



Du schmeckt's

GASTSTÄTTEN, BIERGÄRTEN
UND REGIONALE SPEZIALITÄTEN

Don schmeckt's!

GENIESSER-LANDKREIS ROTH

Mit allen Sinnen genießen – nach der Radtour ein erfrischendes Bier unter Kastanien, eine fränkische Brotzeit bei der Wanderung, der Kirschkuchen fast direkt vom Baum, frischer Salat aus dem Bauern-Garten, das Schäuferle, der Klassiker der fränkischen Küche schlechthin, fränkische Bratwurstvielfalt oder ein Cocktail an der Strandbar. Der Landkreis Roth steht für kulinarische Vielfalt und Genuss für jeden Geschmack. In dieser Broschüre möchten wir Ihnen einen kleinen Vorgeschmack auf unsere fränkischen Gaumenfreuden geben. Am selber Ausprobieren führt aber kein Weg vorbei: Unsere Gasthäuser, Restaurants und Biergärten heißen Sie herzlich willkommen!



ZEICHENERKLÄRUNG



Ofenfrische
Schäuferle



Hausgemachte
Kuchen



vegetarisch
freundliches
Wirtshaus



vegan
freundliches
Wirtshaus



gemütlicher
Biergarten



Hausgemachte
Wurstwaren



Schlacht-
schüssel



Hochzeit
feiern

DIE BROSCHÜRE ZUM GENUSS!

Diese Broschüre zeigt Ihnen Gaststätten im Landkreis Roth, die unter dem Siegel „original regional“ fränkische Küche mit Produkten aus der Region anbieten. Wo kann ich ein fränkisches Schäuferle genießen? Welches Gasthaus hat Räumlichkeiten für Feiern und Veranstaltungen? Wo lädt ein Biergarten zur gemütlichen Brotzeit ein? Wer bietet vegetarische oder vegane Küche an? Diese und viele weitere Informationen zeigt Ihnen der erste Teil dieser Broschüre. Im zweiten Teil finden Sie das kulinarische ABC des Landkreises mit vielen Informationen zu Apfel, Bratwurst und Co.



„ORIGINAL REGIONAL“ – WAS IST DAS?

Die Gaststätten im ersten Teil dieser Broschüre sind Partner der Kampagne „original regional“ des Landkreises Roth. Sie stehen für die regionale fränkische Küche und verarbeiten für ihre Gerichte regionale und saisonale Produkte. Die Palette reicht von deftig bis raffiniert. Die Betriebe setzen sich dafür ein, ein stärkeres Bewusstsein für regionale Wirtschaftskreisläufe in der Öffentlichkeit zu verankern und durch ihre Produktionsweisen den Fortbestand der Kulturlandschaft in der Region zu fördern.



**original
regional**
aus dem
landkreis roth

Nr.	„original regional“ Gaststätten im Landkreis Roth	Seite
1	Hotel Burg Abenberg	6
2	Landhaus Kaiser	6
3	Die Pflugsmühle	7
4	Gasthof „Zum goldenen Lamm“	8
5	Gasthaus Altenfelden	8
6	Gasthof Endres	9
7	Gasthaus Großberger „Zum grünen Tal“	10
8	Bürgerhaus zur Krone	10
9	Gasthaus Riepl	11
10	Hotel, Restaurant & Camping „Bauer-Keller“	12
11	Gasthaus Gmelch	12
12	Gasthaus zu den drei Linden	13
13	Gasthaus Rathmann	13
14	Gutmann Zur Post	14
15	Gasthof Bögl	14
16	Sindersdorfer Hof	15
17	Landgasthof Fuchsmühle	15
18	Gasthaus „Zum grünen Tal“	16
19	Landgasthof Zwick	17
20	Landgasthof Krug	18
21	Gasthaus Bierlein	19
22	Gaststätte „Zum Döllinger“	20
23	Hotel Gasthof Raab Inspektorsgarten	21
24	Hotel & Restaurant Der Schwan	22
25	Gastwirtschaft „Lang Marie“	23
26	Gasthof & Hotel „Bayerischer Hof“	24
27	Gasthof „Wittelsbacher Hof“	25
28	Café-Restaurant „Zum Hochreiter“	26
29	Gasthaus/Pension „Zur frischen Quelle“	27
30	Blumenthal	27
31	Schlossschänke Eysölden	28
32	Gasthaus zur Linde	29
33	Gasthof Winkler „Zum goldenen Ochsen“	30
34	Gasthaus zum Löwen – Gerberwirt	31
35	St. Wolfgang Stuben	32
36	Werzingerhof Wernfels	36

Brauereien im Landkreis Roth

A	Stadtbrauerei Spalt	39
B	Pyraser Landbrauerei	40
C	Brauerei Gundel	41

1 HOTEL BURG ABENBERG



Burgstraße 16
91183 Abenberg
Tel. 09178 982990
info@burgabenberg.de
www.burgabenberg.de



Im Hotel Burg Abenberg, mit dem Restaurant „MundArt“ (40 Plätze), der dazugehörigen Hausbar und der schönen Terrasse mit freiem Blick in den Burginnenhof und Schottenturm**** freuen wir uns darauf, Sie mit unserer modern-regionalen und internationalen Küche verwöhnen zu dürfen. Genießen Sie den ganz besonderen Charme der geschichtsträchtigen Burg mit dem schönen Rosengarten für Familienfeiern, Hochzeiten oder Firmenevents - im rustikalen Gewölbekeller, im stilvollen Kaminzimmer zum Candle-Light-Dinner oder im großzügigen Stilla-Saal.

FEIERN

Gesamtkapazität: 230 Plätze
Nebenräume: 120/50 Plätze
Terrasse: 40 Plätze

GENUSSTIPP
jeden Sonntag
ofenfrische Schaufele,
hausgemachtes Eis
und Sorbet

2 LANDHAUS KAISER



Windsbacher Straße 32
91183 Abenberg
Tel. 09178 9980890
info@kaiser-landhaus.de
www.kaiser-landhaus.de



Am Fuße der 1000-jährigen Burg laden wir Sie zu einem erholsamen Aufenthalt in unser Landhaus ein.

Gerne verwöhnen wir Sie in unserem Familienbetrieb in 3. Generation in unserem neu erbauten Gasthof mit fränkischer, regionaler und saisoneller Küche und heißen Sie in einem unser 15 Hotelzimmer in unserem Gästehaus recht herzlich Willkommen.

FEIERN

Gesamtkapazität: 40 Plätze
Biergarten: 40 Plätze

3 DIE PFLUGSMÜHLE



Pflugsmühle 1b
91183 Abenberg-Pflugsmühle
Tel. 09873 97980
info@pflugsmuehle.de
www.pflugsmuehle.de



In der Pflugsmühle genießen Gäste frische, saisonale Gerichte und regionale Spezialitäten inmitten idyllischer Natur. Ob im sonnigen Biergarten, im lichtdurchfluteten Wintergarten oder in der historischen Scheune – jeder Bereich bietet ein einzigartiges Ambiente. Ergänzt wird das kulinarische Erlebnis durch eine feine Auswahl an europäischen Weinen. Die Verbindung von traditioneller Gastlichkeit, Qualität und Atmosphäre macht die Pflugsmühle zu einem Ort, an den man gerne wiederkehrt, um unvergessliche Genussmomente zu erleben.

FEIERN

Gesamtkapazität: 130 Plätze
Scheune: 90 Plätze
Wintergarten: 40 Plätze
Biergarten: 310 Plätze

GENUSSTIPP
Fleisch und Wurst-
spezialitäten, sowie
Gemüse und Eis aus
der Region,
Hausgemachtes
Pflugsmühler Brot



4

GASTHOF „ZUM GOLDENEN LAMM“



Ebenried 121
90584 Allersberg
Tel. 09179 5562
info@zum-goldenen-lamm.de
www.zum-goldenen-lamm.de



Tradition und heutige Ansprüche zu verbinden ist uns ein besonderes Anliegen. Seit über 150 Jahren befindet sich unser Gasthof in Familienbesitz. Lassen Sie sich von unserer gutbürgerlichen Küche verwöhnen. Unser ständig wechselndes Speisenangebot mit fränkischen, oberpfälzischen und saisonalen Gerichten wird auch Sie nicht enttäuschen. Wo immer es möglich ist, verwenden wir Produkte aus der Region. Denn nur „Frisch“ kommt auf den Tisch – und das zu bodenständigen Preisen.

FEIERN

Gesamtkapazität: 210 Plätze
Nebenräume: 60/30 Plätze
Biergarten: 70 Plätze

GENUSSTIPP

Steckerlfisch vom
Holzkohlegrill,
Karpfen

5

GASTHAUS ALTENFELDEN



Altenfelden 9
90584 Allersberg
Tel. 09176 1637
welkerdieter@t-online.de



Fußläufig vom Bahnhof Rothsee gelegen, lädt der Gasthof mit großem Biergarten ein. Genießen Sie herzliche Gastfreundschaft und regionale Spezialitäten wie Schäuferle, Reh und Wildschwein, Karpfen und Forellen.

FEIERN

Gesamtkapazität: 75 Plätze
Nebenraum: 25 Plätze
Biergarten: 70 Plätze

GENUSSTIPP

Reh, Wildschwein,
Karpfen, Forellen

6

GASTHOF ENDRES



Göggelsbucher Hauptstr. 27
90584 Allersberg-Göggelsbuch
Tel. 09174 9052
info@gasthof-endres.de
www.gasthof-endres.de



Gemütliches Gasthaus mit Gästehaus, seit über 400 Jahren in Familienbesitz. Auch für Familienfeiern und sonstige Veranstaltungen geeignet.

Abwechslungsreiche Gerichte – vor allem fränkische und regionale Spezialitäten aus eigener landwirtschaftlicher Produktion. Karpfen aus den eigenen Weihern.

Hauseigene Schlachtung von eigenen Strohschweinen, Damwild, Rotwild und Karpfen

Freundliche und komfortable Gästezimmer –

Standard & Komfort und Ferienwohnungen im Gästehaus

FEIERN

Gesamtkapazität: 100 Plätze
Gaststube: 60 Plätze
Wintergarten: 40 Plätze

GENUSSTIPP

Damwild und Rotwild
aus eigener Zucht,
eigene Strohschweine,
Saisonal Spargel,
Pfifferlinge, Gans,
Ente, Karpfen

Schlachtschüssel
jeden Freitag ab 11 Uhr



7

GASTHAUS GROSSBERGER „ZUM GRÜNEN TAL“



Untersteinbach 4
91166 Georgensgmünd
Tel. 09172 2618
www.gasthaus-grossberger.de



Unser Familienbetrieb in der 5. Generation unter der Leitung von Küchenmeister Stefan Großberger bietet Wildspezialitäten aus eigenem Gehege und Revier, von September bis April Karpfen aus eigenen Weihern sowie hausgemachte Wurstwaren. Die Speisekarte ist geprägt von wechselnden, saisonalen und regionalen Gerichten, die man im Sommer auch im gemütlichen Biergarten genießen kann.

FEIERN

Gesamtkapazität: 75 Plätze
Nebenräume: 45/30 Plätze
Biergarten: 60 Plätze

GENUSSTIPP
Wild, Karpfen,
hausgemachtes Eis
und Wurstwaren

8

BÜRGERHAUS ZUR KRONE



Bahnhofstraße 1
91166 Georgensgmünd
Tel. 09172 663353
www.restaurant-zur-krone.info



Wir sind ein barrierefreies Gasthaus im idyllischen Georgensgmünd und freuen uns, unsere Gäste in unserer Gaststube, unserem kleinen Biergarten oder in unseren Nebenräumen mit Platz für bis zu 120 Personen zu verwöhnen.

Wir achten sehr auf die Auswahl unserer Lebensmittel und bieten Ihnen eine leckere, liebevoll zubereitete, marktfrische Küche an, welche durch eine täglich wechselnde Tageskarte sowie gut sortierte saisonale Angebote vom fränkischen Karpfen und Spargel aus der Region ergänzt wird.

FEIERN

Gesamtkapazität: 200 Plätze
Nebenräume: 120/50 Plätze
Biergarten: 33 Plätze

GENUSSTIPP
Karpfen, Spargel,
heimisches Wild

9

GASTHAUS RIEPL



Hauslach 4
91166 Georgensgmünd
Tel. 09172 663382
info@metzgerei-riepl.de
www.metzgerei-riepl.de



Das Gasthaus Riepl in Hauslach bei Georgensgmünd ist ein echter Familienbetrieb. Wir verwöhnen Sie mit Erzeugnissen aus der eigenen Metzgerei. Unter anderem bieten wir regelmäßig Schlachtschüssel mit eigenen, frischen Erzeugnissen an. Wir würden uns freuen, Sie in unserem gemütlichen Gasthaus mit historischem Flair begrüßen zu können. Geöffnet immer dienstags ab 17:00 Uhr.

FEIERN

Gesamtkapazität: 70 Plätze
Nebenraum: 40 Plätze
Biergarten: 50 Plätze

Schlachtschüssel
jeden letzten Dienstag
im Monat

10

HOTEL, RESTAURANT & CAMPING „BAUER-KELLER“



Kraftsbucher Straße 1
91171 Greding
Tel. 08463 64000
inf@hotel-bauer-keller.de
www.hotel-bauer-keller.de



Nehmen Sie Platz in unserem gemütlichen Restaurant und lassen Sie sich von Küchenchef Michael Bauer mit Team kulinarisch verwöhnen. Unsere weit über die Grenzen Gredings hinaus bekannte und gute Küche bietet Ihnen eine reichhaltige Auswahl an fränkischen und bayerischen Spezialitäten, sowie eine Vielfalt an kulinarischen Köstlichkeiten. Bei sonnigem Wetter laden wir Sie herzlich dazu ein, auf unserer Panoramaterrasse unter alten Kastanienbäumen zu speisen.

RUHETAG
Montag

FEIERN
Gesamtkapazität: 160 Plätze
Nebenräume: 80/18 Plätze
Biergarten: 60 Plätze

GENUSSTIPP

Ganzjährig fangfrische Forellen und Saiblinge,
von September bis April
frische Karpfen

11

GASTHAUS GMELCH



Sommerleite 2
91171 Greding-Heimbach
Tel. 08463 318
info@gasthaus-gmelch.de
www.gasthaus-gmelch.de



Unser Gasthaus mit Biergarten liegt im idyllischen Heimbachtal bei Greding. Wir bieten Ihnen fränkische Spezialitäten, Schäuferle und selbst hergestellte Brotzeiten an. Schlachtschüssel – freitags auf Anfrage! Dazu gibt es unser im Holzofen nach altem Rezept selbstgebackenes Bauernbrot. Frische gebackene Forellen aus unseren Forellenteichen erfreuen sich großem Zuspruch. Saisonabhängig gibt es Gans- und Entenbraten, Lamm-, Angusrind, Wildgerichte, Karpfen. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

FEIERN
Gesamtkapazität: 77 Plätze
Nebenraum: 35 Plätze
Biergarten: 75 Plätze

GENUSSTIPP

Holzofen-Bauernbrot nach altem Familienrezept, Frische Forellen aus unseren Forellenteichen, Brotzeit

Schlachtschüssel
jeden 2. und 4. Freitag
im Monat. Anmeldung
erforderlich.

12

GASTHAUS „ZU DEN DREI LINDEN“



Rudletzholtz 5
91180 Heideck
Tel. 09177 329
info@zudendreilinden.de
www.zudendreilinden.de



Mitten im idyllischen Dörfchen Rudletzholtz bei Heideck liegt das Gasthaus „Zu den drei Linden“. Ein schmuckes Haus mit neugebauter Terrasse und einer gemütlichen Wirtsstube.

Auf der Speisekarte findet man eine tolle Auswahl an fränkischen Spezialitäten und saisonalen Gerichten: Karpfen aus Weiher der Umgebung. Spargel aus Liebenstadt und Wild aus dem eigenen Revier. Zusätzlich gibt es eine große Auswahl an Burgern – hausgemacht und sehr beliebt.

FEIERN

Gesamtkapazität: 230 Plätze
Nebenräume: 100/50 Plätze
Biergarten: 100 Plätze

GENUSSTIPP

jeden Abend ab 17:00 Uhr Burger Bärlauch, Spargel, September bis April Karpfenspezialitäten, Wild

13

GASTHAUS RATHMANN



Laffenau 6
91180 Heideck
Tel. 09177 326
info@gasthaus-rathmann.de
www.gasthaus-rathmann.de



Willkommen im Gasthaus Rathmann

Im Heidecker Ortsteil Laffenau erwartet Sie unser gemütliches, modern eingerichtetes Gasthaus mit Platz für bis zu 90 Gäste. Bei schönem Wetter lädt die großzügige Sonnenterrasse zum Verweilen ein.

Feiern daheim?

Unser Partyservice bringt Ihnen beste fränkische Küche direkt nach Hause – regional, zuverlässig und lecker.

Tradition & Qualität

Wir – Heike und Arndt Rathmann – führen unser Gasthaus seit über 20 Jahren mit Leidenschaft und persönlichem Einsatz.

FEIERN

Gesamtkapazität: 90 Plätze
Nebenräume: 50 Plätze
Biergarten: 60 Plätze

GENUSSTIPP

Saisongerichte: Spargel, Bärlauch, Wild, Karpfen

14

GUTMANN ZUR POST



Marktstraße 8
91161 Hilpoltstein
Tel. 09174 47950
info@gutmann-zur-post.de
www.gutmann-zur-post.de



In unserem lauschigen Innenhof finden Sie einen der schönsten Biergärten in Hilpoltstein. Falls das Wetter nicht mitspielt, lässt es sich in unseren Kulturstadt ausweichen. Wer bei uns im Sommer vespern will, kann sich mit blauen Zipfeln, hausgemachter Bratensülze, Stadtwurst mit Musik, Bayerischem Wurstsalat und Bratwurstgehack als Fränkische Tapas-Versionen verwöhnen lassen.

FEIERN

Gesamtkapazität: 260 Plätze
Nebenräume: 100/100/40/20 Plätze
Biergarten: 100 Plätze

GENUSSTIPP
Schäufele an Sonn- und Feiertagen
Fränkische Tapas und Spareribs
in den Sommermonaten

15

GASTHOF BÖGL



Zwingerstraße 8
91161 Hilpoltstein
Tel. 09174 1205
info@gasthof-boegl.de
www.gasthof-boegl.de



Im Herzen des fränkischen Seenlandes und nur zwei Kilometer vom Rothsee entfernt, befindet sich im historischen Stadtkern der Burgstadt Hilpoltstein der Gasthof Bögl. Das Fachwerkhaus blickt auf eine lange und bewegte Geschichte zurück. Der Betrieb wird seit 1827 in der 6. Generation von der Familie Lehner geführt. Von 1548 bis 1569 wurden die Räumlichkeiten als Schmiede genutzt. Ab 1572 befand sich in den Räumen eine Bäckerei. Erst zu Ende des 17. Jahrhunderts wurde das Haus zu einem Gasthof. Im Jahr 2012 wurden die Restaurationsräume komplett renoviert. Im Jahr 2015 wurde ein neues Gästehaus eröffnet.

FEIERN

Gesamtkapazität: 50 Plätze
Biergarten: 20 Plätze

16

SINDERSDORFER HOF



Sindersdorf 26
91161 Hilpoltstein
Tel. 09179 6256
hotel@sindersdorferhof.de
www.sindersdorferhof.de



Genießen Sie die familiäre Geborgenheit in unseren gemütlich eingerichteten Gaststuben! Nehmen Sie Platz und freuen Sie sich an den frischen, leckeren Gerichten aus regionaler und internationaler Küche. Natürlich gehört zu einem köstlichen Essen auch ein passendes Getränk! Bier- und Weinliebhaber finden in unserer breit angelegten Karte süffige Biere von der heimischen Brauerei und edle, für Sie ausgewählte Weine.

FEIERN

Gesamtkapazität: 100 Plätze
Nebenräume: 40 Plätze
Terrasse: 25 Plätze

GENUSSTIPP
je nach Saison
Spargel, Wild,
Pfifferlinge, Gans,
Karpfen

17

LANDGASTHOF FUCHSMÜHLE



Fuchsmühle 1
91161 Hilpoltstein
Tel. 09174 9385
info-fuchsmuehle@t-online.de
www.fuchsmuehle.de



Das Hauptgebäude des ehemaligen Mühlenanwesens wurde zusammen mit der Kapelle im Jahre 1742 erbaut. Damals war die Fuchsmühle als Perle unter den landwirtschaftlichen Betrieben überall im Landkreis bekannt. Bis weit in die 50er Jahre hinein reisten Erholungssuchende bis aus dem Nürnberger Raum zum Fuchsmühlweiher. 1952 wurde ein gastronomischer Betrieb eingerichtet. 2010 wurden 4 großzügige Fremdenzimmer gebaut. Seit Juni 2011 führt Familie Schönfelder-Müller diesen schönen Landgasthof.

FEIERN

Gesamtkapazität: 100 Plätze
Nebenräume: 65/35 Plätze
Biergarten

GENUSSTIPP
Karpfen, Wild,
Pfifferlinge und Spargel

Schlachtschüssel
jeden 3. Donnerstag
im Monat

18

GASTHAUS „ZUM GRÜNEN TAL“



Poppenreuth 5
91126 Kammerstein
Tel. 09122 2285
gasthaus.vitzthum@t-online.de
www.gasthaus-vitzthum.de



Gemütliches Gasthaus in ruhiger Lage mit Biergarten, Kinderspielfeld und eigenem Damwildgehege. Mit viel Liebe wird in unserem traditionellen Familienbetrieb stets alles frisch für Sie zubereitet. Wir bieten Ihnen eine reichhaltige gutbürgerliche Küche mit wechselnden Wildgerichten aus Gehege und eigener heimischer Jagd an. In den sogenannten „R-Monaten“ gibt es bei uns auch unsere bekannt guten Karpfen. Freuen dürfen Sie sich auch über fränkische Spezialitäten aus eigener Schlachtung, zum Verzehr für zu Hause oder als Brotzeit im Biergarten.

FEIERN

Gesamtkapazität: 95 Plätze
Nebenraum: 45 Plätze
Biergarten: 90 Plätze

GENUSSTIPP

Karpfen in den
„r“-Monaten,
Wildgerichte,
ofenfrische Schäuferle

Schlachtschüssel
alle 14 Tage in den
geraden Wochen



19

LANDGASTHOF ZWICK



Heilsbronn Straße 3
Rudelsdorf
91126 Kammerstein
Tel. 09871 368
info@landgasthaus-zwick.de
www.landgasthaus-zwick.de
info@eventscheune-zwick.de
www.eventscheune-zwick.de



Mit viel Liebe wird in unserem traditionellen Familienbetrieb alles selbstgemacht und stets frisch für Sie zubereitet. Genießen Sie unsere regionale Küche in der urigen Gastwirtschaft oder im Sommer in unserem gemütlichen Biergarten. Unsere liebevoll restaurierte Scheune bietet einen außergewöhnlichen Rahmen für jede Feier, ob Hochzeiten, Geburtstage oder Firmenfeiern – in unserer Eventscheune richten wir jedes Fest nach Ihren Wünschen aus. Auf Ihr Kommen freut sich Familie Seitzinger und Team!

FEIERN

Gesamtkapazität: 240 Plätze
Gastraum: 38 Plätze
Nebenzimmer: 22
Saal: 150
Eventscheune: 130
Biergarten: 150 Plätze

GENUSSTIPP

**Jeden Donnerstag
Burger**

Schlachtschüssel
alle 14 Tage Donnerstags
in ungeraden
Kalenderwochen



20

LANDGASTHOF KRUG



Fichtenweg 1
Dechendorf
91189 Rohr
Tel. 09876 9595, 0171 9908817
info@landgasthof-krug.de
www.landgasthof-krug.de



Wir, die Familie Braun vom Landgasthof Krug in Dechendorf sind ein Familienbetrieb in 5. Generation. Unser Landgasthof liegt wunderschön am Rande des Dechenwaldes. Die Goldschlägerstadt Schwabach erreichen Sie mit dem Auto in 10 Minuten. Schlemmen Sie in unseren gemütlichen Stuben fränkische Spezialitäten und genießen Sie dazu ein kühles Pyraser Landbier. Wir verwenden ausschließlich regionale Produkte. Unser Hauptaugenmerk liegt bei unseren Strohschweinen von der Bruder-Metzgerei Jens Braun. Der Witzewanderweg führt direkt an uns vorbei.

ÖFFNUNGSZEITEN

Ruhetag: Donnerstag
Freitag und Samstag kein a la carte
- nur Veranstaltungen und Aktionen

FEIERN

Gesamtkapazität: 180 Plätze
Nebenräume: 30/50/100 Plätze
Events: 80 Personen
Biergarten: 80 Plätze mit Kinderspielplatz

GENUSSTIPP
Eigene Strohschweine



21

GASTHAUS BIERLEIN



Hauptstraße 14
91189 Rohr
Tel. 09876 265
kontakt@gasthaus-bierlein.de
www.gasthaus-bierlein.de



Unser Restaurant erwartet Sie mit schmackhaften Genüssen mal urtypisch nach Oma's alten Rezepten, mal ideenreich und neu kombiniert, mit internationalem Flair, aber immer ganz im Stil unserer fränkischen Heimat. Der Lauf der Jahreszeiten bestimmt unsere Speisekarte, denn Frische und Regionalität liegt uns sehr am Herzen. Wir würden uns freuen, Sie als Gast begrüßen zu dürfen!

FEIERN

Gesamtkapazität: 260 Plätze
Nebenräume: 15/30 Plätze
Biergarten: 35 Plätze



22

GASTSTÄTTE „ZUM DÖLLINGER“



Schaftnacher Str. 20
91126 Schwabach
Tel. 09122 71037
info@schaftnach.de
www.schaftnach.de



Schaftnach, ein Dorf mit Herz und knapp 200 Einwohner und mittendrin die Gaststätte Döllinger. In der 5. Generation prägen wir schon diesen kleinen Ort mit, und es ist nicht nur ein Gasthaus sondern auch ein Ort der Zusammenkunft. Wir sind Wirtsleute aus Leidenschaft, ein Freund, ein Zuhörer, eine Bank, die einem mal die fünf Bier bis morgen auf den Deckel stehen lässt. Es ist auch der große Biergarten mit seinen 150 Jahre alten Bäumen, wo bei sommerlichen Temperaturen mehr Leute im Biergarten sitzen, als der Ort Einwohner hat. Eine regionale Küche, die mit noch familienfreundlichen Preisen Ihre Gäste verwöhnt. Ein schöner Festsaal, welcher viele Brautpaare und Jubilare immer wieder glücklich macht. Das sind einfach wir: freundlich, frisch und fränkisch...

Gruß, Anja & Uwe Döllinger

FEIERN

Gesamtkapazität: 200 Plätze
Nebenräume: 100/60 Plätze
Biergarten: 250 Plätze

Schlachtschüssel
am ersten Donnerstag
und Freitag im Monat

23

HOTEL GASTHOF RAAB INSPEKTORSGARTEN



Äußere Rittersbacher Str. 14
91126 Schwabach
Tel. 09122 93880
info@hotel-raab.de
www.hotel-raab.de



Genussvoll durch den Tag gehen – Die Speisekarte des Hauses ist Spiegelbild der Region. In unseren à la carte-Räumen werden Sie mit der Geschichte unseres Hauses begrüßt: Hier sind die alten Balken des ursprünglichen Hauses mit modernen Elementen kombiniert. Unsere Küchen-Philosophie: Klassische fränkische Speisen und frische moderne Gerichte ergänzen sich immer wieder neu und immer wieder frisch – je nach Marktangebot.

Bei schönem Wetter laden unser gemütliches Freiluft-Restaurant und unser Biergarten dazu ein, die Sonnenseite des Lebens zu genießen. Der großzügige Parkplatz bietet sogar für Busse Parkmöglichkeiten und ist für unsere Gäste selbstverständlich kostenfrei.

RUHETAGE

Donnerstag

FEIERN

Gesamtkapazität: 280 Plätze
Nebenräume: 120/60 Plätze
Biergarten: 60 Plätze



24

HOTEL & RESTAURANT DER SCHWAN



Am Marktplatz 7
90596 Schwanstetten
Tel. 09170 1052
kontakt@hotel-der-schwan.de
www.hotel-der-schwan.de



Im Schwan erwartet Sie eine gehobene, modern-regionale Küche in gemütlicher Atmosphäre. Eine überfrachtete Speisekarte suchen Sie bei uns vergeblich. Viel lieber überraschen wir unsere Gäste mit saisonal wechselnden, appetitlich angerichteten Köstlichkeiten. Wir verarbeiten beste, ausgesuchte Frischware möglichst aus dem direkten Umland.

Für Familienfeiern, Hochzeiten, Business-Events und Tagungen bieten wir Ihnen gerne passende Räumlichkeiten an – alle mit historischem Charme und moderner Technik. Das Hotel bietet 20 Themen-Zimmer. Unsere Buffets und Menüs stimmen wir perfekt auf Ihre Wünsche ab – die Chefin, Sylvia Lehmann, berät Sie sehr gerne persönlich.

RUHETAGE

Mittwoch und Donnerstag

FEIERN

Gesamtkapazität: 80 Plätze
Nebenraum: 20/30 Plätze
Biergarten: 100 Plätze

GENUSSTIPP

Gourmet-Menüs, Karpfen,
Grillabende im Sommer,
kulturelles Programm,
romantischer Biergarten



25

GASTWIRTSCHAFT „LANG MARIE“



Hauptstr. 20
91174 Spalt
Tel. 09175 231
www.facebook.com/Metzgerei-
Bernd-Wechsler-157747538068505



Unsere Wirtschaft „Lang Marie“, auch bekannt als „Gasthaus zur Post“, war eine Spalter Institution, die 1985 geschlossen wurde. Jahrelang führte die „Lang Marie“ ihre fränkische Gaststube. Als Fußballkneipe Nummer 1 war hier der Bauarbeiter mit eigener Brotzeit ebenso willkommen, wie der Stammtisch oder der „Kaddlabend“. Gekocht wurde nur zu besonderen Anlässen – ein kleines oder großes Gedeck sowie das ein oder andere „Stamperla“ gab es immer und natürlich genügend Spalter Bier vom Fass. Die urige Einrichtung blieb über die Jahrzehnte erhalten und ermöglichte es uns, mit viel Eigenarbeit und Engagement, eine „Kultkneipe“ wieder zu eröffnen. Heute schließt sich der „Lang Marie“ unsere kleine aber feine Metzgerei an, die wir bereits in der 4. Generation betreiben und welche die Grundlage für unsere Brotzeitstube ist, in der Frische und Regionalität noch groß geschrieben werden. Unser Fleisch beziehen wir von Landwirten aus der direkten Umgebung! Wir hoffen Sie fühlen sich wohl!

FEIERN

Gesamtkapazität: 40 Plätze
Biergarten: 20 Plätze

GENUSSTIPP

Freitags immer **Burger**,
hausgemachte **Bratwürste**



26

GASTHOF & HOTEL „BAYERISCHER HOF“



Albrecht-Achilles-Straße 2
91174 Spalt
Tel. 09175 79600
info@bayerischer-hof-spalt.eu
www.bayerischer-hof-spalt.de
Instagram: bayerischerhof-spalt



Eine Tradition die verpflichtet: Regionale Lebensmittel, der Jahreszeit entsprechend, geschmackvoll und mit Kreativität verarbeitet, bilden das Fundament unserer Küche. Das können Sie sehen, schmecken und riechen. Frische Kräuter aus unserem Kräutergarten zaubern überraschende Aromen auf Ihren Teller. Der besondere Genuss: selbstgemachte Schinken- und Wurstspezialitäten. Genießen Sie unser einzigartiges Albrecht-Achilles-Schnitzel auf dem Terrassenbiergarten mit einem Spalter Bier vom Fass.

FEIERN

Gesamtkapazität: 150 Plätze
Nebenräume: 120/24 Plätze
Biergarten: 70 Plätze



GENUSSTIPP
Albrecht-Achilles-Schnitzel,
Steaks aus unserem DryAger,
Automat 24/7 zuhause ge-
nießen

Schlachtschüssel
1 x monatlich, wird auf
Tafel bekannt gemacht



27

GASTHOF „WITTELSBACHER HOF“



Lange Gasse 12
91174 Spalt
Tel. 09175 1025
info@gasthof-wittelsbacher-hof.de
www.gasthof-wittelsbacher-hof.de



Genießen Sie gepflegte Spalter Gastlichkeit in unserem traditionsbewussten Gasthof und lassen Sie sich bei uns das weltbekannte Spalter Bier einschenken. Dazu reichen wir Ihnen aus unserer Küche leckere Brotzeiten und fränkische Spezialitäten. Je nach Saison offerieren wir Ihnen Spargel, Wild u.v.m. Ganz gleich ob Familien- oder Geburtstagsfeier, Taufe oder Hochzeit, Kommunion oder Konfirmation, Vereins- oder Firmenausflug... Im Wittelsbacher Hof haben wir passende Räumlichkeiten. Auch komplette Busgruppen sind uns willkommen – bitte nutzen Sie die Reservierungsmöglichkeit.

FEIERN

Gesamtkapazität: 100 Plätze
Nebenräume: 50/16 Plätze
Biergarten: 50 Plätze

GENUSSTIPP
Karpfen, Wild,
Spargel, Gans

Schlachtschüssel
1 x jährlich zur
Hauskirchweih

28

CAFÉ-RESTAURANT „ZUM HOCHREITER“



Enderndorf am See
Seeweg 1
91174 Spalt
Tel. 09175 9749
gasthaus@zumhochreiter.de
www.zumhochreiter.de



Lecker am See – Feine fränkische Küche aus saisonalen Zutaten der Region. Hinter der schlichten Sandsteinfassade erwartet Sie ein liebevoll eingerichtetes Restaurant im modernen Landhausstil. Auf unserer gepflegten Sonnenterrasse, die teilweise mit Glas überdacht ist, genießen Sie einen herrlichen Ausblick auf den Großen Brombachsee. Unsere Speisekarte ist geprägt von feiner fränkischer Küche und saisonalen Schmankerln aus der Region. Ob vegetarische Köstlichkeiten, kreativ zubereiteter Fisch oder herzhafte Klassiker – bei uns kommt jeder Genießer auf seine Kosten. Die gemütliche Gaststube mit offenem Kamin und liebevoll arrangierten Antiquitäten lädt zum Verweilen ein. Gäste jeden Alters schätzen die warme Atmosphäre und den charmanten Mix aus Tradition und Stil. Auch Gruppen und Busreisende sind bei vorheriger Reservierung herzlich willkommen.

FEIERN

Gesamtkapazität: 85 Plätze
Sonnenterrasse: 120 Plätze



GENUSSTIPP

Bärlauchgerichte, Karpfen, Spalter Spargel, vegane, laktosefreie und glutenfreie Gerichte, Steakwochen (Okt.-Nov.), Gänse und Enten ab 11.11., Frühstücksbuffet auf Vorbestellung im Hotel Amendes Haus am See



29

GASTHAUS/PENSION „ZUR FRISCHEN QUELLE“



Hagsbronn
Unteres Dorf 6
91174 Spalt
Tel. 09175 591
info@gasthaus-zur-frischen-quelle.de
www.gasthaus-zur-frischen-quelle.de



Treten Sie ein und nehmen Sie Platz in unserem gemütlichen Gastraum. Genießen Sie die angenehme Atmosphäre und den herrlichen Panoramablick auf die Stadt Spalt und das Spalter Hügelland. Unsere beliebte Terrasse bietet während der Sommermonate einen angenehmen Aufenthalt.

FEIERN

Gastraum: 65 Plätze
Terrasse: 40 Plätze

30

BLUMENTHAL



Stieglmühle 42
91174 Spalt
Tel. 09873 332
info@gasthof-blumenthal.de
www.gasthof-blumenthal.de
www.facebook.com/blumenthalspalt



Tradition und Moderne
1873 wurde die Schankerlaubnis des königlichen Bezirksamtes Schwabach an unser Haus verliehen. Noch heute heißen wir Sie in fast unveränderter, wildromantischer Natur des fränkischen Rezattales im Gasthof Blumenthal herzlich willkommen. Genießen Sie bei milden Temperaturen, auch in unserem gemütlichen Garten, fränkische Küche, Weinspezialitäten und das „goude“ Spalter Bier. Ausgezeichnet mit dem Michelin Bib Gourmand & Grünen Stern.

FEIERN

Gesamtkapazität: 180 Plätze
Nebenräume: 15-160 Plätze
Biergarten: 100 Plätze

GENUSSTIPP

Forellen und Saiblinge aus eigener Zucht, fränkische und saisonale Küche

31

SCHLOSSSCHÄNKE EYSÖLDEN



Eysölden G7
91177 Thalmässing
Tel. 09173 537
info@schloss-eysoelden.de
www.schloss-eysoelden.de



Wir bewirten Menschen, die gern ins Wirtshaus gehen und es lieben zu genießen. Für Geselligkeit sorgen auch unsere Musikfreitage im Sommer (Jeder erste Freitag im Monat von Mai – September). In unserer regionalen, saisonalen Landküche arbeiten wir vorwiegend mit BIO Lebensmitteln. Wir kochen ausgesuchte Gerichte, gemäß Slow Food Philosophie aus Überzeugung frisch und mit viel Liebe. Bei uns gibt es sowohl deftige Schmankerl, als auch vegetarische oder vegane Kost. Gäste, die alternative Ernährungsformen favorisieren, sind bei uns genauso willkommen, wie traditionelle Wirtshausgänger. Es freut sich auf Sie die Gastgeberin Veronika Schiele. Öffnungszeiten auf der Homepage.

FEIERN

Gesamtkapazität: 220 Plätze
Wirtsstube: 50 Plätze
Saal 1. Stock: 90
Biergarten: 80 Plätze

GENUSSTIPP
Fränkische Fleischgerichte,
vegetarische und vegane,
schmackhafte und
regionale Küche;
Nachhaltige, frische und
kreative Landküche



32

GASTHAUS ZUR LINDE



Offenbau 29
91177 Thalmässing
Tel. 09173 406
info@gasthaus-zur-linde-offenbau.de
www.gasthaus-zur-linde-offenbau.de



Wir sind ein seit Generationen familiengeführtes, gemütliches Gasthaus. Gerne verwöhnen wir Sie mit gutbürgerlichen, fränkischen Spezialitäten aus unserer Küche. In unserer Speisekarte finden Sie saisonabhängig leckere Gerichte von Karpfen, Wild, Bärlauch, Spargel und vielen anderen, sowie Brotzeiten mit hausgemachten Wurstwaren. Unser Biergarten lädt in den Sommermonaten zum Genießen und Verweilen ein. In unseren Räumlichkeiten richten wir gerne Ihre Familien- oder Firmenfeiern aus.

FEIERN

Gesamtkapazität: 215 Plätze
Nebenräume: 45+80-100 Plätze
Biergarten: 35 Plätze

GENUSSTIPP
Karpfen und Forellen, blau
gebacken oder als Filet;
Gerichte vom **Rothirsch** aus
familieneigenem Gehege

Schlachtschüssel
jeder 2. Donnerstag
im Monat



33

GASTHOF WINKLER „ZUM GOLDENEN OCHSEN“



Alfershausen 187
91177 Thalmässing
Tel. 09173 660
info@gasthof-winkler.de
www.gasthof-winkler.de



Die Kultur des Essens zählt zu den schönsten Lebensfreuden, die Kunst der Speisenzubereitung zu den schönsten Lebenskünsten. Unter diesem Motto ist es für uns selbstverständlich, nur gute Lebensmittel, die diesen Namen auch verdient haben, auf den Tisch und Teller zu bringen. Angefangen bei der artgerechten Tierhaltung über eine stressfreie Schlachtung bis zur guten handwerklichen Verarbeitung und zur Auswahl unserer Lieferanten, haben wir als Familienbetrieb alles selbst in der Hand.

RUHETAGE

Mittwoch und Donnerstag

FEIERN

Gesamtkapazität: 250 Plätze
Nebenräume: 140/50 Plätze
Biergarten: 50 Plätze

GENUSSTIPP

**Eigene Weideochsen,
Schweine, Karpfen,
Heidschnucken**

Fränkische Küche mit
vielen saisonalen
Aktionen
(Wiesenkräuterwoche,
Bratwurstwoche, Apfel-
und Kartoffelwoche)

34

GASTHAUS ZUM LÖWEN – GERBERWIRT



Marktplatz 9
91177 Thalmässing
Tel. 09173 509
info@gerberwirt.de
www.gerberwirt.de



Wir, die Familien Sollmann und Dorner, heißen Sie herzlich willkommen in unserem, seit Generationen als Familienbetrieb geführten Gasthaus. Eine Gaststube und zwei Nebenräume eignen sich bestens für Ihre Familien- und Betriebsfeier oder eine Brautentführung. Dienstag, Donnerstag und Freitag bis Sonntag wählen Sie aus einer reichhaltigen Speisekarte mit Gerichten aus regionalen und saisonalen Produkten. Vom hauseigenen Parkplatz aus erreichen Sie uns barrierefrei.

FEIERN

Gesamtkapazität: 100 Plätze
Nebenräume: 35/28 Plätze
(kombinierbar)
Biergarten: 70 Plätze

GENUSSTIPP

Salzknöche jeden ersten
Donnerstag im Monat
Schaschlik jeden letzten
Freitag im Monat
Burger von eigenen
Weiderindern, Termine siehe
Homepage

Schlachtschüssel
Donnerstag vor den Märkten
in Thalmässing und Donnerstag
vor der Unterdorfer Kirchweih
im August



35

ST. WOLFGANG STUBEN



Alte Salzstraße 24
90530 Wendelstein
OT Röthenbach St. Wolfgang
Tel. 09129 3698
info@wolfgangstuben.de
www.wolfgangstuben.de



Seit dem 29. Mai 2025 ist das Restaurant unter Christian Feuerlein wieder geöffnet. Der gebürtige Wendelsteiner ist Küchenmeister, Familienvater und fest in der Region verwurzelt. 2018 eröffnete er sein erstes Restaurant „Zum Weißen Ross“ in Neuses. Die Übernahme der St. Wolfgang-Stuben fiel ihm leicht: Die großzügigen Räumlichkeiten mit Kegelbahn, die einladende Terrasse und die ruhige Lage begeistern ihn. Mit frischer Energie führt er mit seinem erfahren Team das Lokal und bietet fränkische Küche, saisonale Spezialitäten sowie vegetarische Gerichte.

Er legt Wert auf regionale Produkte und arbeitet mit lokalen Lieferanten zusammen. Lassen Sie sich kulinarisch überraschen und genießen Sie frische, vielfältige und regelmäßig wechselnde Tagesempfehlungen. Öffnungszeiten auf der Homepage.

RUHETAGE

Mittwoch und Donnerstag

FEIERN

Gesamtkapazität: 160 Plätze
Nebenräume: 10-120 Plätze
Terrasse: 100 Plätze
Kegelbahn: 50 Plätze



GENUSSTIPP
Schäufele, Hirschbraten &
saisonal Spargel, Pfifferlinge,
Karpfen, Gans, Ente

ALLES AUF EINEM BLICK!

Vielseitige Küche mit frischen und regionalen Produkten: Dafür stehen unsere Gastronomen im Landkreis Roth.

Eine Übersicht zu den OriginalRegional-Gaststätten, sowie weitere Restaurants, Cafés und Co. finden Sie unter www.landratsamt-roth.de/gastronomie



Kulinarik ABC

Die fränkische Küche ist so reichhaltig wie die Geschichten, die über sie erzählt und geschrieben wurden. Einige Erzeugnisse aus fränkischen Metzgereien und Kochtöpfen haben es zur weltweiten Berühmtheit gebracht. Der Landkreis Roth bietet eine Vielzahl authentisch fränkischer Gaststätten, die traditionelle Gerichte wie Schweinebraten, Schäuferle oder Karpfen anbieten, gleichzeitig aber mit großer Innovationskraft die fränkische Küche immer wieder neu erfinden. Dabei spielen auch vegetarische Genüsse eine immer größere Rolle – vom Spargel bis zum Kürbis produzieren die Landwirte der Region dazu beste Zutaten. Für Groß und Klein ist das gastronomische Angebot des Landkreises ein Genuss – und zwar von A bis Z.

A

APFEL

Von der feinen Blüte zum knackigen Obst: Kaum ein Obst ist so vielseitig wie der Apfel. Ob sauer oder süßlich, rot oder grün, ob als Saft, Mus, Kompott, Marmelade oder in leckeren Backvariationen – Der Apfel ist schlichtweg ein Alleskönner.



BRATWURST

Die fränkische Bratwurst ist reich an Facetten und alles andere als ein Einheitsprodukt. Die Metzger im Landkreis Roth tragen dazu ihren Teil bei, jeder hat sein eigenes Hausrezept. Experten schmecken sofort, aus welchem Ort, von welchem Metzger eine Bratwurst kommt. Mit herzhaftem Sauerkraut und einer Scheibe Bauernbrot ein wahrer Genuss.

BROTZEIT

Die fränkische Brotzeit ist berühmt und mehr als eine kleine Zwischenmahlzeit. Die vielfältige Mischung an Wurst- und Käsespezialitäten, serviert mit fränkischem Bauernbrot, ist krönender Abschluss einer ausgedehnten Wanderung oder Radtour oder Sattmacher zwischendurch.



B

CAFÉS

Cafés im Landkreis finden Sie in der Rubrik „Cafés“ unter www.landkreis-roth.de.

DIREKTVERMARKTER

Viele Erzeuger bieten ihre Produkte nicht nur ab Hof, sondern auch auf den wöchentlichen Bauernmärkten im Landkreis Roth an. Eine Auflistung aller Direktvermarkter und Bauernmärkte finden Sie unter www.direktvermarkterroth.de



C

D

E

EIS

Ob Erdbeer, Schoko, Vanille oder doch etwas ausgefallener: eine Kugel Eis bringt nicht nur Kinderaugen zum Leuchten.

Mit frischen und regionalen Zutaten sorgt die beliebte Schleckerei für Abkühlung an einem heißen Sommertag. Als Sorbet, Sahne- oder Joghurteis erhältlich sorgt die beliebte Nachspeise im Freibad, nach einer anstrengenden Radeltour oder auch zuhause für cremigen Genuss.



36

WERZINGERHOF WERNFELS



Werzingerhof Wernfels GbR
Martin u. David Pfahler
Stieglmühler Str. 10
91174 Spalt - Wernfels
09873 1205
info@pfahler-eis.de
www.pfahler-eis.de
Instagram:
eis.werzingerhof_wernfels



Genießen Sie einzigartiges, selbstgemachtes Eis vom Werzingerhof in Spalt.

Entdecken Sie das Geheimnis hinter dem unvergleichlichen Geschmack unseres selbstgemachten Eises bei Eisspezialitäten Werzingerhof Wernfels – Pfahler Eis.

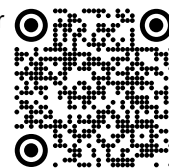
Unser Eis ist nicht nur ein Genuss, es erzählt auch eine Geschichte. Seit Generationen ist unser Werzingerhof ein Familienbetrieb, auf dem wir fränkisches Gelbvieh, eine alte Kuhrasse, züchten. Mit viel Liebe und Leidenschaft produzieren wir aus der Milch unserer 15 Kühe und frischer Sahne ein Eis, das sich deutlich von der Masse abhebt. Keine Farbstoffe, keine Fruchtaromen, nur reine, natürliche Zutaten. Wir verwenden frisches Obst aus der Region, zum Beispiel Sauerkirschen und Zwetschgen aus Nachbars Garten. Selbst der Blütensirup von Löwenzahn und Waldmeister wird von uns selbst angesetzt. Unser Bauernhof liegt im südlichen Mittelfranken, am Rande des fränkischen Seenlandes. Hier schaffen wir ein Eis, das so einzigartig ist wie unsere Heimat. Probieren Sie es aus und erleben Sie den Unterschied!

RUHETAGE

Montag und Dienstag

FISCH

Ob Karpfen, Forelle oder Zander: Während der Fischwochen im Landkreis Roth erwartet Sie heimischer frischer Fisch in verschiedensten Variationen. Alle Infos finden Sie unter www.landratsamt-roth.de/fischwochen



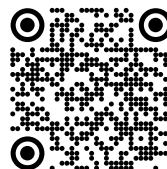
Auf einer Wanderung oder Fahrradtour durch den Landkreis begegnen Ihnen die Fischweiher vielerorts als belebendes Element in der Landschaft. Aber sie sind mehr als das. Es sind eigene kleine Ökosysteme, die von unseren Teichwirten intakt gehalten werden. Als Gast in den regionalen Wirtschaften können Sie das Produkt ihrer Arbeit genießen. In den Monaten mit „r“ steht zum Beispiel unser Karpfen für beste fränkische Hausmannskost. Mittlerweile gibt es immer mehr Wirte, die Neues probieren. Ob Karpfen-Sushi, Knusperstreifen, Filet oder interessante Vorspeisenvarianten – die Vielfalt wird immer bunter.



GENUSSWOCHEN

Tauchen Sie ein in die Welt der „original regionalen“ Produkte und Gerichte und probieren Sie während der Genusswochen heimische Spezialitäten. Die perfekte Gelegenheit, die reiche kulinarische Tradition unseres Landkreises zu entdecken, die ihn so einzigartig macht.

Teilnehmende Gaststätten finden Sie unter www.landratsamt-roth.de/genusswochen



F

G

HOPFENANBAU UND BIER, REGIONALE BRAUEREIEN

Geschichte, Kultur und Landschaft des Landkreises Roth sind in vielerlei Hinsicht mit dem Bier verknüpft. Auch wenn die ehemals große Anzahl der Brauereien im Lauf der Jahrzehnte abgenommen hat, prägt der Hopfenanbau in der Region um Spalt immer noch die Landschaft. Die Ernte der Hopfengärten wird in den Brauereien zu einzigartigen Bierspezialitäten verarbeitet, die man in den Gasthäusern im Landkreis genießen kann.



DIE ERLEBNISWELT HOPFENBIERGUT IN SPALT

Die Erlebniswelt HopfenBierGut inszeniert interaktiv und lebendig die Welt des Hopfens und des Bieres. Erkunden Sie am dreidimensionalen Stadtplan die Hopfen- und Bierstadt Spalt. Tauchen Sie ein in das Hopfenjahr im Panorama-Kino. Treten Sie ein in den begehbaren Braukessel. Erleben Sie am medialen Biertisch die Bierkultur anderer Länder. Am Ende des Rundgangs stimmt eine Aromastation auf die Spalter Biere ein. Genießen Sie anschließend an der ProBierBar im Erdgeschoss ein echtes Spalter Bier und erhalten ein Glas zum mitnehmen.

Jeden Sonntag: Öffentliche Museumsführung um 11 Uhr – keine Anmeldung erforderlich.

Regelmäßige Bierverkostungen & Probiertunden in unserer Bierwerkstatt lassen das Herz eines jeden Bierliebhabers höher schlagen.

Gleichzeitig Ausgangspunkt für zahlreiche Rundwanderwege. Der idyllisch gelegene Spielplatz Rezatpark direkt nebenan bietet Spaß und Bewegung für die ganze Familie.

HopfenBierGut – Museum im Kornhaus

Gabrielplatz 1, 91174 Spalt

Tel. 09175 7965-50

Öffnungszeiten: Dienstag – Sonntag 10 – 17 Uhr

info@hopfenbiergut.de

www.hopfenbiergut.de

A STADTBRAUEREI SPALT



Stadtbrauerei Spalt
Brauereigasse 3
91174 Spalt
09175 7961-0
info@spalter-bier.de
www.spalter-bier.de



Richtig gutes Bier von der Stadtbrauerei Spalt

Mittelfranken ist Bierfranken. In kaum einer anderen Region der Welt gibt es so viele kleine, regionale Brauereien wie hier. Die Stadtbrauerei Spalt ist aber selbst für unsere Region eine Besonderheit: Die einzige kommunale Brauerei Deutschlands braut selbstverständlich nur mit „Spalter Aromahopfen“ – und das ist nicht nur eine regionale Herkunftsangabe, sondern tatsächlich eine eigene Hopfenart. Seit über 450 Jahren wird in Spalt gebraut, 1879 ging die Spalter Lammsbrauerei an die Stadt über, deren mittlerweile 5100 Bürger seitdem stolze Brauereibesitzer sind. Selbstredend ist der Bürgermeister damit Chef der Brauerei, die mittlerweile weit über die Grenzen der Region für Ihre über 20 Bierspezialitäten bekannt ist.

Text: Quelle Herr Martin

Die Spalter BrauKunst entdecken...

...bei unseren Führungen „IN & UM“ die Stadtbrauerei Spalt! Kommen Sie mit auf eine „Brauereiführung“ durch die Stadtbrauerei oder mit auf die „Hopfen-BierTour“ rund um die Stadtbrauerei Spalt und erleben Sie „WO & WIE“ unser „gouts“ Spalter Bier gebraut wird. Selbstverständlich probieren Sie dabei auch unsere Spalter Bierspezialitäten.

BIERIGE GESCHENKIDEEN

In unserem Genussladen finden Sie liebevoll ausgesuchte, regionale Produkte zu Hopfen und Bier. Neben dem kulinarischen Biergenuss informiert die Tourist-Information im Kornhaus über Aktivitäten in Spalt und dem Fränkischen Seenland.



PYRASER LANDBRAUEREI



Pyras 26 + 34
91177 Thalmässing
Tel. 09174 4747-0
info@pyraser.de
www.pyraser.de



Wer im Landkreis Roth Essen geht, trinkt dazu – ganz klar – das Bier von hier. Und wer nicht immer oder gar kein Bier trinkt, wird trotzdem auf lokale Getränke aus sein.

Aus einer Hand bekommt er frische, fränkische Qualität von der Pyraser Landbrauerei. Über 20 Sorten Bier werden aus regionalen Rohstoffen gebraut, darunter auch Spezialitäten wie zum Beispiel das Rotbier. Aus dem hauseigenen Mineralbrunnen, der Pyraser Waldquelle, gibt es neben Mineralwasser in naturell, sanft und spritzig noch 20 weitere Brunnenlimonaden, Schorlen oder Säfte. Die Pyraser sind bekannt – weit über den Landkreis hinaus.

Ein kleines Dorf im Frankenland ist durch sein gutes Bier bekannt – für die 1870 gegründete Pyraser Landbrauerei steht auch Inhaberin Marlies Bernreuther, die in 11. Generation das Unternehmen führt. Auch das ein gutes Zeichen: etliche der fast 100 Mitarbeiter verbringen das ganze oder den größten Teil ihres Berufslebens hier. Den besten Eindruck von „den Pyrasern“ erhält man, wenn man sie auf ihren Festen besucht und begleitet. Die aktuellen Termine findet man jederzeit hier: www.pyraser.de/veranstaltungen



BRAUEREI GUNDEL



Barthelmesaurach
Nördlinger Straße 15
91126 Kammerstein
Tel. 09178 1504
info@brauerei-gundel.de
www.brauerei-gundel.de



Seit 1887 braut die Familie Gundel ihre untergärigen Biere im schönen Barthelmesaurach.

Beste Zutaten aus der Region verbunden mit neuester Brautechnik und hauseigener Abfüllung verleihen den Gundelbieren den besonderen Geschmack einer fränkischen kleinen Brauerei in bester Qualität. Der hauseigene Lieferservice bringt den Kunden im Umkreis von 30 km ab Brauerei die Bestellung vor die Haustüre.

Gerne können Sie Ihre Biere auch bei einem „Rampenplausch“ direkt ab Brauerei abholen. Bierliebhabern gewährt Braumeister Jörg Gundel bei einer Brauereiführung oder einem geselligen Braukurs Einblicke in das Brauwesen und in das Leben einer Brauerfamilie.

Saisonale Biersorten:

Jubelbier (anlässlich des Jubiläums „500 Jahre Reinheitsgebot“), Fastenbock, Weihnachtsbock, Weihnachtsbier, Sommerliebe

Ganzjährige Biersorten:

Urhell, Dunkles Gold, Nimm's leicht, Pils, Zwickelt's, Radler

I

IMKEREIEN

Ob auf's Brot, in den Tee oder zum Backen: den leckeren Honig aus der Region finden Sie unter www.landratsamt-roth.de/originalregional

J

JAHRESZEIT

Obst, Gemüse, Kräuter und Co. schmecken am besten in der jeweiligen Saison, denn nur dann ist es erntefrisch und regional.

K

KIRSCHEN

Prall, saftig und leuchtend rot, keine Frucht verführt schöner – Widerstand zwecklos! Nicht nur für Kinder gibt es wohl kaum etwas Schöneres, als Kirschen vom Markt oder noch besser direkt vom Baum zu naschen. Die süßen Früchte schmecken am besten von Juni bis August und sind dabei auch noch sehr gesund. Knackig sollten die Kirschen aussehen, wenn Sie sie kaufen, prall und glänzend. Diese Frische erhalten Sie nur, wenn Sie die roten Früchte direkt beim Kirschenbauern vor Ort kaufen. Vor allem die Landschaft rund um Spalt und das „Kirschendorf“ Großweingarten sind geprägt vom Kirschanbau. Im Frühjahr verwandeln die blühenden Kirschbäume die Spalter Hügellandschaft in ein märchenhaftes Blütenmeer.



LAMM

Über 5600 Schafe und rund 450 Ziegen leben im Landkreis Roth. „Hochburg der Schäferei“ ist der südliche Landkreis Roth rund um Greding und Thal-mässing. Schafe sind „echte Naturschützer“, durch die Beweidung mit Schafherden wird die Verbuschung und Verwaldung unserer Kulturlandschaft verhindert. Im Mittelpunkt stehen dabei die heimischen Schafe als unverzichtbare Naturschützer, als edle Woll- und Felllieferanten und als gesunde Delikatesse für Genießer.



L

MILCHPRODUKTE

Milch, Käse, Joghurt und Co. gibt es in sämtlichen Variationen frisch vor Ort bei den Direktvermarktern des Landkreises (siehe D).

M

NACHHALTIGKEIT

Der Konsum und unsere Ernährungsgewohnheiten beeinflussen in großem Maße sowohl die wirtschaftliche als auch die soziale Situation von Menschen vor Ort und in der ganzen Welt.

Unser Landkreis ist nicht nur als „Fairtrade Landkreis“ zertifiziert, sondern unterstützt die bäuerliche Land- und Forstwirtschaft vor Ort auf vielfältige Weise.

Mehr zur Nachhaltigkeit im Landkreis unter www.landratsamt-roth.de/nachhaltigkeit

N

O

ORIGINAL REGIONAL

Die Kampagne Original Regional fördert in der gesamten Metropolregion Nürnberg die Vielfalt regionaler Spezialitäten und Produkte. Ziel ist die Stärkung der regionalen Identität, die Sicherung gewachsener Kulturlandschaften und des Brauchtums – und natürlich die Begeisterung der Menschen für den Genuss aus der Region!

P

PRESSACK

Als typischer Bestandteil einer fränkischen Brotzeit ist der Pressack aus dem Sortiment einer echten Dorfmetzgerei nicht wegzudenken. Wie bei den Bratwürsten hat jeder Metzger sein eigenes Rezept, das von Generation zu Generation überliefert wird. Im Landkreis Roth spielt der rote Presssack eine ganz besondere Rolle. Alljährlich wird im Frühjahr unter den Metzgern im Landkreis der Presssackkönig gekürt. Die rege Beteiligung am Wettbewerb und die hohe Qualität zeigen, wie groß noch immer die Bedeutung kleiner lokaler Metzgereien ist.



Q

QUER ÜBER DEN MARKTPLATZ

Schlendern Sie über die Marktplätze des Landkreises und genießen Sie das bunte Markttreiben und die herzliche, familiäre Einkaufsatmosphäre bei unseren Bauernmärkten im Landkreis Roth.

www.landratsamt-roth.de/originalregional

REGIONALMÄRKTE

Entdecken sie die Regionalmärkte des Landkreises mit schmackhaften Lebensmitteln, nachhaltig hergestellten Produkten oder Dienstleistungen.

www.landratsamt-roth.de/originalregional

SPARGEL

Unsere heimischen Spargelbauern investieren viel Handarbeit in den Anbau und die Ernte des Spargels. Die guten Ergebnisse sieht, schmeckt und fühlt man.

Aber die Saison ist kurz. Vor allem im Mai und Juni wird das „königliche Gemüse“ auf vielen Äckern im Landkreis Roth geerntet. Dann ist der Spargel auch auf den Speisekarten der Gaststätten ein häufig und gern gesehener Gast.

SCHÄUFELE

Es gibt neben der Bratwurst wenige Gerichte, die so für Franken stehen wie das Schäuferle. Wer Franken verstehen möchte, kommt um die gebackene Schweineschulter nicht herum. Dazu gehören fränkische Klöße und eine urige Gastwirtschaft oder ein schattiger Biergarten.



R

S

T

AUS TRAUBE WIRD WEIN

Nicht nur schmackhafte Biersorten gibt es im Landkreis Roth zu entdecken, sondern auch echten heimischen Wein, wie zum Beispiel aus Spalt-Großweingarten oder vom Bleimer Schloß aus Greding. Die gepflegten Weinreben werden liebevoll von Familienbetrieben gepflegt und mit viel Leidenschaft wird die geerntete Traube zum feinen Tropfen mit viel Genuss. Dieser lässt sich hervorragend bei strahlenden Sonnenschein während einer geführten Weinbergswanderungen genießen und schmeckt besonders zu Fleisch- und Fischgerichten.



U

UNWIDERSTEHLICH LECKER

Bruchschokolade oder Pralinen von feinsten Handarbeit sorgen für ein einzigartiges Genusserlebnis. Bei Schocolat schocolat.de finden Sie leckere Naschereien zum verschenken oder schmecken lassen.

V

VERKAUFFSTELLEN

Zugang zu regionalen Produktvielfalt - und das rund um die Uhr - finden Sie an den SB-Verkauffstellen im Landkreis in der interaktiven Kartenansicht unter www.landratsamt-roth.de/originalregional

WILD

In unserem waldreichen Landkreis befinden sich zahlreiche Jagdgebiete, in denen sich die zuständigen Jäger um einen gesunden Wildbestand kümmern. Vor allem in den Herbst- und Wintermonaten stehen Wildgerichte auf dem heimischen Tisch und auch in vielerlei Variationen auf den Speisekarten der Gastronomie. Der besondere Geschmack und die gute Bekömmlichkeit von Wildfleisch tragen dazu bei. Wild ist ein beliebtes Regionalprodukt, das sich deutlich von der industriellen Fleischproduktion abgrenzt, da es in der Regel in einer natürlichen Umgebung aufwächst und lebt.



W

X-FACHER GENUSS

...gibt es bei unseren Gaststätten im Landkreis – Nicht nur die Klassiker, zu denen man nur allzu gerne greift, schmecken dort fantastisch, sondern auch die saisonalen Gerichte auf der Tageskarte, die für manch einen ausgefallen klingen, sind das Probieren wert.

X

YOUTUBE

Auf dem Kanal des Landkreises Roth finden Sie Videos zu vielen Themen, vor allem aber Informatives rund um die Gastronomie. Die Landkreis-Brauereien zeigen den Weg „Vom Hopfen zum Bier“, Bäckereien und Metzgereien präsentieren Ihr Handwerk und der Wernzingerhof aus Wernfels zeigt leidenschaftliche Eis-Herstellung.

Mehr unter www.youtube.com/@landkreisroth



Y

Z

ZIEGENPRODUKTE

Den besonderen Geschmack von Ziegenkäse schätzen nicht nur Käseliebhaber. Auch für Kuhmilchallergiker kann Ziegenmilch und Ziegenkäse eine wertvolle Alternative sein. Durch die feinverteilten Fettkügelchen und Eiweißpartikel ist Ziegenmilch sehr bekömmlich und gut verträglich.



Mitbringsel willkommen!

Um unnötige Verpackungen einzusparen, ermöglichen regionale Bäckereien, Metzgereien, Gastronomiebetriebe und Direktvermarkter das Einkaufen mit mitgebrachten Behältnissen. Die Bereiche Abfallwirtschaft und Klimaschutz im Landkreis Roth möchten die Betriebe in einer Gemeinschaftsaktion mit der Stadt Schwabach hierbei unterstützen. Wer als Lebensmittelhändler im Landkreis den Aufkleber „Mitbringsel willkommen“ an seiner Tür, dem Schaufenster oder an der Verkaufstheke platziert hat, zeigt seinem Kunden, dass in diesem Geschäft mitgebrachte Behältnisse gerne befüllt werden. Plastik und Müll vermeiden kann jeder. Machen Sie mit und unterstützen Sie mit Ihrem „Unverpackt“-Einkauf das Engagement der teilnehmenden Betriebe!



Mitbringsel
willkommen!





In dieser Broschüre finden Sie eine Auflistung der gastronomischen Betriebe im Landkreis Roth, die sich bis zum Redaktionsschluss dieser Auflage für einen Eintrag angemeldet haben. Wenn Sie selbst Inhaber einer Gaststätte sind, und zukünftig in dieser Broschüre erscheinen möchten, wenden Sie sich bitte an das Landratsamt Roth, Kultur und Tourismus, Tel. 09171 81-1329, tourismus@landratsamt-roth.de

Impressum

Herausgeber: Landratsamt Roth, Kultur und Tourismus

Text: Landratsamt Roth, Imagetexte der original regional Betriebe und der Brauereien

Fotos: Landkreis Roth, Oliver Frank, Spalter Brauerei, Landgasthof „Zum Schnapsbrenner“, Landgasthaus Zwick (www.spiegelhof-fotografie.de), Gasthaus zu den drei Linden,

HopfenBierGut Spalt, fotolia, pixabay, AdobeStock

Layout: Heidi Thaler Mediengestaltung, Landratsamt Roth

Druck: Druckerei Schroll, Allersberg

Auflage: 5.000

Nachdruck November 2025

Alle Angaben ohne Gewähr – Änderungen vorbehalten!



Landratsamt Roth
Kultur und Tourismus
 Weinbergweg 1
 91154 Roth
 Telefon 09171 81-1329
 tourismus@
 landratsamt-roth.de

