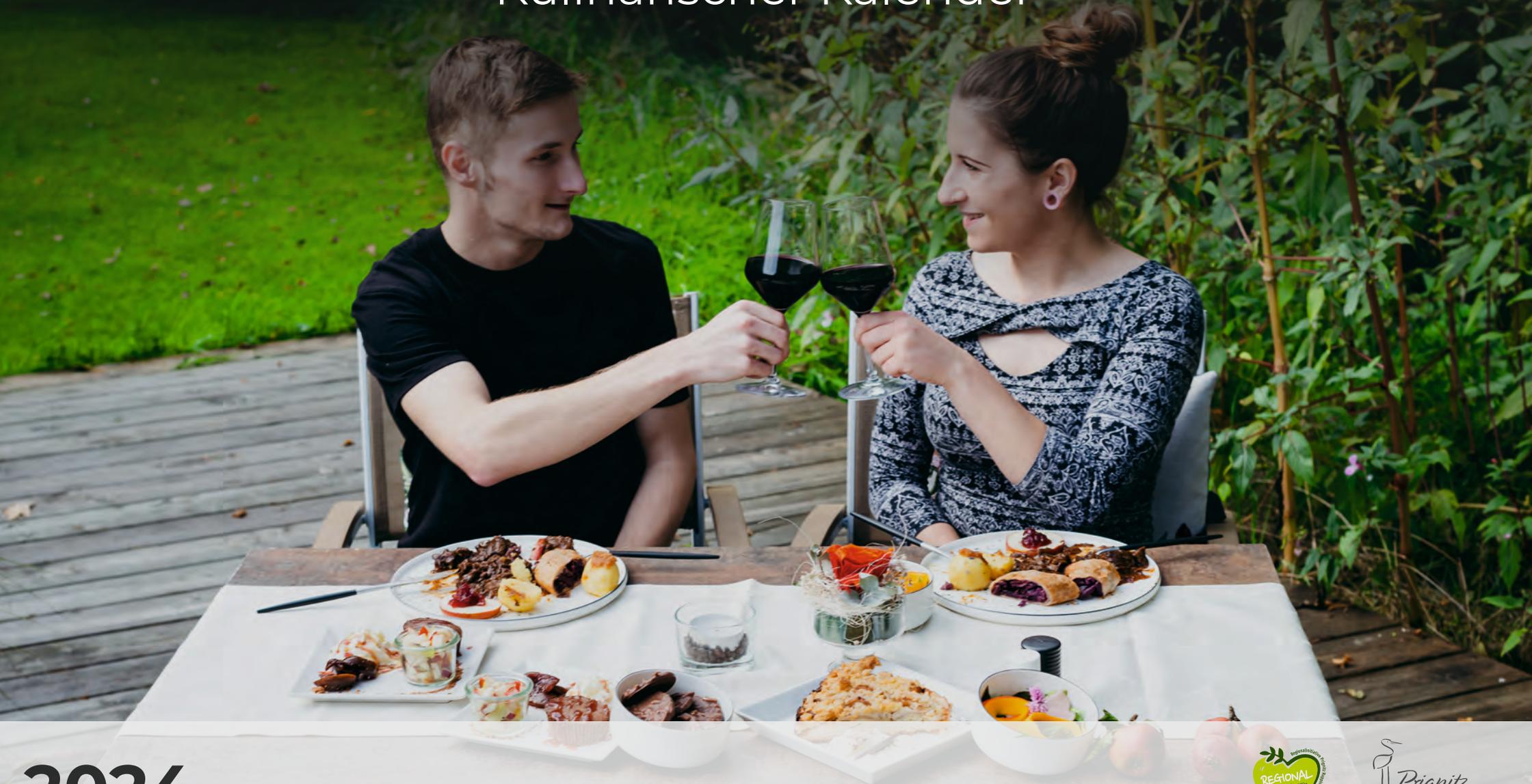


# Lecker Prignitz – Ein Genussjahr

## Kulinarischer Kalender



2024



 Prignitz  
Echt. Jetzt.

# Januar

01	MO	Neujahr	01
02	DI		
03	MI		
04	DO		
05	FR		
06	SA	Heilige Drei Könige	
07	SO		
08	MO		02
09	DI		
10	MI		
11	DO		
12	FR		
13	SA		
14	SO		
15	MO		03
16	DI		
17	MI		
18	DO		
19	FR		
20	SA		
21	SO		
22	MO		04
23	DI		
24	MI		
25	DO		
26	FR		
27	SA		
28	SO		
29	MO		05
30	DI		
31	MI		





## Veganer Knieper

mit Kartoffeln und Senf

- 2,4 kg Knieperkohlrabi
- 4 Zwiebeln
- 160 g Zwiebelschmalz
- 1 Liter Gemüsebrühe
- 500 g Drillinge
- 2 vegane Würste
- 3 EL Senf, mittelscharf
- 1 EL Hefeflocken
- 100 g Haferflocken glutenfrei
- 40 g Salz / Rauchsatz
- 20 g Zucker
- 10 g pflanzliche Margarine

### Regionale Erzeuger

Kartoffeln: Prignitzer Kartoffel-Handel & Fruchtvertrieb,  
Perleberg  
Senf: Perleberger Senf, Perleberg  
Knieperkohlrabi: Die Neudorfer, Groß Pankow



ahead Burghotel  
Burgstraße 3  
19309 Lenzen (Elbe)

038792 / 94 99 99  
aheadhotel.de

Inmitten faszinierender Natur des UNESCO Biosphärenreservates Flusslandschaft Elbe-Brandenburg liegt unsere denkmalgeschützte Burg, umrahmt von einem über fünf Hektar großen, biozertifizierten Burggarten, direkt am Fluss Löcknitz.

Das ahead Burghotel in Lenzen (Elbe) ist euer veganes und konsequent nachhaltig ausgerichtetes Hideaway mit dem rein pflanzlichen Restaurant place to V, einer großen Sonnenterrasse und dem Frühstückswintergarten mit Blick in den Burggarten. Das fußbodenbeheizte Teehaus mitten im Grünen bietet euch einen Rückzugsort für Meditation und Yoga. Oder darf es aktiver zugehen? Bambus Bikes, Wandern, Schwimmen, Fitness, Stand Up Paddeling und Kanus warten auf euch!

Wir wollen als Vorreiter eines der nachhaltigsten Hotels sein: fair, ökologisch und achtsam. Für eine bessere Welt, im Einklang mit der Natur, Mensch und Tier.

“

Es muss nicht jeden Tag Fleisch sein.  
Wer dennoch Lust auf den Geschmack  
von traditioneller Prignitzer Küche hat,  
dann lässt sich so ziemlich jedes Gericht  
schnell und einfach veganisieren.

Jonathan Gebhardt  
Küchenchef

### UNSER TIPP:

Egal ob du bereits Veganer bist oder zum ersten Mal den Schritt in Richtung einer pflanzlichen Ernährung wagen möchtest: Im „Veganuary“ – ein Wortspiel aus „Vegan“ und „January“ – nehmen Menschen aus allen Lebensbereichen die Herausforderung an, ihre Ernährung auf rein pflanzlicher Basis umzustellen. Probiere es doch gerne mal aus. Weitere Informationen erhältst du auf unserer Webseite.



# Februar

01	DO	
02	FR	
03	SA	
04	SO	
05	MO	06
06	DI	
07	MI	
08	DO	
09	FR	
10	SA	
11	SO	
12	MO	Rosenmontag 07
13	DI	Faschingsdienstag
14	MI	Aschermittwoch, Valentinstag
15	DO	
16	FR	
17	SA	
18	SO	
19	MO	08
20	DI	
21	MI	
22	DO	
23	FR	
24	SA	
25	SO	
26	MO	09
27	DI	
28	MI	
29	DO	



## Hochzeitssuppe

Landhaus Dahse

## Hochzeitssuppe

mit Eierstich und Grießklößchen

### Brühe

- 2 Gemüsezwiebeln
- 200 g Knollensellerie
- 200 g Karotten
- 1 Stange Porree

### Eierstich

- 8 Eier
- 500 ml Kondensmilch

### Fleischklößchen

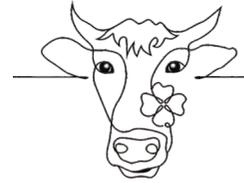
- 200 g Schweinehackfleisch
- 200 g Rinderhackfleisch
- 1 Ei
- 2 EL Semmelbrösel
- 2 EL Salz

### Grießklößchen

- 50 ml Milch
- 15 g Butter
- 25 g Grieß
- 1 Ei
- 1 Prise Muskat
- 1 Prise Zucker
- 1 Prise Salz
- n. B. Petersilie

### Regionale Erzeuger

Eier vom Seddiner Hof,  
Liebstöckel und Petersilie aus Omas Gemüsegarten



Landhaus & Kuhstall Dahse  
Premsliner Straße 54  
19357 Karstädt

038797 / 7 40 82 00  
dahses-erbhof.de

Unser Erbhof ist seit 1656 in Familienbesitz. Unser Opa Werner Dahse trotzte kommunistischer Herrschaft als letzter Bauer. Der Mauerfall 1989 brachte Eigentumsrückgabe und Einheit Deutschlands. 1992 überschrieb unser Opa den Hof an seine Söhne und erfüllte so die Generationenaufgabe. Unsere Väter Dietmar und Dagobert Dahse, trafen sich Heiligabend 1989. Sie diskutierten über die unsichere Zukunft und beschlossen, sich selbstständig zu machen. Am 8. August 1990 eröffneten sie Dahses Gasthaus, das sich zum Landhotel entwickelte. 1994 wurde der elterliche Bauernhof gastronomisch erschlossen und am 1. April 1997 folgte die Eröffnung vom Kuhstall auf Dahses Erbhof. Namensänderungen, Hofumbauten und Veranstaltungsräume wurden geschaffen. Am 1. April 2023 übergaben die Brüder Dietmar und Dagobert das Unternehmen an ihre Kinder Nina und Johannes Dahse.

“

Ik leev von goden Süpp un nich  
von goden Reden.  
(Ich lebe von guter Suppe  
und nicht von guter Rede.)

Nina Dahse · Köchin

UNSER TIPP:

### Am 14. Februar ist Valentinstag

Es müssen nicht immer Blumen und Pralinen sein. Wie wäre es mit einem romantischen Essen zu zweit? Bekanntlich geht Liebe durch den Magen. An diesem Abend im Kerzenschein gibt es keine Eile, keine Ablenkung – nur Zeit für euch, um den Augenblick zu genießen. Tipps für euer Date zum Valentinstag findet ihr auf unserer Webseite.



# März

01	FR	
02	SA	
03	SO	
04	MO	10
05	DI	
06	MI	
07	DO	
08	FR	
09	SA	
10	SO	
11	MO	11
12	DI	
13	MI	
14	DO	
15	FR	
16	SA	
17	SO	
18	MO	12
19	DI	
20	MI	
21	DO	
22	FR	
23	SA	
24	SO	
25	MO	13
26	DI	
27	MI	
28	DO	
29	FR	Karfreitag
30	SA	
31	SO	Ostersonntag

## Frühlingsbowl

Villa-Meehr





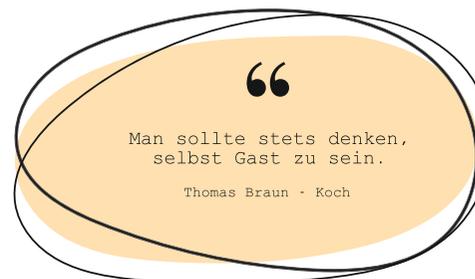
Villa-Meehr  
Dorfstraße 24  
16868 Wusterhausen/Dosse

033979 / 51 75 40  
villa-meehr.de

Am liebsten wären wir selber Gast. Aber wer liebt denn auch nicht Ausflüge ans Meer? Und dabei ist es egal, ob uns eine steife Brise an der Nordsee um die Nase pfeift oder der Mistral an der Côte d'Azur... Egal zu welcher Jahreszeit oder bei welchem Wetter. Egal ob Kurz- oder Familienurlaub. Meer bedeutet Frische, Freiheit, Unendlichkeit. Mit der Villa Meehr holen wir maritimes Flair an den Bantikower See im Norden Brandenburgs. In unserem Namen verbinden wir die Liebe zum Meer mit unserem hohen Anspruch an mehr Gastlichkeit, mehr Geschmack, mehr Atmosphäre, mehr Kreativität ...

Wir werden dich begeistern.

Unser Restaurant wirkt frisch und luftig. Euren Augen wird vorgegaukelt, ihr wäret in einem Sommerhaus auf den friesischen Inseln. Euer Gaumen aber wird euch mitnehmen an die Häfen und Strände aller sieben Weltmeere.



#### UNSER TIPP:

Ja, bereits im März kommt der Osterhase! Unser Osterdekotipp, Deko mit Eierschalen. Werfe die Schale vom nächsten Frühstücksei nicht sofort weg, denn Eierschalen lassen sich zur Osterzeit nicht nur hübsch bemalen, sie eignen sich auch hervorragend als kleine Blumentöpfe und -vasen. Einen Basteltipp mit Anleitung findest du auf unserer Webseite.



#### Sondermarkt

Donnerstag, 07.03.2024: Suern-Hansen-Markt in Perleberg

# April

01	MO	Osternmontag	14
02	DI		
03	MI		
04	DO		
05	FR		
06	SA		
07	SO		
08	MO		15
09	DI		
10	MI		
11	DO		
12	FR		
13	SA		
14	SO		
15	MO		16
16	DI		
17	MI		
18	DO		
19	FR		
20	SA		
21	SO		
22	MO		17
23	DI		
24	MI		
25	DO		
26	FR		
27	SA		
28	SO		
29	MO		18
30	DI		



# Wildschweinfilet

Landhaus Lellichow



## Wildschweinfilet

mit Möhrencreme und Kartoffelrösti

2 Portionen

### Für das Wildschwein

- 300 g Wildschweinfilet
- 25 g Petersilie
- 25 g Pistazien
- 25 g Paniermehl
- 50 g Butter

### Für die Möhrencreme

- 200 g Möhren
- 50 ml Gemüsebrühe
- 1 EL Butter
- 1 Prise Muskatnuss gerieben
- Salz, Pfeffer

### Für die Sauce

- 50 g Backpflaumen
- 10 g Ingwer
- 150 ml Rotwein
- 25 g Thymian
- 1 ½ EL Butter
- Salz, Pfeffer

### Für den Kartoffelrösti

- 300 g mehlig kochende Kartoffeln
- 1 Prise Muskatnuss gerieben
- 1 EL Butter oder Öl
- Salz, Pfeffer

### Regionale Erzeuger

Wildschweinfilet aus Lellichower und Königsberger Wäldern vom Vertragsjäger,  
 Petersilie und Thymian aus dem eigenen Kräutergarten,  
 Backpflaumen aus Lellichower Gärten  
 (wurden hauseigen gedörrt),  
 Möhren vom Fruchtwarenhandel Ciaciuch GmbH & Co. KG in Fretzdorf,  
 Kartoffeln vom Wochenmarkt in Wittstock



Landhaus Lellichow  
 Lellichower Allee 11A  
 16866 Kyritz

033976 / 7 02 00  
 landhaus-lellichow.de

Genießt in unserem À-la-carte-Restaurant deutsche Spezialitäten und entdeckt regionale sowie saisonal wechselnde Köstlichkeiten.

Wir bieten außerdem eine große Auswahl an leckeren vegetarischen und veganen Speisen. Gerne nehmen wir Rücksicht auf besondere Ernährungswünsche, Allergien und Unverträglichkeiten. Sprecht uns hierzu vorab gerne an.



“  
 Oft hilft ein mit Liebe  
 zubereitetes Essen,  
 die Sorgen des Alltags für den  
 Moment auch mal zu  
 vergessen.  
 Koch Lellichow

### UNSER TIPP:

Wenn die ersten Sonnenstrahlen unsere Nasenspitzen kitzeln und uns nach draußen locken, dann gehört ein Eis einfach dazu – oder auch zwei. Eine Übersicht aller Eisanbieter findet ihr auf unserer Webseite.

### Sondermarkt

Mittwoch, 10.04.2024: PriMa-Treff in Pritzwalk  
 Samstag, 27.04.2024: „Frühlingserwachen“ - regionaler Genussmarkt in Wusterhausen



# Mai

01	MI	Tag der Arbeit	
02	DO		
03	FR		
04	SA		
05	SO		
06	MO		19
07	DI		
08	MI		
09	DO	Christi Himmelfahrt	
10	FR		
11	SA		
12	SO		
13	MO		20
14	DI		
15	MI		
16	DO		
17	FR		
18	SA		
19	SO	Pfingstsonntag	
20	MO	Pfingstmontag	21
21	DI		
22	MI		
23	DO		
24	FR		
25	SA		
26	SO		
27	MO		22
28	DI		
29	MI		
30	DO	Fronleichnam	
31	FR		

## Serviettenknödel

Waldschlösschen Kyritz



## Serviettenknödel

mit Bärlauch

- 5 altbackene Semmel
- 300 ml Milch
- 3 Eigelb
- 3 Eiweiß
- 1 EL Bärlauchpaste
- 60 g Butter
- Salz
- 1 Prise Muskatnuss
- dazu passt Spargelragout

### Regionale Erzeuger

Bärlauch vom Waldgarten, Barenthin  
Spargel vom Spargelhof Baselitz, Dreetz  
Eier von Volker Obst, Blumenthal



Waldschlösschen Kyritz 033971 / 3 07 80  
Seestraße 110 waldschlösschen-kyritz.de  
16886 Kyritz

Eine erholsame Pause im „Waldschlösschen“ stand schon vor mehr als 100 Jahren bei den Sommerfrischlern aus Berlin hoch im Kurs. Seit seiner Wiedereröffnung nach liebevoller Sanierung im Jahr 2000 verwöhnt das traditionsreiche Restaurant wieder seine Gäste. Mitten im Wald und nah am See gelegen ist das Restaurant im familiär geführten „Waldschlösschen“ ein ideales Ausflugslokal für Menschen, die Ruhe und Entspannung in der Natur suchen. Wie schmeckt sie, die Küche „janz weit draußen“? Nach guten Zutaten und gutem Handwerk. Nach Tradition und nach Neuem, was wir aus der internationalen Küche in unsere Speisekarte integrieren. Probiere es selbst. Wir laden euch ein, in idyllischem Ambiente unsere Speisen aus regionalen und saisonalen Zutaten zu genießen.

“

Iss Lauch im März, wilden  
Knoblauch (Bärlauch) im Mai,  
dann haben die Ärzte  
das ganze Jahr über frei.

Jens Wodzinski-Schwarzer - Koch

### UNSER TIPP:

Im Monat Mai wird an die Herren und Väter gedacht. Am 9. Mai ist nämlich Vatertag. Die einen nutzen den Tag für einen Familienausflug, die anderen ziehen in Gemeinschaft mit dem Bollerwagen los. Wer noch auf der Suche nach einem Geschenk für den Papa ist oder einem netten Herren etwas gönnen möchte, für den haben wir auf unserer Webseite köstliche Tipps.

### Sondermarkt

Freitag, 03.05.2024: Wochenmarkt „Alles rund um den Spargel“  
in Wittenberge

Mittwoch, 08.05.2024: PriMa-Treff in Pritzwalk



# Juni

<b>01</b> SA	
<b>02</b> SO	
<b>03</b> MO	23
<b>04</b> DI	
<b>05</b> MI	
<b>06</b> DO	
<b>07</b> FR	
<b>08</b> SA	
<b>09</b> SO	
<b>10</b> MO	24
<b>11</b> DI	
<b>12</b> MI	
<b>13</b> DO	
<b>14</b> FR	
<b>15</b> SA	
<b>16</b> SO	
<b>17</b> MO	25
<b>18</b> DI	
<b>19</b> MI	
<b>20</b> DO	
<b>21</b> FR	
<b>22</b> SA	
<b>23</b> SO	
<b>24</b> MO	26
<b>25</b> DI	
<b>26</b> MI	
<b>27</b> DO	
<b>28</b> FR	
<b>29</b> SA	
<b>30</b> SO	



## Mairübchensalat mit frischem Schnittlauch

### Zutaten

- Mengenverhältnis  
2/3 Rübchen und  
1/3 Erdbeeren
- etwas Grün von den  
Rübchen

### Dressing

- 3 EL mildes Olivenöl
- 2 EL feiner Himbeeressig
- Salz und Pfeffer nach  
Belieben
- 1 TL Holunderblütensirup
- wer mag etwas frischen  
Schnittlauch

### Regionale Erzeuger

Mairübchen vom Prignitzer Kartoffelhandel,  
Erdbeeren aus privatem Anbau



Elbeglück  
Lenzener Straße 13  
19309 Mödlich

038792 / 77 90  
pension-am-elbdeich.de

Direkt am Elberadweg gelegen liegt das Gartenlokal und die Pension „Elbeglück“. In Mödlich kann man es kaum verfehlen, da auf dem Deich ein Fahrradständer mit einem Storch steht und alle Radler zum Rasten und Verweilen einlädt. Im Garten sitzt es sich ganz hervorragend unter alten Apfelbäumen – direkt unter dem Holunder oder unter dem Kronleuchter. Hier wird mit viel Gemüse gekocht, mal ganz einfach, mal ein bisschen Crossover, viel vegetarisch und vegan. Für die Radfahrer gibt es hier auch eine ordentliche Portion Spaghetti. Vor Allergien und Unverträglichkeiten haben wir keine Angst, denn wir kochen hier alles selbst! Natürlich gibt es auch selbstgebackenen Kuchen! Der Apfelstreusel mit Rosinen und Zimt ist übrigens mein Lieblingskuchen. Oder doch der Schokoladenkuchen mit Salzmandeln und Chili? Geöffnet vom 1. Mai bis zum 3. Oktober, täglich außer dienstags.

“

Holunderblüte verzaubert  
jedes Salatdressing.  
Fria Hagen

### UNSER TIPP:

Seeblick inklusive! Ob zur Einkehr nach einer Rad- oder Wandertour entlang der malerischen Ufer in einem Café, für eine kleine Pause im Biergarten oder ein romantisches Dinner zu zweit. Für euren Sommergenuss findet ihr Restaurants am Wasser auf der Webseite.

### Sondermarkt

Samstag, 29.06.2024: 10-17 Uhr Erlebnis- u. Trödelmarkt, Kyritz  
Mittwoch, 12.06.2024: PriMa-Treff in Pritzwalk



# Juli

01	MO	27
02	DI	
03	MI	
04	DO	
05	FR	
06	SA	
07	SO	
08	MO	28
09	DI	
10	MI	
11	DO	
12	FR	
13	SA	
14	SO	
15	MO	29
16	DI	
17	MI	
18	DO	
19	FR	
20	SA	
21	SO	
22	MO	30
23	DI	
24	MI	
25	DO	
26	FR	
27	SA	
28	SO	
29	MO	31
30	DI	
31	MI	

## Johannisbeertorte mit Baiserhaube

Tortenschwester



## Johannisbeer-Baiser

mit Vanillinzucker

- 500 g Johannisbeeren
- 180 g Butter
- 480 g Zucker
- 1 Tüte Vanillinzucker
- 6 Eigelb
- 6 Eiweiß
- 220 g Mehl
- 1 Tüte Backpulver
- 50 ml Milch

### Regionale Erzeuger

Johannisbeeren vom Fruchthandel Ciaciuch GmbH & Co. KG, Fretzdorf



Tortenschwester  
Walter-Schulz-Platz 1  
16909 Wittstock/Dosse

03394 / 4 24 88 22  
tortenschwester.de

### Café & Laden

Medizin für Leib und Seele gibt es im Café Tortenschwester in Wittstock/Dosse. Im hauseigenen Backlabor entstehen täglich frische Torten, Kuchen und Cookies. Für alle mit akuter Unterzuckerung, erhöhtem Stresslevel und Genussdefizit gibt es keinen besseren Ort zur Therapie.



### UNSER TIPP:

Der Sommer ist da, unsere Beeren- und Obsthöfe öffnen ihre Türen! Selbst pflücken, Produkte einkaufen ein Stück Kuchen essen... Möglichkeiten gibt es viele! Spaß mit der Familie, als Pärchen oder auch mit Freunden sind auf den Höfen garantiert. Eine Übersicht der Höfe findest du auf unserer Webseite.

### Sondermarkt

Mittwoch, 10.07.2024: PriMa-Treff in Pritzwalk



# August

01	DO	
02	FR	
03	SA	
04	SO	
05	MO	32
06	DI	
07	MI	
08	DO	
09	FR	
10	SA	
11	SO	
12	MO	33
13	DI	
14	MI	
15	DO	Mariä Himmelfahrt
16	FR	
17	SA	
18	SO	
19	MO	34
20	DI	
21	MI	
22	DO	
23	FR	
24	SA	
25	SO	
26	MO	35
27	DI	
28	MI	
29	DO	
30	FR	
31	SA	

## Ostseelachs auf der Haut gebraten

VITALHOTEL ambiente



## Ostseelachs auf der Haut gebraten

Graupenrisotto | Limettencreme | Sommergemüse

### Fisch

- 1 kg frischen Ostseelachs

### Graupenrisotto

- 200 g Gerstengraupen
- 100 g rote Zwiebeln
- 4 g Knoblauch
- 40 ml Olivenöl
- 40 g Parmesan
- 80 ml Weißwein
- 500 ml Gemüsefond
- 20 g Butter
- Salz, Pfeffer nach Geschmack

### Limettencreme

- 200 g Crème fraîche
- Saft einer Zitrone
- 4 g Salz
- 2 g Zucker
- etwas Pfeffer
- nach Belieben etwas Piment d´Espelette

### Regionale Erzeuger

Fruchtwarenhandel Ciaciuch GmbH & Co. KG, Fretzdorf,  
Perleberger Senf, Perleberg



VITALHOTEL ambiente 038791 / 7 60  
Dr.-Wilhelm-Külz-Straße 5a vitalhotel-ambiente.de  
19336 Bad Wilsnack

Lass dich von unseren Köchen zu einer kulinarischen Entdeckungsreise einladen und genieße frische und gesunde Spezialitäten aus der Region. Dazu servieren wir fruchtig-frische Weiß- und kraftvolle Rotweine, auch aus biologischem Anbau. Bei schönem Wetter kannst du gerne auf unserer malerischen Sonnenterrasse direkt im Kurpark Platz nehmen.

Ganz nach dem Motto „Echt HeimatGenuss erleben“ setzen wir auf qualitativ hochwertige Produkte aus unserer Region, denn das Gute liegt – wie so oft – ganz nah.

“

Ein Essen aus regionalen  
Produkten ist wie nach  
Hause kommen, nach  
einem langen Urlaub.

Henrik Eggert · Koch

### UNSER TIPP:

Perleberg: Eine gewachsene Stadt mit großer Vergangenheit und ein Fluss, der sie in die Arme nimmt. Kein Wunder, dass man die Rolandstadt auch “Perle der Prignitz” nennt. Hier wird der Perleberger Senf noch nach Originalrezept von 1896 in der Perleberger Senfmanufaktur hergestellt. Sorten wie der beliebte Senfchup, Chili-, Knoblauch- und Meerrettichsenf warten auf deine Verkostung. Verbinde deinen Besuch doch mit einer Kahnfahrt auf der Stepenitz.



### Sondermarkt

Mittwoch, 14.08.2024: PriMa-Treff in Pritzwalk

# September

<b>01</b> SO	
<b>02</b> MO	36
<b>03</b> DI	
<b>04</b> MI	
<b>05</b> DO	
<b>06</b> FR	
<b>07</b> SA	
<b>08</b> SO	
<b>09</b> MO	37
<b>10</b> DI	
<b>11</b> MI	
<b>12</b> DO	
<b>13</b> FR	
<b>14</b> SA	
<b>15</b> SO	
<b>16</b> MO	38
<b>17</b> DI	
<b>18</b> MI	
<b>19</b> DO	
<b>20</b> FR	
<b>21</b> SA	
<b>22</b> SO	
<b>23</b> MO	39
<b>24</b> DI	
<b>25</b> MI	
<b>26</b> DO	
<b>27</b> FR	
<b>28</b> SA	
<b>29</b> SO	
<b>30</b> MO	40

## Kabeljau auf einem Salatbett

Schönhagener Mühle





## Kabeljau

auf einem Salatbett

- 150 g Kartoffeln
- 150 g Kabeljaufilet
- Salz
- Zitronenpfeffer
- Zitrone
- Mehl zum Wälzen
- 150 ml Sonnenblumenöl oder mildes Rapsöl
- Salatbett je nach Wunsch und Saison

### Regionale Erzeuger

Gemüse, Blumen Römer,  
Eier, Biohof Voigt, Gumtow,  
Obst aus eigenem Anbau



Schönhagener Mühle  
Schönhagener Mühle 10  
16928 Pritzwalk

03395 / 40 14 21  
schoenhagener-muehle.de

Idyllisch in die naturbelassene Landschaft der Prignitz eingebettet liegt die Schönhagener Mühle. Erfrischende Ruhe und Genuss für alle Sinne erwarten dich am Lauf der plätschernden Dömnitz. Ob der frisch gemahlene Wiener Kaffee, das italienische Eis oder Wild aus der Region, wir garantieren Bioqualität und ausgesuchte Herkunft aller Speisen. Mit feinen Köstlichkeiten kannst du gepflegte ländliche Lebensart genießen im Restaurant mit Wintergarten und dem Kamin oder im Park der Schönhagener Mühle mit freier Terrasse über dem Bach. Auf Mitkochevents in unserer Mühlenküche lüften wir die Deckel der Töpfe und verraten dir kleine und große Küchegeheimnisse. Es gefällt dir bei uns? Dann bleibe doch ein paar Tage im Biohotel „Schönhagener Mühle“. Zum Verweilen bieten wir gemütliche und komfortable Zimmer. Suchst du Verwöhnzeit dann steige uns aufs Dach in unsere kleine Wellness Oase. Gerne holen wir dich mit dem Shuttle zu Hause ab.

“

Spätsommerlich,  
leicht und lecker,  
Kabeljau trifft Kartoffel.

Holger Willmann - Koch

### UNSER TIPP:

Im Spätsommer kann man sich an etwas kühleren Tagen nach einem Spaziergang eine schöne Tasse Tee oder Kaffee zu einem leckeren Stück Kuchen gönnen. Eine Übersicht aller Cafés der Region gibt es auf unserer Webseite.

### Sondermarkt

05.09.-08.09.2024: Havelberger Pferdemarkt  
Mittwoch, 11.09.2024: PriMa-Treff in Pritzwalk  
Freitag, 13.09.2024: Wochenmarkt „Alles rund um die Kartoffel“  
in Wittenberge  
Sonntag, 15.09.2024: 13-17 Uhr Apfelfest in Wusterhausen



# Oktober

01	DI	
02	MI	
03	DO	Tag der Deutschen Einheit
04	FR	
05	SA	
06	SO	
07	MO	
08	DI	
09	MI	
10	DO	
11	FR	
12	SA	
13	SO	
14	MO	42
15	DI	
16	MI	
17	DO	
18	FR	
19	SA	
20	SO	
21	MO	43
22	DI	
23	MI	
24	DO	
25	FR	
26	SA	
27	SO	
28	MO	44
29	DI	
30	MI	
31	DO	Reformationstag

## In Wacholder-Wasabisalz gebeizter Rehrücken

HUBERTUS - Kleine Residenz am Tierpark



## In Wacholder-Wasabisalz gebeizter Rehrücken

auf einem Rotkraut-Cranberriesalat  
mit Pflaumenreduktion und zersplittertem Schwarzbrot

### Gebeizter Rehrücken

- 300 g Rehrücken (schiefer)
- 200 g Meersalz
- 5 Wacholderbeeren (angedrückt)
- 2 EL Zitronensaft
- 50 g Wasabipaste
- 80 g Zucker

### Rotkraut-Cranberriesalat

- 250 g Rotkraut (Rotkohl)
- 100 g getrocknete Cranberries
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 4 EL Apfelessig
- 1 Zweig Rosmarin
- 30 ml Öl
- etwas Salz und Pfeffer

### Pflaumenreduktion

- 4 Pflaumen
- 100 g Pflaumenmus
- 250 ml Rotwein
- 1 kleine Zwiebel
- 50 ml Öl
- 50 g Zucker
- 100 g Tomatenmark
- etwas Salz und Pfeffer
- dazu 3 Schwarzbrotsscheiben

### Regionale Erzeuger

Rehrücken, aus den Wäldern Glöwen und Plattenburg,  
Kräuter und Wacholderbeeren, Auengärtchen Wentdorf,  
Pflaumen, Rühstädt,  
Rotkohl und Tomaten, Rixmanns Hof,  
Tomatenmark, Hubertus - Kleine Residenz am Tierpark



**HUBERTUS**

Kleine Residenz am Tierpark

HUBERTUS  
Wilsnacker Chaussee 3  
19348 Perleberg

03876 / 3 02 66 62  
hubertus-residenz.de

In unserem Restaurant bieten wir durchgehend warme Küche mit Platz für bis zu 60 Personen. Unsere Küche steht für Natürlichkeit und Regionalität. Sie wählen à la carte aus einem Potpourri aus gesunden Gerichten mit vegetarischen und veganen Köstlichkeiten sowie einer guten Auswahl an Fleisch- und Fischgerichten. Auf unserer Außenterrasse mit Blick zum Tierpark finden 100 Personen Platz. Wir kochen stets frisch für unsere Hotelgäste, für Ausflügler und Tierparkbesucher.

“

Eine gute Küche  
ist das Fundament  
allen Glücks.

Dennis Tietz · Küchenchef



### UNSER TIPP:

Wenn das Jagdhorn durch die Prignitz hallt, dann ist es wieder so weit: die Wildsaison wird eröffnet. Über 700 Prignitzer Jägerinnen und Jäger streifen dann durch Wälder und Felder, um die heimischen Spezialitäten ausfindig zu machen. Die Prignitz gehört zu den wildreichsten Regionen in Brandenburg.



### Sondermarkt

Mittwoch, 09.10.2024: PriMa-Treff in Pritzwalk

# November

01	FR	Allerheiligen	
02	SA		
03	SO		
04	MO		45
05	DI		
06	MI		
07	DO		
08	FR		
09	SA		
10	SO		
11	MO		46
12	DI		
13	MI		
14	DO		
15	FR		
16	SA		
17	SO		
18	MO		47
19	DI		
20	MI	Buß- und Betttag	
21	DO		
22	FR		
23	SA		
24	SO		
25	MO		48
26	DI		
27	MI		
28	DO		
29	FR		
30	SA		



## Pritzwalker Knieperteller

nach Art des Hauses

5 Portionen

- 2 kg Knieperkohlr
- 500 g fette Brühe (von Eisbein oder Schweinebauch)
- Speckstreifen für die Pfanne
- 500 g Eisbein oder Schweinebauch abkochen
- Kohlwürste oder Brägenwurst
- Schmalz nach Belieben
- 1 kg festkochende Kartoffel

### Regionale Erzeuger

Kohl vom Bauer Erwin Ewaldt



Zum Knieperfuchs  
Havelberger Straße 15  
16928 Pritzwalk

03395 / 30 42 16  
knieperkohl.de



Unsere Gaststätte hat eine lange Familientradition und befindet sich seit 1997 in unseren Händen. Wir servieren authentische deutsche Küche in einem rustikalen Ambiente und sind besonders stolz auf unsere hausgemachten Knieperkohlggerichte, die nach alten Familienrezepten zubereitet werden. Die Wurzeln dieser Rezepte liegen bei unseren Großeltern und wir haben bereits über 40 Jahre Erfahrung in der handwerklichen Herstellung dieser Spezialität. Seit 2010 bieten wir auch die Möglichkeit, diese köstlichen Gerichte online zu bestellen.

“

Gebe 10 Köchen von demselben Fass Knieperkohlr und du erhältst 10 verschiedene Gerichte.

Horst Fenske - Knieperfuchs

### UNSER TIPP:

Knieperkohlr oder Sur'n Hansen ist ein eingesäuertes, deftiges Kohlgericht aus verschiedenen Kohlsorten. Von November bis März zelebrieren viele Gaststätten der Prignitz die regionale Spezialität. Mehr Informationen findest du auf unserer Webseite.

### Sondermarkt

Mittwoch, 13.11.2024: PriMa-Treff in Pritzwalk

Samstag, 16.11.2024: Knieper- und Regionalmarkt Prignitz, Pritzwalk

Samstag, 23.11.2024: 11-20 Uhr Adventsmarkt, alter Pferdestall/Königsmühle, Berge

30.11./01.12.2024: Nikolausmarkt, Wusterhausen/Dosse



# Dezember

<b>01</b> SO	
<b>02</b> MO	49
<b>03</b> DI	
<b>04</b> MI	
<b>05</b> DO	
<b>06</b> FR	Nikolaus
<b>07</b> SA	
<b>08</b> SO	
<b>09</b> MO	50
<b>10</b> DI	
<b>11</b> MI	
<b>12</b> DO	
<b>13</b> FR	
<b>14</b> SA	
<b>15</b> SO	
<b>16</b> MO	51
<b>17</b> DI	
<b>18</b> MI	
<b>19</b> DO	
<b>20</b> FR	
<b>21</b> SA	
<b>22</b> SO	
<b>23</b> MO	52
<b>24</b> DI	Heiligabend
<b>25</b> MI	1.Weihnachtstag
<b>26</b> DO	2.Weihnachtstag
<b>27</b> FR	
<b>28</b> SA	
<b>29</b> SO	
<b>30</b> MO	01
<b>31</b> DI	Silvester



## Glasierte Weihnachtssente

ArtHotel Kiebitzberg®

## Glasierte Weihnachtsgente mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

- Ente 2400 g
  - 150 g Karotten
  - 150 g Sellerie
  - 150 g Kohlrabi
  - 80 g Zwiebel
  - 2 Äpfel
  - 2 Orangen
  - 2 Zweige Rosmarin
  - Thymian
  - Salz
  - Pfeffer
  - 2 EL Honig
  - 62,5 ml dunkles Bier
- Rotkohl 1000 g
  - 125 ml Rotwein
  - 4cl Apfelessig
  - 62,5 ml Apfelsaft
  - 2 Äpfel
  - Salz
  - Pfeffer
  - Zimt
  - 2 EL Preiselbeeren
  - Lorbeerblatt

### Kartoffelklöße halb/halb

- 1 kg Kartoffeln
- 1 Ei
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss
- 2 EL Kartoffelstärke

### Regionale Erzeuger

Kartoffeln, Agrobetrieb Köpke KG, Garz  
Ente, aus der Altmark



ArtHotel Kiebitzberg®  
Schönberger Weg 6  
39539 Hansestadt Havelberg

039387 / 59 51 51  
arthotel-kiebitzberg.de

Einfach immer lecker! Das Restaurant Schmokenberg ist zu jeder Tageszeit für dich vorbereitet!

Am frühen Morgen verwöhnt ein abwechslungsreiches Bufett den erwachenden Gast mit einer großen Vielfalt – für einen fröhlichen Start in den Tag. Ab Mittag heißt es dann: Regional – saisonal – mit einem Hauch Österreich! Traditionelles und Modernes von unserer internationalen Küchencrew. Ob à la carte, Weihnachtsfeier, kleinere Gruppen, KochShows oder die ganz große Familienfeier – Das Restaurant Schmokenberg im ArtHotel Kiebitzberg®!

“

Nach einem guten Essen ist man bereit jedem zu verzeihen, selbst den eigenen Verwandten.

Zitat von Oscar Wilde



### UNSER TIPP:

Unser Geschenketipp! Die Vormark Kochkultur verkauft eure „LieblingsKiste“ mit regionalen Produkten. Erhältlich ist die Kiste in drei verschiedenen Größen für jeden Geschmack. Mehr Informationen zur regionalen Geschenkidee für Weihnachten findest du auf unserer Webseite.



### Sondermarkt

Eine Übersicht der Prignitzer Weihnachtsmärkte findest du auf unserer Webseite.

## Wochenmärkte in der Prignitz 2024

Kyritz	Dienstag und Freitag (außer 29.03.2024)
Perleberg	Donnerstag (außer 09.05., 03.10., 31.10., 26.12.2024)
Wusterhausen	Dienstag und Freitag (außer 29.03.2024)
Wittenberge	Mittwoch und Freitag (außer 29.03., 01.05., 25.12.2024)
Havelberg	Freitag (außer 29.03.2024)
Pritzwalk	Mittwoch und Freitag (außer 29.03., 01.05., 25.12.2024)
Berge	April - Oktober am letzten Samstag
Bad Wilsnack	Donnerstag (außer 09.05., 03.10., 31.10.2024)



## Impressum



Tourismusverband Prignitz e.V.  
Großer Markt 4 • 19348 Perleberg  
03876 / 30 74 19 20 • info@dieprignitz.de



Landkreis Prignitz  
Berliner Straße 49 • 19348 Perleberg  
03876 / 71 30 • info@lkprignitz.de



Gefördert aus Mitteln des Bundes und des Landes Brandenburg  
im Rahmen der Gemeinschaftsaufgabe: „Verbesserung der  
regionalen Wirtschaftsinfrastruktur“ - GRW-Infrastruktur



Technologie- und Gewerbezentrum Prignitz GmbH  
Laborstraße 1 • 19322 Wittenberge  
03877 / 98 41 10 • info@tgz-prignitz.de



Die Regionalinitiative Prignitz Ruppin e.V. wird unterstützt von der  
Regionalentwicklungsgesellschaft Nordwestbrandenburg mbH  
und dem Landkreis Ostprignitz-Ruppin



Alt Ruppiner Allee 40 • 16816 Neuruppin  
03391 / 8 69 92 06 • kontakt@regional-prignitz-ruppin.de

Entwicklung von Handlungsempfehlungen zur Revitalisierung  
touristischer Wertschöpfung im ländlichen Raum unter  
Berücksichtigung der regionalen Strukturen.



EUROPÄISCHE UNION  
Europäischer Landwirtschaftsfonds  
für die Entwicklung des  
ländlichen Raums

