wunsch auch geschält.
Münchener Straße 24
85309 Pörnbach
Tel. 08446 1635
Fax 08446 9294140

Spargelhof Huber (PAF)
Hallertauer Weiß- und Grünspargel, auch geschält.
Öffnungszeiten auch Sonntags zur Saison von 8–18 Uhr
Johannesstraße 13
85283 Wolnzach/Lohwinden
Tel. 08442 8852
www.spargelhof-huber.de

Spargelhof Josef Fuchs (PAF)
Spargel aus kontrolliertem Anbau vom „Spargelsepp".
Lindenstraße 1
85084 Reichertshofen-Agelsberg
Tel. 08453 1376
Fax 08453 335660
spargelsepp@gmx.de

Spargel Schiebel (PAF)
Frischer Spargel (weiß und grün); Im Hofladen auch Biokartoffeln, Wein, Soße etc. erhältlich. Öffnungszeiten während der Spargelsaison:
Mo.–Sa.: 8–19 Uhr
Sonn- und Feiertag: 8–16 Uhr
Maushof Allee 12
85309 Pörnbach
Tel. 08446 267
Fax 08446 1515
mail@spargel-schiebel.de
www.spargel-schiebel.de

Spargelhof Sigllechner (PAF)
Schrobenhausener Premiumspargel (weiß und grün), auch geschält. Hofladen während der Saison (ca. April bis Juni) täglich von 8–18 Uhr geöffnet.
Kapellenstraße 2
86558 Hohenwart
Tel. 08443 252
Fax 08443 917478
info@premium-spargel.de
www.premium-spargel.de

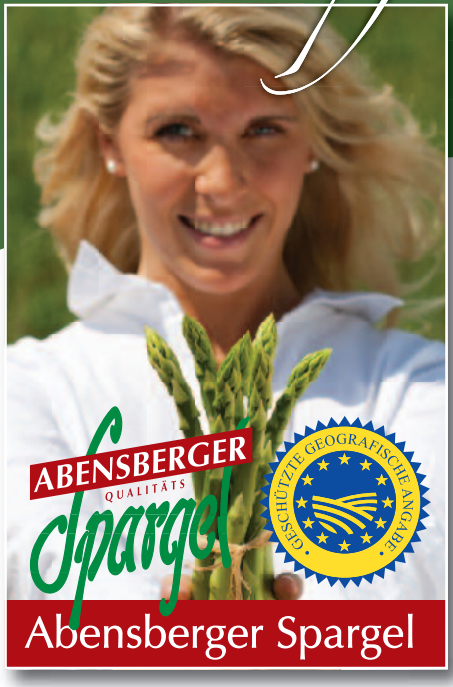
Spargelhof Kügel (KEH)
Abensberger Spargel weiß und grün, auch geschält.
Erdbeeren feldfrisch und ungespritzt.
Während der Saison Mittagstisch und Hofcafé sonn- und feiertags.
Spargelführungen – vom Feld bis zur Verköstigung.
Abensberger Straße 2
93326 Abensberg
Tel. 09443 918050
Fax 09443 9180518
info@spargelhof-kuegel.de
www.spargelhof-kuegel.de

Waltl-Hof – der Spargel Bauer (KEH)
„Vom Anbau bis zum Genuss" – Führungen für Gruppen (nach Anmeldung), mit eigener Hofwirtschaft und Hofladen.
Bergstraße 8
93326 Abensberg-Sandharlanden
Tel. 09443 905005
Fax 09443 905007
spargel@walt-hof.de
www.waltl-hof.de

Die Mitglieder der Erzeugergemeinschaft Abensberger Qualitätsspargel e.V. sowie des Spargelerzeugerverband Südbayern e.V. bieten frischen Markenspargel direkt ab Hof an. Unter www.abensberger-qualitaetsspargel.de und www.spargel.de finden Sie weitere Erzeugeradressen.

Hopfenland Hallertau

schmecken & entdecken



Kaufen sie
ein Regionales Produkt
mit Herkunftsgarantie.

Achten sie auf das Logo
und besuchen sie uns
an einem
der vielen Verkaufsstände
oder direkt am Hof.

Hart Stefan • Bauernhof Holzer • Waldmüller Stefan • Thoma Christine und Werner • Ingerl Berthold
Keil Josef • Ludwig Lechner • Forstner Annemarie • Kellerer Johann • Feldmann Martin
Schlaffer Wolfgang • Brandl Herbert • Gabelsberger Josef • Blümel Stefan • Forster Alfons
Handschuh Albert • Kügel Wolfgang • Röll Alois • Familie Waltl • Spargelhof Kratzl/Pollner
Prücklmayer Magdalena • Stierstorfer Josef • Hofbauer Cornelia • Krepler Daniel • Plank Franz

Schiebel

Pörnbacher Spargel®

immer Spitzenqualität

50 Jahre frischer Spargel aus der Region!

Wir freuen uns auf Ihren Besuch
in unserem Hofladen.

Maushof-Allee 12 • 85309 Pörnbach • Tel. Verkauf: 08446 1414 • Tel. Büro: 08446 267
www.spargel-schiebel.de

Fest der Spargelvielfalt

als Auftakt zu den Hallertauer Spargelwochen 2018

Am Samstag, 21. April 2018 lädt das Kommunalunternehmen Strukturentwicklung Landkreis Pfaffenhofen a.d.Ilm (KUS) ab 11:00 Uhr in Zusammenarbeit mit dem BHG Landkreis Pfaffenhofen und dem Gräflichen Hofbrauhaus Freising GmbH zum „Fest der Spargelvielfalt“ in das Schloss Pörnbach ein.

Die Besucher können bei freiem Eintritt den ersten Spargel der Saison in seiner Vielfalt genießen und sich von köstlichen Spargelkreationen überraschen lassen. Umrahmt wird der kulinarische Genuss durch ein buntes Programm mit musikalischer Unterhaltung für Groß und Klein.

Nähere Informationen unter
www.spargelvielfalt.kus-pfaffenhofen.de

Kaffeegenuss

VOM FEINSTEN

Als kleines inhabergeführtes Unternehmen veredle ich, Roland Bachmaier, in meiner Rösterei in Scheyern nach alter Tradition und bester Handwerkskunst die besten Kaffee- und Espressobohnen aus aller Welt.
Unser Ziel ist es, einen hervorragenden Kaffee zu fertigen und ihm ein Maximum an Aromen zu entlocken.

Besuchen Sie unseren Online-Shop!
www.hallertauer-kaffeeroesterei.de

Hallertauer
KAFFEERÖSTEREI

Fernhager Straße 5a · 85298 Scheyern
Tel. 08441 7978141
www.hallertauer-kaffeeroesterei.de ·

Hopfenzeit

Hallertauer Hopfen- und Bierwochen 2018
Anfang August – Mitte September

In den Sommermonaten von Juli bis September erwarten die Hallertauer mit Spannung den Beginn der Hopfenernte, das sogenannte „Hopfazupfa“. In dieser Zeit gibt es eine Vielzahl an Veranstaltungen rund um das „Grüne Gold“: ob bei einer Hopfenerlebnisführung auf einem Hopfenhof, bei einem der zahlreichen Hopfenfeste oder beim Binden eines eigenen Hopfenkranzes. Erleben Sie die Faszination Hopfen und ursprüngliche Tradition ganz neu!

Leckere Gerichte aus und mit Bier runden dabei das Erlebnis Hopfen kulinarisch ab. Ausgewählte Gaststätten und Restaurants bieten von Anfang August bis Mitte September kreative Biergerichte und Biermenüs mit Bierbegleitung/Bierverkostung an. Aber auch das original „Hallertauer Hopfenzupfermahl“, ein traditionelles Essen (Nudelsuppe, Schweinsbraten, gemischter Kartoffelsalat, dazu eine Halbe Bier oder ein alkoholfreies Getränk), das den Erntearbeitern früher am Ende der Hopfenzupferzeit von ihrem Bauern spendiert wurde, ist speziell zu dieser Zeit im Angebot.

HOPFENLAND Hallertau

Die Hallertauer Hopfen- und Bierwochen sind eine Initiative des Hopfenland Hallertau Tourismus e.V.

Natürlich Wild

Hallertauer Wildwochen 2018
Mitte Oktober – Ende November

Die Hallertau gehört zu den wildreicheren Gegenden Bayerns. Deswegen ist das Angebot von frischem Wildbret gerade im Herbst, zur Zeit der Jagd, besonders umfangreich. Ob Hase, Reh, Hirsch oder Wildschwein – das aromatische dunkle Fleisch von wild lebenden Tieren gehört zu den besonderen Spezialitäten der regionalen Küche.

An den Wildwochen beteiligen sich zahlreiche Gaststätten und Restaurants in der Hallertau sowie die direkt vermarktenden Jäger. Von Mitte Oktober bis Ende November sind daher kulinarische „Wild-Klassiker“ als auch neue Wildkreationen auf vielen Speisekarten in der Region zu finden und garantieren Wildgenuss vom Feinsten.

Am Freitag, 19.10.2018 um 18:30 Uhr findet die Auftaktveranstaltung zu den „Hallertauer Wildwochen 2018“ im Hotel Restaurant Moosburger Hof statt. Darüber hinaus runden verschiedene Veranstaltungen zum Thema „Wild und Jagd“ die Wildwochen ab.

Die Hallertauer Wildwochen werden von den Kreisstellen des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbandes (BHG) mit Unterstützung des Hopfenland Hallertau Tourismus e.V. organisiert.

Der EISVOGEL****

Genuss im Herzen der Hallertau
Familiäre Gastfreundschaft und Qualität werden im EISVOGEL groß geschrieben. Gemütliche Stuben und der schattige Biergarten laden zum Verweilen und Genießen ein.

Die mehrfach ausgezeichnete Küche bietet regionale und saisonale Schmankerl, z.B. Bärlauch, Lamm, Abensberger Spargel, Pfifferlinge, Enten, Gänse und Wild. Abensberger Spargel, Erdbeeren, Himbeeren, Kürbis und Kartoffeln kommen vom eigenen Hof.
Zum stilvollen Tagesausklang trifft man sich an der EISVOGEL BAR.

Im 4 Sterne Hotel kann man sich im großzügigen SPA bei HopfenWell® wunderbar erholen. Der EISVOGEL bietet Genuss für alle Sinne im Herzen der Hallertau!

✓ Spargelwochen ✓ Bierwochen ✓ Wildwochen

Der EISVOGEL e.K.
Hotel – SPA – Gasthof
An der Abens 20 · 93333 Bad Gögging
Tel. 09445 9690
info@hotel-eisvogel.de
www.hotel-eisvogel.de

Espert Klause

Vom Hopfenspargel-Bier-Degustationsmenü bis zum Bierkulinarium, Wildmenü und laufend wechselnde Gourmetmenüs.
Wir leben unsere Leidenschaft und kochen
- fantasievoll, mit überwiegend regionalen Produkten
- eine feine Gourmetküche und frische Gerichte, die keine Fertigprodukte kennen
- oft mit asiatischem Einfluss, eben „bayrasisch“

Anmeldung vorab unter www.espert-klause.de

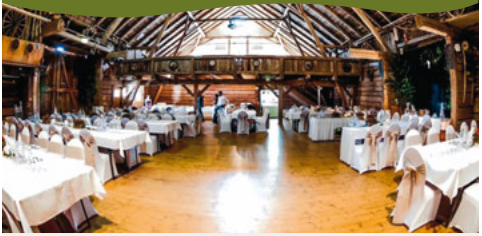
Termine und weitere Menüs werden über unsere Homepage: www.espert-klause.de/speisekarte.htm rechtzeitig bekannt gegeben.

Bitte um Reservierung unter den unten genannten Möglichkeiten

✓ Spargelwochen ○ Bierwochen ✓ Wildwochen

Espert-Klause & Bar
Paul Grasmaier
Espertstraße 7 · 84048 Mainburg
Tel. 08751 1342 · Fax 08751 1342
grasmaier@espert-klause.de
www.espert-klause.de

Gasthaus Betz



Idyllisch feiern, im gemütlichen Biergarten entspannen und dazu noch allerlei Schmankerl und selbstgebraute Bierspezialitäten genießen – all das erwartet Sie im Gasthof Betz, dem Gasthof mit Tradition in Oberglaim.

Kulinarisch lassen wir keine Wünsche offen und verwöhnen Sie mit Gaumenfreuden der traditionsreichen Region.

Bei der Gelegenheit sollten Sie es natürlich nicht verpassen, unser selbstgebrautes Bier zu probieren.

Öffnungszeiten:
Montag: ab 17:00 Uhr
Dienstag, Mittwoch, Freitag, Samstag und Sonntag: ab 10:00 Uhr
Ruhetag: Donnerstag

✓ Spargelwochen ✓ Bierwochen ✓ Wildwochen

Gasthof Betz
Oberglaim 15
84030 Ergolding-Oberglaim
Tel. 08784 262
Fax 08784 1419
www.gasthaus-betz.de

Gasthof Metzgerbräu

Tradition und Moderne –
Willkommen im Gasthof Metzgerbräu, ein geselliger Treffpunkt im Schrobenhausener Spargelland und im Hallertauer Hopfenland.

Genießen Sie unsere feinen Spargel- und Wildköstlichkeiten in unserem Gasthof mit Kastanienbiergarten, feiern Sie ein großes Fest in unserem Saal oder lassen Sie sich mit unseren Menükreationen in ganz privater Atmosphäre in einem unserer stilvollen Nebenräume verwöhnen.

Unsere hauseigene Metzgerei, die bereits seit 40 Jahren für beispiellosen Geschmack und Qualität in der Herstellung von Wurstwaren steht, ist ein Herzstück unseres Betriebs.

Bei uns sind Sie herzlich willkommen.

✓ Spargelwochen ○ Bierwochen ✓ Wildwochen

Gasthof Metzgerbräu
Metzgerbräustraße 2
86558 Hohenwart
Tel. 08443 219 · Fax 08443 8737
schwarzbauer@metzgerbraeu.de
www.metzgerbraeu.de

Gasthaus Ostermeier

Unser in 5. Generation betriebenes Gasthaus und Hotel befindet sich in ruhiger Lage am „Tor zur Hallertau“. Unser Restaurant bietet Ihnen bayrische, gutbürgerliche und gehobene Küche. Dabei legen wir sehr großen Wert auf saisonale und regionale Produkte.

Feiern Sie bei uns in passendem Ambiente oder lassen Sie sich von unserem Cateringservice beliefern.

24. März bis 08. April: genießen Sie Hopfenspargel – das teuerste Gemüse der Welt.
24. März und 07. April: 6-Gänge-Gourmet-Menü mit Hopfenspargel.
Ende April und Anfang Mai: unser bekanntes Spargelbuffet.
Samstag, 14. April: Bierverkostung mit regionalen Bieren aus der Hallertau und bayrischen Gourmet-Tapas mit Biersommelier Thomas Mayer. Ebenfalls im Herbst 2018.

Details und Termine finden Sie auf unserer Homepage.

✓ Spargelwochen ✓ Bierwochen ○ Wildwochen

Gasthaus Ostermeier
Restaurant und Hotel
Dorfstraße 8 · 85395 Attenkirchen/Gütlsdorf
Tel. 08168 243 · Fax 08168 998415
info@gasthaus-ostermeier.de
www. gasthaus-ostermeier.de

Gasthaus Paulus

Bereits in der dritten Generation lädt Familie Paulus zum Verweilen in entspannter Atmosphäre ein. Das traditionsreiche Gasthaus mit Gewölbesaal und 3 kleinen Gastzimmern in herrlichem Ambiente, einen Saal für Tagungen und moderne Zimmer für Übernachtungen.

Ganz egal zu welchem Anlass – Familienfeier, Konferenz oder Party zu Hause – kulinarisch werden die Gäste mit vielseitigen bayerischen Schmankerln, Wildspezialitäten, Spargelgerichten, vegetarischen Gerichten und auch veganen Speisen und vielem mehr verwöhnt.

Wir heißen bei uns Gäste jeden Alters herzlich willkommen. Mit einem Aufzug sind alle Gasträume und die Toiletten ohne Hindernisse zu erreichen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!
Ihre Familie Paulus

✓ Spargelwochen ✓ Bierwochen ✓ Wildwochen

Gasthaus Paulus
Alfred Paulus
Beilngrieser Straße 10
93333 Marching
Tel. 09445 7812 · Fax 09445 991564
info@gasthaus-paulus.de · www.gasthaus-paulus.de

Gasthaus Randlkofer

Herzlich willkommen in unserem familiär geführten Gasthaus inmitten vom Hopfenland Hallertau.
Unsere Küche verwöhnt Sie mit saisonalen Gerichten, regionalen Spezialitäten wie Wild und Spargel und bayerischen Schmankerln.

Unsere Räumlichkeiten bilden den idealen Rahmen für Veranstaltungen bzw. Feiern für 140 Personen. Auch Reisegruppen (Busparkplätze vorhanden) sind bei uns jederzeit herzlich willkommen.

Bei schönem Wetter lädt unsere Terrasse zum Verweilen ein und unsere kleinen Gäste können sich auf dem Spielplatz so richtig austoben.

Spargelwochen Bierwochen Wildwochen

Gasthaus Randlkofer
Familie Randlkofer
Bischof-Zeller-Straße 5 · 84106 Volkenschwand-Leibersdorf
Tel. 08754 233 · Fax 08754 1265
info@gasthaus-randlkofer.de
www.gasthaus-randlkofer.de

Gasthaus Söltl

Das Gasthaus Söltl liegt in der Dorfmitte von Hög, gleich neben der Pfarrkirche St. Nikolaus. Seit 1870 besteht unsere Traditionsgaststätte, die seit über 90 Jahren in der 3. Generation im Familienbesitz ist.

Jeden Sonntag wird ein Mittagstisch mit wöchentlich wechselnder Speisekarten und typisch bayerischen Schmankerln angeboten.

Das Gasthaus Söltl verfügt über ein Nebenzimmer für ca. 25 Personen, eine Wirtsstube für ca. 45 Personen und einen Festsaal für ca. 120 Personen – Platz für Veranstaltungen unterschiedlichster Art und Größe.

Spargelwochen Bierwochen Wildwochen

Gasthaus Söltl
Forststraße 26
85084 Reichertshofen
Tel. 08453 1806
www.gasthaus-söltl.de

Gasthaus Spitzer

Gemütliches Ambiente und frische Kochkunst
Unsere Gaststube ist ein wenig auch die Seele unseres Gasthauses inmitten der Hallertau. Hier ist der Ort, an dem einst alles begann und an dem sich unsere Gäste noch heute einfach wohl fühlen.

Hier und auf unserer schon fast berühmten Weinterrasse verwöhnen wir Sie mit köstlichen Speisen, deren Zutaten zum größten Teil aus der direkten Umgebung kommen. Seit 2016 steht unser Gasthaus daher auch im Slow-Food-Genussführer.

Bayerische Tradition mit modernem Pfiff in einer der schönsten Gegenden der Welt.

Wir freuen uns auf Sie.

✓ Spargelwochen ✓ Bierwochen ✓ Wildwochen

Gasthaus Spitzer
Stefan Spitzer
Lohweg 10 · 84072 Osterwaal
Tel. 08752 7455 · Fax 08752 1099
info@gasthaus-spitzer.de
www.gasthaus-spitzer.de

Gasthof Bogenrieder

Genießen Sie eine bayerische Küche mit vielen regionalen Schmankerln, wie Braten aus dem Holzofen, Pörnbacher Spargel, frische Brotzeiten aus familieneigener Metzgerei, sowie einen unserer hausgebrannten Obstbrände nach einem guten Essen.

Verweilen Sie in unseren gemütlichen Gasträumen sowie im idyllischen Biergarten im Innenhof oder übernachten Sie in einem der liebevoll eingerichteten Zimmern im Hotel. Ob Sie ein Fest feiern möchten, geschäftlich unterwegs sind, Urlaub in der schönen Hallertau machen oder einen Zwischenstopp auf dem Weg nach Süden einlegen – bei uns fühlen Sie sich wohl.

Öffnungszeiten:
Montag ab 17:00 Uhr · Mittwoch bis Samstag von 07:00 – 14:00 Uhr und ab 17:00 Uhr · Sonntag von 07:30 – 14:00 Uhr und ab 17:00 Uhr (Ostermontag und Pfingstmontag nur mittags geöffnet) · Dienstag Ruhetag · Warme Küche: 11:30 – 14:00 Uhr sowie 18:00 – 21:00 Uhr.

✓ Spargelwochen ✓ Bierwochen ○ Wildwochen

Gasthof Bogenrieder
Ingolstädter Straße 15
85309 Pörnbach
Tel. 08446 1304 · Fax 08446 1386
info@hotel-bogenrieder.de
www.hotel-bogenrieder.de

Gasthof Fröhlich

Herzlich Willkommen in Langenbruck
Sie finden unseren Gasthof im kleinen Ort Langenbruck. Langenbruck hat eine eigene Autobahn-Anschlusstelle zur A9. Das Dorf liegt ca. 50 km nördlich von München und 12 km südlich von Ingolstadt.

In unserer Küche werden gutbürgerliche Gerichte aus regionalen Produkten hergestellt. Die verschiedenen Räume sowie der schattige Biergarten bieten Platz für jedermann. Auch für Tagungen, Busgruppen und Feierlichkeiten ist der Gasthof bestens geeignet. Beim Fröhlich werden die Speisen frisch für Sie zubereitet. Unsere Lebensmittel werden von regionalen Herstellern, Direktvermarktern und Händlern bezogen. Für Abwechslung sorgen unsere Saison- und Tageskarten. Verschiedene Buffets und Aktionen werden regelmäßig angeboten. Es können auch Speisen vorbestellt und abgeholt werden. Unser Haus verfügt über eine kleine hausgemachte Speiseeisproduktion höchster Qualität, die wir ganzjährig anbieten.

✓ Spargelwochen ✓ Bierwochen ✓ Wildwochen

Gasthof Fröhlich
Pörnbacher Straße 29
85084 Langenbruck
Tel. 08453 3460 · Fax 08453 346200
info@gasthof-froehlich.de
www.gasthof-froehlich.de

Gasthof Fröhlich
Bayerisches Wirtshaus

Gasthof zum Maurerwirt

Spitzengastronomie in der Region
Seit einem Jahrzehnt verteidigt der „Maurerwirt“ in Langwaid (Gemeinde Reichertshausen) bei den renommierten Restaurantführer die kulinarische Spitzenposition im Landkreis Pfaffenhofen. Auch für 2018 hat der „Gault Millau“ wieder 14 Punkte und eine seiner begehrten Hauben vergeben!
Kulinarisches Kleinod
2007 hat Georg Grimm die ehemalige Dorfwirtschaft seiner Eltern übernommen und ein kulinarisches Kleinod im gehobenen Landhausstil geschaffen. Seit dieser Zeit überzeugt der Patron und Chefkoch die Tester und seine treuen Gäste mit gehobener Küche auf der Grundlage regionaler und frisch verarbeiteter Produkte – mit leicht mediterranem Einschlag. Natürlich auch mit einer Weinkarte und -beratung, die selbst gehobenen Ansprüchen gerecht wird.
Öffnungszeiten:
Mittwoch bis Samstag, 18.00 bis 24.00 Uhr
Sonntag 12.00 bis 14.30 und 18.00 bis 24.00 Uhr
Montag und Dienstag Ruhetag.

✓ Spargelwochen ○ Bierwochen ✓ Wildwochen

Gasthof zum Maurerwirt
Inh. Georg Grimm
Scheyerer Straße 3
85293 Langwaid
Tel. 08137-809066
www.maurerwirt.de

GASTHOF ZUM MAURERWIRT

Gasthof Schrätzenstaller

Saisonale Spezialitäten aus der Region und herzhafte Klassiker
Genießen Sie unsere Küche in traditioneller Atmosphäre, die Sonne im Biergarten, die Gaudi beim Kabarett, oder bleiben Sie über Nacht in einem unserer gemütlichen Gästezimmer.

Suchen Sie nach einem Ort für Ihre Veranstaltung? Egal ob Seminar, Klassentreffen, Hochzeit oder Konzert – wir bieten Ihnen die passenden Räumlichkeiten und eine flexible Bewirtung für jeden Anlass.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

☑ Spargelwochen ○ Bierwochen ☑ Wildwochen

Gasthof Schrätzenstaller
Hauptstraße 37
85276 Hettenshausen
Tel. 08441 9789
www.gasthof-schraetzenstaller.de

Schrätzenstaller
Restaurant | Hotel | Biergarten | Festsaal

Spargelhof Kügel

Das Spargelzelt mit Hofcafé – Ruheplatz für Schlemmer
Lehnen Sie sich zurück und lassen Sie inmitten herrlicher Natur die Seele baumeln. Unsere Küche wird Sie mit frischen regionalen und saisonalen Speisen verwöhnen, egal ob herzhaft oder süß. Damit auch unsere kleinen Gäste Spaß haben, gibt es einen großen Abenteuerspielplatz, den Sie von unserer Sonnenterrasse aus immer im Blick haben. Geöffnet haben wir während der Spargelsaison an Sonn- und Feiertagen, auch größere Gruppen oder Busse sind uns jederzeit willkommen. Bitte melden Sie sich hierfür telefonisch bei uns an.
Wir verwöhnen Sie von 11 Uhr bis 14.30 Uhr mit leckeren Mittagsgerichten und nachmittags können Sie selbstgebackene Kuchen und Kaffee genießen.

Unser Hofcafé – das heißt für Sie – Wohlfühlen im Herzen des Spargelanbaugebietes Abensberg.

Zur Spargelsaison ist unser Hofladen täglich, auch an Sonn- und Feiertagen von 8.00–19.00 Uhr für Sie geöffnet.

☑ Spargelwochen ○ Bierwochen ○ Wildwochen

Spargelhof Kügel
Abensberger Straße 2
93326 Abensberg/Sandharlanden
Tel. 09443 918050 · Fax 09443 9180518
info@spargelhof-kuegel.de
www.spargelhof-kuegel.de

Spargelhof Kügel

Hotel Gasthof Häußler

Der Chef Karl Häußler verwöhnt sie mit saisonalen Leckereien aus der Region.
Von Spargel-, Steak-, Hopfen- und Wildwochen finden Sie auf unser wechselnden Tageskarte immer feine Gerichte, die das Besucherherz erfreuen. Unser Ludwigstüberl eignet sich wunderbar für Familienfeiern, Kaffeekränzchen und Stammtische. Bekannt ist das Häußlers auch durch seine hausgemachten Kuchen und Torten, die zum Wochenende hin im kleinen Kuchenladen zu finden sind.

Draußen können Sie schöne Stunden auf unserer Sonnenterrasse verbringen oder Sie lassen sich ihr Festessen nach Hause bringen durch Häußlers Cateringservice. Das Häußler ein Rundumservice für jeden!

Wir freuen uns auf Ihren Besuch im Häußlers.

Viele Grüße und eine gute Anreise.
Familie Häußler

Spargelwochen Bierwochen Wildwochen

Hotel Gasthof Häußler
Pörnbacherstraße 28
85084 Langenbruck
Tel. 08453 7284
Fax 08453 330886
info@hotel-haeussler.de · www.hotel-haeussler.de

Hotel Gasthof Häußler Langenbruck in der Holledau

Hotel Moosburger Hof

Genussvoll genießen
Genießen Sie herausragende Küche in den beiden Lokalen Tweer's Restaurant und Bistro Kunstwinkel des Hotels Moosburger Hof.

Durch den Bezug vieler Lebensmittel, wie z.B. der unseres feinen Piemonteser Rindfleisches, Obst und Gemüse von eigenen Höfen aus der Region, können Sie im Moosburger Hof exzellente Küche mit hochwertigen und regionalen Produkten auf hohem Niveau erleben.

Begeben Sie sich auf eine kulinarische Entdeckungsreise und überzeugen Sie sich selbst von der unverwechselbaren Qualität der kreativen Speisen von Küchenchef und Gastgeber Sven Tweer.

Informieren Sie sich gerne auch über anstehende kulinarische Highlights auf unserer Website unter www.hotel-moosburgerhof.de

Spargelwochen Bierwochen Wildwochen

Hotel Moosburger Hof
Moosburger Straße 3
85276 Pfaffenhofen
Tel. 08441 277008 0
kontakt@hotel-moosburgerhof.de
www.hotel-moosburgerhof.de
www.facebook.com/moosburgerhof

MOOSBURGER HOF

Insel No. 1

Auf der Insel 1 genießen Sie mit allen Sinnen: Traditionelle und raffinierte italienische Küche von höchster Qualität und Frische, ausgewählte Weine und ein herzlicher Service erwarten Sie.
Die moderne Inneneinrichtung bietet Möglichkeiten für jeden Anlass. Ob Frühstück, Mittagslunch, Abendessen oder auf ein Glas Wein – bei uns sind Sie jederzeit willkommen.
Im Sommer lädt unsere großzügige Terrasse bis in die späten Abendstunden ein.
Einzigartig in der Region ist unsere Pinsa Romana: Die Urform der Pizza, welche sich durch ihre spezielle Zubereitung und Zusammensetzung auszeichnet und ein besonderes Geschmackserlebnis verspricht.

Öffnungszeiten

Mo. – Do.	09.00 – 23.00 Uhr
Fr. und Sa	09.00 – 01.00 Uhr
Sonn- und Feiertage	10.00 – 22.00 Uhr

✓ Spargelwochen ○ Bierwochen ✓ Wildwochen

Insel No. 1
Insel 1
85276 Pfaffenhofen an der Ilm
Tel. 08441 7847700
info@insel-1.de
www.insel-1.de

Klosterschenke Hotel Schyrenhof

Kloster und Bier
Sie werden sich in der geschichtsträchtigen Atmosphäre des historischen Klosters Scheyern ganz besonders wohl fühlen und speisen unter alten Klostergewölben.
Unser Restaurant, die „Klosterstubn", mit angeschlossenem Biergarten verwöhnt Sie mit regionaler und internationaler Küche und ausgezeichneten Weinen.

Unser Tipp:
Die zünftigen Scheyrer Klosterbiere, die in der Klosterbrauerei Scheyern aus Tradition gebraut werden, schmecken dazu besonders gut. Diese servieren wir Ihnen gerne in unserem gemütlichen „Bräustüberl". Erleben Sie die einzigartige Kombination: Kloster und Bier!

✓ Spargelwochen ✓ Bierwochen ✓ Wildwochen

Klosterschenke Scheyern
Schyrenplatz 1
85298 Scheyern
Tel. 08441 27890 · Fax 08441 278928
info@klosterschenke-scheyern.de
www.klosterschenke-scheyern.de

Landgasthof Rockermeier

Rockermeiers Kulinarikwochen
Der Landgasthof Rockermeier steht seit fast hundert Jahren und drei Generationen im Herzen der Hallertau. Was als typische „Tafernwirtschaft“ neben der Landwirtschaft mit Hopfenanbau begann, ist heute eines der bekanntesten gastronomischen Anwesen in der Region.

Wir freuen uns, Sie bei den Kulinarikwochen mit unseren feinen Gerichten aus heimischem Spargel, den speziellen Biergerichten mit unseren hausgebrauten Bieren und den Pindharter Wildspezialitäten begrüßen zu dürfen.

Gerne können Sie sich zu Brauereiführungen, die unser diplomierter Braumeister durchführt, anmelden. Beachten Sie auch unseren Bierschmankerlabend. Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung.

○ Spargelwochen ✓ Bierwochen ✓ Wildwochen

Landgasthof Rockermeier
Bachstraße 3
85290 Unterpindhart
Tel. 08452 608
info@landgasthofrockermeier.de
www.landgasthof-rockermeier.de

Nepomuk Stub’n

Bei uns werden Sie nicht nur mit Klassikern von Grill und Pfanne, Nudeln, Fisch und Salaten verwöhnt, während der Aktionswochen finden Sie bei uns auch heimischen Spargel, Spezialitäten rund ums Bier und feine Wildgerichte. Andere saisonelle Spezialitäten wie Hopfenspargel, Pfifferlinge, Muscheln, Strauß und Känguru kommen je nach Jahreszeit bei uns frisch zubereitet auf den Tisch. Gut abgehangene Steaks aus Bayern, Irland und Übersee sind unsere Leidenschaft.

Für Weihnachts- und Familienfeiern, Geschäftsessen oder ein gemütliches Beisammensein sind wir seit über 30 Jahre für Sie da.

Im Sommer bewirten wir Sie gerne in unserem gemütlichen Biergarten.

Öffnungszeiten:
Di – Sa: ab 18:00 Uhr · Mittags: nach Vereinbarung
Sonn- und Feiertage: 11:00 – 14:00 und ab 17:30 Uhr

✓ Spargelwochen ○ Bierwochen ✓ Wildwochen

Nepomuk Stub'n
Schlossstraße 15
85283 Wolnzach
Tel. 08442 3223
www.nepomuk-stubn.de

Siegenburger Bräustüberl

Mitten in der Hallertau, direkt neben dem „Dom der Hallertau“ befindet sich unser wunderbares **bayerisches Wirtshaus** mit eigener Hausbrauerei, die bereits seit 1275 besteht.

Genießen Sie zu den regionalen Schmankerln unsere hauseigene Bierspezialitäten – Schimmel Weiße, Hollertauer Florian, Xaverl (gehopft), 75 Pils, Sigonator oder Jubiläumsbier, hergestellt in alter Handwerkstradition. Wer mehr über das Brauereihandwerk oder die Siegenburger Unterwelt wissen möchte, für den sind die Brauerei- und Kellerführungen genau das Richtige.

In drei abtrennbaren Gasträumen finden ca. 120 Gäste bei uns Platz. Genießen Sie im Sommer unseren herrlichen **Biergarten**. Für Veranstaltungen und Festlichkeiten jeglicher Art steht Ihnen auch unser **eleganter Gewölbesaal** für bis zu 170 Personen zur Verfügung.

Ein besonders Highlight ist unser jährliches Brauereifest.

○ Spargelwochen ✓ Bierwochen ○ Wildwochen

Siegenburger Bräustüberl
Hopfenstraße 3
93354 Siegenburg
Telf: 09444 453
braeustueberl@schmidmayer.de
www.siegenburger-braeustueberl.de

Waltl-Hof

Spargel – ein feines Erlebnis vom Anbau bis zum Genuss!
Genießen Sie den frischen Abensberger Qualitäts-Spargel direkt beim Bauern!

Unsere **Hofwirtschaft** gehört zum traditionellen landwirtschaftlichen Familienbetrieb mit 50-jähriger Erfahrung im Spargelanbau. Traditionelle Rezepte, frische Produkte und eigene Zubereitung sind für uns selbstverständlich. Während der Spargelzeit können Sie mittags an Sonn- und Feiertagen leckere Spargelgerichte (und natürlich auch Speisen ohne Spargel) genießen.
Für Familien- und Firmenfeiern, sowie für Gruppen steht die gemütliche Wirtschaft nach Anmeldung ganzjährig zur Verfügung.

Unser **„kleines Spargelseminar“** ist ein originelles Erlebnis für Gruppen, die mehr wissen und erfahren möchten.

Der **Hofladen** bietet Gelegenheit, den erntefrischen Spargel oder andere Produkte mit nach Hause zu nehmen.

✓ Spargelwochen ○ Bierwochen ○ Wildwochen

Waltl-Hof der Spargel Bauer
Familie Waltl
Bergstraße 8
93326 Sandharlanden
Tel. 09443 905005 · Fax 09443 905007
spargel@waltl-hof.de · www.waltl-hof.de

Wirtshaus beim Lauberger

Ob in der „Wirtsstub'n“ oder in der „Lauberger-Stub'n“: Gemeinschaft und Lebensfreude sind überall zu spüren. Darum bemühen sich die Wirtsleute persönlich.

Auf der Speisekarte stehen themenbezogene Gerichte, altbayerische hausgemachte Spezialitäten sowie leichte und moderne Speisen.

Zur Spargelzeit wird natürlich stechfrischer Abensberger Qualitätsspargel in verschiedenen Variationen angeboten. Der Jahreszeit entsprechend gibt es Wild-, Fisch- und Geflügelschmankerl.

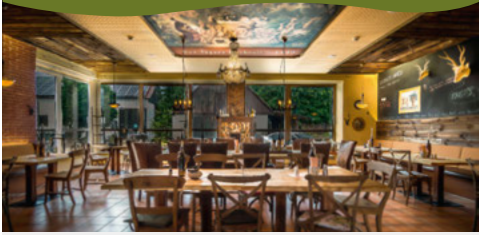
Traditionswirtshaus mit bayerischem Biergarten

- Spargelspezialitäten
- Zünftige Brotzeiten
- Regionale und internationale Küche
- Kinderspielplatz
- am Radweg von Abensberg nach Bad Gögging
- 80 m zur Kuchlbauers Bierwelt

✓ Spargelwochen ○ Bierwochen ○ Wildwochen

Wirtshaus beim Lauberger
Aunkofener Stub'n
Aunkofenerstr. 8 · 93326 Abensberg
Tel. 09443 5641 · Fax: 09443 903744
mail@lauberger-abensberg.de
www.aunkofener-stubn.de

Wirtshaus zum Wilden Hirsch



So schmeckt es nur im Wirtshaus zum Wilden Hirsch Wolnzach.
Auch wir widmen uns der Tradition des Hopfens und unserer Hallertauer Bierkultur mit Liebe. Und die geht bekanntlich durch Kehle und Magen. Leckere Speisen mit ausgewählten Biersorten in der Zubereitung.

Darüber hinaus können Sie eine Auswahl von über 50 Bieren aus aller Welt, passend zu Ihrem Essen, erhalten. Oder Sie nehmen gleich mit ihren Freunden und Kollegen an einem Biertasting teil. Wir lieben unsere Gäste!

Eine Wirtshauskultur entsteht erst durch die Menschen die immer wieder gerne kommen. Im Wilden Hirsch finden Sie ihr zweites Zuhause mit bester Bewirtung und wilder Küche.

Willkommen bei der Familie Röhrich.

✓ Spargelwochen ✓ Bierwochen ✓ Wildwochen

Wirtshaus zum
Wilden Hirsch Wolnzach
Ziegelstraße 4 · 85283 Wolnzach
Tel. 08442 9681 0 · Fax 08442 968199
www.wilderhirsch-wolnzach.de

Regionale Produkte

Bienenhof Pausch GmbH (PAF)
Destillerie, Imkerei, Essigmanufaktur. Eigener Hofladen, Führungen nach Vereinbarung. Idyllisch gelegener Bienenhof mit 200 Bienenvölkern, Spitzenbrände aus der eigenen Hof-Destillerie mit Auszeichnung „World Class Distillery 2016“, Gourmet-Essige aus Honig, 1500 Obstbäume mit seltenen Wildobstsorten, Biozertifiziert seit 1996
Unterschnatterbach 3 · 85298 Scheyern
Tel. 08445 9299882 · Fax. 08445 9299881
info@bienenhof-pausch.de
www.bienenhof-pausch.de

Biohof Hagl (LA)
Leckere und ausgefallene Milch- und Käsespezialitäten aus der Milch unserer Jerseykühe und Ziegen. Eigene Hofkäserei. Zeitweise Fleisch und Wurst.
Lohnkäserei (DE-ÖKO-006).
Engelsdorf 8a · 84079 Bruckberg · Tel. 08766 1333
biohof.hagl@arcor.de
www.biohof-hagl.de.rs

Brennerei Kraus (PAF)
Direktvermarkter für Edelbrände, Beerengeiste und Liköre, Showbrennen für kleine Gruppen, Edelbrandsommelier
Eichenweg 14 · 85305 Jetzendorf · Tel. 08137 7704
info@brennerei-kraus.de
www.brennerei-kraus.de

EDITH’S wein+sinne (PAF)
Im Herzen der Hallertau direkt am Sinnesgarten in Geisenfeld mit Sonnenterrasse. Geisenfelder Storchenbiss – hausgemachte, gefüllte Pralinen mit dem Geisenfelder Storch. Darüber hinaus: Weine aus europäischen Anbaugebieten, feine Schokolade und Pralinen, handgemachte Nudeln, Pesto, Öle, delikate Essigspezialitäten, Brände, Grappa, Liköre und bayrischer Gin. Auch Gläser, individuelle Geschenkideen und Firmen-Geschenke finden Sie bei uns.
Klosterhof 5 · 85290 Geisenfeld
Tel. 08452 7348116
edith@wein-und-sinne.de
www.wein-und-sinne.de

Familie Schmid (KEH)
Jungbullenfleisch, Bauerngockerl, Enten, Gänse, Wild
Verkauf im Hofladen: Freitags 10:00 – 17:00 Uhr sowie Samstags am „Kelheimer Viktualienmarkt“ von 07:00 – 12:00 Uhr
Eck 1 · 84097 Herrngiersdorf · Tel. 08785 317

Forstbetrieb Kelheim (KEH)
Direktvermarktung von feinem Wildfleisch vom Reh- und Schwarzwild aus dem Kelheimer Staatswald.
Verkauf im Wildladen:
Montag bis Donnerstag 09:00 – 12:00 Uhr
und 14:00 – 16:00 Uhr; Freitags 09:00 – 12:00 Uhr
Hienheimer Straße 14 · 93309 Kelheim
Tel. 09441 70680 · Fax 09441 706818
info-kelheim@baysf.de
www.baysf.de

Haimerl Bett & Heim (KEH)
Hopfenbettwäsche, Hopfenkissen, Tischdecken mit Hopfenmotiv, Wolldecken mit Hopfengarten, Christbaumschmuck mit Hopfenmotiv, Tisch-, Steh- und Hängelampen mit Hopfenmotiven, Hallertauer Hopfenhandtuch; Bettgestell mit Hopfendesign, u.v.m.
Abensberger Straße 22 · 84048 Mainburg
Tel. 08751 1320 · Fax 08751 5176
haimerl@treff.net
www.betten-haimerl.de

Hochlandrinderhof M.&M. Eichstetter (KEH)
Unsere Hochlandrinder sind ganzjährig im Freien und liefern uns höchste Genussqualität dank artgerechter Tierhaltung und Fütterung nur mit Gras und Heu. Hofladen mit frischen Fleisch- und Wurstwaren: Freitags 12:00 – 16:00 Uhr, Samstags 10:00 – 16:00 Uhr und nach Vereinbarung.
Kastanienstraße 3 · 84094 Elsendorf/Margarethenthann
Tel. 08753 402
info@eichstetter-hochlandrinder.de
www.eichstetter-hochlandrinder.de

Regionale Produkte

Hofladen Wimmer – Erlebnisbauernhof (LA)
Hopfenschnaps, saisonal dazu Hopfenbrot, Hopfenkiachl, Hopfenschuxn (niederbayerische Spezialität), Hopfenkränze, Hopfenwurst, Erdbeeren ungespritzt ab Hof auch zum Selberpflücken, saisonal ungespritztes Obst und Säfte (Apfel, Birne), eigenes Geflügel und Wild (Fleisch und Wurst), erlebnisorientierte Angebote für die ganze Familie. Hoffest (Hopfenzupfer- und Erntefest) am 4. Wochenende im August.
Steinbach 1 · 84056 Rottenburg a.d.Laaber · Tel. 08785 357
info@hofladen-wimmer.de
www.hofladen-wimmer.de

Holledauer Haselnuss – HBM-Neumeier GmbH (FS)
Anbau – Ernte – Verarbeitung – Vertrieb
Bioland-Haselnüsse aus der Hallertau, Haselnusskerne, -öle, -mus, -nudeln, -mehl, -liköre, -geist.
Hofladen und Führungen.
Furth 2 · 84104 Rudelzhausen
Tel. 08751 1008 oder 0170 2888903
josef.neumeier@hbm-neumeier.de
www.eichhoernchen-bio.de

Holledauer Hopfa-Gwand´l (KEH)
Kleidung mit Bayerischen Sprüchen, Holledauer Lied, Hopfendolden usw. Baby- u. Kinderkleidung mit Hopfendekor und Text, Onlineshop
Hubertusstraße 5 · 84048 Mainburg
Tel. 08751 3388 · Fax 08751 846843
schadowdruck@t-online.de
www.holledauer-hopfagwandl.de

Holled'Auer Hopfen-Secco Manufaktur (FS)
Holled'Auer Hopfen-Secco: Prickelnd, hopfig, aus deutschem Qualitätswein, der den aromatischen Hallertauer Aromahopfen und hochwertiges Bier aus der Region enthält. Doldenprickla: Hopfen-Sekt in der Flasche vergoren. Trocken, spritzig und ebenfalls mit den typischen Aromen des Hallertauer Hopfens. HopfaGschbusi: Aperitif-Bitter-Likör zum Verfeinern von Schaumweinen und zur Herstellung von Biercocktails. Besticht durch seine unverkennbare grüne Hopfennote. Bockbierlikör: zum Verfeinern von Vanilleeis und dunklen Biercocktails.
Im Bäckerfeld 1 · 84072 Au i.d. Hallertau · Tel. 08752 9655
info@hopfen-secco.de
www.hopfen-secco.de

Hallertauer Kaffeerösterei (PAF)
Kaffeegenuss vom Feinsten!
Als kleines inhabergeführtes Unternehmen veredeln wir in unserer Rösterei in Scheyern nach alter Tradition und bester Handwerkskunst die besten Kaffee- und Espressobohnen aus aller Welt. Unser Ziel ist es, einen hervorragenden Kaffee zu fertigen und ihm ein Maximum an Aromen zu entlocken. Besuchen Sie auch unseren Onlineshop!
Fernhager Straße 5a · 85298 Scheyern · Tel. 08441 7978141
www.hallertauer-kaffeeroesterei.de

Hopfenkunst Zenta Kellerer (KEH)
Hopfenschmuck aus Keramik (Ketten, Ringe, Armreife), Hopfenkeramik (Teller, Kugeln, Herzen, Kreuze, Bilder, Hüte, Krüge, Bierkrüge, Vasen und vieles mehr)
Lindenstraße 10 · 84089 Aiglsbach
Tel. 08753 358 · Fax 08753 966608
kellerer358@aol.com

Hopfenlausladen (PAF)
Die „Hopfalaus“ ist ein mild-aromatischer Hopfenlikör mit 27,1 % vol. Alkohol, der nur mit reinem Naturhopfen aus eigenem Anbau hergestellt wird. Es werden keine weiteren Geschmacksstoffe oder Kräuter verwendet.
Ganze Hopfenreben zur Realisierung eigener Dekorationsideen. Die Preise bekommen Sie gerne auf Anfrage.
Rudi Randelzhofer · Preysingstraße · 85283 Wolnzach
Tel: 08442 2331 · Fax: 08442 955 175
www.hopfenlausladen.de

HopfenSchmuck Christian Köhler (PAF)
Silberschmuck rund um den Hopfen: alle Hopfensiegel in drei Größen; Hopfenblätter und -dolden; Anhänger für Dirndl- und Lederhosencharivari; Ketten, Ringe und Armkettchen; zum Schenken und Sammeln
Hubensteinerstraße 4 · 85283 Wolnzach/Gosseltshausen
Tel. 08442 968219 · Fax 08442 968218
koehler@hopfenschmuck.de
www.hopfenschmuck.de

Franz Haimerl Heimtextilien U.G.
Abensberger Straße 22 · 84048 Mainburg · Tel. 08751 13 20
haimerl@treff.net · www.betten-haimerl.de

Klosterdestillation St. Josef GmbH (LA)
Kräuterdestillate mit langer Tradition!
Zum Sortiment gehören die nach geheimen Klosterrezepten hergestellten Destillate Arquebuse und Hermite. Limitierte Jubiläumsabfüllung zum 200-jährigen Bestehen der Maristen: „Maristiner" sowie „Maristiner mit Honig".
Klosterstraße 4 · 84095 Furth
Tel. 08704 9129 33 · Fax.08704 9129 92
info@klosterdestillation.de
www.klosterdestillation.de

Kunstmühle Hofmeir e.K. (PAF)
Mühlenladen und Onlineshop
Regional zertifizierte Mehle und Bio-Mehle (Weizen, Dinkel, Roggen), besondere Brotbackmischungen z.B. für Bierbrot und Dinkelbrezen, Ciabatta- und Pizzamehl, umfangreiches Dinkelsortiment, Müsli, Saaten, Körner, Flocken uvm.
Hauptstraße 1 · 85296 Fahlenbach
Tel. 08442 8823 · Fax. 08442 7723
info@kunstmuehle.de
www.kunstmuehle.de

Lutzenburger GmbH –
Liqueur & Genussmanufaktur (KEH)
Feinste Spezialitäten aus eigener Herstellung rund um den Hopfen und mehr. Hopfenliqueur, Hopfen-Vodka, Hopfen-Kräuter Edelbitter, Hopfensenf, Hopfen- und Bierschokoladen, schokoladige Hopfendolden und viele weitere Besonderheiten; alles aus eigener Herstellung
Scharfstraße 1 · 84048 Mainburg
Tel. 08751 1027 · Fax 08751 9000
info@lutzenburger.de
www.lutzenburger.de

Lehenmühle (PAF)
Mehl und mehr ...
Mehle aus eigener Herstellung sowie Müsli, Nudeln, Brotbackmischungen, Backzutaten, Backzubehör, Essig, Öl, kleine Naschereien und Schönes für die Küche.
Lehen 1 · 85283 Wolnzach/Niederlauterbach
Tel. 08452 514 · Fax 08452 730158
fischer@lehenmühle.de
www.lehenmühle.de

DorfMarkt am Lindenplatz in Unterneuhausen (LA)
Der DorfMarkt in der Dorfmitte von Unterneuhausen ist jeden Freitag von 15:00 – 18:00 Uhr Treffpunkt für alle Liebhaber von qualitativ hochwertigen Lebensmitteln. Echter Imkerhonig, Nudeln aus eigener Herstellung, selbstgebackene Torten mit Obst aus dem Eigenanbau und frischem Gemüse und Salat. Besondere Deko-Artikel und Haushaltshelfer ergänzen dieses Angebot.
Unterneuhausen/Lindenplatz (direkt an der B 299)
84107 Weihmichl · Tel. 08704 9119-21
edith.patzinger@vg-furth.de
www.weihmichl.de/Leben in Weihmichl/Dorfmarkt Neuhausen

Schmuckdesign Helga Gökmen (PAF)
Hopfen- und Trachtenschmuck, handgefertigte Einzelstücke aus Süßwasserperlen, Silber und Keramik – jedes Schmuckstück ein Unikat
Lindenstraße 43 · 85283 Wolnzach
Tel. 08442 4518
helga.goekmen@t-online.de
www.schmuckdesign-helga-goekmen.de

Wintermayr´s Milchtankstelle (PAF)
Frisch gezapft – frische Rohmilch von unseren Kühen sowie Käseherstellung aus eigener Kuhmilch;
Verkauf regionaler Produkte wie Kartoffeln, Nudeln, Honig und Eier. Wir fertigen auch Geschenkkörbe, zusammengestellt aus unseren regionalen Produkten. Täglich 24 Stunden geöffnet!
Ritter-Gerold-Straße 4 · 85302 Gerolsbach
Tel. 08445 423 · Fax. 08445 929951
wintermayr.christian@freenet.de

Hopfenfeste 2018

Besondere Veranstaltungen

Die zahlreichen Hopfenfeste im Sommer stehen fest im Terminkalender bei Bewohnern und Besuchern der Hallertau. Ob beim Hopfakranzlfest oder der Hopfenzupfermeisterschaft, die wertvollen Dolden stehen im Mittelpunkt zahlreicher Feste. Sofort spürt man die Faszination, die vom Hopfen ausgeht. Gelebte Tradition im Hopfenland! Hier finden Sie die beliebtesten Hopfenfeste. Weitere Veranstaltungen unter: **www.hopfenland-hallertau.de**

Sonntag, 03.06.2018, ab 09:30 Uhr

Wander & Radltag auf dem Erlebnispfad „Hopfen & Bier“

Entlang des 14 km langen Erlebnispfades „Hopfen & Bier“ von Mainburg nach Ratzenhofen. An den einzelnen Stationen gibt es verschiedene Biere zum Probieren sowie ein abwechslungsreiches Kinderprogramm mit Spaß und Spiel – ein Erlebnis für Groß und Klein. Kultur, Musik und ein Gewinnspiel runden den einzigartigen Tag im Herzen der Hallertau ab.
Ort: Griesplatz · 84048 Mainburg
Infos unter: www.hopfenland-hallertau.de und www.mainburg.de

Sonntag, 05.08.2018, ab 10:00 Uhr

Hopfensiegelfest

Das bekannte Hopfensiegelfest ist den Siegelgemeinden gewidmet. Durch das im 19. Jahrhundert eingeführte Hopfensiegel konnten die Siegelbezirke der Hallertau den Ursprung und die Qualität des Hopfens in der Hallertau nachweisen. Ein Hopfenzupfwettbewerb für Kinder gehört genauso zu diesem fröhlichen Fest, wie eine Bierverkostung.
Ort: Historische Altstadt · 85290 Geisenfeld
Infos unter: www.geisenfeld.de

Sonntag, 12.08.2018, ab 09:30 Uhr

Hopfenzupferfest – „Hopfenzupfen wie zu Großmutters Zeiten“

Lange Zeit war die Hopfenernte reine Handarbeit und viele Menschen – nach dem 2. Weltkrieg waren es vor allem die Heimatvertriebenen und Flüchtlinge – sind in die Anbaugebiete geströmt, um sich in den Erntewochen etwas Geld zu verdienen. Diese Zeit wird heute gerne romantisiert, war aber anstrengend und entbehrungsreich. Wenn nach anstrengenden Tagen/Wochen die Hopfenernte beendet war, wurde in fröhlicher Gesellschaft gefeiert. In der Hallertau sprach man dann vom Hopfenmahl, auch vom letzten Hopfen oder vom Hopfenzupfermahl.
Ort: Landgasthaus Kirzinger
Wirtsstraße 2 · 84094 Mitterstetten
Infos unter: www.landgasthaus-kirzinger.de

Mittwoch, 15.08.2018, ab 10:00 Uhr

Hopfazupfa-Jahrtag

Der Hopfazupfa-Jahrtag wird seit 1991 veranstaltet, um der Tradition, Hopfen mit der Hand zu zupfen, zu gedenken und diese aufrecht zu erhalten. Über die Jahre hinweg wuchs daraus ein einmaliges, beliebtes und überregional bekanntes Hopfenfest, bei dem die Gäste sowie Prominente selbst Hand anlegen und den Hopfen zupfen können.
Ort: Prielhof im Klostergut Scheyern · 85298 Scheyern

Samstag, 18.08.2018 ab 18:00 Uhr,
Sonntag, 19.08.2018, ab 11:00 Uhr

Hopfenzupfermeisterschaft

Jedes Jahr im August feiert der Markt Siegenburg ein zweitägiges Bürgerfest. Einer der Höhepunkte dabei ist die Deutsche Hopfenzupfermeisterschaft. Auserkorene Hopfenzupfer marschieren gemeinsam mit Festköniginnen, Honorationen, Musikgruppen usw. am Siegenburger Marktplatz ein, wo es dann heißt: „Zupfa dean ma!" Wie in alten Zeiten wird bei der Meisterschaft der Hopfen von Hand „gebrockt" und maximal 24 Pflücker zupfen um die Wette. Am Ende kommt es dann zum einen auf die Menge, zum anderen aber auch auf die Sauberkeit der gezupften Dolden an.
Ort: Markt Siegenburg · Marienplatz · 93354 Siegenburg
Infos unter: www.siegenburg.de oder Tel. 09444 9759928

Donnerstag, 20.09.2018

Hopfenbonitierung

Die Bonitierung ist von jeher die Prüfung der Hopfendolden auf alle Aspekte der Qualität: Geruch, Inhaltsstoffe, Aussehen, Geschmack, Farbe, Trockenheit usw. Früher wurde alles rein per Sinneseindruck bonitiert, heute bedient man sich dazu der Hightech im Labor.
Bekanntgabe der Sieger der Hopfenbonitierung
Ort: Moosburg a. d. Isar
Infos unter: www.moosburg.de

Sonntag, 09.09.2018, ab 10:30 Uhr

Hallertauer Hopfakranzlfest

Das „Hallertauer Hopfakranzlfest" ist eine attraktive Regionalmesse rund um das „Grüne Gold", die inzwischen weit über die Grenzen der Hallertau bekannt ist. Ein Hopfenkranz ist ein kunstvoll aus Hopfendolden geflochtener Kranz. Er steht für die Identifikation mit der Hallertau und ist ein beliebtes Andenken. Das Hopfakranzlfest findet jährlich in einer anderen Gemeinde der Hallertau statt. Verkaufsmärkte mit vielen Ständen, Musik und ein buntes Rahmenprogramm laden ein. Selbstverständlich kann man hier die beliebten Hopfenkränze mit dem unverwechselbaren Duft erwerben.
Ort: Marktplatz Au · 84072 Au i.d. Hallertau
Infos unter: www.hopfenland-hallertau.de und www.markt-au.de

Hopfenführungen 2018

Hopfen erleben

Samstag, 30.06.2018 15.00 Uhr (KEH)

„Hopfenrally zum Jubiläum“

Feiern Sie mit uns 10 Jahre Hopfenerlebnishof Stiglmaier und erlebe mit Deiner Familie eine Hopfenrally rund um Hopfen, Hopfentee und Bier inmitten von Hopfengärten, Dorf und Erlebnishof. Aufgaben bewältigen, Hopfen erfahren, und jede Menge Spaß schaffen Durchblick in Sachen Hopfen.
Dauer: Hopfenrally ca. 2,5 Stunden (ideal auch für Firmenausflüge)
Start: 15.00 Uhr
Preis: auf Anfrage, Anmeldung erforderlich
Ort: Hopfenerlebnishof Stiglmaier
Pfarrer-Schmid-Straße 5 · 84091 Attenhofen
Infos unter: www.hopfenfuehrung.de oder Tel. 08751 9176
Weitere Führungen für Einzelgäste und Gruppen auf Anfrage.

Zeitraum 01.08. – 30.09.2018 (PAF)

Hopfenerlebnisführung – „Das Grüne Gold der Hallertau erleben“

Mit einer Bilderpräsentation und einem kurzen Film führt die Hopfenbotschafterin Erna Stanglmayr durch das Hopfenjahr. Bei der Besichtigung der modernen Erntetechnik und bei der Hopfenernte live wird noch viel Wissenswertes über die wunderbare Pflanze „Hopfen“ erzählt.
Dauer: ca. 1 Stunde
Ort: Hopfenhof Stanglmayr · Auerbergstraße 35
85283 Wolnzach-Jebertshausen
Infos unter: www.hopfen-erleben.de oder Tel. 08442 3912

Samstag, 25.08.2018, 18:00 Uhr (PAF)

Hopfenkranzbinden mit Gerda Hörmann

Ort: Oberhofstraße 23 · 85276 Tegernbach/Pfaffenhofen a.d.Ilm
Infos und Anmeldung unter: Tel. 08443 8486

Sonntag, 26.08.2018, 14:00 und 16:00 Uhr (PAF)

Planwagenfahrt am Hopfenlehrpfad Wolnzach

Kutschfahrt durch die Hopfengärten in Begleitung einer Hopfenbotschafterin.
Ort: Treffpunkt Deutsches Hopfenmuseum
Elsenheimerstraße 2 · 85283 Wolnzach
Anmeldung unter Tel. 08441 9511
Infos unter: www.kutschfahrten-wilhelm.de

Samstag, 01.09.2018 und 08.09.2018 (PAF)

Hopfenkranzbinden mit Rita Sedlmayr

Ort: Hofmarkstraße 3 · 86558 Weichenried/Hohenwart
Infos und Anmeldung unter: Tel. 08443 919776

Freitag, 07.09.2018, 14:00 Uhr (KEH)

Auf geht´s zum Hopfazupfa

Am Hopfenhof Zellner, einem zertifizierten Landerlebnisbauernhof, in Pötzmes. Eine Erlebnisführung zum Mitmachen. Selber Hopfen „zupfen“ wie vor hundert Jahren, dazu gibt´s Geschichte und Geschichten vom Grünen Gold der Hallertau. Die moderne Hopfenernte miterleben und eine Prise Hopfenduft genießen. Bei einer kleinen Bierprobe testen wir, warum der Hopfen die „Seele des Bieres“ und Hopfenlimonade nicht nur für Kinder ein Genuss ist. Anmeldung bis zum 06.09.2018
Ort: Hopfenhof Zellner · Flurstr. 2 · 84091 Attenhofen/Pötzmes
Infos und Anmeldung unter: www.hopfenhof-zellner.de,
Tel. 08751 3711 oder info@hopfenhof-zellner.de

Samstag, 08.09.2018, 16:00 Uhr (PAF)

„Wanderung durch die Hopfengärten“

Wandern Sie mit Berta Thalmaier durch die reizvollen Hopfengärten. Erleben Sie mit allen Sinnen den Hopfen. Fühlen, riechen und schmecken Sie das „Grüne Gold“ der Hallertau. Anmeldung erforderlich.
Dauer: ca. 1,5 Stunden
Ort: Hopfenhof Thalmaier · Eckersberg 4
85276 Pfaffenhofen a.d.Ilm
Infos unter: www.hopfen-erleben.de oder Tel. 08441 2880

Sonntag, 09.09.2018, 15:00 Uhr (PAF)

Hopfenerlebnisführung „Beim Hopfazupfa zua'schaun"

Bei einer Führung der Hopfenbotschafterin Barbara Bauer kann gefühlt, gesehen und gerochen werden, wie der Wachstumszyklus der Hopfenpflanze die Arbeitswelt der Pflanzerfamilie vom Frühjahr bis zur Ernte prägt.
Dauer: ca. 1,5 Stunden, Preis auf Anfrage (inkl. kleinem Bier oder Wasser und einer Kostprobe vom selbstgebackenen Bierbrot) Anmeldung erforderlich. Von Juni bis September jederzeit offene Hopfenerlebnisführung auf Anfrage buchbar!
Ort: Hopfenhof Bauer · Hüll 4 · 85283 Wolnzach
Infos unter: www.hopfen-erleben.de
martin.barbara.bauer@t-online.de
oder Tel. 08442 3153

Weitere Hopfenführungen:

Erleben sie die Kulturpflanze Hopfen (KEH)
Hopfen ist hervorragend geeignet zum Bierbrauen und hat heilende Kräfte! Das Hopfenbotschafter Duo Maria Dengler und Elisabeth Geigenberger begrüßt Sie auf einem Hopfen- und Landgasthof in der niederbayerischen Hallertau. Sie führen durch das Hopfenjahr von „damals" bis „heute". Anschließend erholen Sie sich bei einem originellen Schauspiel einer „Hopfenzupferin" im Landgasthof.
Infos und Anmeldung unter: Tel. 08751 5397,
hopfen-erleben@t-online.de und
www.hopfenerlebnisführung.de

Hopfenbotschafterin Johanna Fuß (PAF)
Begleitet Busse durch die Hallertau und bietet Führungen auf Ihrem Hof an. Der Alltag eines Hopfenbauern und die Besonderheiten, die diese Pflanze mit sich bringt, stehen dabei im Mittelpunkt. Termine nach Anfrage.
Ort: Hopfenhof Fuß · Egg 8 · 85283 Wolnzach
Infos unter: www.hopfen-erleben.de oder Tel. 08442 1794

Hopfenhof Turber (PAF)
Führungen für Gruppen nach Anmeldung – mit Hofcafé
www.hofcafe-ilmtaferne.de oder Tel. 08457 7217

Hallertauer Erlebnisbauernhof (PAF)
Hofbesichtigung und Hofladen
Infos unter: Theresa Lehner · Tel. 08442 9686419,
info@hallertauer-erlebnisbauernhof.de

Mitte Juli – Mitte September 2018 (KEH)

Hallertauer Hopfenhimmel – Aussichtsplattform im Hopfengarten

Inmitten eines Hopfengartens befindet sich die sechs Meter hohe Aussichtsplattform der Hopfenbotschafterin Agnes Kirzinger. Informationstafeln rund um das Thema Hopfen begleiten Sie dorthin. Anmeldung für Gruppen erforderlich
Eintritt: 1,50 €
Ort: Landersdorf 1 · 84094 Elsendorf
Infos unter: www.hopfenhimmel.de oder Tel. 08753 536

Anfang Mai – Anfang Oktober 2018 (EI)

HopfenErlebnisHof Michael Forster

Ein Museum, integriert in einen modernen Hopfenbaubetrieb mit Infos „vom Hopfen zum Bier" und einer Ausstellung mit vielen alten Geräten.
Ort: Schulstraße 9 · 93336 Tettenwang
Infos unter: www.hopfenerlebnishof.de oder Tel. 09446 1285

Impressum

Herausgeber: Hopfenland Hallertau Tourismus e.V
Bildnachweis: Hopfenland Hallertau Tourismus e.V, Anton Mirwald, Tourismusverband im Landkr. Kelheim e.V., Paul Ehrenreich, Landkr. Pfaffenhofen a.d.Ilm, Johannes Hofner, Jörg Rudloff
©fotolia.com: Kzenon, HLPhoto, juefraphoto, Aaron Amat, kab-vision, Marek Gottschalk, Alexander von Düren
Text: Hopfenland Hallertau Tourismus e.V
Gestaltung: ADVERMA Advertising & Marketing GmbH, www.adverma.de
Druck: Kelly Druck GmbH, Abensberg
Auflage: 15.000 Stück
Stand: 2018

FSC www.fsc.org MIX Papier aus verantwortungsvollen Quellen FSC® C022930

HOPFENLAND
Hallertau

Erlebe die Heimat des Hopfens

Gerne sind wir auch persönlich für Sie da:

Hopfenland Hallertau Tourismus e.V.
Spitalstraße 7 · 85276 Pfaffenhofen a.d.Ilm
Tel. 08441 4009-284 · Fax. 08441 4009-285
info@hopfenland-hallertau.de
www.hopfenland-hallertau.de

Tourismusverband
im Landkreis Kelheim e.V.
Donaupark 13 · 93309 Kelheim
Tel. 09441 207-7330 · Fax 09441 207-7350
info@tourismus-landkreis-kelheim.de
www.tourismus-landkreis-kelheim.de

Landkreis Freising
Landshuter Straße 31 · 85356 Freising
Tel. 08161 600-728 · Fax 08161 600-166
tourismus@kreis-fs.de · www.kreis-freising.de

Landkreis Landshut
Büro für Tourismus
Veldener Straße 15 · 84036 Landshut
Tel. 0871 408 1840 · Fax 0871 408 16 1840
info@tourismus-landshut.de
www.tourismus-landshut.de

Kommunalunternehmen
Strukturentwicklung
Landkreis Pfaffenhofen a.d.Ilm
Spitalstraße 7 · 85276 Pfaffenhofen
Tel. 08441 40074 40 · Fax 08441 40074 41
info@kus-pfaffenhofen.de · www.kus-pfaffenhofen.de

www.hopfenland-hallertau.de

BAYERISCHER HOTEL- UND GASTSTÄTTENVERBAND BHG

Bayer. Hotel- und Gaststättenverband e.V. (BHG)

Sven Tweer · Kreisstelle Pfaffenhofen
Moosburger Straße 3 · 85276 Pfaffenhofen a.d.Ilm
Tel. 08441 2770080 · Fax 08441 27700888
sven.tweer.bhg@moosburgerhof.de

Anna Hofmeier · Kreisstelle Freising
Hauptstraße 6a · 85376 Hetzenhausen
Tel. 08165 800690 · Fax 08165 8006969
info@hotel-hofmeier.de

Thomas Wieser · Kreisstelle Kelheim
Emil-Ott-Straße 3 · 93309 Kelheim
Tel. 09441 3480 · Fax 09441 3449
brauhaus-kelheim@t-online.de
www.weisses-brauhaus-kelheim.de

Franz Hopper · Kreisstelle Landshut
Löschenbrandstraße 23 · 84032 Landshut
Tel. 0871 96 27 20 · Fax 0871 9 62 72 37
info@landshuter-hof.de

HALLERTAUER HOPFEN
HOPFENPFLANZERVERBAND HALLERTAU E.V.

Hopfenpflanzerverband Hallertau e.V.

Kellerstraße 1 · 85283 Wolnzach
Tel. 08442 95 72 00 · Fax 08442 95 72 70
info@deutscher-hopfen.de
www.hallertauerhopfen.de