

# Gastrofürer – Schlemmen in der Region

Gastronomie, Brauereien und  
kulinarische Highlights

Amberg  
Sulzbacher  
Land



Tourismus & Kultur



# Ausgezeichnet genießen...

...so lässt sich das Amberg-Sulzbacher Land im Hinblick auf seine Kulinarik mit nur zwei Worten beschreiben. Das bezieht sich allerdings nicht nur auf den Geschmack! Unsere Gastronomen schmücken sich mit Auszeichnungen von „Heimatwirtschaft“, über „Falstaff“ und „Gault Millau“, bis hin zu „Michelin“. Einige Produkte unserer Direktvermarkter wurden von der Metropolregion Nürnberg mit dem Siegel „Original Regional“ prämiert. Und was die Stadt Amberg, den Naturpark Hirschwald und den Markt Königstein zu anerkannten **Genussorten** macht, können Sie auf den nächsten Seiten nachlesen.

Tradition wird im Amberg-Sulzbacher Land großgeschrieben. Die **Schlachtschüssel** ist eine davon. Was in früheren Jahren auf fast allen Bauernhöfen ein mehrmals im Jahr stattfindendes Fest war, ist heute eine Seltenheit geworden. Für Liebhaber ist es immer noch ein Festtag, wenn frisch geschlachtetes Fleisch oder frisch abgefüllte Würste zusammen mit Kraut, frischem Bauernbrot oder Kartoffeln auf den Tisch kommen. Wenn zur Schlachtschüssel eingeladen wird, gibt es eine heiße „Wurstsuppe“ vorweg und je nach Geschmack Innereien, Kesselfleisch und Blut-, Leber- oder Bratwürste. Die Schweine kommen aus der Region oder werden direkt in unmittelbarer Nachbarschaft auf dem Bauernhof großgezogen. In dieser Broschüre finden Sie aber auch Gastronomiebetriebe mit anderen Spezialitäten.

Was wäre Bayern ohne Bier? Im Amberg-Sulzbacher Land gibt es noch **zahlreiche, kleine Brauereien**. Und die Ernte der unzähligen Streuobstwiesen wird oft zu Hochprozentigem veredelt.

Besten Genuss wünscht

Ihr Team des  
Amberg-Sulzbacher Landes



## Impressum

**Herausgeber:** Landkreis Amberg-Sulzbach, Marketing, Tourismus & Kultur,  
Schlossgraben 3, 92224 Amberg, tourist@amberg-sulzbach.de, www.amberg-sulzbacher-land.de

**Idee & Konzept:** Hubert Zarembo und Regina Wolfroh

**Grafik & Design:** Büro Wilhelm, Amberg, www.buero-wilhelm.de

**Druck:** Frischmann Druck und Medien GmbH, Amberg, www.frischmann-net.de

**Stand:** 2022

**Kartographie:** Muggenthaler

**Bildnachweis:** Thilo Hierstetter, Schicker Allmedia, Clemens Zahn, Peter Neunteufel, Stephan Böhm, Katrin Hartisch, Feig Fotodesign, Marco Kleindienst, Michael Sommer, Markt Königstein, Regina Wolfroh, Florian Trykowski, Franz Hüttner, German Popp, verschiedene Gastronomen



Leider variieren die Öffnungszeiten unserer Gaststätten oftmals. Damit Sie keine bösen Überraschungen erleben, finden Sie die aktuellsten **Infos auf unserer Homepage** (ohne Gewähr!). Sollten Sie in der Busgruppe anreisen, vergessen Sie bitte nicht, vorher zu reservieren.



[www.amberg-sulzbacher-land.de](http://www.amberg-sulzbacher-land.de)

# Kulinarischer Veranstaltungskalender

## Die Schlemmerwirte

Im Jahr 1989 entstand die Idee, die Wirtschaft in Sulzbach-Rosenberg etwas mehr anzukurbeln, welcher Motor eignet sich da besser als die Gastwirtschaft!? Essen und Trinken, Zusammenkommen, Geselligkeit – die schönen Dinge des Lebens! Die Wirte in der Herzogstadt waren sofort Feuer und Flamme und die Aktionswochen waren geboren.

Im Laufe der Zeit weitete man die Schlemmerwochen auch auf weitere Orte aus, so dass sich mittlerweile auch Wirte aus dem Sulzbacher Bergland und der Frankenpfalz an den Schlemmerwochen beteiligen.

### Heute bestehen die Schlemmerwirte aus 10 Gasthäusern:

Hotel-Gasthof Bayerischer Hof, Brauerei-Gasthof Flair Hotel Sperber Bräu, Ristorante Imperatore und Hotel-Gasthof Zum Bartl in Sulzbach-Rosenberg, Gasthaus Laurer und Gasthaus Zum Ritter im Birgland, Landhotel Weißes Roß in Illschwang, Landhotel Sternwirt in Högen, Landhotel Neukirchner Hof in Neukirchen und das Hotel-Gasthof-Café Zur Post in Königstein.

Zweimal im Jahr verwöhnen die Schlemmerwirte ihre Gäste mit herausragenden Menüs aus aller Welt zu jährlich gleichbleibenden Terminen:

**21. März – 10. April: Fischwochen**

**15. Oktober – 15. November: Schlemmerwochen**

Aktuelle Informationen erhalten Sie unter [www.schlemmerwirte-suro.de](http://www.schlemmerwirte-suro.de)

## Markt der Genüsse in 92281 Königstein

Als bayerischer „Genussort“ hat Königstein dementsprechend viel zu bieten. Deshalb veranstaltet der Markt jedes Jahr am 01. Mai und am 03. Oktober einen „**Markt der Genüsse**“, bei dem Sie die lokalen Spezialitäten kosten und Handwerksprodukte am Marktplatz bestaunen und erwerben können.

**01. Mai und 03. Oktober**



# Ausgezeichnet Geniessen

## 100 Genussorte

Bayern lässt sich wahrlich mit allen Sinnen genießen, denn Bayern ist durch und durch ein Genussland. Zum 100. Geburtstag des Freistaates Bayern wurden von der Bayerischen Staatsregierung die besten 100 Genussorte gekürt. Im Rahmen eines Wettbewerbs konnten sich alle bayerischen Städte, Dörfer und Regionen bewerben. Diese mussten dabei eine kulinarisch hochwertige Besonderheit bieten. Eine Jury wählte die 100 besten Genussorte aus. Gefunden wurden dabei lokale Spezialitäten, handgemachte Leckereien und regionale Schmankerl in Hülle und Fülle. Und immer zeigen sich diese kulinarischen Schätze eng verknüpft mit der jeweiligen Landschaft und Kultur.



Das Amberg-Sulzbacher Land hat mit dem Markt Königstein und dem Naturpark Hirschwald, sowie der Stadt Amberg, drei staatlich anerkannte Genussorte.



Königstein im Amberg-Sulzbacher Land



Rotwild im Hirschwald

### Der Hirschwald – im Revier des Jägers aus Kurpfalz

Bedingt durch die Nähe zur kurfürstlichen Residenzstadt Amberg frönten die Kurfürsten von der Pfalz gerne im Hirschwald ihrer Jagdleidenschaft. Noch heute liefert der Hirschwald neben Pilzen, Beeren und dem nachwachsenden Rohstoff Holz auch das begehrte Wildbret. Zum Erhalt und Aufbau gesunder Mischwälder ist die Regulierung des Wildbestandes unerlässlich. Wildbret ist kein industrielles Produkt, sondern ein hochwertiges und kostbares Lebensmittel. Die Veredelung beginnt traditionell beim Jäger, der das Wildbret den Endkunden (Verbraucher, Metzgereien, Gastronomie) liefert. Zahlreiche Gastronomiebetriebe veranstalten jährlich im Herbst die traditionellen Wildwochen.



Wildschweine in Waldhaus

### Königstein – zu Gast in der Natur

Königstein ist wahrlich ein Genussort: die 10 Gasthöfe und Hotels, die schon seit über 100 Jahren familiär geführt werden, weisen ein vielseitiges Angebot aus. Diese verarbeiten viele regionale und saisonale, teilweise auch biologisch erzeugte Produkte. Ein besonderes Schmankerl sind die Pilze und Kräuter aus den heimischen Wäldern. Die Juralandschaft um Königstein mit ihren Karsterscheinungen ist geprägt von Trockenrasenhängen und einer eisenoxidhaltigen Erde. Dies begünstigt nicht nur den Artenreichtum der Pilze sondern auch die große Heil- und Würzkraft sowie die außergewöhnliche Duft- und Farbintensivität der Wildkräuter. Stolz sind die Königsteiner auch auf das traditionelle Gebäck der Faschingsbreze, die mit besonderer Bierhefe und viel Handarbeit hergestellt wird.



Wandergebiet um Königstein



Königsteiner Faschingsbrezen

## Ausgezeichnet Geniessen



Das Amberger Bergfest – immer Ende Juni auf dem Mariahilfberg

## Amberg – Bierstadt mit Tradition

Viele Brauereien gehören inzwischen global agierenden Konzernen. An den gewaltigen Stadtmauern der Stadt Amberg haben sie sich aber die Zähne ausgebissen. Immerhin produzieren fünf mittelständische Brauereien und eine Hausbrauerei in der Stadt über 50 verschiedene Biersorten. Die Biere kann man überall testen: In Wirtshäusern und Restaurants, Pubs, Bistros und Clubs sowie im Sommer in den lauschigen Biergärten, beim Bergfest oder beim Amberger Bierfest. Weißbier wird in Amberg übrigens seit 1617 gebraut. In diesem Jahr erhielt die Stadt das Weißbierprivileg – eine Besonderheit, denn das Recht auf das Brauen von Weizenbier hatte damals der bayerische Landesherr.

Mehr Infos zu den Brauereien und speziellen Bier-Führungen gibt es bei der Tourist-Information Amberg-Sulzbacher Land:  
[www.tourismus.amberg.de](http://www.tourismus.amberg.de), 09621 / 10-1239.



Biergenuss in der Bierstadt Amberg

# Ausgezeichnet Genießen

## Original Regional

Sie stehen für feinsten Genuss, regionale Identität und Nachhaltigkeit: zahlreiche Spitzenprodukte und Spezialitäten aus dem Amberg-Sulzbacher Land tragen den Titel „Unsere Originale“ und zieren die Kulinarische Landkarte der Metropolregion Nürnberg. 2019 konnten sich bereits zum zweiten Mal regionaltypische Erzeugnisse zum Spezialitätenwettbewerb der Metropolregion Nürnberg bewerben. Eine Jury wählte die Gewinnerprodukte aus. Die Herstellung der Produkte muss zum überwiegenden Teil in der Region erfolgen, die Grund- und Rohstoffe stammen ebenfalls zu 80 % aus der Region.



### Einfach saugut: original Bauernseufzer und Wurst in Dosen

Gasthof und Metzgerei „Zum alten Fritz“  
Hauptstraße 39-41  
91249 Weigendorf / Hauritz  
Tel.: 09154 / 4700  
info@alter-fritz-hauritz.de  
www.alter-fritz-hauritz.de



### ASAM-Brot, Allerheiligenspitzl

Bäckerei Wenkmann  
In der Schmiedgasse 1  
92289 Ursensollen / Hohenkemnath  
Tel.: 09628 / 330  
info@baeckerei-wenkmann.de  
www.baeckerei-wenkmann.de



### Naturschutz auf dem Teller – Schützen durch Nützen: Lamm, Weiderind, Honig, Streuobst-Produkte – Projekt Juradistl

Landschaftspflegeverband Amberg-Sulzbach  
Schlossgraben 3, 92224 Amberg  
Tel.: 09621 / 39237  
lpv@amberg-sulzbach.de  
www.juradistl.de



### Geistreiches aus Obst Schnapsbrennerei Elbart

Im Dorf 15, 92271 Freihung / Elbart  
Tel.: 09646 / 809117  
schnapsbrennerei-elbart@gpreuss.de  
www.schnapsbrennerei-elbart.de



### Heumilchkäse und glückliche Kühe Biohof und Biokäserei Pöllinger

Höfling 1, 92262 Birgland  
Tel.: 09666 / 334  
familie.poellinger@gmx.de



### Da tanzt die Zunge: Zwiefacher-Honig aus dem Kloster Kloster Ensdorf

Hauptstraße 9, 92266 Ens Dorf  
Tel.: 09624 / 92000  
kloster.ensdorf@donbosco.de  
www.kloster-ensdorf.de



### Bio-Käse aus der Oberpfalz Biokäserei Wohlfahrt

Weissenberg 1, 92265 Edelsfeld  
Tel. 09665 / 8126  
info@biokaeserei-wohlfahrt.de  
www.biokaeserei-wohlfahrt.de



### Oberpfälzer Karpfen – das Erbe der Klöster Schloßbräu Lintach

Amberger Straße 16, 92272 Freudenberg / Lintach  
Tel.: 09627 / 92220  
rehaber@schlossbraeu-lintach.de  
www.rehaber.de



## Fisch und mehr

### Fischregion

Die Fisch- und Teichwirtschaft hat in der Oberpfalz eine lange Tradition. Der Oberpfälzer Karpfen ist ein Erzeugnis der traditionellen Teichwirtschaft mit einer fast tausendjährigen Geschichte. Heute zählt die Oberpfalz etwa 3.000 Betriebe, die auf ca. 10.000 ha Teichfläche Karpfenteichwirtschaft betreiben. Der Begriff und die Herkunft des Oberpfälzer Karpfens ist von der EU geschützt. Verbraucher können auf das kontrollierte Zeichen „Oberpfälzer Karpfen“ vertrauen. Das langsame Wachstum der Fische aufgrund des Klimas und der sparsamen Beifütterung garantiert ein mageres und festes Fleisch, das nicht nur sehr bekömmlich ist, sondern auch reich an wertvollen Eiweißen und ungesättigten Fettsäuren. Der Oberpfälzer Karpfen ist daher ein echtes Naturprodukt.

Teile des Amberg-Sulzbacher Landes gehören zum Fischwirtschaftsgebiet „Karpfenland Mittlere Oberpfalz“. Das Lauterachtal hingegen ist für seine Forellen bekannt, die immer schmecken – egal ob sie geräuchert sind oder „blau“ oder auf Müllerin Art auf dem Teller landen. Der Jurabach, der sich durch die Bayerische Toskana schlängelt, bietet wegen seines sauerstoffreichen Wassers optimale Bedingungen für Forellen.



#### Maria Götz

Am Büchsenham 16  
92224 Amberg / Raigering  
Tel.: 09621 / 22785



#### Fischzucht Jenke

Vilstalstraße 30  
92266 Ensdorf / Wolfsbach  
Tel.: 09624 / 2976



#### Forellenhof Kohler-Vogel

Am Adlersberg 1  
92275 Hirschbach  
Tel.: 09152 / 8592  
axheck@hotmail.de



#### Quellwasserbetrieb Papiermühle

Papiermühle 1  
92277 Hohenburg  
Tel.: 09626 / 1236



#### Fiederer Herbert

Brunn 8  
92283 Lauterhofen  
Tel.: 09186 / 1548



#### Schneidemesser Maria

Sitzambuch 9  
92253 Schnaittenbach  
Tel.: 0162 / 8244954



## Hochprozentiges

### Und am Ende ergibt alles einen Gin...

Der Wacholderwanderweg führt im Lauterachtal durch lichte Kiefernwälder und direkt über die duftenden Wacholderheiden. Die Magerasen mit ihren Wacholderbüschen sind ein wertvoller Lebensraum für zahlreiche bedrohte Pflanzen und Tiere. Für Genießer gibt es einen **Wacholder-Wanderweg-Gin** mit Wacholderbeeren aus der Bayerischen Toskana! 0,5 l mit 43 % vol. kosten 29,90 €. Abgabe nur an Personen über 18 Jahre.

**Erhältlich ist der Dry Gin hier:**

**Tourist-Information  
Amberg-Sulzbacher Land**  
Hallplatz 2, 92224 Amberg

**Marktladen Hohenburg**  
Marktplatz 19, 92277 Hohenburg

**Pension Stauber**  
Marktplatz 28, 92277 Hohenburg

## Ostermann's Edelbrandbrennerei

Seit 1922 wird bereits in vierter Generation die Edelbrennerei von der Familie Ostermann geführt. Ganz unscheinbar, inmitten eines Wohngebietes, liegt die Brennerei von Dietmar Ostermann in Sulzbach-Rosenberg. Gebrannt wird hier auf einer der modernsten Destillieranlagen, gepaart mit jeder Menge Erfahrung.

Die Basis der Edel-Destillation sind die traditionellen Obstbrände wie Zwetschge, Williams-Birne, Himbeere, Schlehe, die Familie Ostermann seit über 90 Jahren erfolgreich destilliert. Feinste natürliche Liköre und Destillate laden zum Genießen ein. Außerdem der Zwetsch Brandy Likör aus dem Brand und Saft der Zwetschge, neu das Haselnuss-Destillat, aus fein gerösteten Haselnüssen, sowie der JURA London Dry Gin aus ganz besonderen Botanicals.

Regionalität und Qualität ist ihnen wichtig, dieser Anspruch spiegelt sich durch zahlreiche Auszeichnungen der Juroren des World Spirit Awards, der Destillata, von Bayern Brand und der Kleinbrennerverbände wider.

Im eigenen Getränkefachmarkt nebenan, können diese feinen Destillate gekostet werden. Einen Einblick in die Brennerei gibt es oben-drein.



### Unsere Destillate

- Schlehengeist
- Zwetschgenbrand
- Waldhimbeergeist
- Williams-Christ-Birnenbrand
- Haselnussgeist
- Haselnusslikör
- Zwetsch Brandy Likör
- Kräuterbitter
- JURA London Dry Gin Classic
- JURA London Dry Gin Blue -
- Citron & Lavendel
- JURA London Dry Gin Green -
- Citron & Mint

### Edelbrände Ostermann

J.-E.-von-Seidel-Straße 23  
92237 Sulzbach-Rosenberg  
Tel.: 09661 – 4651  
[www.edelbraende-ostermann.de](http://www.edelbraende-ostermann.de)



# Essen & Trinken im Amberg-Sulzbacher Land



SCHLACHTSCHÜSSELWIRTSCHAUS



BRAUEREI



FALSTAFF



HEIMATWIRTSCHAFT



BUSGRUPPEN



BIERGARTEN



BETTEN



AKTIONSWOCHEN

## AMMERTHAL

### • Landgasthof Erras

Ammerthaler Straße 2  
92260 Ammerthal  
Tel. 09621 15233  
gerharderras@aol.com  
www.landgasthof-erras.de

**Schlachttag:** Mittwoch

**Spezialität:** Fisch- und Spargelwochen, Spareribs



### • Ammerthaler Hof

Dorfplatz 8, 92260 Ammerthal  
Tel. 09628 3689870  
ammerthalgr@gmail.com

**Spezialität:** Griechisches Restaurant



## AUERBACH

### • Café Postillion

Pfarrstraße 8, 91275 Auerbach  
Tel. 09643 204319  
info@cafe-postillion.de  
www.cafe-postillion.de

**Spezialität:** hausgemachten Kuchen und Torten, gutbürgerliche Küche



### • Gastwirtschaft Hohe Tanne

Hohe Tanne 1  
91275 Auerbach  
Tel. 09643 1307  
georg-schertl@web.de  
www.hohetanne-auerbach.de

**Schlachttag:** Mittwoch vor dem zweiten Augustwochenende

**Spezialität:** Wildgerichte



### • Gasthaus Schindler

Auerbacher Str. 1  
91275 Auerbach  
Tel. 09643 1637  
kontakt@gasthof-schindler.de  
www.gasthof-schindler.de

**Schlachttag:** nur am Kirwa-Mittwoch, Kirwa: 2. Sonntag im Oktober

**Spezialität:** Wildgerichte, Rindersteaks



### • Gasthaus Zur frischen Quelle

Steinamwasser 6  
91275 Auerbach  
Tel. 09643 1358  
**Schlachttag:** Mittwoch auf Anfrage



### • Landgasthof „Zum Mittler“

Steinamwasser 4  
91275 Auerbach  
Tel. 09643 204350  
landgasthof@zum-mittler.de  
www.zum-mittler.de  
**Spezialität:** Gänse aus dem Backofen im November



### • Gasthaus Rußhütte

Rußhütte 1  
91275 Auerbach  
Tel. 09643 1376  
info@russhuette.de  
www.russhuette.de  
**Schlachttag:** auf Anfrage und Mittwoch vor der Kirwa (1. Augustwochenende)



### • Gasthaus Schenk

Hauptstraße 19  
91275 Auerbach  
Tel. 09643 1586  
**Schlachttag:** Mittwoch vor der Kirwa (2. Sonntag im Oktober)  
**Spezialität:** Schnitzel



Landgasthof zur Leonie, Auerbach



Restaurant Simpl, Auerbach

### • Wittmanns Bistro

Unterer Markt 11  
91275 Auerbach  
Tel. 09643 92240  
bistro-wittmann@gmx.de  
**Spezialität:** gutbürgerliche Küche, wechselnde Wochenkarte



### • Landgasthof zur Leonie

Cafestraße 4  
91275 Auerbach  
Tel. 0177 1657182  
info@landgasthof-zurleonie.de  
www.landgasthof-zurleonie.de  
**Spezialität:** Gebackene Leber & Schaschlik (jeden dritten Donnerstag)



### • Restaurant Simpl – Café | Bistro | Bar

Unterer Markt 27  
91275 Auerbach  
Tel. 09643 1512  
info@simpl-restaurant-bar.de  
www.simpl-restaurant-bar.de  
**Spezialität:** Mediterrane und amerikanische Spezialitäten





Café Anni, Schwend



Zum Schloß, Birgland



Gasthaus Laurer, Birgland



Gasthaus Laurer, Birgland

**BIRGLAND**

• **Gasthaus „Zum Ritter“**

Eckeltshof 8  
92262 Birgland  
Tel. 09157 394  
info@ritter-eckeltshof.de  
www.ritter-eckeltshof.de

**Spezialität:** Regionale, saisonale Küche



• **Landgasthof Grötsch**

Riedelhof 7  
92262 Birgland  
Tel. 09186 252  
info@gasthaus-groetsch.de

**Spezialität:** gut bürgerliche Küche, hausgemachte Torten und Kuchen



• **Landgasthof „Zum Schloß“**

Poppberg 3  
92262 Birgland  
Tel. 09157 277  
info@zum-schloss.de  
www.zum-schloss.de

**Spezialität:** am Wochenende: frische Bratengerichte, Steak-Variationen



• **Goldener Hahn**

Dorfplatz 2  
92262 Birgland-Fürnried  
Tel. 09666 410  
gasthoflaurer@t-online.de  
www.gasthaus-laurer.de

**Schlachttag:** Mittwoch

**Spezialität:** Braten aus dem Holzofen, Sur-Knöcherl



• **Landgasthof-Café „Anni“**

Betzenberger Straße 5  
92262 Birgland  
Tel. 09666 335  
info@gasthof-anni.de  
www.gasthof-anni.de

**Spezialität:** hausgemachte Torten und Kuchen, gutbürgerliche Küche



• **Gasthaus-Metzgerei Reinhard Kohl**

Frechetsfeld 18  
92262 Birgland  
Tel. 09666 404  
reinhardkohl@gmx.net

**Schlachttag:** Mittwochmittag

**Spezialität:** Spanferkel vom Spieß, Hausmacher Wurstwaren



• **Gasthaus Laurer**

Sunzendorf 2 ½  
92262 Birgland  
Tel. 09666 276  
info@gasthaus-laurer.com  
www.gasthaus-laurer.com

**Spezialität:** Regionale Bio-Produkte



**EDELSFELD**

• **Zum blechernem Reiter**

Sigras 1  
92265 Edelsfeld  
Tel. 09665 272  
zum-blechernem-reiter@t-online.de  
www.zum-blechernem-reiter.de

**Schlachttag:** Donnerstag 14-tägig

**Spezialität:** Bayerische Küche, Karpfen



• **Gasthof Goldener Greif \*\*\***

Sulzbacher Str. 5  
92265 Edelsfeld  
Tel. 09665 91490  
info@greifenwirt.de  
www.greifenwirt.de

**Spezialität:** Gansl-Essen, Fischwochen



**ENSDORF**

• **Gasthaus Schützenheim**

Waldhausstraße 2 92266 Ensdorf  
Tel. 09624 9226876

**Spezialität:** gut bürgerliche Küche, hausgemachte Kuchen



**ETZELWANG**

• **Gasthaus, Pension, Metzgerei Goldene Krone**

Dorfstr. 18, 92268 Etzelwang-Kirchenreinbach  
Tel. 09663 585

info@gasthaus-goldenekrone.de  
www.gasthaus-goldenekrone.de

**Schlachttag:** Mittwoch

**Spezialität:** selbstgebackene Pizzen



• **Gasthaus Goldener Stern**

Dorfstr. 7  
92268 Etzelwang-Kirchenreinbach  
Tel. 09663 1285  
info@gasthaus-gloeckner.de  
www.gasthaus-gloeckner.de

**Schlachttag:** auf Anfrage

**Spezialität:** Freitagabend: Steak





Brauerei Märkl, Freudenberg



Schmie-Alm, Freudenberg



Schloßbräu Lintach, Freudenberg



Schloßbräu Lintach, Freudenberg

• **Gasthaus Felsenkeller – Brauerei Pürner**



Hauptstr. 3, 92268 Etzelwang  
Tel. 09663 1209  
brauerei-puerner@web.de  
www.felsenkeller-etzelwang.de  
Saison von Ostern bis Oktober, Fr. - So. & Feiertage

**Spezialität:** Biokäse, Braumeisterplatte  
**Biersorten:** Vollbier Hell, Pils, Festbier, Dunkles Märzen, Bockbier, Hefeweißbier



• **Gaststätte Zum Res`n**

Neutras 3, 92268 Etzelwang  
Tel. 09154 919710  
wagner.neutras@t-online.de  
www.resnhof.de

**Spezialität:** Filetsteak und Rinderrahmbraten vom Galloway Rind



■ **FREUDENBERG**

• **Brauerei Märkl**



Hauptstr. 11  
92272 Freudenberg  
Tel. 09627 91240  
info@freudenberger-bier.de  
www.freudenberger-bier.de

**Sorten:** Helles, Pils, Dunkel, Hefeweizen,  
**Saisonal:** Festbier, Dunkler Doppelbock

**Führungen:** Brauereiführungen nach Anmeldung

**Öffnungszeiten Gaststätte:**  
erster Mittwoch & darauffolgender Donnerstag im Monat, sowie an Sonderterminen

• **Naturhof Café | Laden „Oma Gerti“**

Hainstetten 13  
92272 Freudenberg  
Tel. 09627 9248240  
www.cafe-oma-gerti.de

**Spezialitäten:** selbstgebackene Kuchen und Torten, Kaffee-Genuss auf der Sonnenterrasse



• **Landgasthof Dotzler**

Hauptstr. 16, 92272 Freudenberg  
Tel. 09627 260  
info@landgasthof-dotzler.de  
www.landgasthof-dotzler.de



• **Gasthof „Zum Steinköppl“**

Am Forsterbach 3  
92272 Freudenberg  
Tel. 09627 91250  
kontakt@steinkoepl.de  
www.steinkoepl.de  
**Spezialität:** Krustenbraten, Zwiebelrostbraten



• **Schloßbräu Lintach**

Amberger Str. 16  
92272 Freudenberg  
Tel. 09627 92220  
rehaber@schlossbraeu-lintach.de  
www.rehaber.de

**Spezialität:** Fisch aus heimischem Gewässer, Wild aus heimischen Wäldern, Karpfenwochen



• **Schmie-Alm**

Johannisbergstraße 19  
92272 Freudenberg  
Tel. 0173 2347480  
info@schmie-alm.de  
www.schmie-alm.de  
**Spezialität:** Hausgemachte Kuchen, Brotzeiten



■ **HAHNBACH**

• **Laubhofer Gaststüberl**

Laubhof 1  
92256 Hahnbach  
Tel. 09664 307  
kontakt@ulrich-laubhof.de  
www.ulrich-laubhof.de

**Spezialität:** saisonal Spargel aus eigenem Anbau, Fleisch & Wurst von hofeigenen Schweinen & Rindern



• **Gasthof Ritter**

Hauptstr. 25  
92256 Hahnbach  
Tel. 09664 216  
reservierung@gasthof-ritter.info  
www.gasthof-ritter.info

**Spezialität:** Gutbürgerliche Küche



• **Restaurant Kreuzbergstüberl**

Kreuzberg 2  
92256 Hahnbach  
Tel. 09664 1329  
akram260780@gmail.com

**Spezialität:** Pizzen, Steaks, saisonale Gerichte





Biergarten beim Peter'n, Hahnbach



Schlossbrauerei Hirschau



Weißes Roß, Illschwang



Weißes Roß, Illschwang

• Frohnberg-Wirtschaft

Frohnberg 3  
92256 Hahnbach  
Tel. 09664 953486  
lindner@frohnberg-wirtschaft.de  
www.frohnberg-wirtschaft.de  
**Spezialität:** Schäuferl, Cordon Bleu



• Biergarten beim Peter'n

Kümmersbuch 9  
92256 Hahnbach  
Tel. 0174 1941550  
biergarten\_beim\_petern@gmx.de  
**Spezialität:** Selbstgemachte Kuchen am Sonntag und Bratwürste vom Grill



■ HIRSCHAU

• Schlossbrauerei Hirschau

Mühlstraße 6, 92242 Hirschau  
Tel. 09622 2212  
info@schlossbrauerei-hirschau.de  
www.schlossbrauerei-hirschau.de  
**Sorten:** 1812 Original Helles Lager, Spezial, Pils, Kellerbier, Schloss Leicht, Hefe-Weisse, Dunkel, Radler, Naturtrübes Radler;  
**Craft-Biere:** Hopfenkunst Melon, Mandarin und Börbock;



**Saisonbiere:** Festbier, Johannibier, Hirschauer Hopfenbier, Erntebier, Fastenbock, Weihnachtsbock sowie besondere Spezialitäten  
**Führungen:** Oktober – Mai, jeweils am ersten Samstag im Monat um 16.00 Uhr,  
Kosten: 10,00 € / Person inkl. Bierprobe, Anmeldung erbeten. Gruppenvereinbarungen für 15-25 Personen möglich.

• Schloß-Hotel Hirschau

Hauptstr. 1  
92242 Hirschau  
Tel. 09622 70100  
hotel@schloss-hirschau.de  
www.schloss-hirschau.de



• Gasthof-Metzgerei Weich

Hauptstr. 64  
92242 Hirschau  
Tel. 09622 2276  
www.hotel-gasthof-weich.de



**Schlachttag:** Dienstag  
**Spezialität:** Karpfen gebacken, eigene Schlachtung und Herstellung



■ HIRSCHBACH

• Goldener Hirsch

Hirschbacher Dorfplatz 1  
92275 Hirschbach  
Tel. 09152 986300  
gasthof@goldenerhirsch.de  
www.goldenerhirsch.de  
**Spezialität:** fangfrische Forellen



• Ratzenhofer Holzbackstube

Ratzenhof 2  
92275 Hirschbach  
Tel. 09665 8433  
**Öffnungszeiten:** Freitags  
**Spezialität:** Flammkuchen und Pizza



■ HOHENBURG

• Hammermühle Café Taverne Hofladen

Hammermühlstr. 32, 92277 Hohenburg  
Tel. 09626 929853  
cafe@biohof-schaller.de  
www.cafe-hammermuehle-bio.de  
**Spezialität:** Gerichte vom eigenen roten Höhenvieh, vegetarische und vegane Gerichte



■ ILLSCHWANG

• Landhotel-Restaurant

**Weißes Roß \*\*\*\***  
Am Kirchberg 1  
92278 Illschwang  
Tel. 09666 18805-0  
Tischreservierung ab 11 Uhr 18805-281 oder an restaurant@weisses-ross.de  
info@weisses-ross.de  
www.weisses-ross.de



**Spezialität:** Schweinefilet im Kräutermantel, Waldpilze, Kartoffelkrapfen, Rahmsauce Lachsforelle von der Regelsmühle, junger Kohlrabi, Grießnockerl, Petersilienschäum



• Restaurant Cheval Blanc

Am Kirchberg 1  
92278 Illschwang  
Tel. 09666 18805-0  
Tischreservierung ab 11 Uhr 18805-281 oder an restaurant@weisses-ross.de  
info@weisses-ross.de  
www.weisses-ross.de



**Spezialität:** Steinpalzrind, Bittersalate, Petersilienwurzel, Hefeknödel





Forsthof, Kastl



Gasthof Reif, Königstein



Gasthof zur Post, Königstein



Zur Post, Kümmersbruck

• Landgasthaus Schmidt



Aichazandt 1  
92278 Illschwang  
Tel. 09661 2256

**Schlachttag:** Donnerstag

**Spezialität:** Schlachtplatte, dicke Bratwürste



• Gasthaus Michl

Dietersberg 2  
92278 Illschwang  
Tel. 09666 224  
info@wirtshaus-michl.de  
www.wirtshaus-michl.de



■ KASTL

• Land-gut-Hotel-Forsthof GbR



Amberger Str. 2  
92280 Kastl  
Tel. 09625 92030  
info@hotel-forsthof.de  
www.hotel-forsthof.de

**Spezialität:** Lauterachforelle, heimisches Wild



■ KÖNIGSTEIN

• Gasthof Jägerheim



Pruihausen 5  
92281 Königstein  
Tel. 09665 228  
info@gasthof-jaegerheim-pruihausen.de  
www.gasthof-jaegerheim-pruihausen.de

**Schlachttag:** Mittwoch

**Spezialität:** Karpfengerichte, Wild aus eigener Jagd, saisonale Gerichte



• Gasthof Reif

Oberer Markt 5, 92281 Königstein  
Tel. 09665 915020  
info@gasthof-reif.de  
www.gasthof-reif.de

**Spezialität:** selbstgesammelte Pilze, Spargel, Bärlauch



• Hotel-Restaurant Königsteiner Hof \*\*\*

Marktplatz 10, 92281 Königstein  
Tel. 09665 91420  
info@koenigsteiner-hof.de  
www.koenigsteiner-hof.de

**Spezialität:** Fleisch- und Wurstwaren aus der eigenen Metzgerei



• Hotel Gasthof Zur Post \*\*\*

Marktplatz 2  
92281 Königstein  
Tel. 09665 91550  
info@gasthof-cafe-post.de  
www.gasthof-cafe-post.de  
**Spezialität:** Wild-, Fisch-, und Grillspezialitäten, sowie saisonale Gerichte



• Landgasthof Zur Post

Dorfplatz 1  
92281 Königstein-Kümmersbruck  
Tel. 09665 504  
marko.spiess@t-online.de  
www.landgasthof-zur-post.net  
**Spezialität:** Spargel- und Wildgerichte (saisonal)



• Hotel Restaurant Wilder Mann \*\*\*S

Oberer Markt 1  
92281 Königstein  
Tel. 09665 91590  
info@wilder-mann.de  
www.wilder-mann.de  
**Spezialität:** heimisches Wild, saisonale Spezialitäten



■ KÜMMERSBRUCK

• Hotel-Restaurant Zum Schloßwirt

Tuwarnstr. 2  
92245 Kümmersbruck-Theuern  
Tel. 09624 801  
info@zum-schlosswirt.de  
www.zum-schlosswirt.de

**Spezialität:** Regionale Spezialitäten



• Zur Post Kümmersbruck

Hotel - Restaurant  
Vilstalstraße 82  
92245 Kümmersbruck  
Tel. 09621 7886464  
info@hotelzurpost.online  
www.hzpk.de

**Spezialität:** Fine Dining Linie (gehobene Küche), www.post-kulinarium.de





Zur Post, Kümmersbruck



Zur Post, Kümmersbruck



Bayerischer Hof, Sulzbach-Rosenberg



Bayerischer Hof, Sulzbach-Rosenberg

### NEUKIRCHEN

#### • Gasthof Reinbachtal

Gaisheim 3  
92259 Neukirchen  
Tel. 09663 632  
gasthof.reinbachtal@t-online.de  
www.gasthof-reinbachtal.de

**Schlachttag:** Mittwoch

**Spezialität:** gebackene Leber, gekochter Rindskopf



#### • Landgasthof Zur Post

Bahnhofstr. 3  
92259 Neukirchen  
Tel. 09663 201851  
pizzeriaecfischer@t-online.de  
www.landgasthof-pizzeria-zur-post.de  
**Spezialität:** deutsch-italienische Küche



#### • Landhotel Neukirchner Hof

Hauptstr. 4  
92259 Neukirchen  
Tel. 09663 91410  
info@neukirchner-hof.de  
www.neukirchner-hof.de



### POPPENRICHT

#### • Gasthof Kopf

Altmannshof 66, 92284 Poppenricht  
Tel. 09621 62417  
kopf.andreas@t-online.de  
www.gasthaus-kopf.de

**Schlachttag:** jeden zweiten Mittwoch, siehe Homepage

**Spezialität:** Karpfen, Braten



### RIEDEN

#### • Landgasthof Zum Bärenwirt

Hauptstr. 9, 92286 Rieden  
Tel. 09624 2888  
zum-baerenwirt@t-online.de  
www.zum-baerenwirt.de  
**Spezialität:** Süßes vom Suserl, vegetarische und vegane Gerichte



#### • Ristorante Pizzeria Bierkönig

Hirschwalderstraße 12, 92286 Rieden  
Tel. 09624 902604  
kontakt@bierkoenig-rieden.de  
www.bierkoenig-rieden.de  
**Spezialität:** Tagliatelle Abruzzo, Calamari Fritti



### SCHMIDMÜHLEN

#### • Gaststätte am Theilberg

Am Theilberg 1  
92287 Schmidmühlen  
Tel. 09474 8238  
golf-theilberg@t-online.de  
**Spezialität:** Braten und regionale Gerichte, vegetarische und vegane Speisen



#### • Gasthaus „Zum Tannenbaum“

Schmidmühlener Straße 1  
92287 Schmidmühlen  
Tel. 09474 8381  
Biergartenbetrieb von Mai - Oktober



### SCHNAITTENBACH

#### • Zoiglwirtschaft „Zum Schmiehansl“

Sitzambuch 6  
92253 Schnaittenbach  
Tel. 09604 91291  
www.schmiehansl-zoigl.de  
**Spezialität:** Brotzeiten, So: hausgemachte Kuchen. Zoigltermine auf der Homepage



### • „Zum Goldenen Löwen“

Hauptstraße 9  
92253 Schnaittenbach  
Tel. 09622 7197516  
**Spezialität:** Regionale Brotzeiten, warm und kalt

#### • Buchberghütte Schnaittenbach

Buchberghütte 1  
92253 Schnaittenbach  
Tel. 09622 4757  
info@buchberghuette.de  
www.buchberghuette.de  
**Spezialität:** Verschiedene Flammkuchen, frisch zubereitete Schnitzel



### SULZBACH-ROSENBERG

#### • Hotelgasthof Bayerischer Hof GmbH & Co. KG

Luitpoldplatz 15 und 17  
92237 Sulzbach-Rosenberg  
Tel. 09661 51700 und 876010  
mail@bayerischerhof-su-ro.de  
www.bayerischerhof-su-ro.de  
**Spezialität:** Schäufelr, Ochsenbrust in Meerrettichsoße





Zum Fuchsbeck, Sulzbach-Rosenberg



Kreuzerwirt, Sulzbach-Rosenberg



Sperberbräu, Sulzbach-Rosenberg



Riesen-Windbeutel Erlhof, Ursensollen

• **Gasthaus Kreiner**

Siebeneichen 1  
92237 Sulzbach-Rosenberg  
Tel. 09661 7684  
kreiner.ingeborg@gmail.com  
**Spezialität:** Karpfen, Schäufelr



• **Hotel Gasthof Zum Bartl \*\*\***

Glückaufstr. 2  
92237 Sulzbach-Rosenberg  
Tel 09661 876150  
info@zum-bartl.de  
www.zum-bartl.de  
**Spezialität:** Bayerische und internationale Speisen, sonntags traditionelle Braten



• **Hotel Gasthof Am Forsthof \*\*\***

Forsthof 8  
92237 Sulzbach-Rosenberg  
Tel. 09661 87570  
info@hotel-am-forsthof.de  
www.hotel-am-forsthof.de  
**Spezialität:** frische Karpfen, regionale Wildgerichte



• **Hotel Gasthof Zum Wulfen**

Neukirchner Weg 1  
92237 Sulzbach-Rosenberg  
Tel. 09661 87150  
info@gasthof-wulfen.de  
www.gasthof-wulfen.de  
**Spezialität:** Regionale Küche



• **Kreuzerwirt Spitalgarten**

Nürnberger Str. 5  
92237 Sulzbach-Rosenberg  
Tel. 09661 2687  
ritajungbauer@outlook.de  
Öffnungszeiten Biergarten:  
März - September ab 11.00 Uhr  
**Spezialität:** Bratwürste vom Rost, reichhaltiges Buffet, täglich Mittagstisch



• **Zum Fuchsbeck**

Hagtor 1  
92237 Sulzbach-Rosenberg  
Tel. 09661 4518  
info@fuchsbeck.de  
www.fuchsbeck.de  
**Spezialität:** saure Bratwürste, frisch gebraute Biere



• **Brauereigasthof Sperber Bräu**

Rosenberger Str.14  
92237 Sulzbach-Rosenberg  
Tel. 09661 87090  
info@sperberbraeu.de  
www.sperberbraeu.de  
**Spezialität:** Oberpfälzer Schäufelr, Bier-Krustenbraten



• **Gasthaus Tanz-Arena Wagner**

Großenfalz 2  
92237 Sulzbach-Rosenberg  
Tel. 09661 4610  
norbert@wagnersaal.de  
www.wagnersaal.de



• **Altstadt-Café Konditorei**

Rosenbergerstraße 11  
92237 Sulzbach-Rosenberg  
Tel. 09661 53223, 0173 3512120  
tommilangauer@gmail.com  
**Spezialität:** Täglich Frühstück und Mittagskarte, eigene Konditorei



■ **URSENSOLLEN**

• **Gasthof Metzgerei Reif**

Raiffeisenstr. 6, 92289 Ursensollen  
Tel. 09628 91336  
info@gasthof-metzgerei-reif.de  
www.gasthof-metzgerei-reif.de  
**Schlachttag:** Mittwoch (außer an Feiertagen)  
**Spezialität:** Karpfenessen im November



• **Tafernwirtschaft Kopf**

Am Fuchsbrunnen 8  
92289 Ursensollen-Heimhof  
Tel. 09628 1522  
metzgerei.kopf@web.de  
**Schlachttag:** Dienstag  
**Spezialität:** Bauernseufzer, Partyservice



• **Gasthof-Zoiglbrauerei Erlhof**

Laurentiustr. 9  
92289 Ursensollen-Erlheim  
Tel. 09628 273  
info@erlhof-erlheim.de  
www.erlhof-erlheim.de  
**Schlachttag:** Donnerstag (außer an Feiertagen)  
**Spezialität:** Windbeutel  
**Biersorten:** Laurenzi-Zoigl hell, Laurenzi-Zoigl dunkel, Errator, Erlheimer Zoigl-Weizen





Waldschänke am Hirschpark, Ursensollen



Sternwirt, Weigendorf-Högen



Zum Alten Fritz, Weigendorf



Zum Alten Fritz, Weigendorf

• **Waldschänke am Hirschpark**



Heinzhof 5  
92289 Ursensollen  
Tel. 09628 91153  
geitner-waldschaenke@t-online.de  
www.waldschaenke-heinzhof.de  
**Schlachttag:** Donnerstag (14-tägig)  
**Spezialität:** Wildspezialitäten



• **Burgschänke Heimhof**

Burgpark 4, 92289 Ursensollen  
Tel. 09628 1563  
burgschaenke.heimhof@gmail.com



• **Ausflugsgaststätte Waldhaus**

Waldhaus (Schwarzwildgehege)  
92289 Ursensollen  
Tel. 09621 81184  
**Spezialität:** hausgemachte Kuchen, Brotzeiten



• **Gasthaus Hirsch**

Erlheimer Straße 4, 92289 Ursensollen  
Tel. 09628 274  
**Spezialität:** Pizzeria



■ **VILSECK**

• **Gasthof Hammer**

Vorstadt 1  
92249 Vilseck  
Tel. 09662 41210  
info@gasthof-hammer.de  
www.gasthof-hammer.de



• **Gasthof Ströll**

Bayreuther Str. 1  
92249 Vilseck  
Tel. 09662 6485



■ **WEIGENDORF**

• **Landhotel Sternwirt**

Schlossplatz 2  
91249 Weigendorf-Högen  
Tel. 09663 425  
info@landhotel-sternwirt.de  
www.landhotel-sternwirt.de  
**Spezialität:** Windbeutel, Holzofenschäufelrle



• **Gasthof Zum Bayerischen Johann**



Lehentalstr. 16  
91249 Weigendorf-Oed  
Tel. 09154 4805  
info@bayerischer-johann.de  
www.bayerischer-johann.de  
**Spezialität:** Gutbürgerliche Küche: Schloß-  
bein, Schäufelr, Braten



• **Gasthof-Hotel und Metzgerei  
Zum Alten Fritz**



Hauptstr. 39-41  
91249 Weigendorf-Haunritz  
Tel. 09154 4700  
info@alter-fritz-haunritz.de  
www.alter-fritz-haunritz.de  
**Schlachttag:** Mittwoch  
**Spezialität:** Haunritzer Bauernseufzer, Holz-  
ofenschäufelrle, Gutschwein-Dosen



• **Landgasthof Zum Dorfwirt**

Dorfstr. 20a  
91249 Weigendorf  
Tel. 09663 2642  
**Spezialität:** Wildgerichte, Holzofenschäufelrle





# Motorradtour durch das Amberg-Sulzbacher Land

## Lieblingstour von Richard Honig

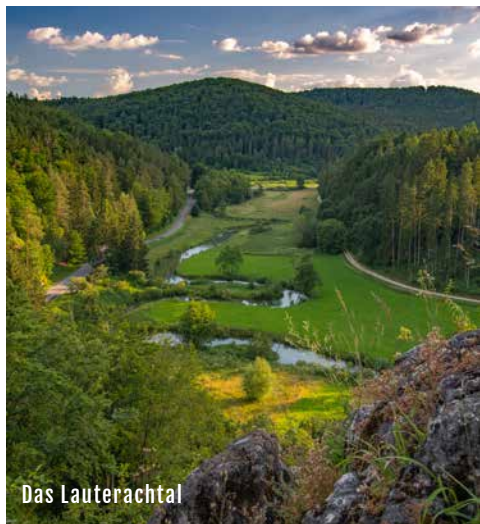
Auf dieser Genusstour zählen nicht nur die zahllosen Kurven, sondern auch die packende Landschaft und die einladende Gastronomie.

Durch unsere schöne Heimat, mit Start auf dem Luitpoldplatz in Sulzbach-Rosenberg, fahren wir zunächst nach Norden. Königstein ist ein Zwischenziel. Zahllose Motorräder bevölkern bei schönem Wetter den Marktplatz. Ein Schlenker zu unseren Fränkischen Nachbarn bietet sich an. Durch das Pegnitztal cruisen wir nach Süden und passieren bei Achtel wieder die Grenze zur Oberpfalz.

Weiter nach Süden führt der Weg über Lehenhammer, Weigendorf, Haunritz und Högen ins Birgland, an Schwend vorbei nach Kastl, die „Cappuccino Station“ am alten Bahnhof ist dort als Motorradtreff bekannt.

Vor uns liegt jetzt das Lauterachtal. Eine beliebte Motorradstrecke wird von Felsen einerseits und der verschlungenen Lauterach andererseits begleitet. Wir fahren fast bis Schmidmühlen um dann nach Norden abzubiegen, durch den Hirschwald Richtung Amberg.

Östlich an Amberg vorbei gelangen wir zum Kaolinrevier Schnaittenbach und Hirschau. Wer eine Pause machen will, dem sei der „Monte Kaolino“ empfohlen. Über Vilseck entlang, folgen wir der Vils nach Süden zum Ausgangspunkt, dem Luitpoldplatz in Sulzbach-Rosenberg. Der Bayerische Hof bietet seinen Gästen mit einem kleinen Biergarten einen gemütlichen Ausklang. Wahlweise kann man auch im Biergarten „Kreuzerwirt“ einkehren.



Das Lauterachtal



Durch das Lauterachtal



Einkehr im Kreuzerwirt



# Prospekte kostenlos bestellen

Bestellen Sie kostenlose  
Prospekte unter:

[www.amberg-sulzbacher-land.de](http://www.amberg-sulzbacher-land.de)  
oder in der Tourist-Information  
Amberg-Sulzbacher Land:  
Telefon 09621 / 10-1239  
[tourist@amberg-sulzbach.de](mailto:tourist@amberg-sulzbach.de)



**Hinweis:** Nachdruck (auch nur auszugsweise) nur mit schriftlicher Genehmigung des Verfassers und des Herausgebers. Die Inhalte wurden nach bestem Wissen und Gewissen recherchiert. Alle Angaben ohne Gewähr, Änderungen vorbehalten. Der Landkreis Amberg-Sulzbach haftet nicht für die Angaben der Betriebe zu Preisen und Leistungen sowie für die Leistungen selbst, nicht für etwaige Leistungsmängel und nicht für Personen- und Sachschäden. Der Landkreis Amberg-Sulzbach tritt lediglich als Herausgeber der Broschüre auf.



