

Kristina Sandig

Die schönsten Wirtshäuser

in Amberg
und Umgebung

Ein Gastronomieführer zu empfehlenswerten
Wirtshäusern in der Stadt und Region Amberg



BUCH- UND KUNSTVERLAG
OBERPFALZ

Kristina Sandig

Die schönsten Wirtshäuser in Amberg und Umgebung

Kristina Sandig

Die schönsten Wirtshäuser

in Amberg und Umgebung

Ein Gastronomieführer zu empfehlenswerten
Wirtshäusern in der Stadt und Region Amberg

BUCH- UND KUNSTVERLAG
OBERPFALZ



Bibliografische Information Der Deutschen Bibliothek

Die Deutsche Bibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.ddb.de> abrufbar.

ISBN 978-3-95587-047-8

1. Auflage 2017

© Buch- und Kunstverlag in der Battenberg Gietl Verlag GmbH, Regensburg
www.gietl-verlag.de

ISBN 978-3-95587-047-8

Titelbild: Rathaus in Amberg (www.fotolia.com),

Schweinebraten: Ilse Thomele (www.threefivesix.blogspot.com)

Vorwort

Essen gehen scheint zwei Naturgesetzen zu unterliegen. Erstens: Man geht immer in dasselbe Wirtshaus. Zweitens: Man isst das, was man immer isst, weil es eben schmeckt. Zumindest geht es mir so. Wenn Sie ähnliche Erfahrungen gemacht haben, dürfte Ihnen dieser Gastronomieführer eine Vielzahl von Alternativen aufzeigen, wenn Sie mal Ihrem Lieblingswirtshaus untreu werden wollen – in dieser Beziehung ist Fremdgehen nicht verwerflich. Deshalb möchte ich Sie herzlich einladen zu einem Streifzug durch die Wirtshäuser in der Region, vom einfachen Dorfwirtshaus bis zur gehobenen Gastronomie. Lassen Sie sich ein auf ein Rendezvous mit der Oberpfälzer Küche, der man nachsagt, dass sie satt und glücklich macht.

Die Arbeit an diesem Gastronomieführer hat mir riesigen Spaß gemacht. Die Auswahl an Wirtshäusern, die Sie hier vorfinden, kann nur subjektiv sein. Nicht jedem schmeckt es überall, nicht jeden spricht jedes Wirtshaus an. Die Geschmäcker sind verschieden, Schönheit liegt stets im Auge des Betrachters – und das ist gut so!

Deshalb sind es eher meine schönsten Wirtshäuser, die in diesem Buch porträtiert und empfohlen werden, beziehungsweise unsere schönsten Wirtshäuser, wenn ich den Kreis derer, die mich begleitet haben, mit einschließe. Gerade die Vielfalt macht die Wirtshauskultur in Amberg und der mittleren Oberpfalz aus. Es wäre jammerschade, wenn es sie nicht mehr geben würde. Damit würde uns nicht nur ein wichtiges Kulturgut, sondern auch der Geschmack von Heimat und ein Stück weit unsere Identität verloren gehen.

Denn ein Wirtshaus ist viel mehr als ein Ort der bloßen Nahrungsaufnahme. Es ist Ausdruck eines Lebensgefühls, ein gutes Stück dessen, wofür Bayern steht. Ein Ort, an dem Gemütlichkeit herrscht, generationsübergreifend Geselligkeit gepflegt wird, Genuss auf Lebensfreude trifft. Man ratscht, isst und trinkt. Auch in Zeiten von Facebook und WhatsApp ist und bleibt das Wirtshaus das größte soziale Netzwerk.

In diesem Sinne: hereinspaziert und wohlgefühlt im Wirtshaus – und natürlich an Guadn!

Kristina Sandig



Kristina Sandig

Danksagung

Mein Dank gilt allen, ohne die dieses Buch nicht hätte realisiert werden können. In die Wirtshäuser haben mich zahlreiche Freunde begleitet, unter anderem Anja Fröhlich, Andrea Eichenseer, Claudia und Manfred Meßmann mit Julian und Luisa, Herta und Leo Högner, Hannelore Zapf, Nadja Geiger und Julia Hammer. Ich hoffe sehr, die gemütlichen Wirtshaus-Runden haben ihnen mit mir genauso viel Spaß gemacht wie mir mit ihnen.

Meine Familie hat mich enorm unterstützt, insbesondere danke ich meinen Tanten Sigrid Sandig für das fleißige und sehr gewissenhafte Korrekturlesen und Anita Pirner für die vielfältige Hilfe in Alltagsdingen, wodurch sie mir den Rücken freigehalten hat.

Auf Seiten des Gietl-Verlags danke ich Geschäftsführer Josef Roidl für die stete und wohlwollende Begleitung des Projekts sowie Regina Schindler für das sehr ansprechende Layout.

Meinem langjährigen und mit Buchprojekten sehr erfahrenen Kollegen Wolfgang Benkhardt bin ich sehr dankbar für die vielen Ratschläge und das offene Ohr, das er immer für mich hatte.

Zu großem Dank verpflichtet bin ich Hermann Koch, leidenschaftlicher Hobbyfotograf aus Freudenberg. Er hat mit großem Einsatz einige der Wirtshäuser fotografisch hervorragend in Szene gesetzt, worüber ich mich sehr gefreut habe.

Ein riesiges Dankeschön gebührt Dr. Torsten Birkholz. Er hat mich in Wirtshäuser begleitet, bei den Anfahrtsbeschreibungen meine mangelnden Kenntnisse der Himmelsrichtungen ausgeglichen, wertvolle Tipps gegeben und ein prüfendes Auge darauf geworfen, dass Punkt, Komma, Gedankenstrich und alle Buchstaben in den Texten an den Stellen sind, an denen sie sein sollen. Herzlichen Dank auch für die moralische Unterstützung.

Mein allergrößter Dank gilt meiner Cousine Silke Hausner. Mit großer Begeisterung und unermüdlichem Engagement hat sie das Buchprojekt vom Anfang bis zum Ende begleitet, viele logistische Aufgaben übernommen und nie den Überblick über Wirtshäuser, Texte und Fotos verloren. Mit ihrem Mann Andreas und ihren Kindern hat sie eine Vielzahl von Wirtshäusern getestet, wobei sich Tim und Sara durch die Kinderkarte gegessen und die Spielplätze ausprobiert haben, was ganz nach ihrem Geschmack war.

Inhaltsverzeichnis

- Vorwort | 5
- Danksagung | 6
- Inhaltsverzeichnis | 7/8
- Einleitung und Erklärungen | 9
- Übersichtskarte Stadt Amberg | 12
- Übersichtskarte Umgebung von Amberg | 14

Die schönsten Wirtshäuser der Stadt Amberg (alphabetisch)

- ACC-Restaurant | 19
- Bergwirtschaft | 23
- Brauwirtshaus Zum Bruckmüller | 27
- Casino-Wirtshaus | 31
- Drahthammer Schloß'l | 35
- Rußwurmhaus | 39
- Schießl Wirtshaus | 43
- Schloderer Bräu | 47
- Winkler-Bräuwirt | 51

Die schönsten Wirtshäuser der Umgebung (alphabetisch nach Ort)

- Altmannshof, Gasthof Kopf | 61
- Eckeltshof, Gasthaus Zum Ritter | 65
- Erlheim, Gasthof Erlhof | 69
- Etsdorf, Gasthof Zum Steinköppl | 73
- Fichtenhof, Gasthof Erras | 77
- Gerhardsberg, Gasthaus Zur Linde | 81
- Hahnbach, Frohnberg-Wirtschaft | 85
- Heimhof, Burschänke Heimhof | 89
- Heinzhof, Waldschänke am Hirschpark | 93
- Hirschau, Schloß-Hotel Hirschau | 97
- Hirschbach, Gasthof Goldener Hirsch | 101
- Högen, Sternwirt | 105
- Hohenburg, Hammermühle | 109





Foto: Manfred Meßmann



Foto: Kristina Sandig



Foto: Kristina Sandig



Foto: Landhotel Weißes Roß



Foto: Hammermühle

- Illschwang, Landhotel Weißes Roß | 113
- Kastl, Land-gut-Hotel Forsthof | 117
- Königstein, Hotel-Gasthof Zur Post | 123
- Krickelsdorf, Gasthaus Zur Linde | 127
- Krottensee, Gasthof Grottenhof | 131
- Kümmersbruck, Hotel-Gasthof Zur blauen Traube | 135
- Kürmreuth, Landgasthof Zur Post | 139
- Lintach, Schloßbräu Lintach | 143
- Oberleinsiedl, Gasthaus Michl | 147
- Oed, Zum Bayerischen Johann | 151
- Schmidmühlen, Gasthof Zum Goldenen Lamm | 155
- Schwend, Gasthof-Café Anni | 159
- Stettkirchen, Burggarten | 163
- Sulzbach-Rosenberg, Hotel-Gasthof Am Forsthof | 167
- Sulzbach-Rosenberg, Brauereigasthof Sperber-Bräu | 171
- Sulzbach-Rosenberg, Gasthaus Zu den sieben Quellen | 175
- Sunzendorf, Gasthaus Laurer | 179
- Süß, Landgasthof Rouherer | 183
- Ursensollen, Gasthof Reif | 187
- Vilseck, Gasthof Hammer | 191
- Vilseck, Gasthof Zum Hirschen | 195

Aufbau des Wirtshausführers



Tradition

Tradition hat zwei Bedeutungen:

- 1.) Das Lokal ist seit mehreren Generationen in Familienbesitz bzw. seit sehr vielen Jahren ist in diesen Räumlichkeiten eine Gastwirtschaft untergebracht.
- 2.) Die Einrichtung und das Ambiente sind traditionell und entsprechen dem Stil und der Erwartung eines bayerisch-oberpfälzischen Wirtshauses.



Brauerei

Brauerei bedeutet:

Das Wirtshaus ist die offizielle Brauereigaststätte bzw. in unmittelbarer Umgebung des Lokals befindet sich die Brauerei, deren Bier in diesem Wirtshaus ausgeschenkt wird.



Biergarten

Biergarten bedeutet:

Direkt beim Wirtshaus befinden sich im Freien ein Biergarten, ein Freisitz oder eine Terrasse, die durch Bäume beschattet sind.



Guads Essen

Guads Essen bedeutet:

Wir haben jedes Wirtshaus in diesem Führer mindestens zweimal getestet, wobei jeweils mehrere Personen beteiligt waren. Nur wenn alle Tester mit dem Essen und der Qualität der Speisen zufrieden waren, haben wir diesen Button vergeben. Testessen sind aber immer eine subjektive Momentaufnahme, die nicht die wahre Qualität des jeweiligen Wirtshauses wiedergeben kann. Wir haben aber immer größtmögliche Sorgfalt walten lassen und vor allem auf die Kontinuität der guten Küche geachtet. *Ausdrücklich möchten wir darauf hinweisen, dass jedes Wirtshaus in diesem Buch auch ohne „Guads Essen“-Symbol eine Empfehlung ist und auf jeden Fall einen Besuch wert ist.*



Feinschmecker

Feinschmecker bedeutet:

Die Qualität der Speisen, die Art der Zubereitung sowie die Darbietung der Speisen gehen weit über die klassische Braten- und Pfannenküche eines normalen Wirtshauses hinaus. Raffinesse und Einflüsse aus der französischen, mediterranen und Neuen deutschen Küche sind hier zu finden. Auch beim Ambiente achtet man besonders auf eine gehobene und gepflegte Gastlichkeit.



Gästezimmer

Gästezimmer bedeutet:

Das Wirtshaus verfügt über Gästezimmer im eigenen Haus oder in unmittelbarer Nähe. Die Qualität der Übernachtungsmöglichkeiten wurde nicht geprüft.

SCHWEINEBRATEN INDEX

Leberknödelsuppe:	3,40 €
Schweinebraten mit Knödel & Salat:	8,90 €
Halbe Bier:	3,20 €

März 2017

Schweinebraten-Index bedeutet:

Die aktuellen Preise für die genannte Suppe und den Schweinebraten sowie für einen halben Liter helles Bier. Das Datum der Preiserfassung wurde dabei rechts unten angegeben. Der Schweinebraten-Index gibt keinen Hinweis auf die Qualität des Essens, sondern ist lediglich eine Preisorientierung.

Was ist ein Wirtshaus?

In diesen Gastronomieführer wurden nur Lokale aufgenommen, die nach gängiger und regionaler Meinung ein Wirtshaus sind. Das war oftmals keine leichte Entscheidung, da die Grenzen hier vielfach fließend sind.

Ein Wirtshaus muss regelmäßig und auch tagsüber geöffnet sein und mindestens am Sonntagmittag eine warme Küche anbieten, wie sie regional üblich ist, d.h. der klassische Schweinsbraten mit Knödel darf auf keinen Fall fehlen. Außerdem kann man in ein Wirtshaus auch mal nur zum Biertrinken oder Schafkopfen gehen und untersteht keinem Zwang, dort zu speisen.

Wir haben ausgeschlossen: alle Lokale mit ausschließlich ausländischer Küche, Bars, Pubs, Bistros, Hotelrestaurants, Studentenlokale und auch die gehobenen Restaurants, wenn sie nicht am Sonntagmittag die klassische bayerische Bratenküche mit Schweinsbraten usw. zu einem akzeptablen und ortsüblichen Preis anbieten.

Aktualität

Die Arbeiten zur ersten Auflage wurden im Februar 2017 begonnen und endeten mit der Drucklegung im September 2017. Wir haben alle Daten sorgfältig erfasst und auch überprüft. Aber natürlich ist es nicht auszuschließen, dass sich Fehler eingeschlichen haben. Wir bitten deshalb alle Leser um Nachricht, wenn ihnen solche Fehler auffallen. Außerdem müssen wir hier darauf hinweisen, dass in der Gastronomie sehr häufig Pächterwechsel stattfinden, die wir nur bis zur Drucklegung berücksichtigen konnten. Über weitere Anregungen, Kritik und natürlich auch Lob freuen sich die Autorin und der Verlag.

(wirtshaus@gietl-verlag.de)

Umgebung von Amberg

Das sind nicht nur die Gaststätten im Landkreis Amberg-Weizsach, sondern das sind auch Wirtshäuser, die ein Amberger noch beim Sonntagsausflug zum Mittagessen anfährt, also ein Umkreis von ca. 40 km.

Die Wallfahrtskirche auf dem
Mariahilfberg. [Foto: Kristina Sandig]





Das kurfürstliche Schloss.
[Foto: Kristina Sandig]

Übersichtskarte Stadt Amberg

(Die Zahlen weisen auf die Seite in diesem Buch hin)





Herbststimmung am Ossinger
bei Königstein. [Foto: Silke Hausner]

Übersichtskarte Umgebung von Amberg

(Die Zahlen weisen auf die Seite in diesem Buch hin)





Ein Amberger Wahrzeichen:
die Stadtbrille. [Foto: Kristina Sandig]



Stadt Amberg



„Schwanensee“ auf der Vils.
[Foto: Kristina Sandig]



Guads Essen



Feinschmecker

Foto: Kristina Sandig



ACC-Restaurant

Beschreibung

Der schönste Weg zum ACC-Restaurant führt von der Martinskirche aus am Fluss entlang, vorbei am Rosengarten des Zeughauses, unter der Stadtbrille und der Kurfürstenbrücke hindurch. Nach einem Stück an der Vilsaue zweigt links ein Weg ab, der Sie fast punktgenau auf die Restaurant-Terrasse bringt – was im Sommer sehr praktisch ist. Das ACC-Restaurant ist gerade über die Schwelle der Volljährigkeit gehüpft, eröffnet wurde es mit dem



Leberknödelsuppe:	3,70 €
Schweinebraten mit Knödel & Salat:	9,50 €
Halbe Bier:	3,10 €

April 2017



1



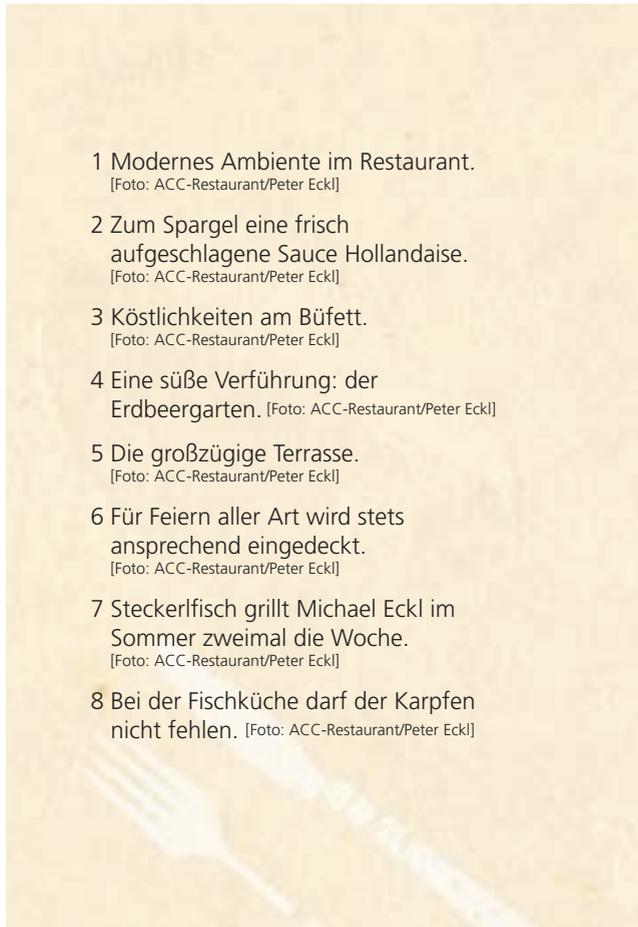
2



3



4



5



1 Modernes Ambiente im Restaurant.
[Foto: ACC-Restaurant/Peter Eckl]

2 Zum Spargel eine frisch
aufgeschlagene Sauce Hollandaise.
[Foto: ACC-Restaurant/Peter Eckl]

3 Köstlichkeiten am Büfett.
[Foto: ACC-Restaurant/Peter Eckl]

4 Eine süße Verführung: der
Erdbeergarten. [Foto: ACC-Restaurant/Peter Eckl]

5 Die großzügige Terrasse.
[Foto: ACC-Restaurant/Peter Eckl]

6 Für Feiern aller Art wird stets
ansprechend eingedeckt.
[Foto: ACC-Restaurant/Peter Eckl]

7 Steckerlfisch grillt Michael Eckl im
Sommer zweimal die Woche.
[Foto: ACC-Restaurant/Peter Eckl]

8 Bei der Fischküche darf der Karpfen
nicht fehlen. [Foto: ACC-Restaurant/Peter Eckl]



6

Amberger Congress Centrum (ACC) zur Landesgartenschau 1996. Die Pächterfamilie Eckl ist in Amberg nicht unbekannt, sie hatte zuvor das Josefs Haus.

Küchenchef Michael Eckl fischt und angelt leidenschaftlich gerne. Hecht und Zander stammen aus seinen eigenen Gewässern, der Saibling aus der Lauterach, der Karpfen ist ein waschechter Oberpfälzer. Dass die Fischküche hervorragend ist, weiß auch die CSU. Sie stärkt sich am Aschermittwoch am Fischbüfett, ehe sie sich den politischen Gegner vorknöpft. Der Steckerlfisch ist Michael Eckls Steckenpferd: Saibling, Makrele, Wolfsbarsch oder Dorade grillt er den Som-

mer über mittwochs und freitags. Den ersten Fisch mit Knusperhaut vom Stock mit Dip und Baguette gibt's Karfreitag – ob es stürmt oder schneit oder 20 Grad warm ist. Die selbstgemachten Kartoffel-, Semmel- und Brezenknödel, Spätzle, Gnocchi, die von Hand aufgeschlagene Hollandaise zum Spargel und die Pilzküche im Herbst, die unter anderem mit Steinpilzravioli mit Parmesan-schaum erfrischend anders daherkommt – alles sehr fein.

Gerne richtet Familie Eckl Festivitäten aller Art aus, vom Geburtstag im kleineren Kreis bis zur Hochzeit mit bis zu 200 Gästen. Mühelos bewältigt die leistungs-

Pächter:

Familie Eckl

Adresse:

Schießstätteweg 8b
92224 Amberg

Telefon:

0 96 21 / 49 00 46

Telefax:

0 96 21 / 49 00 48

E-Mail:

michael-eckl@t-online.de

Öffnungszeiten:

Montag bis Samstag
11.00 bis 14.00 Uhr und
17.00 bis 22.00 Uhr
Sonntag 11.00 bis 14.00 Uhr

Ruhetag:

Sonntagabend

Räumlichkeiten:

Restaurant inklusive
Nebenzimmer (90 Plätze),
bei Bedarf stehen der Saal im
ACC (bis 400 Plätze) und
kleinere Räume im ersten Stock
des ACC zur Verfügung





7 8

Der Steckerlfisch ist das Steckenpferd

Besonderheiten:

Spezialitäten von heimischen Fischen, im Sommer mittwochs und freitags Steckerlfisch (ab Karfreitag)

Terrasse:

50 Plätze

Bier:

Bierspezialitäten der Amberger Brauereien Winkler, Bruckmüller und Kummert im jährlichen Wechsel

Preise:

Suppen: 3,70–4,80 €
Hauptgerichte: 8,50–22,50 €
Nachspeisen: 4,00–7,50 €

Warme Küche:

11.00 bis 14.00 Uhr und
17.00 bis 21.00 Uhr
Sonntag 11.00 bis 14.00 Uhr

fähige Gastronomie große Gesellschaften, wenn im ACC Kongresse oder Empfänge über die Bühne gehen, zum Beispiel beim Stadtempfang zu Ambergs 975. Geburtstag im Jahr 2009 oder 2014 zur Verabschiedung des langjährigen Oberbürgermeisters Wolfgang Dandorfer. Dass sich dann 500 oder mehr Teilnehmer nach wohlfeilen Worten gerne am Fingerfood oder am Büfett gütlich tun, versteht sich von selbst.

Fazit

Man darf sich vom modernen Ambiente nicht in die Irre führen

lassen: Küchenchef Michael Eckl ist ein ausgewiesener Kenner traditioneller Kost und kocht exzellent einen Kalbstafelspitz mit Apfelkren, Rahmschwarzwurzeln und Salzkartoffeln oder den „Amberger Gruß“, eine geschmorte Ochsenbacke an Rotweinsauce mit Speckwirsing und Dotsch. Ein Traum, optisch und geschmacklich, sind die Desserts von Junior Peter Eckl. Beim Schokoladenmousse-Trio mit Nougatparfait und Sauerkirschen verschieben Sie das Kalorienzählen besser mal auf morgen.



www.acc-amberg.de/tagen-im-acc/gastronomie



Tradition



Guads Essen



Foto: Kristina Sandig

Bergwirtschaft

Beschreibung

Hoch über der Stadt thront die Mariahilfbergkirche, deren Entstehung auf ein Pest-Gelübde zurückgeht. Seit 1634 pilgern die Menschen auf den Berg und tragen der Gottesmutter ihre Anliegen vor, bitten Maria um Beistand, Schutz und Hilfe. Im ehemaligen Mesnerhaus neben der Wallfahrtskirche ist Ambergs höchstgelegenes Wirtshaus: die Bergwirtschaft. Auf den Berg kommt man am besten über die Jahnstraße, an deren Ende man nach links in die



Leberknödelsuppe:	3,80 €
Schweinebraten mit Knödel & Salat:	9,50 €
Halbe Bier:	2,80 €

Mai 2017



Foto: Kristina Sandig



Foto: Silke Hausner



Foto: Hotel-Gasthof Zur Post

57 **Dahoam is am schönsten, aber am gmütlichsten is im Wirtshaus** 56

In diesem Wirtshausführer finden Sie

- von einfach bis gehoben: die schönsten und urigsten Wirtshäuser in Amberg und Umgebung (wie z. B. Sulzbach-Rosenberg, Schmidmühlen, Königstein, Vilseck, Erlheim, Lintach, Illschwang, Krickelsdorf, im Birgland usw.)
- Tipps, damit Sie für jeden Anlass die passende Lokalität finden
- wichtige Angaben in prägnanter Form mit Anfahrtsbeschreibung, Vorstellung der Wirtsleute, Geschichte des Hauses und eine Beschreibung der Küche
- zu jedem Wirtshaus die wichtigsten Fakten, Besonderheiten, Öffnungszeiten, Preisübersichten und Kurioses
- Kurzbewertungen, die alles Wichtige auf einen Blick bieten: Gibt es hier gutes Essen? Gibt es einen Biergarten und kann man hier übernachten?
- über 400 Farbfotos, die die Wirtshäuser und ihre Räumlichkeiten zeigen

Nicht nur der Einheimische wird Amberg und seine Umgebung dadurch besser kennenlernen: Auch für Auswärtige und Ausflügler in die Region ist dieses Buch ein praktischer Helfer auf der Suche nach der bayerischen Kultur.



Zur Autorin:

Kristina Sandig

geboren in Garmisch-Partenkirchen, lebt heute im Landkreis Amberg-Sulzbach. Im Journalismus fand sie nach dem Abitur ihren Traumberuf und ist als Redakteurin in der Lokalredaktion der Amberger Zeitung (Oberpfalz-Medien) beschäftigt. Sie kocht gerne, bäckt mit großer Leidenschaft Kuchen, Torten und vor allem Weihnachtsplätzchen. Sie mag mediterrane Küche und exotische Gerichte genauso wie Schweinebraten & Co. An der Oberpfälzer Küche schätzt sie vor allem, dass sie schlicht, unprätentiös, aber dennoch raffiniert ist – und so wunderbar nach Heimat schmeckt.

Heimat
battenberg
gietl verlag

BUCH- UND KUNSTVERLAG
OBERPFALZ

ist eine Marke der
Battenberg Gietl Verlag GmbH

