

# MERIAN *guide*

## Genuss und Kulinarik an der Romantischen Straße



**Entdecken • Einkehren • Genießen**

**Zu Gast** in 80 der schönsten Wirtsstuben und Restaurants zwischen Würzburg und Füssen

**Extra:** Kleine Orte großgeschrieben – kulturelle und kulinarische Höhepunkte am Wegesrand

**Service:** Mit herausnehmbarer Falkarte

# Genuss und Kulinarik an der Romantischen Straße

## Brigitte von Imhof

### Über die Autorin

Als langjährige Reisedakteurin hat die gebürtige Münchnerin viele Ecken der Welt ausführlich kennengelernt. Trotz exotischer Reiseziele und verlockender Paradiese hat sie den Blick für die Schönheit ihrer bayerischen Heimat nicht verloren. Heute lebt und pendelt sie zwischen Bayern und Alaska.

### Karten & Pläne

Klappe vorne: die Region im Überblick  
Klappe hinten: regionales Bahnnetz

Die Koordinaten in den Infokästen verweisen auf die Planquadrate in der herausnehmbaren Landkarte bzw. in eine der zwei Innenstadtkarten, z. B. **Karte: C3** oder **a4**.

**Hinweis:** Die Reihenfolge oder die farbigen Unterlegungen der dargestellten Restaurants und Texte stellt keine Wertung dar. Alle angegebenen Infos, wie Adresse, Öffnungszeiten oder Telefon, können sich nach Drucklegung evtl. verändert haben.

# Inhalt

Einleitung	7
<b>Vom Main zur Tauber</b>	
Zeit zu reisen und zu genießen	10
★ Sehenswertes in der Region	13
01 Weinhaus Schnabel, Würzburg	14
02 Restaurant Kuno 1408, Würzburg	14
03 Weingut am Stein mit Restaurant Reiser, Würzburg	15
04 Fischbar zum Krebs, Würzburg	16
05 Staatlicher Hofkeller, Würzburg	17
06 Weingut Bürgerspital und Weinstuben, Würzburg	18
07 Städtisches Rebgut Edelberg, Tauberbischofsheim	18
08 Distelhäuser Brauerei (und Brauhaus), Tauberbischofsheim	19
09 Hotel St. Michael, Tauberbischofsheim	20
10 Das kleine Amtshotel, Tauberbischofsheim	21
11 Restaurant Zum Alten Türmle, Tauberbischofsheim	21
<b>Spezial</b> Exkursion durchs Weinland Taubertal	22
12 Becksteiner Winzer, Lauda-Königshofen	24
13 Rebgut Die Weinherberge, Lauda-Königshofen	25
14 Weingut Benz, Lauda-Königshofen	25
15 Brauerei Herbsthausen, Bad Mergentheim	26
16 Weingärtner Markelsheim, Bad Mergentheim	27
17 Weinlaubenrestaurant Schurk, Bad Mergentheim	27
18 Weinstube Lochner, Bad Mergentheim	28
19 Edelfinger Hof, Bad Mergentheim	28
20 Gasthaus Zum Roß, Bad Mergentheim	29
21 Weingut Carl Schumm, Weikersheim	30
22 Weingut Hofäcker, Weikersheim/Queckbronn	30
23 Hotel Laurentius, Weikersheim	31
<b>Spezial</b> Frankens Heckenwirtschaften	32
24 Weinmuseum, Röttingen	34
25 Weinstube zum Feuerstein, Röttingen	34
26 Brennerei Ott, Creglingen/Weiler	35
27 Gasthaus zum Hirschen, Creglingen	36
28 Villa Mittermeier, Rothenburg ob der Tauber	36
29 Gasthaus Sonne, Rothenburg ob der Tauber	37
<b>Spezial</b> Schneeballen: Gebäck zum Fasten oder Feiern	38
30 Restaurant Eisenhut, Rothenburg ob der Tauber	40

<b>31</b>	Weingut Glocke, Rothenburg ob der Tauber	41
<b>Spezial</b>	Köstlichkeiten vom Regionalkiosk	42
<b>32</b>	Brennerei Frankenhöhe, Schillingsfürst	44
<b>33</b>	Landgasthof Schwarzer Adler, Schillingsfürst/Unteroestheim	44
<b>Tipps</b>	Veranstaltungen rund ums Jahr	45

## Durch das Ries zur Donau

	Burgen, Kirchen, Küchenzauber	48
★	Sehenswertes in der Region	51
<b>34</b>	Zunftstube des Zuckerbäckers, Feuchtwangen	52
<b>35</b>	Gasthof Zum Grünen Wald, Feuchtwangen/Thürnhofen	52
<b>36</b>	Gasthaus Sindel-Buckel, Feuchtwangen	53
<b>37</b>	Café am Kreuzgang, Feuchtwangen	54
<b>38</b>	Hotel Deutsches Haus, Dinkelsbühl	54
<b>39</b>	Hotel Weißes Roß, Dinkelsbühl	55
<b>40</b>	Fürstliches Brauhaus und Biergarten, Wallerstein	56
<b>41</b>	Gasthof Zum Goldenen Löwen, Wallerstein	58
<b>42</b>	Gasthaus Roter Ochse, Nördlingen	58
<b>43</b>	Wirtshaus Meyers Keller, Nördlingen	59
<b>44</b>	Wochenmarkt, Nördlingen	60
<b>45</b>	Waldschänke Eisbrunn, Harburg	61
<b>46</b>	Hotel Zu den Drei Kronen, Donauwörth	61
<b>Spezial</b>	Angeln: Im Paradies der Petrijünger	62
<b>47</b>	Geopark Ries kulinarisch, Donauwörth	64
<b>48</b>	Dehner Blumen Hotel, Rain	65
<b>Tipps</b>	Veranstaltungen rund ums Jahr	66

## Lechaufwärts in den Pfaffenwinkel

	Klosterkunst und Bauern Tisch	68
★	Sehenswertes in der Region	71
<b>49</b>	Bier-Erlebnisastronomie, Augsburg	72
<b>50</b>	König von Flandern, Augsburg	73
<b>51</b>	Stadtmarkt und Viktualienhalle, Augsburg	74
<b>Spezial</b>	Über das Reinheitsgebot: Hopfen und Malz – Gott erhalt's!	76
<b>52</b>	Altstadtcafé Weißgerber, Friedberg	78
<b>53</b>	Spezialitätenwirte im Wittelsbacher Land, Friedberg	79
<b>54</b>	Café und Weinstube am Hexenturm, Landsberg am Lech	79
<b>55</b>	Die Schokoladenmeister, Landsberg am Lech	80
<b>56</b>	Restaurant Zum Luitpold, Leeder, Gemeinde Fuchstal	81

<b>57</b>	Gourmetrösterei, Landsberg am Lech	82
<b>58</b>	Fischerhof, Hohenfurch	83
<b>59</b>	Restaurant Lagerhaus, Schongau	83
<b>60</b>	Weinstuben im Frauentor, Schongau	84
<b>61</b>	Wein- und Whiskyseminare, Schongau	85
<b>Spezial</b>	Wie Landfrauen kochen: Die Kochbücher der Könner	86
<b>62</b>	Hofmarkt beim Biobauern Reßle, Schongau	88
<b>63</b>	Erlebnisgastronomie Bergwerk, Peiting	89
<b>64</b>	Bauernmarkt, Peiting	89
<b>65</b>	Zauberhütte, Peiting	90
<b>66</b>	Kunstcafé zum Tor, Rottenbuch	90
<b>67</b>	Pfaffenwinkler Milchweg, Rottenbuch	91
<b>68</b>	Landhotels & Gasthöfe Zur Post und zum Strauß, Wildsteig	92
<b>Tipps</b>	Veranstaltungen rund ums Jahr	93

## Im Ostallgäuer Voralpenland

	Geschichte für Fortgeschrittene	96
<b>★</b>	Sehenswertes in der Region	99
<b>69</b>	Gasthof Moser, Steingaden	100
<b>70</b>	Gasthaus Illach, Steingaden	100
<b>71</b>	Gasthof Schweiger, Steingaden	101
<b>Spezial</b>	Allgäuer Käse: Die Milch macht's	102
<b>72</b>	Drei Hütten mit Aussicht, Halblech	104
<b>73</b>	Trauchgauer Käseladen, Käsehaus Buching, Halblech	106
<b>74</b>	Schönegger Käse-Alm, Schwangau	107
<b>75</b>	Schlossbrauhaus, Schwangau	108
<b>76</b>	Drehhütte, Schwangau	108
<b>77</b>	Beppos Eiskutsche, Füssen	109
<b>78</b>	Hotel-Restaurant Alatsee, Füssen	111
<b>79</b>	Lila Haus, Füssen	112
<b>80</b>	Casa Veda spa & food, Füssen	112
<b>Tipps</b>	Veranstaltungen rund ums Jahr	113

	Glossar der Regionalküchen	116
	Zeittafel	120
	Nützliche Adressen	124
	Orts- und Sachregister	125
	Bildnachweis	126
	Impressum	128



Es heißt: Liebe geht durch  
den Magen. In diesem Fall  
isst das Auge allerdings mit.

# Die Romantische Straße

Würzburg

Tauberbischofsheim

Lauda-Königshofen

Bad Mergentheim

Weikersheim

Röttingen

Creglingen

Rothenburg

Schillingsfürst

Feuchtwangen

Dinkelsbühl

Wallerstein

Nördlingen

Harburg

Donauwörth

Rain

Augsburg

Friedberg

Landsberg am Lech

Hohenfurch

Schongau

Peiting

Rottenbuch

Wildsteig

Steingaden

Halblech

Schwangau

Füssen



# Romantik trifft Kulinarik

**D**as mit der Liebe ist so eine Sache. Launisch und unberechenbar soll sie sein. Doch in einem Punkt kann man sich auf sie verlassen – nicht umsonst sagt der Volksmund: Liebe geht durch den Magen. Wie sehr das ebenfalls auf Reisen zutrifft, hat sicher jeder von uns schon mal am eigenen Leib (oder besser gesagt: Magen) erleben können. Die Attraktivität einer Urlaubsregion definiert sich demzufolge nicht allein über Landschaften, Sehenswürdigkeiten, historische Bedeutung oder klimatische Vorzüge. Ein weiteres Kriterium für das Wohlbefinden sind die gastronomischen Erlebnismöglichkeiten. Die regionalen Produkte und Speisen sagen dabei viel über die Lebensqualität, die Authentizität und das Traditionsbewusstsein einer Gegend aus. Und darüber, mit wie viel Liebe, Mühsal, Sorgfalt oder Fachwissen die Einheimischen über Generationen ihre Äcker und Gärten fruchtbar gemacht haben – und nun das Beste aus ihnen hervorholen. Was die Köche am Ende daraus zaubern, trägt – egal wo – in hohem Maße dazu bei, einen Urlaub oder einen Ausflug nachhaltig abzurunden. Die Romantische Straße nun unter dem Genuss-Faktor zu beleuchten, ist Ziel dieses Reisefüh-

ners. Über rund 400 Kilometer führt die weltweit bekannte und viel bereiste Ferienstraße den Reisenden von der Residenzstadt Würzburg nach Füssen – durch Franken, Baden-Württemberg, Bayerisch-Schwaben und Oberbayern ins Allgäu. Der reisende Gast trifft dabei gleich auf mehrere, vielfältige Regionalküchen: die deftige fränkische Küche mit spannenden badischen Einflüssen, die bodenständige schwäbische, traditionsreiche altbayerische und würzige Allgäuer Küche.

## Die Kunst zu genießen

Bestimmte Unterscheidungen der regionalen Küchen gab es sicher schon, als die Romantische Straße im Jahr 1950 ins Leben gerufen wurde. Natürlich waren wenige Jahre nach dem Krieg aber auf den Speisekarten nicht die Feinheiten der Kochkunst zu finden, wie wir sie heute erleben dürfen. Außerdem: Wer hatte schon ein Auto? Und wer hatte mitten im Wiederaufbau Zeit für ausgiebige Urlaubsreisen? Doch die »Erfinder« der Romantischen Straße setzten in den ersten Jahren vor allem auf die US-Soldaten, die in Deutschland stationiert waren, und auf ihre Familien. Die Rechnung ging auf: Die Besucher aus Amerika fanden nicht nur an den mittel-

terlichen Städtchen und pittoresken Landschaften Gefallen, sondern auch an der herzhaften und außergewöhnlichen Küche, die entlang der Romantischen Straße in zunehmendem Maße zum Genuss und zur Einkehr einlud.

### **Mit Zeit und Muße**

Gastlichkeit und Liebe zu den regionalen Produktion sowie die traditionellen Rezepte waren bei den Wirten und Köchen in der entbehrungsreichen Zeit des Krieges Gott sei Dank nicht verloren gegangen. Und so schwärmten die Gäste aus dem Ausland bald nicht nur in höchsten Tönen von majestätischen Burgen und prächtigen Kirchen, sondern auch von den unwiderstehlichen kulinarischen

Möglichkeiten. Unser MERIAN guide soll hierfür zum »gastro-nomischen Navi« werden. Auf der Strecke zwischen Main und Alpen hangeln wir uns von Heckenwirtschaften zu Weinstuben und Weingütern, von modernen Restaurants zu Jahrhunderte alten Wirtsstuben oder urigen Berghütten. Es geht zu Herstellern von feinsten Käse-, Kaffee-, Schokoladen- oder Obstbrand-Spezialitäten. Wir besuchen auch besondere Hofläden von Direktvermarktern sowie Märkte und Veranstaltungen, bei denen vor allem eines im Mittelpunkt steht: Genuss für alle Sinne.

### **Trinkkultur und Bürgerstolz**

In Sachen Trinken folgen wir dem Verlauf der fränkischen



Alljährlicher traditioneller St. Ulrichsritt von Steingaden zur Kreuzbergkirche.



Gern verkannt oder übersehen: kleine Gasthäuser entlang der Romantischen Straße.

Weinregionen von Norden zu den Pfründen der Bierbrauer im Süden. Wir streifen großartige, international prämierte Weinlagen entlang der Romantischen Straße. Dabei ergeben sich zahlreiche Gelegenheiten, die außergewöhnlichen und berühmtesten Frankenweine zu verkosten oder auf fröhlichen Weinfesten den geselligen Einheimischen näherzukommen. Die Qualität und Vielfalt der hiesigen Biere können jedoch beim »Ranking« problemlos mithalten: Wer hätte gedacht, dass die Augsburgern den Münchnern, die sich gerne mit ihrem Bier-Reinheitsgebot aus dem Jahr 1516 brüsten, gleich um Jahrhunderte voraus waren!

### Zu guter Letzt

Bei einer kulinarischen Reise entlang der Romantischen Stra-

ße wird man immer besonderen Menschen begegnen, die mit ihrer Region eng verwurzelt sind und die Liebe zu ihrer Heimat ohne zur Schau getragenen Patriotismus leben. In der Gastronomie drückt sich diese Heimatverbundenheit dadurch aus, dass regionale Produkte Vorrang haben und keine falsche Weltläufigkeit vorgegaukelt werden muss. Unsere kulinarischen Tipps stehen am Ende keineswegs in Konkurrenz zu der unglaublichen Fülle von kunsthistorischen Schätzen, mittelalterlich gewachsenen Ortschaften oder einmaligen Fluss- und Naturlandschaften. Sie sind die perfekte Basis für einen erlebnisreichen Tag, ein entspanntes Wochenende oder einen ganzen Urlaub entlang einer der spannendsten Ferienstraßen Deutschlands.

Nirgendwo sonst in Deutschland  
ist das Mittelalter im Stadtbild  
so sichtbar wie in Rothenburg  
ob der Tauber.



## Zeit zu reisen und zu genießen

Wer die Romantische Straße in voller Länge von Nord nach Süd erkunden – befahren, erwandern oder erradeln – möchte, sollte Würzburg nicht nur als Startpunkt seiner Reisepläne wählen. Die ehrwürdige Residenzstadt ist so reich an Attraktionen und Kulturdenkmälern, hat Charme und Altstadtflair, dass man hier noch einiges andere erleben kann. Die Residenz, mit ihrem einzigartigen Treppenhaus und den berühmten Fresken von Giovanni Battista Tiepolo, ist UNESCO-Welterbe. Sehenswerte Barock- und Rokoko-Bauten schmücken auch die Straßen und fügen sich harmonisch in das dynamisch-jugendliche Leben der Studentenstadt Würzburg ein. Vom Zentrum des

städtischen Treibens ist es nur ein Katzensprung ins schöne Taubertal, auch bekannt für seine Frankenweine. Diese anmutige Flusslandschaft erstreckt sich über 120 Kilometer, umrahmt von Wald, Wiesen und Rebgräten, und schlängelt sich an Orten wie Tauberbischofsheim, Lauda-Königshofen, Bad Mergentheim, Röttingen oder Rothenburg ob der Tauber vorbei. Diese Orte bieten sich gleichfalls dazu an, Kulturschätze zu entdecken. Selbst kleinste Dorfkirchen beherbergen hier so manche kunsthistorische Kostbarkeit. Die Pracht von Schloss Weikersheim und seinem Versailles-ähnlichen Schlosspark etwa trifft einen in dieser ländlichen Gegend völlig unvermutet, ebenso die majestä-

tischen Burganlagen, die hier und dort über dem Tal thronen. In Wäldern und auf Fluren trifft man auf von Heiligen beschirmte Steinbrücken und Wegekreuze, die zum Innehalten einladen. Ein Schatzkästchen ist Rothenburg ob der Tauber: Das geschlossene mittelalterliche Stadtbild macht die Stadt in ihrer Gesamtheit zu einer architektonischen Kostbarkeit. Das hier beheimatete Kriminalmuseum sowie das Deutsche Weihnachtsmuseum sind in Europa einzigartig und einen Besuch wert.

Wer aktiv unterwegs ist, stößt im Taubertal auf eine der abwechslungsreichsten Rad- und Wanderregionen Deutschlands. Auf beschilderten Wegen werden Radfahrer und Spaziergänger bei sanftem Auf und Ab weder unter- noch überfordert. So genießt

man die Schönheit der Natur am besten und merkt schnell, dass das Liebliche Taubertal seinen Beinamen zu Recht trägt. Der Panoramaweg Taubertal folgt über weite Strecken der Romantischen Straße und führt in bequemen Etappen durch die Region.

### Schöner speisen

Überall ist zu spüren, dass das traditionelle Brauchtum eine große Rolle spielt und von allen Generationen gelebt wird. Beste Beispiele dafür sind die alljährlichen Ross- und Pferdemärkte, das Narrentreiben zu Fasnacht, die österlich geschmückten Brunnen, die Maifeste und Sonnwendfeiern sowie die bunten Krämer- und Bauernmärkte, wo vor allem die lokalen Spezialitäten und landwirtschaftlichen Produkte der Region ins Zen-



Festung Marienberg: nur unweit vom Würzburger Zentrum auf der linken Mainuferseite.



Bratzeit im fränkischen Weinland – und zum Anstoßen der Wein aus dem Bocksbeutel.

trum des Geschehens rücken. Zu den Aushängeschildern der fränkischen Küche gehören die Bratwürste. Sie werden aus Schweinefleisch gemacht und sind – neben Salz und Pfeffer – mit Majoran gewürzt. Vom Grill oder in der Pfanne gebraten, isst man sie im knusprigen »Weggla« oder mit Kraut. Beliebt sind auch die sogenannten »Blauen Zipfel«; hier werden die Würste in einem gewürzten Essigsud gegart. Die knusprigen Schweineschultern sind ebenfalls begehrt und heißen hier »Schäufela« (wegen des schaufelförmigen Schulterblatts). Eine Besonderheit ist noch der fränkische Sauerbraten: Die Soße wird gerne mit einem eingeweichten Lebkuchen gebunden und erhält dadurch seine unverwechselbar würzige Note. Daneben gibt es Spezialitäten wie das Taubertaler Landschwein aus

dem südlichen Taubertal, wo die Schweinezucht überwiegend beheimatet ist. Oder das »Boef de Hohenlohe«, ein historischer Begriff für das prächtige Mastvieh, das dort gedeiht.

Das Weinland Franken genießt Weltruf und blickt auf eine lange Tradition zurück. Es gibt die großen, alten Weine im klassischen Bocksbeutel und neue Weinideen junger Winzer. In Vinotheken, Restaurants oder direkt beim Winzer genauso wie bei den zahlreichen Weinfesten können sich die Gäste mit den hiesigen Sorten anfreunden. Allerdings verstehen sich die Franken auch aufs Bierbrauen. Man sagt sogar, dass sie die höchste Brauereidichte der Welt verzeichnen – was kaum bekannt ist. Es würde auch nicht zur Art der Franken passen, einen großen Rummel um einen Rekord zu machen.

## Sehenswertes in der Region

### ★ **Fürstlicher Falkenhof Schillingsfürst**

Auf Schloss Schillingsfürst hat die Haltung von Raubvögeln Tradition. Im Fürstlichen Falkenhof erhalten Besucher zweimal täglich (von April bis Oktober) die Möglichkeit, Bussarde, Falken, Adler, Uhus oder Geier aus nächster Nähe zu beobachten.  
[www.falkenhof-schillingsfuerst.de](http://www.falkenhof-schillingsfuerst.de)

### ★ **Herrgottskirche Creglingen**

Vor den Toren der Stadt steht die Herrgottskirche, die ihren Ruhm dem Marienaltar von Tilman Riemenschneider verdankt. Der bedeutendste Bildschnitzer seiner Zeit begann mit der Anfertigung seines Meisterwerks aus Lindenholz zu Beginn des 16. Jahrhunderts. Der Altar mit Marias Himmelfahrt und einer Gruppe Aposteln zu ihren Füßen misst beachtliche 9 x 4 Meter.  
[www.herrgottskirche.de](http://www.herrgottskirche.de)

### ★ **Käthe Wohlfahrts Weihnachtsdorf**

Pyramiden, Krippen, Räucher-männchen, Nussknacker oder Christbaumkugeln: In Rothenburg ob der Tauber kann man

rund ums Jahr in Weihnachtsstimmung kommen. Dafür sorgen um die 30 000 handwerkliche Meisterstücke und Deko-Artikel aus Käthe Wohlfahrts Weihnachtsdorf.  
[www.wohlfahrt.com](http://www.wohlfahrt.com)

### ★ **Schloss Weikersheim**

Das Renaissanceschloss war 400 Jahre lang Sitz der Grafen und Fürsten von Hohenlohe. Das Innere ist nahezu vollständig erhalten geblieben. Höhepunkt ist der prachtvolle Rittersaal mit seinem Prunkkamin. Der Schlossgarten mit unzähligen Statuen und Blumenarrangements steht Besuchern zum Lustwandeln offen.  
[www.weikersheim.de](http://www.weikersheim.de)

### ★ **Würzburger Residenz**

Sie ist UNESCO-Welterbe und zählt zu den prächtigsten Fürstenhöfen ihrer Art. Berühmtes Highlight ist das Treppenhaus, ein Meisterwerk der Architektur und Malerei des Barock. Kopf hoch, und man erblickt, den »Himmel«, das größte Deckenfresko der Welt. Geschaffen hat es der italienische Meister Giovanni Battista Tiepolo.  
[www.residenz-wuerzburg.de](http://www.residenz-wuerzburg.de)

01

## Weinhaus Schnabel

Würzburg

Im Weinhaus Schnabel, einem 1899 gegründeten Familienbetrieb, versteht man sich auf fränkische Spezialitäten wie Blaue Zipfel (Würste in süß-saurem Essigsud mit Zwiebeln und Wurzelwerk), geschnitztes Kalbsherz oder die hausgemachte Blausudszölze. Auch Bauernseufzer (warme geräucherte Bratwürste) kommen hier auf den Tisch, deren Verzehr angeblich in etwa so lange dauert wie der Seufzer eines fränkischen Bauern über das schlechte Wetter. Berühmt ist das Sauerrahmschnitzel nach einem um das Jahr 1900 entstandenen

Rezept der kreativen Mitbegründerin und ersten Lokalchefin Agnes Schnabel. Bis heute lassen sich die Gäste gern in der heimeligen Gaststube verwöhnen.

Ausgesuchte Winzer liefern über 25 hochklassige Weine, für das Bier sorgen die Würzburger Hofbräu und die Mönche des oberbayerischen Klosters Andechs.

**Wo:** Haugerpfarrgasse 10,  
Tel. 09 31/5 33 14

**Wann:** Di–Sa 10.30–24,  
So 10.30–14 Uhr

**Web:** [www.weinhaus-schnabel.de](http://www.weinhaus-schnabel.de)

**Karte:** B I und c 2

02

## Restaurant Kuno 1408

Würzburg

Kuno vom Rebstock, ein Sprössling des gleichnamigen Rittergeschlechts, das im späten Mittelalter großen politischen Einfluss in Würzburg hatte und zahlreiche Weinberge und Güter besaß, war laut einer Urkunde aus dem Jahr 1408 einer der ersten Besitzer des Hofes zum Rebstock. Heute ist nach ihm eines der besten Restaurants Deutschlands benannt: Im »Kuno 1408« macht Sternekoch Bernhard Faust selbst den verwöhntesten

Feinschmecker glücklich. Mit seiner avantgardistischen Gourmetküche sorgt er für modernen Glanz in Frankens Gastroszene. Seine wahlweise vier- bis sechsgängigen Menüs garantieren kulinarische Überraschungen.

**Wo:** Neubaustr. 7,  
Tel. 09 31/3 09 30

**Wann:** Di–Sa 18–22 Uhr  
(Betriebsferien 1. Aug. – 2. Sept.)

**Web:** [www.restaurant-kuno.de](http://www.restaurant-kuno.de)

**Karte:** B I und b 3



# Weingut am Stein mit Restaurant Reiser

03

Würzburg

Das in fünfter Generation von Sandra und Ludwig Knoll geführte Weingut liegt inmitten einer der bekanntesten deutschen Weinbaulagen, dem Würzburger Stein. Die Rebfläche ist in Silvaner, Burgunder und Riesling unterteilt; hinzukommen Neuzüchtungen der Sorten Rieslaner, Müller Thurgau, Bacchus und Scheurebe – alles Ökoweine. Ein Höhepunkt im Jahresverlauf ist das Hoffest im Juli, für das zwölf Tage lang Live-Bands auftreten. Im Jahr 2002 übernahm Sternekoch Bernhard Reiser das Restaurant im Weingut und machte 2013 Michael Hüsken zu seinem Stellvertreter, der sich zuvor im stylischen »Luce d’Oro« auf Schloss Elmau seinen ersten Stern erkocht hatte. Ihr gemeinsames Credo lautet: »Erlaubt ist, was schmeckt.« Reiser ist zudem Ernährungscoach der deutschen Damen-Fußballnationalmannschaft; in seiner interaktiven Fernsehshow »Frag den Reiser. Die XXXL-Kochshow« geht es um Genuss und Gesundheit.

**Wo:** Mittlerer Steinbergweg 5, Tel. 09 31/2 58 08 (Weingut),  
Tel. 09 31/28 69 01 (Restaurant)

**Wann:** Mo–Fr 14–20 (Jan–März 14–18), Sa 10–17 (Jan–März 10–14) Uhr  
(Weingut); Mo–Sa ab 17.30 Uhr (Restaurant)

**Web:** [www.weingut-am-stein.de](http://www.weingut-am-stein.de), [www.der-reiser.de](http://www.der-reiser.de)

**Karte:** B I und b I



04

## Fischbar zum Krebs

Würzburg

Anders als der Name vermuten ließe, ist »Krebs« nicht die Spezialität dieser Fischbar, sondern der Name des Bootes, auf dem man die hier kreierte Fischimbisse verzehren kann. Zuvor diente der knallrote Kutter (Baujahr 1929) viele Jahre lang der Technischen Universität München als Kontrollboot. Kurz vor der Verschrottung übernahm Christian Schätzl den altersschwachen Kutter und verwandelte ihn mit viel Liebe in eine authentische Fischbar. Seitdem

frequenzieren Spaziergänger und Studenten den wackeligen Steg, um sich die herzhaften Lachs- und Heringsbrötchen sowie die frittierten Meeresfische schmecken zu lassen. Gespeist wird am Stehtisch oder auf einer Bank an der Uferpromenade mit Blick auf das Treiben am Main.

**Wo:** Mainkai

**Wann:** April–Okt. tägl. 15–22 Uhr

**Web:** [www.facebook.com/FischbarZumKrebs/](http://www.facebook.com/FischbarZumKrebs/)

FischbarZumKrebs/

**Karte:** B 1 und b 2

05

## Staatlicher Hofkeller

Würzburg

Im Jahr 1719 bekam der Barockbaumeister Balthasar Neumann den Auftrag, eine neue Residenz in Würzburg zu errichten. In diesem Zusammenhang sollte er ausdrücklich auch einen »vorzüglichen Weinkeller« einplanen – so entstand nicht nur eine der bedeutendsten, heute zum Welterbe der UNESCO zählenden Barockanlagen nördlich der Alpen, sondern zugleich einer der schönsten Weinkeller der Welt. Kernstück der beeindruckenden 4557 Quadratmeter großen historischen Gewölbe mit ihren 891 Meter langen und bis zu sechs Meter hohen Gängen, in denen heute rund 600 000 Liter Wein lagern, ist der Stückfasskeller, in dem 100 kleine »Stückfässer« aufbewahrt werden (»Stück« ist eine alte fränkische Maßeinheit – ca. 1200 Liter – für Holzfässer). Berühmt sind die drei riesigen, im Jahr 1784 erbauten »Beamtenweinfässer«, aus denen einst der flüssige Teil des Solds der Hofbediensteten floss. An die Geschichte des Dreißigjährigen Krieges erinnert das legendäre »Schwedenfass«: 1631 wollten die Würzburger ihren Jahrtausendjahrgang von 1540 vor den anrückenden schwedischen Truppen in Sicherheit bringen und vergruben ihn im Wald. 1684

ließ man für das gerettete Gut ein neues Fass bauen – das Schwedenfass. Unter Ludwig II. wurde der Wein in Flaschen abgefüllt und versteigert, um den Bau der königlichen Märchenschlösser zu finanzieren.

Die Geschichte des Weinguts ist übrigens wesentlich älter als die historischen Gewölbe: Daran erinnert ein unterirdischer Geschichtstunnel, der dem Besucher auf dem Weg vom nördlichen in den südlichen Weinkeller dessen Anfänge im Gründungsjahr 1128 ebenso vor Augen führt wie die weitere Entwicklung vom Bischöflichen, Fürstbischöflichen, Königlich-Bayerischen bis zum Staatlichen Hofkeller Würzburg. Das Kellerlabyrinth des Staatlichen Hofkellers ist auch ein geeigneter Ort für Veranstaltungen aller Art, ob Führungen für Gruppen, Wein- und Filmfeste, Weinproben, internationale Weinpräsentationen oder die verschiedensten kulinarischen Events.

**Wo:** Residenzplatz 3,  
Tel. 09 31/30 50 90

**Wann:** Vinothek Mo–Fr 9–18, Sa  
10–16 (April–Dez.) bzw. 10–14  
(Jan.–März), So geschlossen

**Web:** [www.hofkeller.de](http://www.hofkeller.de)

**Karte:** B 1 und d 3

06

## Weingut Bürgerspital und Weinstuben Würzburg

Es gibt viele traditionsreiche Spitzenweingüter in Franken. Doch nur das Bürgerspital darf sich »Wiege des Bocksbeutels« nennen. Die heutige Form geht auf ein offizielles Dokument aus dem Bürgerspital zurück. 1728 beschloss der Würzburger Stadtrat, dass die besten Weine des städtischen Bürgerspitals in dieses fränkische Flaschenoriginal gefüllt werden sollten. Das Weingut selbst ist Teil der Stiftung Bürgerspital zum Heiligen Geist. Mit jeder verkauften Flasche Wein wird das soziale Engagement der Stiftung unterstützt. Küchenchef

Alexander Wiesenegg hat nach seinen Wanderjahren bei Spitzenköchen wie Heinz Winkler und Alfons Schuhbeck in den Bürgerspital-Weinstuben seine eigene Handschrift entwickelt. Im Juni lädt die Familie Wiesenegg zum zehntägigen Hofschoppenfest.

**Wo:** Theaterstr. 19,  
Tel. 09 31/35 28 80

**Wann:** Weingut Mo 9–18, Di–Sa  
9–24, So 11–24, Weinstuben tägl.  
10–24 Uhr

**Web:** [www.buergerspital-weinstuben.de](http://www.buergerspital-weinstuben.de)

**Karte:** B 1 und c 2

07

## Städtisches Rebgut Edelberg Tauberbischofsheim

Seit 1934 gibt es dieses von den Becksteiner Winzern bewirtschaftete Weingut. Auf neun Hektar Rebfläche werden nicht weniger als sieben verschiedene Rebsorten angebaut: Besser lässt sich die Vielfalt der hiesigen Weine (Silvaner, Weißer Burgunder, Riesling, Grauer Burgunder, Gewürztraminer, Schwarzriesling und Müller-Thurgau) nicht demonstrieren. Sie werden u. a. in Bocksbeutel abgefüllt – seit 1728 Herkunftsgarant für den echten

Frankenwein. Verkostungen mit Sorten aus dem städtischen Rebgut sind im Keller des Kurmainzischen Schlosses möglich. 2011 wurde der pädagogische Weinlehrpfad neu gestaltet. Bei einer Führung können Besuchergruppen die spezifischen Merkmale genauer kennenlernen.

**Wo/Wann:** Informationen bei der  
Tourist-Info, Tel. 0 93 41/8 03 33

**Web:** [www.tauberbischofsheim.de](http://www.tauberbischofsheim.de)

**Karte:** A 2



08

## Distelhäuser Brauerei

Tauberbischofsheim

Das Taubertal ist für seine Weinvielfalt bekannt. Aber die 2014 als Brauerei des Jahres ausgezeichnete Distelhäuser Brauerei beweist, dass auch die Sortenvielfalt des Bieres der des Weines in nichts nachstehen muss. Zum Sortiment der im Tauberbischofsheimer Stadtteil Distelhausen ansässigen Brauerei (mit Brauhaus) gehören mehr als 21 verschiedene Bierspezialitäten – da ist für jeden Geschmack etwas dabei. Verwendet werden nur die besten Zutaten aus der Region. Die Grundelemente Wasser, Gerste und Weizen stammen aus dem Taubertal, die Hefe wird in der Brauerei selbst herangeführt. Damit bringen die Brauer zum einen ihre Heimatverbundenheit zum Ausdruck und leisten zum anderen einen wichtigen Beitrag zur regionalen Bierkultur. Die meistgebraute Biersorte in Distelhausen ist übrigens das Pils, aber auch Spezialabfüllungen wie das dunkle Landbier, das unfiltrierte Kellerbier oder das Hefeweißbier erfreuen den Kenner. Kreativität beweist die Brauerei mit neuen Sorten wie einem Classic Porter oder einem India Pale Ale.

**Wo:** Grünsfelder Str. 3, Tel. 0 93 41/80 58 20

**Wann:** (Brauhaus) tägl. ab 11 Uhr

**Web:** [www.distelhaeuser.de](http://www.distelhaeuser.de), [www.alte-fuellerei.de](http://www.alte-fuellerei.de)

**Karte:** A 2