

9 Dorfwirt | Landsberied

Römerstraße 20 | 82290 Landsberied
Tel. 08141 223 535 | www.zumdorfwirt.com

Kulinarisch steht der Dorfwirt für eine gutbürgerlich bayerische Küche, verfeinert mit modernen Elementen. Der Wirt Florian Droglauber ist gelernter Koch und für seine hochwertige Kochkunst im Landkreis bekannt. Vor allem in der regelmäßig wechselnden Wochenkarte und in den speziellen Themenwochen lebt der erfahrene Gastronom seine Kreativität aus. Die Zutaten aller Speisen sind sorgfältig ausgesucht und werden nach Möglichkeit aus der näheren Region bezogen.

10 Hotel Post | Fürstenfeldbruck

Hauptstraße 7 | 82256 Fürstenfeldbruck
Tel. 08141 31 420 | www.hotelpost-ffb.de/restaurant

Das Hotel zur Post betreibt mit dem Poststüberl ein typisch bayerisches Restaurant in Fürstenfeldbruck. Die schmackhafte Küche unter Leitung des Küchenchefs Florian Egli lockt Gäste von nah und fern in die Gaststuben und den sonnigen Posthof. Die Gäste werden mit gutbürgerlicher Küche nach Art des Hauses, immer abgestimmt auf die jeweilige Jahreszeit, verwöhnt. Bekannt und beliebt sind die Themenwochen mit internationalen Gerichten für jeden Geschmack.

11 Dailys Juice Bar & Kitchen im Hardy's | Fürstenfeldbruck

Ludwigstraße 5 | 82256 Fürstenfeldbruck
Tel. 08141 2 271 611 | www.dailys-ffb.de

In Verbindung mit dem Hardy's möchte Küchenchef Thomas Merkle eine Location schaffen, in der Menschen zusammenkommen und ihr Leben zelebrieren: mit Healthy Smoothies, kühlen Drinks, Power Bowls, Sandwiches und mehr. Ganz in diesem Sinne unterstützt Merkle lokale Bauern aus der Umgebung und bezieht z. B. bayerischen Reis von Chiemgaukorn. So stehen Nachhaltigkeit und Fair Trade hier mit an oberster Stelle.

Der Ernährungsrat Fürstenfeldbruck hat es sich zum Ziel gesetzt, die Lebensmittelversorgung der Menschen im Landkreis regional, ökologisch und gerecht zu gestalten.

Deshalb veranstalten wir alljährlich zusammen mit ausgesuchten Gasthäusern der Region die „Regionalen Genusswochen“.

Entdecken Sie leckere Gerichte mit besten Zutaten, hergestellt von Erzeugern der Region.

Weitere Infos auf unserer Website unter www.ernaehrungsrat-ffb.de



Regionale Genusswochen

Nach Herzenslust schlemmen
mit guten Zutaten
aus der Heimat

12. - 27. Oktober 2024



Impressum:

Ernährungsrat für den Landkreis Fürstenfeldbruck
Vertreten durch Slow Food Fünfseenland
Dr. Richard Bartels Waldstr. 7b | 82256 Fürstenfeldbruck
E-Mail: info@ernaehrungsrat-ffb.de

Druck:

Gestaltung: Ute Kuhlmann | Geisenhofen 11 | 82281 Egenhofen
Fotos: Pixabay.com | OpenStreetMap

Unsere Gastronomen:

1 Gasthof Drexler | Aich

Dorfstraße 4 | 82256 Fürstenfeldbruck/Aich
Tel. 08141 888 990 | www.landhotel-drexler.de

Das Landhotel und der Gasthof Drexler können auf eine lange Geschichte zurückblicken. Im Januar 2024 haben Sasa Barbic und Drazen Tomic die Leitung übernommen. Hier treffen ein hoher Anspruch und die Liebe zur Tradition aufeinander, dabei ist eine persönliche Note besonders wichtig. Die Küche bietet eine reichhaltige Speisekarte, erlesene Weine und die typischen Spezialitäten der Region mit hochwertigen Produkten.

2 Bräustüberl | Maisach

Hauptstraße 24 | 82216 Maisach
Tel. 08141 94 210 | www.wirtshaus-maisach.de

Das Bräustüberl der Brauerei Maisach ist für seine bayerischen Schmankerln bekannt. Hier kocht der Wirt Harry Faul noch selbst, egal ob hausgemachte Spätzle, Kartoffelknödel, Kraut oder Kartoffelsalat – alles wird für den Gast mit frischer Qualitätsware aus der Region zubereitet. Probier-Tipp: das legendäre Räuber Kneißl Dunkelbier.

3 Gasthof Oberer Wirt | Biburg

Dorfstraße 1 | 82239 Alling
Tel. 08141 42 091 | www.oberer-wirt.eatbu.com

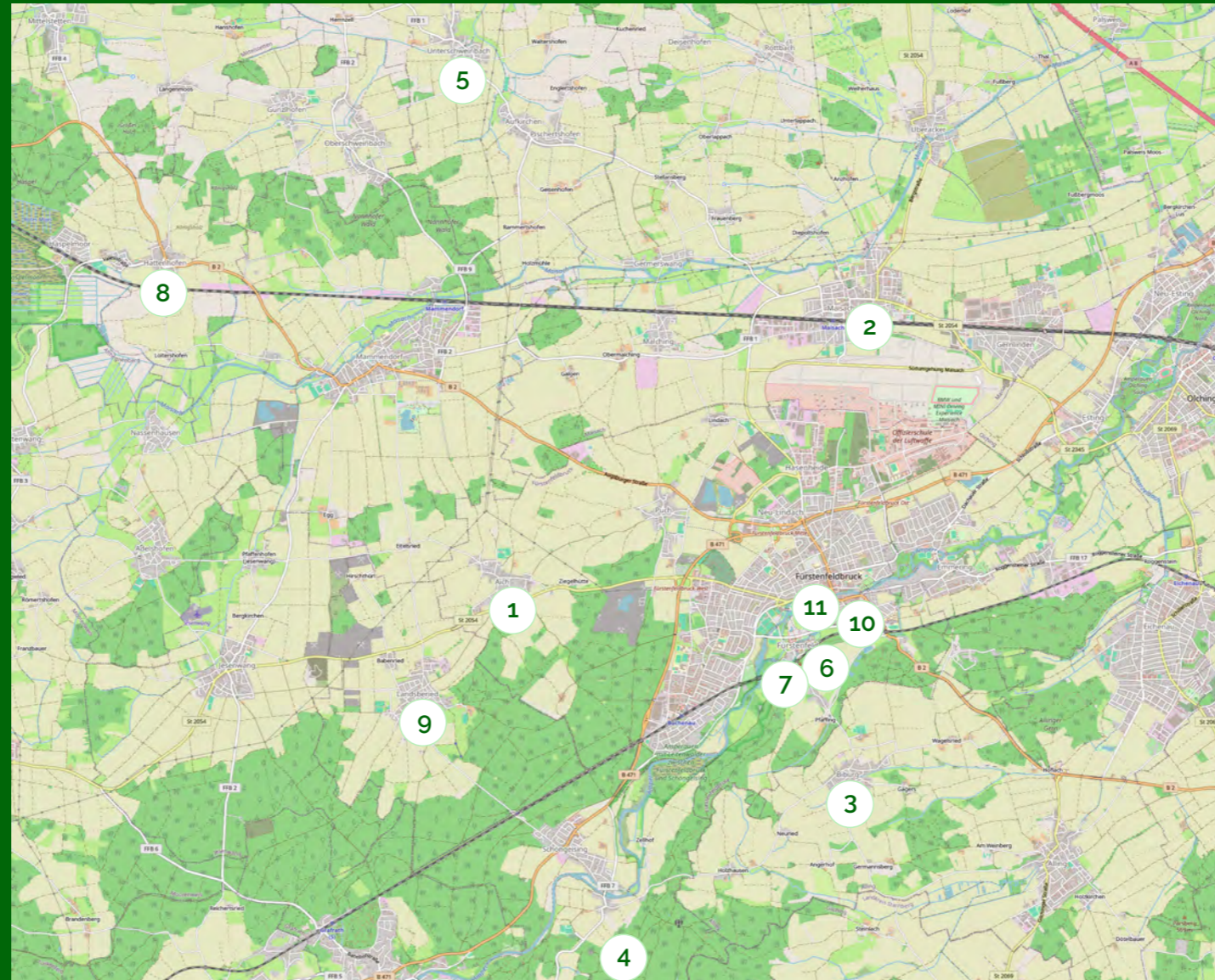
Braumillers Oberer Wirt heißt seine Gäste herzlich in seinem Familienbetrieb willkommen. Die Familie Braumiller freut sich, alte Traditionen mit neuen Einflüssen kombinieren zu dürfen. Hier wird eine ehrliche bayerische Küche neu interpretiert. Dabei liegt den Wirtsleuten die Regionalität und Qualität der Lebensmittel besonders am Herzen.

4 Jexhof Biergarten & Stüberl | Schöngeising

Jexhof 1 | 82296 Schöngeising
Tel.: 08153 932 516 | www.jexhof-gastronomie.de

Seit 2022 sorgt der Wirt Andreas Stipp im Jexhof für das leibliche Wohl der Museumsbesucher. Hier gibt es eine echte, frische, regionale Küche, die ohne den Einsatz von Tiefkühl- und Fertigprodukten auskommt. Deshalb gilt für die Kunden immer: Nur solange der Vorrat reicht. So ist ein echter, frischer Genuss der traditionellen bayerischen Küche garantiert. „... und wenn's aus is', is' aus!“

Übersichtskarte:



5 Schoambacher | Unterschweinsbach

Hauptstraße 24 | 82281 Unterschweinsbach
Tel. 08145 9 288 677 | www.schoambacher.de

Das Schoambacher verwöhnt mit einer bodenständigen, gern auch neu interpretierten Küche. Spaß am Kochen ganz ohne Geschmacksverstärker – das ist das Credo von Chef Timo Siller. Die Speisekarte bietet frische Produkte, kreativ verarbeitet dabei möglichst regional und mit viel Liebe zum Detail veredelt.

6 Klosterstüberl | Fürstenfeldbruck

Fürstenfeld 7c | 82256 Fürstenfeldbruck
Tel. 08141 526 819 | www.klosterstueberl.de

Die Traditionsgaststätte der Familie Martin Peter befindet sich bereits seit 1965 im Kloster Fürstenfeld. Weil bayerisches Essen mehr als nur „Essen“ ist, hat sich Martin Peter als Slowfood Betrieb – aufgenommen in den Slowfood Genussführer – mit Freude und Einsatz der Regionalität verschrieben. Sein Motto lautet „Hier gewachsen, hier gegessen“ – ganz im Sinne von Slowfood.

7 Karins Brotzeitstandl | Bauernmarkt

Bauernmarkt Fürstenfeld | Fürstenfelder Straße 31
82256 Fürstenfeldbruck

Karin Hoberstorfer und ihr Mann Wolfgang betreiben das Brotzeitstandl auf dem Bauernmarkt seit August 2019. Das Besondere an Karins Brotzeitstandl ist das Ambiente des grünen Marktes, in dem man das Frühstück einnimmt. Rundherum wird das frische Gemüse verkauft, es riecht nach frischem Grün, erdigen Wurzeln und Kartoffeln. Legendär sind die selbstgemachten Suppen mit Zutaten direkt vom Markt.

8 Gasthof Eberl | Hattenhofen

Hauptstraße 8 | 82285 Hattenhofen
Tel. 08145 995 700 | www.eberl-hattenhofen.de

Im Gasthof Eberl erwartet Sie eine regionale Küche mit frischen Zutaten. Unter der Leitung von Viktoria Eberl-Stefan und Christine Hattensperger wird traditionelles, bayrisches Essen aus der eigenen Metzgerei serviert. Zusätzlich zu den regionalen Wurst- und Fleischspezialitäten werden auch Erzeugnisse der Dachmarke Brucker Land verarbeitet.