



REGIONAL.
FRISCH. GUT.

Fischgenuss aus dem Oberpfälzer Seenland

Vom Weiher fangfrisch auf den Teller

Das Charlottenhofer Weihergebiet im Oberpfälzer Seenland bildet das Herzstück des Fischwirtschaftsgebiets „Karpfenland Mittlere Oberpfalz“. Ab September steht der heimische Karpfen im Mittelpunkt.

Während der Karpfenzeit, die bis April andauert, bieten zahlreiche Gaststätten und Restaurants in der Region Karpfen in traditioneller oder modern interpretierter Zubereitungsform an.

Darüber hinaus werden ganzjährig weitere heimische Fischarten wie Zander, Lachsforelle, Saibling, Schleie oder Waller fangfrisch serviert – direkt aus den Teichen unserer Region.

Schon gewusst?

Der Oberpfälzer Karpfen trägt das EU-Siegel „geschützte geografische Angabe (g.g.A.)“.

Das bedeutet: Nur Karpfen, die in der Oberpfalz nach traditionellen Methoden aufgezogen werden, dürfen diesen Namen tragen. So ist garantiert, dass echter regionaler Genuss auf den Teller kommt.



OBERPFÄLZER
seenland
Fischgenuss



Herausgeber

Zweckverband Oberpfälzer Seenland
In der Oder 7 a · 92449 Steinberg am See
Telefon 09431 7593-40
info@oberpfaelzer-seenland.de
www.oberpfaelzer-seenland.de



Fotos: Thomas Kujat, Adobe Stock, Pexels
Stand: August 2025
Auflage: 2.500 Stück

Änderungen vorbehalten. Die Auflistung erfüllt keinen Anspruch auf Vollständigkeit.





Fischgenuss im Oberpfälzer Seenland

Gasthof & Hotel Bergerwirt
Hauptstraße 28 · 92436 Bruck i.d.OPf.
Tel. 09434 94170 · www.bergerwirt.de
Karpfen saisonal von Oktober bis April

Panorama-Hotel am See
Güntenland 22 · 92431 Neunburg vorm Wald
Tel. 09672 92190 · www.panorama-hotel-am-see.de
Karpfen saisonal im Oktober, heimische Forelle ganzjährig

da' Sporrer – Hotel & Wirtshaus
Jobplatz 9 · 92431 Neunburg vorm Wald
Tel. 09672 816 · www.hotel-wirtshaus-sporrer.de
Karpfen saisonal, Zander ganzjährig

Gasthof Kollerhof
Poggersdorf 4 · 92431 Neunburg vorm Wald
Tel. 09672 2224 · www.kollerhof.de
Karpfen, Zander, Schleie

Hotel & Brauereigasthof Jakob
Hauptstraße 10 · 93149 Nittenau
Tel. 09436 8224 · www.brauereigasthof-jakob.de
Karpfen saisonal vom Teichgut Mulzer, Lachsforelle und Zander

Brauereigasthof Plank
Wiefelsdorfer Straße 1 · OT Wiefelsdorf · 92421 Schwandorf
Tel. 09431 60889 · www.brauereigasthof-plank.de
Karpfen saisonal von September bis April, Forelle ganzjährig

Hotel & Restaurant Ziegelhütte
Ziegelhütte 4 · OT Ettmannsdorf · 92421 Schwandorf
Tel. 09431 41000 · www.hotel-ziegelhuetten.de
Karpfen saisonal von September bis März,
Zander und Saibling ganzjährig

Brauereiwirtschaft Fronberg
Maximilianstraße 30 · 92421 Schwandorf
Tel. 09431 20681 · www.brauereiwirtschaft.de
Zander und Garnelen ganzjährig

Teichgut Mulzer – Hofladen & Imbiss
Oberweiherhaus 1 · 92421 Schwandorf
Tel. 09431 9904866 · www.mulzer.bayern
Karpfen saisonal; (Lachs-)Forelle, Saibling, Waller, Zander ganzjährig

Pizzeria Ristorante Rossini
Marktplatz 23 · 92421 Schwandorf
Tel. 09431 3819766 · www.rossini-schwandorf.de
Lachs, Tintenfisch und Garnelen ganzjährig

Landhotel Holzwurm
OT Hohenirlach Nr. 10 · 92521 Schwarzenfeld
Tel. 09439 202 · www.landhotel-holzwurm.de
Fischwochen von September bis April

Gasthaus Fischerhof Schießl
Asbach 3 · 92521 Schwarzenfeld
Tel. 09435 2335 · www.fischerhof-schiessl.de
Karpfen saisonal von September bis Ostern
Nur für geschlossene Gesellschaften geöffnet

Hotel Gasthof Fenzl
Nittenauer Straße 7 · 92449 Steinberg am See
Tel. 09431 50326 · www.hotelgasthof-fenzl.de
Karpfen saisonal im Oktober und November, Zander ganzjährig

Gasthof & Hotel Glück Auf
Hauptstraße 23 · 92442 Wackersdorf
Tel. 09431 74430 · www.hotel-glueckauf-wackersdorf.de
Oberpfälzer Karpfenfilet und Zander ganzjährig

Fischgenuss im Landkreis Schwandorf

Hotel Gasthof Wolfringmühle
Wolfringmühle 3 · 92269 Fensterbach
Tel. 09438 94020 · www.hotel-wolfringmuehle.de
Karpfen saisonal von September bis April; Forelle, Zander fangfrisch
Prädikat „Ausgezeichnete Oberpfälzer Fischküche 2019“



Landgasthof Bodensteiner
Hauptstraße 25 · 92551 Stulln
Tel. 09435 501213 · www.gasthof-bodensteiner.de
Karpfen saisonal von August bis Oktober, Zanderfilet

Landgasthof Zum Frauenstein
Hauptstraße 8 · 92557 Weiding
Tel. 09674 92110 · www.landgasthof-frauenstein.de
Eigener Karpfen und Forelle saisonal von September bis April

Restaurant Sauerer
Bahnhofstraße 17 · 92507 Nabburg
Tel. 09433 306 · www.gaststaette-sauerer.de
Karpfen ganzjährig, Zander saisonal

Gasthof Zum Stern
Oberer Markt 6 · 92507 Nabburg
Tel. 09433 9628 · www.gasthof-zum-stern-nab.de
Bio-Karpfen saisonal von September bis April,
Forelle (nur auf Vorbestellung)

Gasthof Pension Hammerschänke
Lukahammer 9 · 92526 Oberviechtach
Tel. 09677 330 · www.pension-hammerschaenke.de
Karpfen saisonal im Oktober und November sowie zur Fastenzeit
(nur auf Vorbestellung)

Gasthof Pension Pösl
Marktplatz 4 · 92526 Oberviechtach
Tel. 09671 1576 · www.gasthof-poesl.de
Karpfen saisonal im Oktober und November, Fischgerichte freitags
(nur auf Vorbestellung)

Karpfenfilet in Rotwein-Butter

REZEPT-
TIPP

Zutaten für 4 Personen

- 800 g Karpfenfilet, geschuppt
- 1 Prise Salz und Pfeffer
- 1 EL Zitronensaft
- 4 EL Butterschmalz
- 200 g Karotten
- 150 g Lauchporree
- 200 g Fenchelknolle
- 1 Bund frischer Dill
- 500 ml trockener Rotwein
- 100 ml Portwein
- 200 ml Fischfond
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Gewürznelken
- 4 Wacholderbeeren
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL schwarze Pfefferkörner
- 1 TL Senfkörner
- 1 EL Zucker
- 200 g kalte Butter

Karpfenfilets in 8 gleich große Stücke schneiden. Die Haut einritzen und den Fisch mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Möhren, Porree, Fenchel putzen und sehr fein würfeln. Dill hacken, die Stiele aufbewahren.

Rotwein, Portwein und Fischfond mit den Dillstielen, Lorbeerblättern, Nelken, Wacholderbeeren, halbiertem Knoblauch, Pfeffer- und Senfkörnern sowie dem Zucker in einem Topf auf ca. 250 ml offen einkochen lassen.

Karpfenfilets in heißem Butterschmalz auf jeder Seite 6 – 8 Minuten braten. Anschließend warm stellen. Gemüsewürfel in wenig Salzwasser 6 – 8 Minuten garen, danach kurz abschrecken.

Den Rotweinsud durch ein Sieb gießen und in einem Mixer aufschlagen. Nach und nach die kalte Butter einarbeiten. Sauce einmal aufkochen lassen, mit Salz abschmecken und das Gemüse zugeben.

Sauce mit Gemüse auf Tellern verteilen, Karpfenfilets daraufsetzen und mit gehacktem Dill bestreuen.

Quelle: Dieses Rezept stammt von der Teichgenossenschaft Oberpfalz