



Feinste Wildspezialitäten

Im Traditionsgasthaus Zum Goldenen Lamm kommen nur regionale und frische Zutaten auf den Teller.

ajp. Das Lauterachtal und das Vilstal sind bekanntermaßen die schönsten Ausflugsziele der Region. Gerade zu dieser Jahreszeit trumpfen die Wälder in beiden Tälern mit einer ungeheuer schönen Farbenpracht auf. Da lohnt sich auf jeden Fall ein Abstecher nach Schmidmühlen in das Gasthaus Altenbuchner – gerade jetzt im Herbst, denn: In Schmidmühlen kann man diese bunte Jahreszeit nicht nur mit den Augen genießen, man kann den Herbst auch schmecken. „Der Herbst deckt den Tisch“, heißt es ja sooft.

Zu diesem bunten Herbst im Naturpark Hirschwald gehören in der Gemeinde Schmidmühlen vor allem auch die Wildspezialitätenwochen. Diese finden heuer mittlerweile zum 34. Mal statt und zwar von 25. Oktober bis 16. November. Der Markt Schmidmühlen ist nicht nur bekannt für sein Bewusstsein für Kultur und Brauchtum, sondern auch für seine ausgezeichnete Gastronomie. Eine der ersten und besten Adressen ist hier das Gasthaus Zum Gol-



Gastwirt Ewald Altenbuchner inmitten seiner freundlichen Bedienungen. Fotos: Popp

denen Lamm der Familie Altenbuchner in der Hauptstraße. Das erste, was einem bei diesem Gasthof auffällt, ist seine schöne und zentrale Lage im Ortszentrum. Bereits in der sechsten Generation ist der Gasthof nun schon in Familienbesitz. Das Gebäude wurde 1618 als Tanzhaus errichtet und bestimmt mit seiner markanten und auffällenden Silhouette seither die Hauptstraße des Ortes. Bei dem Gebäude handelt es sich um einen dreigeschossigen Satteldachbau mit drei Dachgeschossen und einem verdeckten Fachwerk im zweiten Obergeschoss. Die Fassade stammt aus dem Jahr 1835 und wurde 2007 restauriert. In neuem

Glanz begrüßen seitdem auch die Drachenwasserspeier wieder die Gäste.

Ein echtes Aushängeschild sind im Gasthaus die historischen Gästezimmer mit Stuckdecken im ersten Obergeschoss sowie ein historischer Festsaal im zweiten Obergeschoss. Im Dachgeschoss sind noch alte Hopfenböden erhalten. Hinter dem mächtigen Giebel wurde übrigens in früheren Zeiten der Hopfen getrocknet, der in der Schmidmühlener Communbräu zum Brauen verwendet wurde. Mit viel Liebe zum Detail und großem Engagement hat die Familie Altenbuchner in den letzten Jahrzehnten das Gebäude immer wieder restauriert. Seit

dem Jahr 1806 befindet sich das Gasthaus im Familienbesitz und jede Generation ist stets bemüht, seine Gäste mit der bekannten Oberpfälzer Gastlichkeit zu verwöhnen.

Mittelpunkt der urigen Gaststube ist der Kachelofen. Sobald er im Herbst wieder seine behagliche Wärme verbreitet, weiß man: In Schmidmühlen beginnen die weithin bekannten Wildspezialitätenwochen. Wildspezialitäten aus Wald und Flur der Region stehen zwar bei der Familie Altenbuchner ganzjährig auf der Speisekarte, aber zusammen mit einem Glas guten Frankenwein aus Thüngersheim sind Reh, Hirsch oder Wildschwein bei diesen Wildwochen eine besondere Gaumenfreude.

Das Wild stammt nur aus heimischen Wäldern und wird vom Küchenchef Ewald Altenbuchner selbst zerlegt, eingelegt und zubereitet. Dabei achtet er stets auf Qualität und Alter des Wildes: Nur junges und somit zartes Wild besteht seine kritische Prüfung. Keine Frage, dass auch alle Zutaten frisch und aus der Region kommen. Einstimmen kann man sich auf die Wildspezialitätenwochen schon eine Woche vor dem offiziellen Beginn am Sonntag, 19. Oktober beim Knödelbogen im inneren Schlosshof des Hammerschlosses. Ein Besuch lohnt sich.



In der Gaststube mit den Jägern und Wirtin Elfriede Altenbuchner (stehend)

PROGRAMM

- **Sonntag, 19. Oktober:** Knödelbogen im Innenhof des Hammerschlosses – 16.30 Uhr
- **Sonntag, 25. Oktober:** Hubertusmesse in der Pfarrkirche St. Ägidius – 17 Uhr; ab 19 Uhr: Wildwochenauftakt mit der Sendlinger Stagnhausmusi und den singenden Dirndl'n von Auf'd Sait'n
- **Samstag, 15. November:** Musikantensitzweil mit den Schmidmühlener Sängern, den Gerner Zipfelklatschern und Harmonikspielern – ab 19 Uhr



Aus der Saisonspeisekarte: feine Wildgerichte.

Amber HAMAM & SPA EIN HAUCH ORIENT IN AMBERG

Erstes türkisches Bad in der Oberpfalz

10 € Guthaben

Sie haben auf all unsere regulären Programme 10 € Guthaben. Einmalig anzuwenden.

Geöffnet Dienstag 11 – 21 Uhr Freuentag
Mittwoch – Sonntag 11 – 21 Uhr, Montag Ruhetag
Bürozeiten: Di. – Fr. 11 – 12 Uhr und 18 – 19 Uhr

Sulzbacher Str. 113, 92224 Amberg
Tel. 0 96 21 / 6 92 70 04
www.amber-hamam.de

Kurt's Wäschetheke

Sky-Sportsbar, Bundesliga Konferenz und Bayernspiele

14 kg Waschmaschine für Betten, Vorhänge usw.

Geöffnet: Mo. 10 - 19 Uhr, Di. - Sa. 10 - 1 Uhr,
Sonntag Ruhetag, Juli und August geänderte
Öffnungszeiten: Di. u. Mi. nur noch bis 17.00 Uhr

Adresse: Fleurystr. 22 in Amberg
Kontakt: Inh. Kurt Engmeier Tel. 09621/470297

Schlodererbräu

Jeden Donnerstag **Spareribs** all you can eat **8,90 €**, jeden Freitag **XXL-Haxen** ab 17.00 Uhr, **Mittagsspektakel** am Sonntag, 19.10.2014, 02.11.2014 und 16.11.2014 von 11 - 13.30 Uhr **14,50 €**.

Geöffnet: Cafe: tägl. 7.30 - 18.00 Uhr, Gaststätte: tägl. 10.00 - 1.00 Uhr
Adresse: Rathausstr. 4, 92224 Amberg
Kontakt: (09621) 420707, Fax 420694, www.schlodererbraeu.de

Backshop am Ring

Spezialitäten: 3 Brezen für 1.10 €.
Wir backen noch selber und das schmeckt man!

Geöffnet: Mo.-Fr. 6.00 - 18.00 Uhr, Sa. von 6.00 - 12.00 Uhr,
So. 8.00 - 11.00 Uhr
Adresse: Sechserstr. 5, 92224 Amberg
Kontakt: (09621) 250026,

Hotel - Restaurant Drahtammerschleiß

Spezialitäten: Themenabende mit unterschiedlichen Büffett von Mo.-Do.,
Candle-Light-Dinner am Freitag, jeden 1. Sonntag im Monat Brunch

Öffnungszeiten: warme Küche von 12.00 Uhr bis 14.00 Uhr und 18.00
Uhr und 22.00 Uhr

Adresse: Drahthammerstr. 30, 92224 Amberg
Kontakt: (09621) 703-0, Fax (09621) 88424,
www.drahtammerschleiss.de

Landhotel Sternwirt

Spezialitäten: Wellness, entspannen u. genießen
Hochzeiten, Familienfeiern, Geschäftsessen... besonders arrangiert.

Adresse: Schloßplatz 2-3, 91249 Högen
Kontakt: Tel. (09663) 425
www.landhotel-sternwirt.de

Wellness-Gutscheine vom Sternwirt - Ihr Weihnachtsgeschenk!

RISTORANTE PORTOFINO

Frische Miesmuscheln mit Pizzabrot 12,20 €
Pizza Bianca Conzucca mit Kürbis, Zwiebeln und Räucherlachs 7,90 €

Geöffnet: tägl. ab 11.30 - 13.30 und 17.00 - 24.00 Uhr

Adresse: Fleurystr. 1, 92224 Amberg
Kontakt: Tel. (09621) 320100,

Landgaststätte Bienenhof

Spezialitäten: Gutbürgerliche Küche u. Brotzeiten, Kaffee u. Kuchen, ideal für
kleine Feier, Honig aus eigener Herstellung

Geöffnet: Donnerstag bis Samstag ab 17.00 Uhr
Sonntag und Feiertage ab 10.00 Uhr

Adresse: Aschach
Kontakt: (09621) 787474

Weinvertrieb Franz - Spezialitäten/Gewölbekeller

Spezialitäten: Feinkost, Weine, Spirituosen, Essig, Öle, Natur- und
Bio-Produkte, Geschenkgutscheine aller Art!

Geöffnet: Mo., Di., Mi., Fr. 10.00 bis 20.00 Uhr, Sa. 10.00 bis 14.00 Uhr

Adresse: Zum Eichelberg 10, 92237 Sulzbach-Rosenberg
Zufahrt über Europastr./Tafelberg
Kontakt: (09661) 1279, www.weinvertriebfranz.de

Bistro Parapluie

Spezialitäten: Ab 18.00 Uhr warme Küche, Billardsalon!

Geöffnet: Täglich von 12.00 - 01.00 Uhr

Adresse: Raigeringer Str. 25a, 92224 Amberg
Kontakt: (09621) 83322,

Restaurant „Kreuther Stub'n“

SONNTAGS BRUNCH 11.00 - 14.00 UHR
26.10.2014 MEDITERRANER BRUNCH

Adresse: Waldhotel - Gut Matheshof, 92286 Rieden
Kontakt: 09624/9190 info@GUT-MATHESHOF.de
www.GUT-MATHESHOF.de

Schlossbräu Lintach

Spezialitäten: Wildgerichte aus einheim. Jagd, regionale Küche, täglich frische Forellen.
Karpfen und Karpfenfilet, ab 18. Oktober Gans

Geöffnet: Montag und Dienstag Ruhetag, Mittwoch bis Sonntag von
11.00 - 14.30 Uhr u. 17.00 - 21.00 Uhr warme Küche
und nach Absprache

Adresse: Amberger Str. 16, Lintach, 92272 Freudenberg
Kontakt: Tel. (09627) 92220, Fax (09627) 922240,
E-Mail: www.schlossbraeu-lintach.de

*****Gasthof und Pension "Zum goldenen Lamm"**

Ausgezeichnet mit der Ehrenurkunde des Bezirks für vorbildliche, traditionelle Oberpfälzer
Fischküche. Wildspezialitätenwochen vom 25. Oktober - 16. November 2014.

Ihre Reservierung nehmen wir ab sofort gerne entgegen!

Geöffnet: warme Küche wochentags 11.00 Uhr - 14.00 Uhr u. 17.00 Uhr - 21.00 Uhr

Adresse: (Ortsmitte) Hauptstr. 10, 92287 Schmidmühlen
Kontakt: (09474) 540, Fax: (09474) 951610, www.gasthof-pension-goldenes-lamm.de

Land-gut-Hotel Forsthof

Spezialitäten: kulinarischer Jahreskalender, preisgünstiges Wochentags-
menü, Wochenendangebote, Wurstwaren aus eigener Herstellung.

Geöffnet: täglich geöffnet - Dienstag Ruhetag auf Anfrage geöffnet

Adresse: Amberger Str. 2, 92280 Kastl
Kontakt: (09625) 92030, Email: Info@hotel-forsthof.de

Zur Linde

Sie wollen gut essen und trinken? Dann besuchen Sie uns in unserem seit 1787
bestehenden Familienbetrieb. Bestaunen Sie unsere weithin einmalige Porzellansammlung,
führen Sie Ihre Kinder mit den Ponys aus oder genießen Sie unser Hausgebäck aus Omas
Backstube. Eine weitere Besonderheit ist unsere Bienenzucht mit eigener Vermarktung.
Unsere Räumlichkeiten eignen sich gut für Familienfeste und gesellschaftliche
Veranstaltungen. Auch Busse sind jederzeit herzlich willkommen.

Adresse: Finstermühle 28, 91284 Neuhaus
Kontakt: Tel. (09156) 249, Fax (09156) 928128
E-Mail: www.landgasthof-zurlinde.de

Landgasthof Erras - Fichtenhof

Spezialitäten: Oberpf. Schmankerlküche mit inter-
nationalem Flair, Freitag ab 17 Uhr Schlachtschüssel!

Geöffnet: Mittwoch, Donnerstag, Freitag ab 17.00 Uhr, Samstag und
Sonntag ab 10.00 Uhr

Adresse: Ammerthaler Str. 2, 92260 Ammerthal/Fichtenhof,
Kontakt: (09621) 15233, Fax (09621) 14442,

Bergwirtschaft

Spezialitäten: Karpfen und Karpfenfilet variantenreiche Zubereitung
Täglich hausgemachte Kuchen, Torten und Windbeutel aus
eigener Konditorei.

Warme Küche: von Di. bis Sa. 11.00 - 21.00 Uhr
Sonn- und Feiertage 11.00 - 20.30 Uhr, Montag Ruhetag

Adresse: Auf dem Mariahilfberg 2, 92224 Amberg
Kontakt: (09621) 12248, Fax 420848, www.bergwirtschaft-amberg.de

Der Grieche im Berggasthof

Ihr Lokal vor Ort, mit vielen griechischen Spezialitäten
und einer kleinen Auswahl an deutschen Gerichten.

Öffnungszeiten: Di-SA 17-23 Uhr
SO + Feiertage 10-23 Uhr durchgehend
Montag Ruhetag!

Familie Mangiras Bergstraße 30, 92263 Ebermannsdorf, Tel. 09624/9779185