

Fischerntewoche in Dinkelsbühl

Natur, Kultur und Kulinarik - unter diesem Motto steht die 41. Fisch-Erntewoche vom 30.10 bis 09.11. 2026

Wenn die Tage kürzer werden, die ersten Herbstnebel durch die Täler ziehen, freuen sich die Fischliebhaber auf besondere Leckerbissen: in den Monaten mit "r" im Namen ist Erntezeit für den Karpfen, genauer für den "Dinkelsbühler Karpfen". Das Abfischen ist zu einem beliebten Fest geworden. Es wird von einem bunten Rahmenprogramm begleitet.

Teichwirtschaft gibt es in Dinkelsbühl seit einem Jahrtausend. Sie hat die idyllische Weiher- und Flusslandschaft der Umgebung geformt.

Wenn die Teiche im Herbst abgefischt werden, bringt dies auch heute noch eine reiche „Fisch-Ernte“ und lockt in der Woche um den 1. November die Liebhaber dieser gesunden und schmackhaften Lebensmittel in die Region.

Denn neben Karpfen wachsen auch Zander und Waller, Hecht und Schleie in den Gewässern heran. Die Dinkelsbühler Gastronomie verwöhnt ihre Gäste dann mit traditionellen und neuen Zubereitungen. Eine neu angelegte Schauteichanlage, die vom Löwenbrunnen bis zur Spitalgasse geht, begeistert mit größeren Exemplaren der heimischen Fische die Besucher.

Im Laufe der Woche wird es Führungen geben, aber auch Konzerte, Aktionen für Kinder und nicht zuletzt den alljährlichen Martini-Jahrmarkt.

Als Besonderheit kann man auch den Teichwirten bei ihrer Arbeit zusehen, z.B. am Samstag, den 01. November am Rothenburger Weiher.

In diesem Sinne wünschen wir eine schöne
und schmackhafte

Fischerntewoche im Gasthaus zur Sonne!

SUPPE | SOUP

Kürbiscremesüppchen mit Kürbiskernöl

Pumpkin cream soup with pumpkin seed oil

mit Garnele | *with Prawns* ^{1,2,7,9}

9,20 €

ohne Garnele | *without Prawns* ^{1,7,9}

7,20 €

Bouillabaisse von heimischen Fischen ^{2,9,4}

9,20 €

Bouillabaisse from local fish

VORSPEISE | STARTER

Riesengarnelen im Tempurateig mit Sesam an Asia-Linsensalat und einer Mango-Erdnusssoße ^{1,2,3,6,9,10}

13,80 €

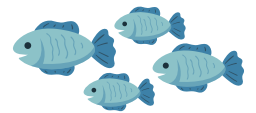
King Prawns in tempura batter with sesame seeds, served with Asia-style lentil salad and mango-peanut sauche

Mousse vom Räucherlachs und geräucherter Forelle auf Ciabatta mit Senf-Honig-Creme ^{1,3,4,7,11}

13,80 €

Smoked Salmon and smoked trout mousse on ciabatta with mustard and honey creame

KLEINE FISCHE | SMALL FISH



Matjesfilet "Hausfrauen Art" (in Schmand eingelegt mit Zwiebeln und Äpfel) mit Petersilienkartoffeln ^{3,4,7,11,13}

14,80 €

Matjes fillet "housewife style" (marinated in cream with onions and apple) with parsley potatoes

Bismarckhering auf Rote Beete-Apfelsalat und Petersilienkartoffeln ^{3,4}

14,80 €

Bismarck herring on beetroot-apple salad and parsley potatoes

Karpfenknusper mit Kartoffelsalat und Sauce Remoulade ^{1,3,4,11}

15,80 €

Carp crisps with potato salad and remoulade sauce

Kürbis-Kartoffelplätzchen mit geräucherten Makrelenfilet und Kräuter-Creme Fraîche ^{3,4,7,9,14}

16,80 €

Pumkin and potato cakes with smoked mackerel fillet and herb crème fraîche

GANZE FISCHE | WHOLE FISH

Halber Karpfen im Bierteig mit Kartoffelsalat und Sahne-Meerrettich^{1,2,4,7,11} 23,80 €

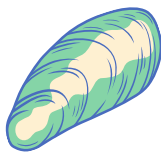
Half a carp in beer batter with potato salad and creamed horseradish

Forelle "Müllerin Art" mit Mandelbutter und Petersilienkartoffeln^{1,4,5} 24,50 €

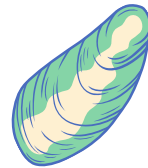
Trout "Müllerin Art" with almond butter and parsley potatoes
^{1,2,3,6,9,10}

Saibling mit feinem Wurzelgemüse, Basilikumbutter und Petersilienkartoffeln^{1,4,5,7} 24,80 €

Char with fine root vegetables, basil butter and parsley potatoes



MUSCHELN | SHELLFISH



Miesmuscheln in Weißweinsud und feinem Gemüse mit Fladenbrot^{1,2,7,9,12,13} 15,20 €

Mussels in white wine stock and fine vegetables with flatbread

Miesmuscheln in Basilikum-Tomatensauce mit Fladenbrot^{1,2,7,12} 15,20 €

Mussels in basil tomato sauce with flatbread

Venusmuschel auf Zucchini-Tagliarini und Sauce Bérnaise^{1,3,7,9,12,14} 18,90 €

Clam served on courgette tagliatelle with Bérnaise sauce

FILETS | FILLETS

**Karpfenfilet in der Kräuterpanade an
Kartoffel-Gurkensalat und gemischten Salat
mit Sahne-Meerrettich** ^{1,3,4,7,11} 20,80 €

*Carp fillet in herb breading with potato-cucumber salad and
mixed salad with horseradish cream*

**Lachsforellenfilet auf Kürbis-Zucchini-Ragoutt und
Kartoffelkrapfen** ^{1,7,9,3,14} 26,20 €

*Salmon trout fillet on pumpkin and courgette ragout with
potato croquettes*

**Zanderfilet auf Rote Beete-Graupenrisotto und
Blattspinat** ^{1,3,4,7,9,14} 23,80 €

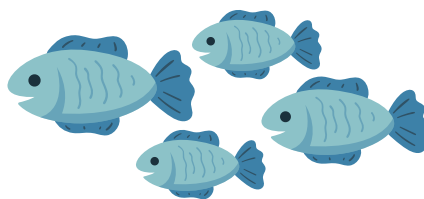
*Pike perch fillet on beetroot pearl barley risotto with leaf
spinach*

**Seehecht mit Kartoffelrösti auf Feldsalat mit Honig-Senf-
Dressing** ^{1,3,4,11} 23,80 €

*Hake with hash browns on lamb's lettuce with honey mustard
dressing*

**Lachsfilet unter der Parmesanhaube im Mediteranem
Gemüsepfännchen mit Gnocchis** ^{1,4,9} 23,80 €

*Salmon fillet with a Parmesan crust, served in a mediterranean
vegetable pan with gnocchi*



UNSERE KLASSIKER

SUPPE | SOUP

Fränkische Festtagssuppe - hausgemachte Kraftbrühe mit verschiedenen Einlagen ^{1,3,7} 7,80 €

Franconian festival soup - homemade consommé with various ingredients

SALATE | SALADS

Bunt gemischter Beilagensalat ^{7,11,13} 5,20 €

Side salad

Ceasar Salat: gemischte Blattsalate, Coleslaw, Tomate, Paprika, Gurke, rote Bohnen, Parmesan, Crôutons, Hausdressing und Fladenbrot ^{1,7,8,11,13} 13,80 €

Caesar salad: mixed lettuce, coleslaw, tomato, bell pepper, cucumber, red beans, parmesan, crôutons, house dressing and flatbread

^{1,7,8,11,13}

Ceasar Salat mit gebratener Hähnchenbrust 18,20 €

Caesar salad with fried chicken breast

Garnelenspieße an buntem Salat mit Fladenbrot und Sour Cream ^{1,2,7} 17,80 €

Shrimp skewers on a mixed salad with flatbread and sour cream

VESPER | GERMAN SNACKS

Hausgemachter Wurstsalat mit Essiggurken, Zwiebeln und Brot ^{1,13} 12,80 €

Homemade sausage salad with pickles, onions and black bread

Hausgemachter Schweizer Wurstsalat mit Essiggurken, Zwiebeln, Käse und Brot ^{1,7,13} 13,80 €

Homemade sausage salad with cheese, pickles, onions and black bread

Fränkische Bratwürste auf Sauerkraut mit Brot ^{1,13} 13,80 €

Franconian sausages on sauerkraut with dark bread

Fränkische Bratwürste mit Kartoffelsalat und gemischten Salaten ¹³ 13,80 €

Franconian sausages with potato salad and mixed salads

VEGETARISCH | VEGETARIAN

Käsespätzle mit Röstzwiebel und einen bunt gemischten Salat ^{1,3,7,11,13} 15,20 €

Cheese spaetzle (swabian pasta) with fried onions and mixed salad

FLEISCH | MEAT

Schnitzel Wiener Art mit Pommes Frites ^{1,3} <i>Schnitzel Viennese style with french fries</i>	18,20 €
Putenschnitzel in der Knusperpanade mit Pommes Frites ^{1,3} <i>Turkey schnitzel in crispy breadding with French fries</i>	18,20 €
Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes Frites ^{1,3,13} <i>Cordon bleu from pork loin with french fries</i>	19,20 €
Fränkisches Schäufele in Dunkelbiersoße mit Kartoffelknödel ^{1,3} <i>Franconian Schäufele (roasted pork shoulder) in dark beer sauce with potato dumplings</i>	22,50 €
Schweinemedallions vom Filet in Champignonrahmsoße mit hausgemachten Spätzle ^{1,3} <i>Pork medallions from filet in creamy mushroom sauce with homemade spaetzle</i>	25,80 €
Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln ¹ <i>"Zwiebelrostbraten": Roast beef with roasted onions and fried potatoes</i>	26,80 €

NACHTISCH | DESSERT

Apfelküchle auf Vanillesoße mit Rahmeis und Schlagsahne ^{1,3,7} <i>Apple fritters on vanilla sauce with ice cream and whipped cream</i>	7,80 €
Heiße Liebe mit einem warmen Schokotörtchen ^{1,3,7,15} <i>Vanilla ice cream and berries with a warm chocolate tart</i>	8,20 €

Aus unserer el Paso Karte

Classic Burger (Rind 180g)^{1,7,11}

**Klassik Burger mit Steakhouse Pommes
und dreierlei Dips**

15,50 €

Classic Burger with steakhousefries and three kinds of dips

Cheese Burger (Rind 180g)^{1,7,11}

**Klassik Burger mit Käse überbacken, Steakhouse
Pommes und dreierlei Dips**

17,50 €

*Classic Burger with cheese, steakhousefries and three
kinds of dips*

Veggie Burger^{1,7,11}

**Burger mit Gemüsepatte, Käse, Steakhouse Pommes
und dreierlei Dips**

17,50 €

*Burger with vegetable patty, cheese, steakhousefries and three
kinds of dips*

Chicken Burger^{1,7,11}

**Burger mit knuspriger Hähnchenbrust in einer Cornflakes
Panade, Steakhouse Pommes und dreierlei Dips**

17,50 €

*Burger with crispy chicken breast in a corn flakes breading,
steakhousefries and three
kinds of dips*

Spezial Burger (Rind 180g)^{1,7,11}

**Cheese Burger mit Bacon, Onion Rings, Steakhouse
Pommes und dreierlei Dips**

18,50 €

*Classic Burger with cheese, bacon, onion rings, steakhousefries and
three kinds of dips*

**Rinderfilet (220g) mit tasmanischem Bergpfeffer,
Kräuterbutter, Maiskolben, Steakhouse Pommes und Dips**⁷
*Beef fillet with Tasmanian mountain pepper, herb butter, corn on the
cob, steakhousefries and dips*

35,90 €

unsere Getränke

HEISSGETRÄNKE | HOT DRINKS

Espresso	2,90 €
Café Creme	3,20 €
Doppelter Espresso	3,50 €
Cappuccino	3,80 €
Eiles Tee	4,20 €
Earl Grey / Darjeeling Royal Second Flush / Spicy Black Chai / Rooibos Vanilla / Kaminfeuer / Sommerbeeren / Grüntee Asia / Pfefferminze / Kamillenblüten / Kräutergarten	
Café Creme groß	4,20 €
Latte Macchiato	4,40 €
Heiße Schokolade	4,20 €

FLÜSSIGES DESSERT | SPIRITS

Lantenhammer Brände	2 cl	5,20€
Rote Williams		
Waldhimbeere		
Haselnuss		
Mirabelle		
Marille		
Williams Likör		
Mirabellen Likör		
Walnuss Likör		
Bergamotte Likör	2 cl	5,20 €
Mazadro Grappa Amarone		
Mazadro Grappa Barrique	2 cl	4,20 €
Mazadro Grappa Diciotto lune	2 cl	3,80 €
Betke's Fränkischer Hochmoorgeist	2 cl	3,20 €
Ramazotti	2 cl	3,90 €
Baileys	2 cl	3,50 €

SOFTGETRÄNKE

Tafelwasser still/sprudelig	0,2 l	2,20 €
	0,4 l	3,50 €
Teinacher Mineralwasser still/medium	0,25 l	3,10 €
	0,75 l	5,90 €
Säfte/Nektar pur		
Apfel Ananas Banane Johannisbeere	0,2 l	3,30 €
Maracuja Multivitamin Orange Rhabarber Sauerkirsche Traube	0,4 l	5,50 €
Säfte als Schorle	0,2 l	3,10 €
	0,4 l	4,30 €
Coca-Cola, Fanta, Mezzo-Mix	0,2 l	3,10 €
	0,4 l	4,30 €
Coca-Cola light, Coca-Cola zero	0,33 l	3,90 €
Schweppes Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon, Wildberry	0,2 l	3,10 €
	0,4 l	4,30 €
Burkhardt Eistee		
Pfirsich, Zitrone, Granatapfel, Blaubeere	0,33 l	3,90 €
Zitronenlimonade	0,2 l	2,50 €
	0,4 l	3,90 €
Red Bull	0,2 l	3,90 €

COCKTAILS OHNE ALKOHOL

KiBa 5,50 €

Kirschsaft | Bananensaft

Sunrise 6,90 €

Grenadine | Zitrone | Orange

Ipanema 6,90 €

Limette | Rohrzucker | Ginger Ale

Mint&Tonic 6,90 €

Zitrone | Rohrzucker | Tonic Water | Minze

SPRUDELIG

Aperol Spritz 6,90 €

Aperol | Prosecco | Soda | Orange

Hugo 6,90 €

Holunderblütensirup | Prosecco | Minze | Limette

Lillet Wildberry 6,90 €

Lillet | Prosecco | Schweppes Wildberry | Beeren

Italian 75 7,90 €

Gin | Prosecco | Zitrone | Zuckersirup

Prosecco Mio Secco 0,1 l 4,20 €

0,75 l 19,50 €

Moët & Chandon Champagner 0,75 l ab 99 €

verschiedene Sorten

BIER VOM FASS

Augustiner Hell	0,25 l	3,20 €
	0,5 l	4,60 €
Augustiner Pils	0,3 l	4,30 €
	0,5 l	4,60 €
Augustiner Dunkel	0,25 l	3,20 €
	0,5 l	4,60 €
König Ludwig Hefeweizen Hell	0,3 l	3,40 €
	0,5 l	4,70 €
Radler süß/sauer	0,25 l	3,20 €
	0,5 l	4,60 €
Ruß oder Colaweizen	0,3 l	3,40 €
	0,5 l	4,70 €
König Ludwig Hefeweizen alkoholfrei	0,3 l	3,40 €
	0,5 l	4,70 €

FLASCHENBIER

Augustiner Hell alkoholfreies Bier	0,5 l	4,60 €
Augustiner Hefeweizen	0,5 l	4,70 €
König Ludwig Hefeweizen leicht	0,5 l	4,70 €
König Ludwig Hefeweizen dunkel	0,5 l	4,70 €
Mönchshof alkoholfreies Radler	0,5 l	4,60 €
Dinkelsbühler Stefan's Bräu Märzen oder Zwickel	0,5 l	4,60 €
Desperados	0,33 l	4,50 €
Corona	0,33 l	4,50 €

WEISSWEIN

Riesling, QbA trocken	0,1 l	3,30 €
Rolf Willy, Württemberg	0,2 l	6,50 €
	1,0 l	26,00 €
Silvaner, QbA trocken	0,1 l	3,30 €
Johann August Sack, Tauberfranken	0,2 l	6,50 €
	1,0 l	26,00 €
Bacchus, QbA, halbtrocken	0,1 l	4,10 €
Johann August Sack, Tauberfranken	0,2 l	7,50 €
	0,75 l	26,00 €
Chardonnay, QbA trocken	0,1 l	4,10 €
Johann August Sack, Tauberfranken	0,2 l	7,50 €
	0,75 l	26,00 €
Grauer Burgunder, QbA trocken	0,1 l	4,10 €
Johann August Sack, Tauberfranken	0,2 l	7,50 €
	0,75 l	26,00 €

ROSÉWEIN

Schwarzriesling Weißherbst, QbA halbtrocken	0,1 l	3,30 €
Rolf Willy, Württemberg	0,2 l	6,50 €
	1,0 l	26,00 €
Tempranillo, D.O.C., trocken	0,1 l	4,10 €
Lopez de Haro, Rioja, Spanien	0,2 l	7,50 €
	0,75 l	26,00 €

ROTWEIN

Trollinger mit Lemberger, QbA, halbtrocken Rolf Willy, Württemberg	0,1 l	3,30 €
	0,2 l	6,50 €
	1,0 l	26,00 €
Domina, QbA, trocken Winzergemeinschaft Franken, Franken	0,1 l	3,30 €
	0,2 l	6,50 €
	1,0 l	26,00 €
Samtrot, QbA, halbtrocken Rolf Willy, Württemberg	0,1 l	4,10 €
	0,2 l	7,50 €
	0,75 l	26,00 €
Merlot IGP, trocken La Grange Terroir, Languedoc, Frankreich	0,1 l	4,10 €
	0,2 l	7,50 €
	0,75 l	26,00 €
Tempranillo, DOC, trocken Lopez de Haro, Rioja, Spanien	0,1 l	4,10 €
	0,2 l	7,50 €
	0,75 l	26,00 €
Montepulciano d'Abruzzo, trocken Sistina, Abruzzo, Italien	0,1 l	4,10 €
	0,2 l	7,50 €
	0,75 l	26,00 €
Ardal, Tempranillo, DOC, trocken Bodegas Balbas, Ribera del Duero, Spanien	0,1 l	4,50 €
	0,2 l	8,50 €
	0,75 l	29,00 €
Fabelhaft Tinto, DOC, trocken Niepoort, Douro, Portugal	0,1 l	4,50 €
	0,2 l	8,50 €
	0,75 l	29,00 €
De Grendel, Shiraz, trocken Cape of Good Hope, Südafrika	0,1 l	5,10 €
	0,2 l	9,80 €
	0,75 l	35,00 €

Allergene

1. Gluten
2. Krustentiere
3. Eier
4. Fisch
5. Erdnüsse
6. Soja
7. Milch
8. Schalenfrüchte
9. Sellerie
10. Sesam
11. Senf
12. Weichtiere
13. Schwefeldioxid und Sulfit
14. Lupine