

*Presseinformation, Donnerstag, 8. Oktober 2015
- mit der Bitte um Veröffentlichung -*

Wildgenuss vom Feinsten!

Startschuss für die „Hallertauer Wildwochen 2015“

Das Hopfenland Hallertau, die größte Hopfenregion der Welt, gehört zu den wildreicheren Gegenden Bayerns. Gerade im Herbst, zur Zeit der Ernte und der Jagd, ist frisches Wild aus heimischen Revieren besonders gefragt. Daher wird dem Wild im Rahmen der „Hallertauer Wildwochen 2015“ ein eigenes kulinarisches Programm gewidmet und in vielen Gaststätten und Restaurants in der Region werden Wildspezialitäten aufgetischt.

Organisiert werden die Aktionswochen wie in den Jahren zuvor von den Kreisstellen des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbands (BHG) mit Unterstützung des neuen Tourismusvereins Hopfenland Hallertau Tourismus e.V.

An den „Hallertauer Wildwochen“, die von Mitte Oktober bis Ende November dauern, beteiligen sich fast zwanzig Gaststätten und Restaurants aus der Hallertau sowie die direkt vermarktenden Jäger. Ob Rehrücken, Hirschragout oder Wildschweinbraten – sowohl kulinarische „Wild-Klassiker“ als auch neue Kreationen sind auf der Speisekarte zu finden und garantieren Wildgenuss vom Feinsten!

Folgende Gastronomiebetriebe im Hopfenland Hallertau laden ein:

Im Landkreis Kelheim:

Espert-Klause & Bar und Hotel-Gasthof Seidlbräu in Mainburg

Gasthaus Paulus in Neustadt a.d. Donau/Marching

Gasthaus Randlkofer in Volkenschwand

Gasthof Eisvogel in Bad Gögging

Im Landkreis Pfaffenhofen a.d. Ilm:

Gasthaus Pfaffelbräu, Hotel**** Restaurant Moosburger Hof, Hotel Müllerbräu

und Trattoria da Flavio in Pfaffenhofen a.d. Ilm

Hopfenland Hallertau Tourismus e.V., Spitalstraße 7, 85276 Pfaffenhofen a.d. Ilm

Ihre Ansprechpartnerin: Martina Mayer

Tel. +49 (0)8441 4009-284

martina.mayer@hopfenland-hallertau.de

www.hopfenland-hallertau.de

Gasthaus Sötl in Hög

Gasthof Fröhlich und Hotel-Gasthof Häußler in Langenbruck

Gasthof Schrätzenstaller in Hettenshausen

Hotel*** Hallertau und Nepomuk Stub´n in Wolnzach

Klosterschenke Hotel Schyrenhof Klosterstubn, Bräustüberl in Scheyern

Landgasthof Rockermeier in Unterpindhart

Restaurant „Schloss Ambiente“ in Reichertshausen

Im Landkreis Freising:

Weissbräu Huber in Freising

Der Startschuss für die diesjährigen „Hallertauer Wildwochen“ fällt am Dienstag, 13. Oktober 2015 um 18:30 Uhr im Hotel**** Moosburger Hof in Pfaffenhofen a.d.Ilm. Auch in diesem Jahr sind Interessierte herzlich eingeladen, an der Veranstaltung teilzunehmen!

Das Wildmenü anlässlich der Eröffnung der „Hallertauer Wildwochen 2015“ setzt sich wie folgt zusammen:

Wildsausülze mit Wildkräutersalat und wilder Weißbier-Senfsauce

Schwarzwurzelsuppe mit roter Bete

Geräucherte Rehkeule mit Burgunderjus, Selleriepüree und Kürbisravioli

Halbgebackener Lakritzkuchen mit Zwetschgenragout und Mohnreis

Dieses besondere Vier-Gänge-Wildmenü inkl. Wasser, Müllerbier und Kaffee sowie Rahmenprogramm wird zum Preis von EUR 35 pro Person angeboten. Um Reservierung unter Tel. 08441 277008-0 wird gebeten. Informationen finden Sie unter www.kus-pfaffenhofen.de.

Wissenswertes zu den „Hallertauer Wildwochen“ mit weiteren Angaben zu allen teilnehmenden Gastronomiebetrieben finden Sie unter www.hopfenland-hallertau.de/kulinarik.html oder in der Kulinarik- und Veranstaltungsbroschüre „Hopfenland Hallertau schmecken & entdecken 2015“. Die kostenlose Broschüre gibt es bei den Landratsämtern in der Hallertau sowie beim Hopfenland Hallertau Tourismus e.V. unter Tel. 08441/4009-284 oder info@hopfenland-hallertau.de.

Zeichen (inkl. Leerzeichen): 3.205

Bildunterschrift: Bei den „Hallertauer Wildwochen“ garantieren „Wild-Klassiker“ als auch neue Kreationen Wildgenuss vom Feinsten.