

Genießen Sie den Charme unserer historischen Altstadt und die Kreativität der Gaststätten bei der Zubereitung dieses gesunden und regionalen Gemüses.

## Weitere Highlights zur Krautwoche

Sonntag, 17.09.2023:

Heimatmuseum geöffnet, 14:00 Uhr – 17:00 Uhr  
Bürger- und Trachtenstube nach tel. Vereinbarung  
geöffnet, Adlerstraße 3, Tel. 09826 / 466  
-unter Vorbehalt-

Erkunden Sie Merkendorf bei der „Lauschtour“  
mit einem Audioguide oder einem Smartphone.  
Infos hierzu finden Sie unter:  
[www.am.lauschtour.de](http://www.am.lauschtour.de)

### Krautbauernhof Reuter

Heglau 8, 91732 Merkendorf  
Geöffnet:  
Mo – Fr, 08:00 Uhr – 17:00 Uhr,  
Sa, 08:00 Uhr – 12:00 Uhr

### Kiosk am Naturfreibad Weißbachmühle,

Weißbachmühle 3, 91732 Merkendorf  
Täglich geöffnet von 11:00 - 22:00 Uhr

FREIZEIT GENIEßEN –  
KULTUR ERLEBEN  
IM FRÄNKISCHEN  
SEENLAND

MERKENDORF

DIE  
HISTORISCHE  
KRAUTSTADT



Stadt Merkendorf  
im Landkreis Ansbach  
Marktplatz 1, 91732 Merkendorf

Tel. 09826 / 650-0  
Fax 09826 / 650-50  
E-Mail: [stadt@merkendorf.de](mailto:stadt@merkendorf.de)  
Internet: [www.merkendorf.de](http://www.merkendorf.de)



# Krautwoche

16.-24. September 2023  
und weitere Krauttage

## WILLKOMMEN ZUR MERKENDORFER KRAUTWOCHE

### Heglauer Krautfest - Alles ums Kraut!

Sonntag, 17.09.2023 von 11:00 Uhr – 17:00 Uhr

Tag der offenen Tür im Krautbauernhof Reuter, Heglau 8  
Bauernmarkt | Kunstgewerbe | Regionaltheke | Kinderprogramm  
-UNTER VORBEHALT-

### Historische Krautstadt Merkendorf

Im 18. Jh. nahm der Krautanbau (Weißkohl) seinen Anfang und entwickelte sich bald zu einem bedeutenden Wirtschaftsfaktor.

So lieferten die Merkendorfer Krautbauern auch an das Markgrafenschloss nach Ansbach und die Sommerresidenz in Triesdorf. Merkendorfer Krautwägen fuhren bereits 1790 bis in das heutige Württemberg. Das Ackerland um Merkendorf ist aufgrund seiner Beschaffenheit besonders geeignet zum Krautanbau. Deshalb ist Merkendorf im weiten Umkreis als die „Krautstadt“ bekannt. Diese Tradition erleben Sie bei unserer Krautwoche mit kulinarischen Spezialitäten.



## EINKEHREN UND GENIESSEN

### Gasthaus Sonne – Hauptstraße 6

Eigene Metzgerei | Tel. 09826 / 404 | Fr. 11:30 - 14:00 Uhr und ab 18:00 Uhr | sonst auf Anfrage

- So 17.09.** Mittagstisch 11:00 – 14:00 Uhr  
Krautbraten-Schweinebraten-Schäufele mit Kloß und Bayrisch Kraut, Bratwürste mit Kraut u.v.m.
- Di 19.09.** Mittagstisch 11:00 – 14:00 Uhr  
„Fränkische Schlachtschüssel“ mit Blut- und Leberwurst, Bauchfleisch, Kopffleisch, Bratwürste mit Kraut und Knöchle
- Mi 20.09.** Mittagstisch 11:00 – 14:00 Uhr  
Krautwickel mit Kartoffeln, Bratwürste mit Kraut, Panierte Bratwürste mit Kartoffel- und Krautsalat
- Do 21.09.** Mittagstisch 11:00 – 14:00 Uhr  
Krautwickel mit Kartoffeln, Bratwürste mit Kraut, Panierte Bratwürste mit Kartoffel- und Krautsalat
- Fr 22.09.** Mittagstisch 11:00 – 14:00 Uhr und ab 18:00 Uhr  
Kassler oder Stadtwurst mit Bayrisch Kraut, Bratwürste mit Kraut, Panierte Bratwürste mit Kartoffel- und Krautsalat

### Restaurant Alte Eiche – Gunzenhausener Str. 1

Tel. 09826 / 658 40 41 | Fr-Sa 17:00 – 22:00 Uhr, So 11:30 – 14:00 Uhr und 17:00 – 22:00 Uhr | Biergarten | Fränkische Gerichte | Balkangerichte

- Sa 16.09.** Schäufele ofenfrisch mit Sauerkraut und Kloß, Fränkische Bratwürste mit Sauerkraut und Bauernbrot
- So 17.09.** Krustenbraten mit Kloß und Wirsinggemüse, Schäufele ofenfrisch mit Sauerkraut und Kloß
- Fr 22.09.** Weißkrautwickel „Bosnische Art“ (mit Hackfleisch und Reis), dazu Salzkartoffeln
- Sa 23.09.** Gekochter Tafelspitz mit Sahnemeerrettichsoße, Salzkartoffeln, Preiselbeeren und Wirsinggemüse
- So 24.09.** Hirschgulasch mit Kloß, Blaukraut und Preiselbeeren, Schäufele ofenfrisch mit Sauerkraut und Kloß, Krautsuppe „Balkan Art“ mit Rindfleischwürfel und Speck