

Presseinformation, Freitag, 7. Oktober 2016

-mit der Bitte um Veröffentlichung -

Herzhafter Genuss zur Wildsaison! Startschuss für die „Hallertauer Wildwochen 2016“

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. Das aromatische dunkle Fleisch von wild lebenden Tieren gehört zu den besonderen Spezialitäten der regionalen Küche und daher wird dem Wild im Rahmen der „Hallertauer Wildwochen 2016“ ein eigenes kulinarisches Programm gewidmet. Viele Gaststätten und Restaurants in der Region nehmen an diesen Kulinarikwochen teil und servieren Wildspezialitäten vom Feinsten.

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

An den „Hallertauer Wildwochen“, die von Mitte Oktober bis Ende November 2016 dauern, beteiligen sich über 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.

Folgende Gastronomiebetriebe im Hopfenland Hallertau laden ein:

Im Landkreis Kelheim:

Espert-Klaus & Bar und Hotel-Gasthof Seidlbräu in Mainburg; Gasthaus Paulus in Neustadt a.d. Donau/Marching; Gasthaus Randlkofer in Volkenschwand-Leibersdorf und Gasthof Eisvogel in Bad Gögging

Im Landkreis Pfaffenhofen a.d. Ilm:

BavarResi-Tenne, Gasthaus Pfaffelbräu, Hotel**** Restaurant Moosburger Hof, Trattoria da Flavio und Hotel Straßhof in Pfaffenhofen a.d. Ilm; Gasthaus Söttl in Reichertshofen/Hög;

Gasthof Fröhlich und Hotel-Gasthof Häußler in Langenbruck; Gasthof Schrätzenstaller in Hettenshausen; Hotel*** Hallertau und Nepomuk Stub´n in Wolnzach; Klosterschenke Hotel Schyrenhof Klosterstubb Bräustüberl in Scheyern; Landgasthof Fischerwirt in Ilmünster; Landgasthof Rockermeier in Unterpindhart; Restaurant „Schloss Ambiente“ in Reichertshausen

Im Landkreis Freising:

Dorint Hotel Airport München in Freising und Gasthaus Ostermeier in Attenkirchen/Gütlisdorf

Der Startschuss für die diesjährigen „Hallertauer Wildwochen“ fällt am Freitag, 21.10.2016 um 18:30 Uhr im Hotel**** Moosburger Hof in Pfaffenhofen a.d.Ilm. Auch in diesem Jahr ist die gesamte Bevölkerung herzlich eingeladen, an der Veranstaltung teilzunehmen!

Das exklusive 4-Gänge-Wildmenü anlässlich der Eröffnung der „Hallertauer Wildwochen 2016“ setzt sich wie folgt zusammen: Rehterrine mit Sauce Cumberland und Feldsalat; Selleriesuppe mit Raviolo von Wildblutwurst; Rehrücken und Keule mit Rote-Bete-Sauce, Kürbis und Rösti sowie als Nachspeise „Der Himburger“. Das Menü wird für 42 Euro pro Person angeboten und ist inklusive Bierbegleitung und Mineralwasser. 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 2016“. Die kostenlose Broschüre gibt es bei allen Landratsämtern und Tourist-Informationen in der Hallertau sowie beim Hopfenland Hallertau Tourismus e.V. unter Tel. 08441/4009-284 oder info@hopfenland-hallertau.de.

Zeichen (inkl. Leerzeichen): 3.419



Bildunterschrift:

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