

GEN
USS
ORT
MÜB

100
Genuss
ORTE
Bayern



WIR SIND GENUSSORT.
www.100genussorte.bayern



ERSTER BÜRGERMEISTER

CHRISTIAN ZUBER

Schaut man nach, was Genuss bedeutet, dann stößt man auf folgendes: „Genuss ist eine positive Sinnesempfindung, die mit körperlichem und/oder geistigem Wohlbehagen verbunden ist“.

Seit diesem Jahr ist auch Münchberg offizieller Genusssort. Insgesamt 23 Orte in Oberfranken erhielten diese Auszeichnung, Münchberg ist einer von ihnen und damit der einzige im Landkreis Hof. Darauf sind wir zu Recht stolz. Diesen Titel verdanken wir den vielen Gewerbetreibenden hier in unserer Stadt und seinen Ortsteilen, die die Auszeichnung als Genusssort mit Leben füllen. Die Genussregion Oberfranken zeichnet sich dadurch aus, dass es, wie in kaum einem anderen Teil Europas, noch viele handwerkliche Strukturen und bäuerliche Familienbetriebe gibt. Dabei wurden Werte, Wissen, Rezepte und Strategien oft von Generation zu Generation weitergegeben. Dadurch sind Spezialitäten und Rezepturen auch bis heute erhalten geblieben.

In unserer Broschüre zum Thema „Genuss“ finden Sie das breite Spektrum unserer Stadt Münchberg, was uns letztlich zum Genusssort macht. Dabei setzen alle auf das Markenzeichen Oberfrankens, nämlich das Gute zu bewahren, aber dies auch dem Wandel der Zeit und der Gesellschaft anzupassen.

Ich bin mir sicher, dass der ein oder andere von Ihnen erstaunt sein wird, was unsere Stadt Münchberg in Sachen „Genuss“ alles zu bieten hat. Wichtig ist dabei aber eines: wollen wir diese Vielfalt bewahren, dann müssen wir auch lokal kaufen und genießen. Unterstützen Sie daher die Betriebe, die sich in unserem Genussführer präsentieren. Jeder einzelne hat vieles zu bieten und Sie werden merken: wenn Sie die Vielfalt unseres Genusssortes ausprobieren, dann werden Sie – ganz im Sinne der Anfangsdefinition- sehr schnell merken, dass sich ein körperliches und geistiges Wohlbehagen auch bei Ihnen einstellen wird.

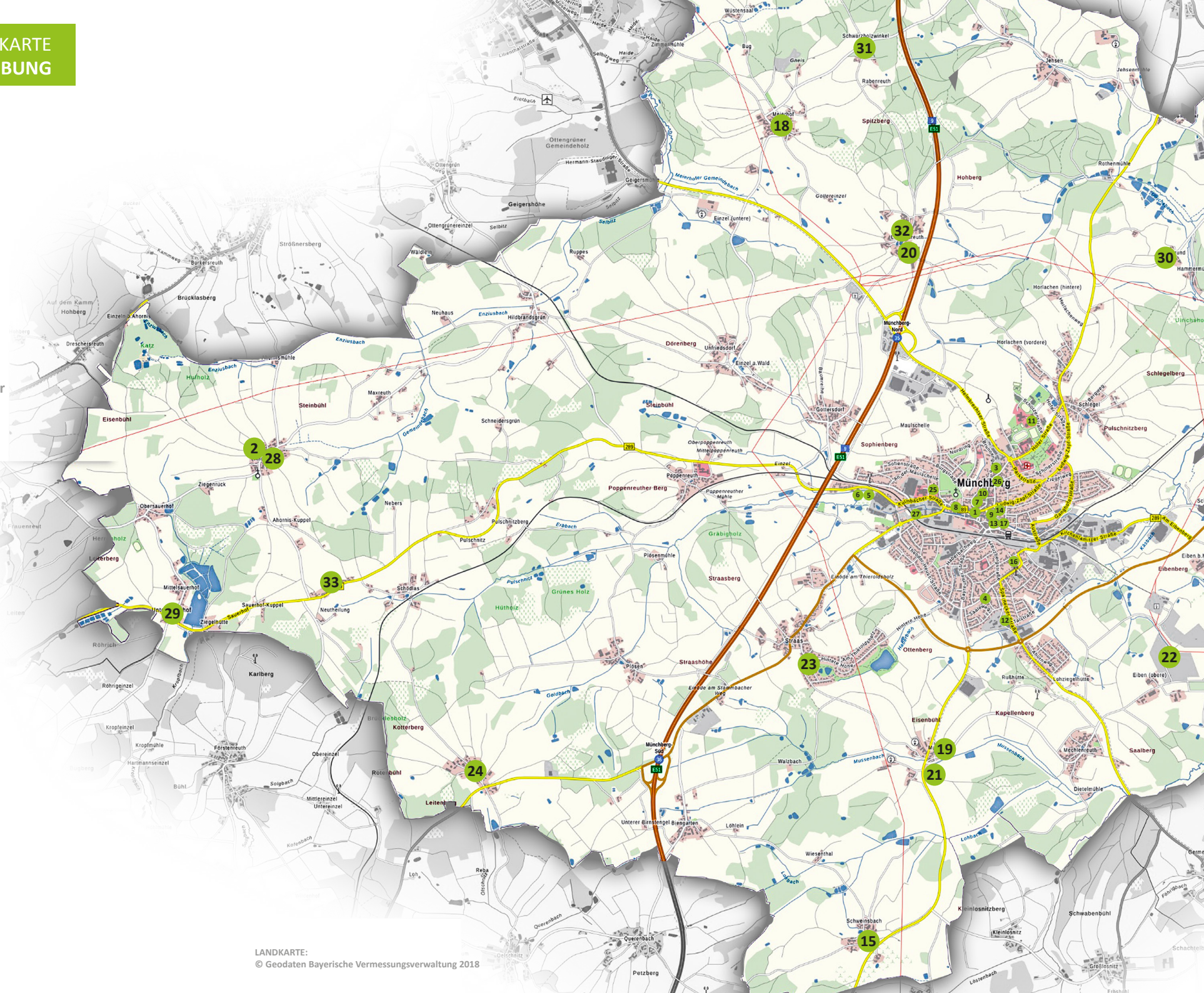
Lassen Sie uns gemeinsam die Auszeichnung als Genusssort leben und genießen!

Ihr

Christian Zuber
Erster Bürgermeister

GENUSSKARTE MÜNCHBERG UND UMGEBUNG

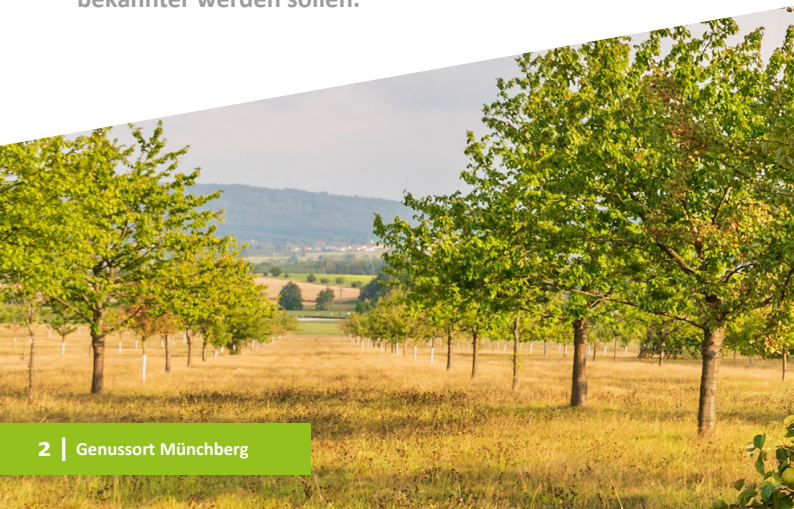
-  1 Backhaus Fickenscher
-  2 Bäckerei Müller
-  3 Bäckerei Pöhlmann
-  4 Bio Bäckerei Popp
-  5 Bäckerei Roßner
-  6 Konditorei Dora
-  7 Konditorei Frey
-  8 Metzgerei Köhler
-  9 Metzgerei Lottes
-  10 Alte Feuerwache
-  11 Hopfenhäusla
-  12 Chrissis Spezialitätenmanufaktur
-  13 Drogerie Herrlein
-  14 Schöpf
-  15 Brennerei Strössner
-  16 1897 - Wiener Kaffeehaus
-  17 Feines aus Garten und Natur
-  18 Bauernhof Findeiß
-  19 Kartoffelhof Harles
-  20 Biohof Raithel
-  21 Hofladen Wolfrum
-  22 Imkerei Diesing
-  23 Imkerei Fritsch
-  24 Imkerei Ott
-  25 Barbaraheim
-  26 Bayerischer Hof
-  27 Bellini
-  28 Gaststätte Fuchsbau
-  29 Gaststätte Goldener Löwe
-  30 Gaststätte Hammerbergblick
-  31 Gaststätte Schwarzholzwinkel
-  32 Gasthaus Stricker
-  33 Gasthaus Zur Guten Quelle



WAS MACHT UNS ZUM GENUSSORT?

Ausgewählt wurden Orte, Gemeinden oder Städte, die eine oder mehrere kulinarisch hochwertige Spezialitäten zu bieten haben und diese besonderen Spezialitäten

- für einen unverwechselbaren Genuss stehen,
- Bezug zur lokalen Geschichte, Handwerk, Land(-schaft) und Leuten haben,
- aus regionalen Rohstoffen hergestellt werden,
- bei der Erzeugung oder Verarbeitung in ihrem Ort aktiv erlebt werden können,
- aus einer herausragenden kulinarischen und kulturell geprägten Gemeinde oder Stadt stammen,
- eine lange Tradition oder interessante Entstehungsgeschichte haben,
- zur Identifikation der Menschen vor Ort mit ihrem kulinarischen Erbe beitragen und
- für Einheimische und Gäste bekannter werden sollen.



UNSERE GENUSSHANDWERKER LEGENDE



BÄCKER



KONDITOR



METZGER



BIER



SPIRITUOSEN / EDELBRAND



KAFFEERÖSTER



DIREKTVERMARKTER



IMKER



GASTWIRT





DAS ZEICHNET UNS AUS:

HEIMATBROT

Fickenschers Backhaus steht für traditionelles Genuss Handwerk anno 1625. Gebacken nach einem selbst auferlegten Reinheitsgebot nach hauseigenen, überlieferten Rezepturen für Geschmack und Bekömmlichkeit wie zu Großmutter's Zeiten. Erschmecken Sie ein besonderes Stück oberfränkischer Genusskultur im bekannten, täglich frisch gebackenen HEIMATBROT.



WAS GIBT ES NOCH?

- angeschobene Butterschneckla
- Buchteln
- Knieküchla
- Strudelspezialitäten
- viele weitere saisonale und regionale Spezialitäten

WO FINDEN SIE UNS?

Backhaus Fickenschers
Luitpoldstraße 16
95213 Münchberg
Tel. 09251/85 99 81 0
info@fickenschers-backhaus.de
www.fickenschers-backhaus.de

DAS ZEICHNET UNS AUS:

STAMPFBROT

Die Bäckerei Müller in Ahornis besteht bereits seit mehr als 100 Jahren. Bäckermeister Uwe Müller führt den Betrieb in der 4. Generation. Für sein Stampfbrot wird dem Roggenmischbrotteig Kartoffelstampf zugefügt, so dass das Brot noch saftiger wird. Uwe Müller ist der Bezug zur Heimat - die Regionalität - sehr wichtig. So bezieht er beispielsweise sein Mehl von der Stadtsteinacher Mühle.



Morleser Backstub'n



Uwe Müller

Ahornis 18

95213 Münchberg · Tel.: (0 92 52) 51 02

WAS GIBT ES NOCH?

- Handwerklich hergestellte Brötchen -
- Bienenstich mit Buttercreme -
- Himbeer-Buttercreme-Torte -
- Müslistangen -
- Plundergebäck, Mürbgebäck -

WO FINDEN SIE UNS?

Morleser Backstub'n

Ahornis 18

95213 Münchberg

Tel. 09252 / 51 02



DAS ZEICHNET UNS AUS:

BIERGARTENBROT

Die Bäckerei Pöhlmann setzt bei der Herstellung ihrer Backwaren nur auf die besten Rohstoffe der Natur. Ihre Spezialität ist das Biergartenbrot, es besteht zu 80% aus Roggen und zu 20% Weizen. Mit einem Natursauerteig hergestellt, erhält das Brot einen unverwechselbaren Geschmack. Eine lange Teigführung bildet mehr Geschmacksstoffe und durch das doppelte Backen schmeckt man die entstehenden Röstaromen.



WAS GIBT ES NOCH?

- Käsebällchen mit Maniokmehl
- Mohnkuchen
- Küchla
- Marzipanrollen
- Granatsplitter

WO FINDEN SIE UNS?

Bäckerei Pöhlmann
Hofer Str. 7
95213 Münchberg
Tel. 09251 / 51 84



DAS ZEICHNET UNS AUS:

GIPFELBROT

„Alte Getreidesorten – neu entdecken“ Nach diesem Motto bäckt die Bio-Bäckerei Popp. Einkorn, Emmer, Dinkel, uvm. kommen direkt von regionalen Landwirten und Müllern. Mit selbst geführten Natursauerteigen und einer langen Teigführung erreichen die Produkte ihr köstliches Aroma, eine lange Frischhaltung und hohe Bekömmlichkeit.



Bio-Bäckerei-Popp

WAS GIBT ES NOCH?

- weizenfreie Brote und Brötchen -
- veganes Laugengebäck -
- Buchweizengebäck -
- Brot aus glutenfreiem Getreide -
- hefefreie Vollkornbrote -

WO FINDEN SIE UNS?

Bio-Bäckerei Popp
Friedrich-Ebert-Str. 79
95213 Münchberg
Tel. 09251/43 17 4
baeckerei.popp@gmx.de
www.bio-baekerei-popp.de



DAS ZEICHNET UNS AUS:

BIENENSTICH

Das Ziel der Bäckerei Roßner ist es, ihre Kunden jeden Tag aufs Neue mit ihrem umfangreichen Sortiment zu begeistern - deshalb werden die feinen Waren nur aus besten Rohstoffen hergestellt. Für Feinbackwaren verwendet man ausschließlich Butter statt Margarine oder gehärtete Fette. Dabei blickt die Bäckerei Roßner auch über den Schüsselrand, orientiert sich an den aktuellen Backtrends und kreiert neue, eigene Rezepturen.



***Bäckerei
Jürgen Roßner***

WAS GIBT ES NOCH?

- Knusprige Brötchen für jeden Geschmack
- Käsekuchen in versch. Variationen
- Plundergebäcke mit vielfältigen Füllungen
- Hefegebäcke
- Nuss-/Mandel- und Müslieten

WO FINDEN SIE UNS?

Bäckerei Roßner
Kulmbacher Straße 165
95213 Münchberg
Tel. 09251/52 61



DAS ZEICHNET UNS AUS:

AGNES BERNAUER TORTE

Die Konditorei Dora bietet alles, was das Konditorhandwerk hervorbringt. Eine besondere Spezialität des Hauses ist die „Agnes Bernauer“. Diese Torte, bestehend aus Mandelbaiserböden und einer feinen Kaffeebuttercreme, brachte der Konditor von seiner Ausbildung aus Regensburg mit in die Heimat. Sie kommt ursprünglich aus dem Raum Straubing.



WAS GIBT ES NOCH?

- zahlreiche Hochzeitstorten -
- Sahnetorten aller Art -
- zahlreiche Buttercremetorten -
- Köstlichkeiten der Saison -
- Kaffeespezialitäten aller Art -

WO FINDEN SIE UNS?

Konditorei Dora
Kulmbacher Straße 171
95213 Münchberg
Tel. 09251 / 13 91
cafedora@web.de
www.cafe-dora.de



DAS ZEICHNET UNS AUS:

HOLLÄNDERKIRSCHTORTE

Das Bestreben der Konditorei Frey ist es, dem Gast mit Spezialitäten aus Meisterhand ein Leuchten ins Gesicht zu zaubern. Die Spezialität des Hauses ist die Holländerkirschtorte: knuspriger Blätterteig trifft auf Sahne und Kirschen.

*Konditorei
Café
Frey*

WAS GIBT ES NOCH?

- Tortenparadies
- Pralinen
- Eis
- Gold-prämierte Lebkuchen

WO FINDEN SIE UNS?

Konditorei Frey
Kirchplatz 11
95213 Münchberg
Tel. 09251 / 50 53
kontakt@konditorei-frey.de
www.konditorei-frey.de

DAS ZEICHNET UNS AUS:

GEKOCHTER SCHINKEN

Die Metzgerei Köhler stellt ihre Spezialität, den gekochten Schinken, in hervorragender handwerklicher Qualität her.

Von Meisterhand zugeschnitten, mild gesalzen und mit einer feinen Gewürzmischung abgerundet. Saftig und zart im Biss. Um einen ausgewogenen Geschmack zu erreichen, werden ausschließlich Naturgewürze nach überlieferter Rezeptur verwendet.



WAS GIBT ES NOCH?

- hausgemachter Pressack, rot & weiß -
- Köhler's Fleischwurst -
- Hausmacher Salami grob & fein -
- Sülze nach überliefertem Rezept -
- deftiger Fleischkäse -

WO FINDEN SIE UNS?

Metzgerei Köhler
Friedhofweg 1
95213 Münchberg
Tel. 09251 / 52 68
metzgerei-koehler@t-online.de



DAS ZEICHNET UNS AUS:

PULSCHNITZTALER BAUERN SPECK

Die Metzgerei Lottes gibt dem Fleisch schon vor der Schlachtung die nötige Aufmerksamkeit, in dem sie mit den Landwirten der Region in ständigem Kontakt bleibt. Durch das Pökeln des Fleisches wird die Grundlage für die Haltbarkeit des Pulschnitztaler Bauernspecks gelegt. Die verschiedenen Gewürze und das Räuchern sorgen für den würzigen, einzigartigen Geschmack.

Lottes
Metzgerei & Imbiss

WAS GIBT ES NOCH?

- Münchberger Bärenfängerla
- Dry Age Steak vom heimischen Jungrind
- Hausmacher Corned Beef
- Kesselsülze nach alter Tradition
- Haussalami nach ital. Art, Hausmacher Käsesalami

WO FINDEN SIE UNS?

Metzgerei Lottes
Bahnhofstraße 9
95213 Münchberg
Tel. 09251 / 50 25
info@lottes.de
www.lottes.de



DAS ZEICHNET UNS AUS:

ALTE FEUERWACHE

Mit „Alte Feuerwache“ hat der Münchberger Ulrich Bloß seine eigene Biermarke entwickelt. Das Dunkle Spezialbier, die „Alte Feuerwache“, soll neben dem Gebäude und dessen Begrifflichkeit an sich, auch den Genuss handgemachter kerniger Biervielfalt wieder ins Bewusstsein der Menschen rücken.



WAS GIBT ES NOCH?

- Hohlweg-Lauerer (Kellerbier Bernstein würzig) -
- Brauhaus 1448 (Vollbier hell) -
- Gassen-Schänke (Export) -
- Spritz'n-Haisla (Pils) -
- mobiler Schankwagen -

WO FINDEN SIE UNS?

Alte Feuerwache
Kirchplatz 13
95213 Münchberg
Tel. 09251 / 85 09 32 20
info@alte-feuerwache.info
www.alte-feuerwache.info



DAS ZEICHNET UNS AUS:

BERNSTEIN BIER

Das Hopfenhäusla erweckt eine lange Tradition unserer Stadt wieder zum Leben. Original und nur in Münchberg gebraut, gibt es neu interpretierte, moderne aber auch traditionelle Biersorten. Jeden Monat eine neue Bierkreation und immer ein anderes Geschmackserlebnis zeichnen das Hopfenhäusla aus. Mit Hopfen aus der Hallertau und Malz aus Kulmbach wird es nach deutschem Reinheitsgebot gebraut.



WAS GIBT ES NOCH?

- bis zu 25 verschiedene Bierkreationen
- selbstgebackenes Bernstein Brot
- Flammkuchen
- Biergulasch
- Grillspezialitäten

WO FINDEN SIE UNS?

Hopfenhäusla
Schützenstraße 22
95213 Münchberg
Tel. 09251 / 43 71 34 7
info@hopfenhaeusla.de
www.hopfenhaeusla.de



DAS ZEICHNET UNS AUS:

WEISSBIER-GRAPEFRUIT BIERFRÜCHTCHEN

Bierfrüchtchen ist ein Fruchtaufstrich, der regionales Bier mit frischen Früchten kombiniert. Dabei entsteht eine Leckerei, die nicht nur zum Frühstück passt, sondern auch - je nach Sorte - zu Gebäck, Käse oder Burger. Neben einem breiten Standardsortiment gibt es auch immer wieder saisonal erhältliche Sondereditionen.



WAS GIBT ES NOCH?

- Ingwer-Limette** (helles Vollbier mit Ingwer und Limetten) -
- Beeriger Schokobär** (Chocolate Stout mit Himbeeren und Vanille) -
- Pfirsich-Lavendel** (Exportbier mit Pfirsichen und Lavendel) -
- Bananentraum** (dunkles Weißbier mit Bananen und Kaffee) -
- versch. hausgemachte Liköre** (z. B. Pflaume-Zimt, Gletscherwasser, ...) -

WO FINDEN SIE UNS?

Chrissis Spezialitätenmanufaktur
 Sparnecker Straße 63
 95213 Münchberg
 Mobil: 0170/5591960
 spezialitaeten@mail.de
 www.chrissis-spezialitaetenmanufaktur.com



DAS ZEICHNET UNS AUS:

MÜNCHBERGER BÄRENFÄNGER LIKÖR

Seit über 80 Jahren stellt die Drogerie Herrlein nunmehr in 3. Generation die Hausmarke „Münchberger Bärenfänger“ und seit Kurzem als neue lokale Spezialität den „Kräuterlikör Bayerischer Hof“ als wohlschmeckende milde Kräuterliköre her. Den wohl bekanntesten Tee in Münchberg „die Münchberger Stadtmischung“ findet man unter 80 verschiedenen Teesorten.

Foto-Drogerie
HERRLEIN

WAS GIBT ES NOCH?

- über 80 verschiedene Teespezialitäten
- viele Gewürze und Gewürzmischungen
- über 30 Sorten bayerische Traditionsbonbons
- Lauensteiner Confiserie Spezialitäten
- Eigenes Fotostudio und Fotolabor

WO FINDEN SIE UNS?

Drogerie Herrlein
Bahnhofstraße 11
95213 Münchberg
Tel. 09251 / 13 70
info@herrlein.com
www.herrlein.com



DAS ZEICHNET UNS AUS:

MÜNCHBERGER KLOSTERTROPFEN

Der „Karli“, wie er in Münchberg genannt wird, ist berühmt für seinen Münchberger Klostertropfen. Das Rezept ist von Generation zu Generation weitergegeben worden. Johann Schöpf, der damalige Gründer des Geschäftes, bekam auch eine Konzession zum offenen Ausschank des Klostertropfen, die heute noch ihre Gültigkeit hat. Heute zählt das Geschäft zu den ältesten noch bestehenden Einzelhandelsgeschäften in Münchberg.

SCHÖEPF

WAS GIBT ES NOCH?

- Münchberger Klosterbitter -
- Sauerbratengewürz nach dem Rezept von Oma Frieda -
- 5 Gulden -
- ein ausgewähltes Schokoladen- und Pralinen-Angebot -
- Tabakwaren -

WO FINDEN SIE UNS?

Schöpf
Bahnhofstraße 5
95213 Münchberg
09251 / 14 71



DAS ZEICHNET UNS AUS:

APFELBRAND EDELBRAND

Regionale Gegebenheiten wie Bodenbeschaffenheit und Witterungseinflüsse lassen das feine Destillat zu einem außergewöhnlichen Genuss werden. Der Apfelbrand Edelbrand reift in eigens aus den USA importierten Eichenfässern, die zuvor einmalig mit Bourbon Whiskey belegt wurden. Es entsteht ein gereiftes Destillat in verschiedenen Stärken, wie z. B. unsere Fassstärke mit 62,7 % und zweierlei Trinkstärken mit 54 % und 44 %.



KELTEREI
BRENNEREI
LANDWIRTSCHAFT

SCHWEINSBACH

WAS GIBT ES NOCH?

- Speierling - Edelbrand 42% vol.
- Birnenbrand – Edelbrand 42% vol.
- Mirabelle – Edelbrand 42% vol.
- Williams - Christ – Edelbrand 42% vol.
- Pflaumen – Edelbrand 42% vol.

WO FINDEN SIE UNS?

Brennerei Strößner

Schweinsbach 3

95213 Münchberg

09251 / 87 99 72

info@streuobstwiese-schweinsbach.de

www.streuobstwiese-schweinsbach.de



DAS ZEICHNET UNS AUS:

GENUSSVOLLER RÖSTKAFFEE

Die Kaffeerösterei 1897 röstet nach althergebrachtem und traditionellem Trommelröstverfahren in Manufakturarbeit, schonend erlesene Kaffeesorten aus aller Welt und kreiert daraus handverlesene, wohlschmeckende und aromareiche Kaffeeportionen. Es ist eine wahre Kunst, nicht nur der Kaffeebohne die Vielfalt der Kaffeearten zu entlocken, sondern auch eine Harmonie, aus dieser Vielseitigkeit zu komponieren.



Wiener Kaffeehaus & Privatrösterei

WAS GIBT ES NOCH?

- Arabica Single -
- Arabica Blend -
- Arabica/Robusta Blend -
- Robusta Single -
- Kaffeesirup -

WO FINDEN SIE UNS?

1897 Wiener Kaffeehaus & Privatrösterei
 Wilhelmstraße 27
 95213 Münchberg
 Tel. 09251 / 89 97 35 8
info@1897kaffeehaus.de
www.1897kaffeehaus.de



DAS ZEICHNET UNS AUS:

MÜNCHBERGER BÄREN-SENF(T)

Der Münchberger Bären-Senf(t) verbindet zwei der schönsten Dinge unserer Heimat. Zum einen steht der darin verarbeitete Honig für den Bären, dessen Lieblingsmahlzeit er ist. Und den damit verbundenen Bärenfang am Waldstein. Zum anderen steht das aromagebende Bier für die vielen einzelnen Brauereien in unserem schönen Frankenland. Diese beiden Zutaten geben dem Senf(t) seinen unverwechselbaren Geschmack.



WAS GIBT ES NOCH?

- Regionale Liköre und Schnäpse
- Fruchtessig
- Gewürzöle
- Tee
- Wein

WO FINDEN SIE UNS?

Feines aus Garten und Natur

Ottostraße 11

95213 Münchberg

Mobil 01511 / 72 97 60 5

feinesausgartenundnatur@gmail.com

www.gourmet-wunderlich.de



DAS ZEICHNET UNS AUS:

ROHMILCH

Der Bauernhof Findeiß bietet mit seiner Milchtankstelle direkten Zugriff auf frische und leckere Milch. Da es Rohmilch ist, befinden sich darin noch alle wichtigen Aminosäuren, Vitamine und Nährstoffe. Bei ultrahocherhitzten Produkten, die es im Einzelhandel zu erwerben gibt, sind diese fast nicht mehr vorhanden. Rohmilch gibt es nur vom Bauern oder an einer Milchtankstelle, die direkt bei Familie Findeiss am Bauernhof steht.



WAS GIBT ES NOCH?

- Kartoffeln -
- Eier -
- Nudeln -
- Butter -
- Käse -

WO FINDEN SIE UNS?

Bauernhof Findeiß
Meierhof 7
95213 Münchberg
Tel. 09251 / 85 02 81
mail@bauernhof-findeiss.de
www.bauernhof-findeiss.de



DAS ZEICHNET UNS AUS:

PREMIUM SPEISEKARTOFFELN

Vom Legen der Kartoffeln im Frühjahr über die Bestandspflege bis zur Ernte im Herbst erfordert der Kartoffelanbau viel Sorgfalt und Erfahrung. Der Familienbetrieb Harles widmet sich dieser Leidenschaft schon seit Generationen und möchte auch Sie dafür begeistern! Die Familie Harles genießt jeden Tag auf ihrem idyllischen Hof und ist stets mit dem Herzen bei der Arbeit - und das kann man sogar schmecken!



WAS GIBT ES NOCH?

- alle Kochtypen
- zahlreiche Kartoffelsorten
- Größensortierung nach Kundenwunsch
- Abpackungen in verschiedenen Gewichtsklassen
- Lieferservice oder Ab-Hof-Abholung

WO FINDEN SIE UNS?

Kartoffelhof Harles

Mussen 10

95213 Münchberg

Tel. 09251 / 34 28 - Mobil 0171/16 78 22 6

marian.harles@freenet.de

www.kartoffelhof-harles.de



DAS ZEICHNET UNS AUS:

BAUERNWURST

Der Biohof Raithel verwendet für seine Bauernwürste nur Fleisch von den eigenen Schwäbisch-Hällischen Freilandschweinen. Mit viel Geduld und Liebe wurde das eigene Rezept über Jahre hinweg weiterentwickelt und verfeinert. Dank der hohen Qualität des Fleisches im Zusammenhang mit naturbelassenen Gewürzen und der langsamen Reifung wird ein sehr geschmackvolles Produkt erzielt.



WAS GIBT ES NOCH?

- Rindfleisch -
- Schweinefleisch -
- Hähnchen -
- Kartoffeln -
- Gemüse der Saison -

WO FINDEN SIE UNS?

Biohof Raithel
Laubersreuth 2
95213 Münchberg
Tel. 09251 / 69 85
post@biohof-raithel.de
www.biohof-raithel.de



DAS ZEICHNET UNS AUS:

PRESSACK UND SÜLZE

Der Hofladen Mussen hält seine Schweine noch wie in der guten alten Zeit auf Stroh. Die Tiere werden mit eigenem Futter gefüttert und mit viel Liebe herangezogen. Wenn Sie das richtige Alter erreicht haben, werden die Tiere in der eigenen Hofmetzgerei zu feinsten Würstdelikatessen verarbeitet. Hierbei setzt man ebenfalls auf alte Rezepte und viel Liebe, um einen unvergesslichen Genuss zu erzielen.



WAS GIBT ES NOCH?

- Schweinefleisch aus tiergerechter Haltung
- viele verschiedene Wurstsorten
- Wildprodukte aus eigener Jagd
- verschiedene Kartoffelsorten aller Kochtypen
- Nudeln und Küchla

WO FINDEN SIE UNS?

Hofladen Wolfrum
Mussen 1a
95213 Münchberg
Tel. 09251 / 43 09 79 7



DAS ZEICHNET UNS AUS:

HEIMATHONIG

Der Heimathonig, sowie alle anderen Honigsorten der kleinen Imkerei aus den unteren Eiben, Nähe Münchberg, erfüllt alle Vorgaben der deutschen Honigverordnung und wird nach den Richtlinien des deutschen Imkerverbundes verarbeitet. Ein Frühtrachthonig ist der erste im Jahr und besteht aus dem Nektar der Obstblüte, Löwenzahn und Raps. Sommertracht schmeckt nach der Vielfalt des Sommers und ist etwas dunkler.



WAS GIBT ES NOCH?

- Wabenhonig -
- Honigwein / Drachenblut -
- Honigschnaps/ Bärenfang -
- Honiggummibärchen -
- verschiedene Sorten Honigbonbons -

WO FINDEN SIE UNS?

Imkerei Diesing
Mechlenreuth 26
95213 Münchberg
Tel. 0176 / 22 91 74 31
susie.michl@t-online.de



DAS ZEICHNET UNS AUS:

HONIG DIREKT VOM IMKER

Es gibt kaum „regionalere“ Produkte, da gerade das regional unterschiedliche Pflanzenangebot jeden Honig so einzigartig macht. Außerdem leistet jeder Kunde, der beim örtlichen Imker kauft, einen maßgeblichen Beitrag zum Naturschutz, den man sogar schmecken kann. Als Mitglied im Deutschen Imkerbund vermarktet die Imkerei Fritsch im klassischen DIB-Einheitsglas, welches für besonders hohe Qualität steht.



**Imkerei
Kevin Fritsch**

WAS GIBT ES NOCH?

- Frühlingsblütenhonig
- Sommerblütenhonig
- **Wabenhonig** (Honigwaben, die vollständig mit verzehrt werden können)

WO FINDEN SIE UNS?

Imkerei Fritsch

Mussener Weg 5

95213 Münchberg

Tel. 09251 / 60 41 17

imkerei-fritsch@web.de

www.imkerei-fritsch.de

24

GENUSSHANDWERK
IMKER

DAS ZEICHNET UNS AUS:

PRÄMIERTER HONIG

Der Erhalt der Bienen ist sehr wichtig, denn die fleißigen Tierchen liefern uns alles vom Honig über Propolis bis hin zum Bienenwachs. 2017 wurde die Sommertracht der Imkerei Ott vom Landesverband Bay. Imker e.V. mit Gold prämiert. Auch vom Deutschen Imkerbund e.V. gab es die Medaille für hervorragende Leistung in Gold.

I M K E R E I

Alfred Ott

WAS GIBT ES NOCH?

- Sommerblüte -
- Sommerblüte cremig -
- Blütenhonig cremig -
- Honig mit Salbei -
- Blütenhonig mit Bourbon Vanille -

WO FINDEN SIE UNS?

Imkerei Ott
 Solg 11
 95213 Münchberg
 Tel. 09256 / 18 02
 ott-solg11@t-online.de



DAS ZEICHNET UNS AUS:

PFARRHAUSSCHNITZEL

Das Pfarrhausschnitzel ist ein echter Klassiker im Barbaraheim Münchberg. Paniertes Schweineschnitzel aus der Oberschale geschnitten, 3 Spiegeleier und kross gebratener Bacon. Dazu gibt es saftige Bratkartoffeln und ein anständiges Bier vom Fass. Hier kocht man noch nach solider fränkischer Art, die richtigen Wirtshausliebhaber kommen voll auf ihre Kosten, aber auch die moderne Küche findet im Barbaraheim ihren Platz.

Gasthof
BARBARAHEIM

WAS GIBT ES NOCH?

- Schäuferle
- Rouladen
- Hirschbraten
- verschiedene Schnitzelvariationen
- freitags Steaks aus dem Beefer

WO FINDEN SIE UNS?

Barbaraheim
Kulmbacher Straße 72a
95213 Münchberg
Tel. 09251 / 64 88
roedel-sparneck@t-online.de
www.barbaraheim.de

26


**GENUSSHANDWERK
GASTSTÄTTE**

DAS ZEICHNET UNS AUS:

BAYERISCHER HOF HAUSBIER

Gute Geschichten beginnen im Hier und Jetzt. Im „Bayerischen“ vergisst man die Zeit mit guten Freunden und hausgemachten Speisen. Aus Liebe zum Wirtshaus und zum traditionell gebrauten, fränkischen Bier entsteht das Bayerischer Hof Hausbier. Fränkisch Echt! Fränkisch Pur!



**Bayerischer
HOF**
MÜNCHBERG

WAS GIBT ES NOCH?

- Bayerischer Hof Hausschnäpsla -
- Bayerischer Hof Kräuter -
- Bayerischer Hof Helles -
- Jeden Donnerstag Burgerdoch -
- Immer wieder anders, immer wieder neu! -

WO FINDEN SIE UNS?

Bayerischer Hof Münchberg
Klosterplatz 2
95213 Münchberg
Tel. 09251 / 44 08 69 8
kontakt@bayerischer-muenchberg.de
www.bayerischer-muenchberg.de



DAS ZEICHNET UNS AUS:

SALAT MIT HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN

Das Bellini verbindet Bar, Cafeteria, Lounge und Restaurant zu einer Einheit. In der wechselnden Saisonkarte werden regionale, aber auch internationale Spezialitäten angeboten. Der Klassiker seit 10 Jahren ist der beliebte Salat mit Hähnchenbruststreifen, gerösteten Croutons und Orangenfilets.

BAR CAFETERIA LOUNGE RESTAURANTINI
Bellini

WAS GIBT ES NOCH?

- Frühstücksspezialitäten
- Fleischgerichte
- Baguettes
- Snacks
- Pizza und Pasta

WO FINDEN SIE UNS?

Bellini

Stammbacher Straße 24

95213 Münchberg

Tel. 09251 / 43 64 33

info@bellini-muenchberg.de

www.bellini-muenchberg.de



DAS ZEICHNET UNS AUS:

MÜNCHBERGER SCHÄUFELE

Die Gaststätte Fuchsbau verwendet in der Zubereitung der Gerichte vorzugsweise Waren aus der Region. Neben einer Auswahl an typisch fränkischen Speisen, kann sich der Gast von einer der 16 Schnitzelvariationen kulinarisch verführen lassen.



Gaststätte Fuchsbau

WAS GIBT ES NOCH?

- Fischgerichte wie z.B. Forelle -
- Fuchsbauschnitzel -
- Rouladen mit Klößen -
- Brotzeiten -
- Pizza -

WO FINDEN SIE UNS?

Gaststätte Fuchsbau
Ahornis 4
95213 Münchberg
Tel. 09251 / 91 28 0
pension-fuchsbau@t-online.de
www.pension-fuchsbau.de



DAS ZEICHNET UNS AUS:

REHRBRATEN

Der Gasthof Zum Goldenen Löwen ist ein typisches oberfränkisches Wirtshaus. Neben verschiedenen Bratengerichten aus Schwein und Rind, ist der Rehbraten mit selbstgemachten Klößen eines der Lieblingsessen der Gäste.

GASTHAUS UTE KIEßLING

WAS GIBT ES NOCH?

- sonntags Mittagstisch
- Rouladen
- Sauerbraten
- Gans- und Entenbrust
- hausgemachte Klöße

WO FINDEN SIE UNS?

Gasthof Zum Goldenen Löwen
Sauerhof 1
95213 Münchberg
Tel. 09256 / 49 2
utekiessling@yahoo.de
Geöffnet: Freitag bis Sonntag



30



GENUSSHANDWERK
GASTSTÄTTE

DAS ZEICHNET UNS AUS:

SCHLACHTSCHÜSSEL

In der gemütlich eingerichteten Brotzeitstube kann man bei hausgemachten Spezialitäten aus eigenen Erzeugnissen den Tag ausklingen lassen. Gerne kommen die Gäste zum Schlachtschüsselessen und genießen frische Blut- und Leberwürste, Wellfleisch, Klöße und Sauerkraut (vorherige Ankündigung in der Tagespresse).

Bauernhof - Pension Hammerbergblick

Sonntag ab 15 Uhr und Mittwoch ab 17 Uhr
oder nach Absprache

WAS GIBT ES NOCH?

- Brotzeiten mit eigener Wurst -
- Krenfleisch -
- Schäufele -
- selbst gebackene Torten und Kuchen -
- Familien- und Betriebsfeiern nach Anmeldung -

WO FINDEN SIE UNS?

Hammerbergblick
Grund 38
95213 Münchberg
Tel. 09251 / 83 01
hoera@pension-hammerbergblick.de
www.pension-hammerbergblick.de



DAS ZEICHNET UNS AUS:

SÜLZE MIT BRATKARTOFFELN

Das Gasthaus Schwarzholtzwinkel steht schon immer für einen Genuss der typisch fränkischen Einkehr. Bei einem Abstecher ins „Schwarzholz“, sollte unbedingt einmal der Klassiker, die „Sülze mit Bratkartoffeln“, probiert werden. Bei schönem Wetter lässt es sich vor der Wirtschaft oder auf der rückwärtigen Terrasse sehr gut aushalten.

GASTHAUS

SCHWARZHOLZWINKEL



WAS GIBT ES NOCH?

- Quärklabrot
- Schwarzholtzpizza
- deftige Brotzeiten
- kleinere warme Gerichte
- selbstgemachte Kuchen und Torten

WO FINDEN SIE UNS?

Gasthaus Schwarzholtzwinkel
Meierhof 38
95213 Münchberg
Tel. 09251 / 43 79 77
schlegel.susanne@web.de



32



GENUSSHANDWERK
GASTSTÄTTE

DAS ZEICHNET UNS AUS:

ROASTBEEF

Das Gasthaus Stricker besteht seit über hundert Jahren. Seit 1960 ist es im Besitz der Familie Saar, die es heute bewirtschaftet. Das Roastbeef mit hausgemachter Remouladensauce und Bratkartoffeln zählt zu den Spezialitäten des Hauses. Die Wirtschaft bietet desweiteren zahlreiche hausgemachte Speisen aus Fisch, Fleisch und regionalem Gemüse.

GASTHAUS STRICKER

WAS GIBT ES NOCH?

- Zander in Wildkräutersauce -
- Brotzeitplatte -
- Spinatnocken -
- Rehrücken in Preiselbeersauce -
- Rinderroulade mit Franken-Rieslingsauce -

WO FINDEN SIE UNS?

Gasthaus Stricker
Laubersreuth 16
95213 Münchberg
Tel. 09251 / 57 95
hu.saar@t-online.de



DAS ZEICHNET UNS AUS:

FRÄNKISCHER BROTZEITTELLER

Seit 1903 im Besitz der Familie Hertrich, werden hier vor allem fränkische Spezialitäten, wie z.B. der Brotzeitteller mit selbst geräuchertem Schinken, angeboten.

GASTHAUS

Zur Guten Quelle

WAS GIBT ES NOCH?

- Saal für Festlichkeiten, wie z.B. Geburtstage, Hochzeiten, Konfirmationen, Taufen mit typisch fränkischen Gerichten wie z.B. Rouladen, Gans, Sauerbraten, heimischer Fisch oder Wild

WO FINDEN SIE UNS?

Gasthaus Zur Guten Quelle

Schödlas 13

95213 Münchberg

Mobil 0171 / 40 24 69 1

hertrich-praeser@t-online.de

IMPRESSUM

HERAUSGEBER:



Stadt Münchberg
Ludwigstraße 15
95213 Münchberg
www.muenchberg.de

GESTALTUNG:



Designagentur Kreuzberg
Christian Schmalz
Beethovenstraße 4
95213 Münchberg
www.designagentur-kreuzberg.de
cs@designagentur-kreuzberg.de

AUFLAGE:

2. Auflage 2019 / 2.500 Stück

Fotografien, Texte und Grafiken wurden von den einzelnen Unternehmen zur Verfügung gestellt. Nachdrucke oder Änderungen sind nur auf Nachfrage und mit Genehmigung der Firmen möglich.

LANDKARTE:

© Geodaten Bayerische
Vermessungsverwaltung 2018

