



HERBSTZEIT IST KARPENZEIT

Traditioneller Geschmack, zeitlos gut.

Das Charlottenhofer Weihergebiet im Oberpfälzer Seenland bildet das Herzstück des Fischwirtschaftsgebietes „Karpfenland Mittlere Oberpfalz“. Jährlich ab September steht dieser heimische Fisch im Mittelpunkt, welcher im Jahr 2001 das Prädikat „geschützte geografische Angabe“ erhielt.

Während der Karpfenzeit, die **bis April** andauert, bieten zahlreiche Gaststätten und Restaurants in der Region den Karpfen sowie **ganzjährig** weitere Fischgerichte an. Genießen Sie ihn in seiner traditionellen oder neu interpretierten Zubereitungsform.

Gönnen Sie sich einen kulinarischen Genuss.

HEIMISCHER
FISCHGENUSS



Herausgeber

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



Fotos: Thomas Kujat, Adobe Stock, Pexels
Stand: Juni 2024
Auflage: 1.000 Stück

Änderungen vorbehalten. Die Auflistung erfüllt keinen Anspruch auf Vollständigkeit.





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

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

Hotel Gasthof Glückauf
Hauptstraße 23 · 92442 Wackersdorf
Tel. 09431 74430 · www.hotel-glueckauf-wackersdorf.de
Oberpfälzer Karpfen bis November | Karpfenfilet, Zander ganzjährig

Gasthof Zum Stern
Oberer Markt 6 · 92507 Nabburg
Tel. 09433 9628 · www.gasthof-zum-stern-nab.de
Karpfen saisonal von September bis April | Forelle ganzjährig

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

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

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

Hotel und Restaurant Ziegelhütte
Ziegelhütte 4 · OT Ettmannsdorf · 92421 Schwandorf
Tel. 09431 41000 · www.hotel-ziegelhuette.de
Karpfengerichte saisonal von Ende September bis März | Zander, Saibling ganzjährig

Brauereiwirtschaft Fronberg
Maximilianstraße 30 · 92421 Schwandorf
Tel. 09431 20681 · www.kirwaverein-fronberg.de
Lachs und Zander

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

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

Panorama-Hotel am See
Gütenland 22 · 92431 Neunburg vorm Wald
Tel. 09672 92190 · www.panorama-hotel-am-see.de
Karpfen saisonal im Oktober | Heimische Forelle auf der Speisekarte

da' Sporrer - Hotel & Wirtshaus
Jobplatz 9 · 92431 Neunburg vorm Wald
Tel. 09672 816 · www.hotel-wirtshaus-sporrer.de
14-tägige Fisch- und Wildwoche im Herbst | Karpfen, Zander

Gasthof Kollerhof
Poggersdorf 4 · 92431 Neunburg vorm Wald
Tel. 09672 2224 · www.kollerhof.de
Eigener fangfrischer Fisch auf Anfrage | Zander, Karpfen, Schleie

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
Forellen und eigener Karpfen von September bis April

Hotel und Brauereigasthof Jakob
Hauptstraße 10 · 93149 Nittenau
Tel. 09436 8224 · www.brauereigasthof-jakob.de
Saisonal frischer Fisch vom Mulzer Hof | Lachsforelle und Zander



REZEPT-
TIPP

KARPFENFILET NACH FEINSCHMECKERART

Zutaten für 2 Personen

- 2 Karpfenfilets
- Salz und Pfeffer
- 1 Tasse Erbsen
- 1 kl. Dose Spargel (oder bei Saison frisch)
- Dill, Estragon, Petersilie (zusammen 2 EL)
- 50 g Käse, gerieben
- 200 ml süße Sahne
- 1 EL Kapern
- Fleischbrühe
- 40 g Mehl
- Zitronensaft
- Butter

Zubereitung (ca. 30 Minuten)

Karpfenfilets mit Zitronensaft säuern, würzen mit Salz und Pfeffer, ca. 1,5 Stunden ziehen lassen. Filets in Mehl wenden und in Butter braten. Fertige Filets warm halten.

Spargel mit Flüssigkeit erwärmen. Im Bratenrückstand etwas Butter zerlassen und Mehl einstäuben. Mit Sahne und Spargelflüssigkeit verrühren. Soße mit Salz, Zitronensaft und Fleischbrühe abschmecken. Kapern, Käse, Erbsen und Kräuter zugeben. Unter ständigem Rühren aufkochen.

Warme Spargelstangen auf die Filets legen, mit Soße übergießen und im Ofen kurz überbacken. Mit Petersilienkartoffeln servieren.

Quelle: Teichgenossenschaft Oberpfalz

Fisch genießen im Landkreis Schwandorf

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

Partyservice Gasthaus Fischerhof
Asbach 3 · 92521 Schwarzenfeld
Tel. 09435 2335 · www.fischerhof-schiessl.de
Karpfen saisonal von September bis Ostern
Partyservice, Veranstaltungen nur auf Gruppenanfrage

Gasthof Pension Hammerschänke
Lukahammer 9 · 92526 Oberviechtach
Tel. 09677 330 · www.pension-hammerschaenke.de
Karpfen hauptsächlich zur Abfischzeit 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 im Oktober und November | Fischgerichte freitags (nur auf Vorbestellung)