

# Der Wirtshaus- Verführer Franken

40 kulinarische Ausflüge in der Metropolregion Nürnberg

ars vivendi



Mit  
öffentlichen  
Verkehrsmitteln  
erreichbar

ars vivendi 

# Der Wirtshaus-Verführer Franken

40 kulinarische Ausflüge  
in der Metropolregion Nürnberg

Ein ars vivendi Freizeitführer

Autoren dieser Ausgabe:

Steffen Bollermann, Jan Castner, Thilo Castner, Ulrike Eicher,  
Felicitas Igel, Tessa Korber

Bildnachweis:

*Alte Post*, Kraftshof: S. 11, 12, 13; *Alte Schule*, Solnhofen: S. 43, 44; avv: S. 63, 64, 69, 70; *Brauerei Alt*, Dietzhof: S. 147, 149; Agnes Brunner: S. 114; Thilo Castner: S. 28, 34, 86, 92, 96, 99, 100, 105, 121, 130, 132, 142, 152, 154, 161, 172, 174, 179, 190, 194, 195; *Der Patrizierhof*, Großlangheim: S. 109, 110; *Drei Kronen*, Memmelsdorf: S. 123; Thorsten Eckardt, [www.zweizunull.com](http://www.zweizunull.com): S. 33; Ulrike Eicher: S. 16; *Gasthof Goldener Hirsch*, Hirschbach: S. 170; *Gasthof zum Falken*, Mainbernheim: S. 104; *Gasthof zur Sonne*, Fiegenstall: S. 38, 39; *Goldner Stern*, Muggendorf: S. 163; *Helmut's Hofschänke*, Leimershof: S. 126; *Hotel Adlerbräu*, Gunzenhausen: S. 58; *Hotel Blaue Traube*, Berching: S. 188; *Keidenzeller Hof*, Keidenzell: S. 77, 78; Tessa Korber: S. 138, 139, 157; *Landgasthof Fiedler*, Oberroßbach: S. 88; *Landgasthof Rittmayer*, Willersdorf: S. 135; *Landgasthof Schäferhof*, Enderndorf: S. 54; *Landgasthof Zennialer Hof*, Adelsdorf/Neuhof a.d.Zenn: S. 81, 82; Limes-Luftbild, Weißenburg: S. 55; Klaus Maigut: S. 185; Stephan Minx, [www.fotoheimat.de](http://www.fotoheimat.de): S. 20, 22; Markus Raupach: S. 116, 117; *Restaurant Abendmahl*, Zweifelsheim: S. 73, 74; *Restaurant Schwarzer Adler*, Uttenreuth: S. 17; *Restaurant Zum Fischkutter*, Velden: S. 24, 25; Ulrich Riedel/Mediaagentur Weisslein: S. 47, 49; Stefan Schaller, [www.schaller-foto.de](http://www.schaller-foto.de): S. 60; Verwaltungsgemeinschaft Gräfenberg: S. 144; Reinhard Weirauch: S. 158; Simone Werner-Ney, [www.webdesign-stube.de](http://www.webdesign-stube.de): S. 166; *Winkler Bräu*, Lengenfeld: S. 181; *Zum alten Schloss*, Kleedorf: S. 30; *Zum Goldenen Löwen*, Kallmünz: S. 184; *Zum Schloßwirt*, Theuern: S. 176

Bei der Realisierung dieses Buches ließen wir größtmögliche Sorgfalt walten. Falls dennoch Informationen falsch oder inzwischen überholt sein sollten, bedauern wir dies, können aber auf keinen Fall eine Haftung übernehmen.

Zweite, überarbeitete, erweiterte und aktualisierte Auflage 2015

© 2011 by ars vivendi verlag GmbH & Co. KG, Cadolzburg

Alle Rechte vorbehalten

[www.arsvivendi.com](http://www.arsvivendi.com)

Umschlag: ars vivendi verlag

Satz: Christine Richert, [www.typoholica.de](http://www.typoholica.de)

Karte: Ingenieurbüro Dieter Ohnmacht, Frittlingen

Lektorat (Überarbeitung): Julia Göpfert/Simon Meier

Korrektur: Eva Wagner

Druck: Printera Grupa d.o.o., Sveta Nedelja

Printed in Croatia

ISBN 978-3-86913-063-7

## Inhalt

Vorwort 9

### Mittelfranken

- 1 *Eine Poststation zum Verweilen* 10  
Alte Post in Kraftshof
- 2 *Ein Adler im Höhenflug* 15  
Restaurant Schwarzer Adler in Uttenreuth
- 3 *Fränkische Küche neu erfinden* 19  
Zum Roten Ochs in Kalchreuth
- 4 *Echte Seemannskost in der Fränkischen Schweiz* 23  
Restaurant Zum Fischkutter in Velden
- 5 *Genussvolle Einkehr in der Hersbrucker Schweiz* 27  
Zum alten Schloss in Kleedorf
- 6 *Nach einem Festessen zum Ludwigskanal* 32  
Die Blaue Traube in Burgthann
- 7 *Eine fränkische Wirtschaft, wie man sie schätzt* 37  
Gasthof zur Sonne in Fiegenstall
- 8 *Einkehr im Theater-Gasthaus* 41  
Die Alte Schule in Solnhofen
- 9 *Magnet für Gourmets und Genießer* 46  
Landgasthof Siebenkäs in Pleinfeld
- 10 *Feines aus Franken und der Welt* 52  
Landgasthof Schäferhof in Enderndorf
- 11 *»Pferdeäpfel« aus Omas Küche* 57  
Gasthof Adlerbräu in Gunzenhausen
- 12 *Nur nicht am Wochenende* 62  
Gasthaus Weinländer in Cadolzburg

- 13 *Innovative Kochkunst* 67  
Das Restaurant Bauhof in Cadolzburg
- 14 *Genuss und Ruhe* 72  
Restaurant Abendmahl in Zweifelsheim
- 15 *Behaglichkeit und Hochgenuss* 76  
Keidenzeller Hof in Langenzenn-Keidenzell
- 16 *Wild und mehr im Zenngrund* 80  
Landgasthof Zenntaler Hof in Adelsdorf  
bei Neuhof an der Zenn
- 17 *Harmonisches Zusammenspiel von Küche und Wein* 85  
Landgasthof Fiedler in Oberroßbach
- 18 *Carpaccio und Rinderbäckchen* 90  
Brauereigasthof Haag in Oberdachstetten
- 19 *Kulinarische Verführung* 94  
Landhaus Lebert in Windelsbach
- 20 *Selig im Weinparadies* 98  
Heckenwirtschaft Zum Felsenkeller Hopfner in Weigenheim

## **Unterfranken**

- 21 *Hochgenuss ohne Ende* 103  
Gasthof zum Falken in Mainbernheim
- 22 *Mit Bacchus im Bunde* 107  
Der Patrizierhof in Großlangheim

## **Oberfranken**

- 23 *Wer »a« sagt, muss auch »U« sagen* 113  
Das Mahr's Bräu in Bamberg
- 24 *Lust auf bierige Spezialitäten* 120  
Die Drei Kronen in Memmelsdorf

- |    |   |     |
|----|---|-----|
| 25 | <i>Das ideale Familienausflugsziel</i><br>Helmut's Hofschänke in Leimershof                     | 125 |
| 26 | <i>Oberfränkische Schlemmerstunden</i><br>Gasthaus Wurm in Röbersdorf                           | 129 |
| 27 | <i>Mitten im Karpfenland</i><br>Landgasthof Rittmayer in Willersdorf                            | 134 |
| 28 | <i>Klein und fein mit besonderer Note</i><br>Der Kugler-Wirt in Großenbuch                      | 137 |
| 29 | <i>Fränkisches Bier mit fränkischer Küche</i><br>Friedmanns Bräustüberl in Gräfenberg           | 141 |
| 30 | <i>Fränkische Tradition am Fuße des Walberla</i><br>Brauerei und Gastwirtschaft Alt in Dietzhof | 146 |
| 31 | <i>Gekocht wird hier noch echt fränkisch</i><br>Restaurant-Café Zum Walberla in Kirchehrenbach  | 151 |
| 32 | <i>Ein Gedicht in Bier</i><br>Nikl-Bräu in Pretzfeld  | 156 |
| 33 | <i>Gaumenschmaus im Wiesenttal</i><br>Goldner Stern in Muggendorf                               | 160 |
| 34 | <i>Forellenschmaus am Ochsenkopf</i><br>Wirtshaus auf'm Grassemann in Grassemann                | 165 |

## **Oberpfalz**

- |    |  |     |
|----|--|-----|
| 35 | <i>Forellen zum Genießen</i><br>Gasthof Goldener Hirsch in Hirschbach            | 169 |
| 36 | <i>Appetit auf Oberpfälzer Schmankerl?</i><br>Zum Schloßwirt in Theuern          | 173 |
| 37 | <i>Festschmaus zu jeder Jahreszeit</i><br>Winkler Bräu Bräustüberl in Lengenfeld | 178 |

38 <i>Kunst und Kulinarik in der Oberpfalz</i> <i>Zum Goldenen Löwen in Kallmünz</i>	183
39 <i>Semmelknödel und Bayerisch Kraut</i> <i>Gasthof Blaue Traube in Berching</i>	187
<b>Oberbayern</b>	
40 <i>Echt bayerische Schmankerl aus der Region</i> <i>Landgasthof Euringer in Paulushofen</i>	192
Zu den Autoren	196
Nützliche Adressen	198
Die Wirtshäuser	200
Register	201

## Vorwort

Die Anzahl empfehlenswerter Gasthäuser in Franken und Umgebung ist schier unendlich, und so entschloss sich der Verlag, nach dem großen Erfolg des ersten *Wirtshaus-Verführers* von 2006, im Jahr 2011 einen zweiten Band herauszubringen, mit weiteren erstklassigen Land- und Brauereigasthöfen, Schlemmerlokalen und historischen Weinstuben, aber auch einfachen bäuerlichen Gaststätten. Dieser liegt nun in völlig überarbeiteter, gewissenhaft aktualisierter und um weitere Gasthäuser bereicherter Neuauflage vor. Um den Hungrigen die Suche nach einer Einkehrmöglichkeit in ihrer Nähe zu erleichtern, wurde der Inhalt außerdem nach Regionen gegliedert.

Wer etwas ganz Besonderes will und tief in die Tasche greifen kann, wird das Gewünschte ebenso finden wie der sparsame Familienvater, der mit seinen Kindern unterwegs ist. Und natürlich – wie könnte es in Franken anders sein – wartet die Mehrzahl der Wirtshäuser mit Klassikern der fränkischen Kulinarik auf, wie dem Schäufole oder einer deftigen Brotzeit, allerdings oftmals verfeinert durch Einbeziehung delikater Speisen nach mediterranem oder asiatischem Rezept. Eines gilt jedoch für alle getesteten Gaststätten: In jeder kann der Besucher mit einer exzellenten Küche und vorzüglicher Bedienung rechnen.

Erfreulich ist auch, dass sich unter den Gastronomen der Trend fortsetzt, hauptsächlich Produkte aus dem Umland zu verarbeiten und die Gäste mit leichter und bekömmlicher Kost zu erfreuen. Das Essen soll eben immer schmackhaft und appetitanregend sein, gleichzeitig aber auch fett- und kalorienarm.

Alle angeführten Gaststätten sind wieder mit Bus und Bahn erreichbar. Zum Wohle der Umwelt kann das Auto also in der Garage bleiben. Außerdem ist jede Einkehr mit einem Vorschlag zu einem Stadtrundgang, einer Wanderung oder einem Museumsbesuch verbunden. So können überflüssige Kalorien schnell wieder abgebaut werden, und nicht nur der Magen kommt auf seine Kosten, sondern der ganze Organismus.

Von einem klugen Kopf stammt der Satz, dass, wer nicht genießen kann, eines Tages ungenießbar wird. Daher möge dieses Buch die Leser dazu anregen, das Vergnügen einer genussvollen Einkehr in einem bislang nicht bekannten Restaurant zu erleben!

*Dr. Thilo Castner*

# 1 Eine Poststation zum Verweilen

## *Alte Post in Kraftshof*

### **Gasthaus:**

Traditionsreiches Restaurant mit exzellenter fränkischer Küche, Kraftshofer Hauptstr. 164, 90427 Nürnberg, Tel. 09 11/30 58 63, Thomas Bösl, [www.altepost.net](http://www.altepost.net)

### **Öffnungszeiten:**

Tägl. ab 11.30. Durchgehend warme Küche. Mi Ruhetag. Reservierung empfohlen.

### **Besonderheiten:**

Rustikale Gemütlichkeit im Kaminzimmer und anderen liebevoll gepflegten Gasträumen.

### **Preisniveau:**

Mittlere Preisklasse. Kinderkarte.

### **Anfahrt:**

Mit Straßenbahn (Tram 4) oder Bus bis Nürnberg »Thon«. Dann Stadtbus 31 Richtung Neunhof nehmen und in Nürnberg »Kraftshof« aussteigen. Blickt man von der Bushaltestelle nach Norden zur Wehrkirche St. Georg, sieht man das Restaurant in ca. 100 m Entfernung auf der rechten Seite.

### **Dauer:**

Die Erkundung der Wehrkirche dauert etwa eine 1/2 Std. Bis zum Neunhofer Schloss sind es rund 20 Min. Hinzu kommt die Besichtigungszeit.

## **Karpfen im Bierteig**

Im Herzen des Knoblauchslandes, dem Gemüsegarten Nürnbergs, liegt Kraftshof. Der Ort wurde erstmals 1269 urkundlich erwähnt und gehört heute mit seinen rund 700 Einwohnern zu Nürnberg. Wegen seines typisch fränkischen Dorfcharakters, den es sich erhalten hat, ist Kraftshof zu einem beliebten Ausflugsziel der Städter geworden. Viele von ihnen kehren immer wieder gerne in die *Alte Post* ein, deren Ursprünge sich bis in das Jahr 1464 zurückverfolgen lassen. 2014 wurde das

550-jährige Jubiläum mit jeder Menge eigens für diesen Anlass hergestellten Schmankerln, wie dem Mirabellenbrand oder dem *Alte Post*-Wein, gefeiert.

Die *Alte Post* hat eine lange Tradition, darauf ist Thomas Bösl besonders stolz. Der Inhaber und Chefkoch des alten Kraftshofer Gasthauses, den es beruflich bereits nach Hongkong, in die Schweiz und zu Sternekoch Dieter Müller geführt hat, leitet den Familienbetrieb nun schon in der vierten Generation. 2005 hat er ihn von seinem Vater Konrad »Conny« Bösl – ehemals Teamchef der Deutschen Köche-Nationalmannschaft – übernommen, nachdem beide einige Jahre zusammengearbeitet hatten. Jahrhundertlang befand sich in der *Alten Post* wirklich eine Poststation. Seine Großmutter habe sich noch um die Post gekümmert, erinnert sich Thomas Bösl. Im Haus war zu der Zeit auch eine Metzgerei, erst Bösls Vater machte daraus ab 1971 ein richtiges Restaurant. 1993 wurde das Sandsteingebäude umgebaut. Die Räumlichkeiten haben ihren rustikalen Charme dadurch nicht verloren.

Die Besucher erwartet zunächst ein liebevoll gepflegter Gastraum, der so gemütlich wie eine Bauernstube ist und in die kleinere Poststube übergeht – ein holzverkleidetes Separee mit einer auffälligen Deckenmalerei und Wandfiguren. Gegenüber liegt das urige Kaminzimmer, das in den Wintermonaten durch einen großen Kachelofen beheizt wird. Besonders stilvoll

Ein Traum aus Holz: die Zirbelstube





In der *Alten Post* werden Gaumen und Auge verwöhnt.

ist das »Blaue Zimmer«, das für kleinere Feiern genutzt wird. Ebenso der größere Hochzeitssaal und die »Zirbelstube«, ein Zimmer, das komplett mit Zirbelholz verkleidet ist – und wunderbar danach riecht. Bei schönem Wetter lockt außerdem der sonnige Biergarten.

In diesem gutbürgerlichen Ambiente serviert Thomas Bösl eine traditionell-fränkische Küche, die deftig sein darf und die er dennoch immer wieder gerne experimentell verfeinert. Auf die Frische der Produkte kommt es ihm an, er verwendet saisonale Zutaten aus der Region und ändert etwa alle acht Wochen die Speisekarte. Mal stehen Spargel oder Pfifferlinge auf der Tagesordnung, mal ist es Wild. In den Monaten mit »r« gibt es Karpfen, die Thomas Bösl auf die verschiedensten Arten zubereitet. Äußerst beliebt ist die Variante im Bierteig, die durch ihre besonders knusprige Panade besticht.

Doch auch ein »simpler« Sauerbraten mit Preiselbeeren, Kartoffelkloß und Rotkraut ist in der *Alten Post* ein Gedicht: zart das Rindfleisch, köstlich die hausgemachte Soße, prall und saftig die Preiselbeeren, die frisch angerührt werden. Von fränkischen Bratwürsten und Schäufele bis hin zu aufwendigeren Gerichten wie etwa dem zeitweise angebotenen »Argentini-schen Rinderfilet mit Pfeffersoße« oder den »Fischfilets und Garnele auf Safransoße« hält das Kraftshofer Gasthaus für jeden Gaumen das passende Essen bereit.

Die Qualität der *Alten Post* hat sich freilich längst herumgesprochen, die ständige Präsenz im *Michelin-Führer* zeugt davon. Das Gasthaus ist zudem Mitglied der ehrenvollen *Chaîne des Rôtisseurs*, einer gastronomischen Gesellschaft mit Sitz in Paris, deren Ursprünge auf das 13. Jahrhundert zurückgehen. Das Bösl-Team ist als Caterer stark gefragt, und natürlich zieht es auch diverse Stammtische in regelmäßigen Abständen in die Kraftshofer Hauptstraße 164. Im Sommer sitzt man besonders schön auf der Terrasse des Gasthofs, die seit Kurzem auch einen Zugang zur Straße hat. Dies ist besonders für Radfahrer praktisch, die hier gerne eine Verschnaufpause einlegen. Vor dem Besuch dieses beliebten Lokals sollte man daher unbedingt reservieren.

### Wehrkirche St. Georg und Schloss Neunhof

Nur wenige Schritte sind es von der *Alten Post* zur Wehrkirche St. Georg, einer in der näheren Umgebung Nürnbergs einzigartigen Kirchenburg aus dem 16. Jahrhundert, die von einer Mauer mit Wehrgang und Ecktürmen umgeben ist. Einladend steht das Torhaus offen, ein kurzer Abstecher in den Innenhof ist vor oder nach dem Essen fast ein Muss. Dort erwartet den Besucher zunächst ein alter Friedhof, der bis 1870 genutzt wurde. Sehenswert ist aber auch die Kirche selbst, die

Früher eine Poststation, heute eines der besten Gasthäuser vor den Toren Nürnbergs



neben einigen Kunstschätzen eine Holzdecke besitzt und an einen hellen gotischen Festsaal erinnert. Unter dem Altarraum befindet sich die Gruft der Freiherren Kreß von Kressenstein, einer bedeutenden Nürnberger Patrizierfamilie. Als Abschluss dieser kleinen Besichtigung kann der Besucher noch die Wehrmauern entlanggehen. Er wird staunen, denn es eröffnet sich ihm nach Norden ein wundervoller Blick über die Felder des Knoblauchslandes bis hin zu dessen Wahrzeichen: dem Schloss Neunhof.

Wer seinen Ausflug jetzt gerne noch verlängern möchte, erreicht diesen spätmittelalterlichen Herrensitz von der *Alten Post* aus in rund 20 Minuten zu Fuß (alternativ fährt auch der Stadtbus 31 von Kraftshof nach Neunhof, Haltestelle »Kriegerdenkmal«). Der Weg führt vor der Wehrkirche nach links, die Kraftshofer Hauptstraße entlang, der man etwa einen Kilometer bis nach Neunhof folgt. Dort geht es geradeaus weiter über die Obere Dorfstraße. Am Neunhofer Schloßplatz biegt man dann rechts ab, das Schloss ist hier schon ausgeschildert. Der Patrizierlandsitz wurde um 1478 errichtet und beherbergt heute eine Dependance des Germanischen Nationalmuseums. Sehenswert sind u. a. die originale Inneneinrichtung des 16. bis 19. Jahrhunderts, eine barocke Hauskapelle und der rekonstruierte Renaissancegarten.

*Ulrike Eicher*

#### **Informationen:**

Evang.-Luth. Kirchengemeinde St. Georg, Nürnberg

OT Kraftshof, Kraftshofer Hauptstr. 165, 90427

Nürnberg, Tel. 09 11/30 59 98, [www.kraftshof.de](http://www.kraftshof.de)

Wehrkirche St. Georg, Ostersonntag–Reformationsfest

tägl. 8.00–18.00, in den Wintermonaten geschlos-

sen. Kostenlose Führungen können mit dem Pfarr-

büro (s. o.) vereinbart werden.

Schloss Neunhof, Neunhofer Schloßplatz 4, 90427 Nürn-

berg, Dependance des Germanischen National-

museums, Kartäusergasse 1, 90402 Nürnberg,

Tel. 09 11/1 33 10, [www.gnm.de](http://www.gnm.de) (unter »Ausstellun-

gen« > »Außenstellen«). Das Schloss bleibt wegen Sa-

nierungsmaßnahmen noch bis ins Jahr 2015 geschlos-

sen.

# Ein Adler im Höhenflug

## Restaurant Schwarzer Adler in Uttenreuth

2

### Gasthaus:

Schlemmerlokal mit gehobener internationaler Küche, Marloffsteiner Str. 17, 91080 Uttenreuth, Tel. 0 91 31/9 08 22 70, Thomas Dörflein, [www.schwarzer-adler-uttenreuth.de](http://www.schwarzer-adler-uttenreuth.de)

### Öffnungszeiten:

Mo 17.00–22.00, Di–Sa 11.30–14.00 und 17.00–22.00, So und Fei 11.30–22.00.

### Besonderheiten:

Schöne Gartenterrasse mit mediterranem Flair und elegante Räume in sehr altem Fachwerk. Zum Restaurant gehört ein Drei-Sterne-Hotel.

### Preisniveau:

Mittlere Preisklasse.

### Anfahrt:

Mit der Bahn (S 1 oder R 2) nach Erlangen, dann den Regionalbus 209 in Richtung Neunkirchen am Brand bzw. Eschenau nehmen und in »Uttenreuth/ Marloffsteiner Str.« aussteigen. In die Marloffsteiner Str. einbiegen und ihr ca. 300 m bis zum *Schwarzen Adler* folgen.

### Dauer:

Von der Bushaltestelle zum Restaurant sind es rund 5 Min. Der Spaziergang vom Restaurant nach Buckenhof dauert ca. 45 Min.

## Historisches Fachwerk trifft mediterrane Lounge

Spaziert man die Marloffsteiner Straße entlang, fällt der *Schwarze Adler* sofort ins Auge: Das schmucke Fachwerkhaus mit dem hervorstechenden Erker gilt als ältester Fachwerkbau des östlichen Frankens. Das Gebäude stammt vermutlich aus dem 16. Jahrhundert und wurde 1581 im Buch des Rittergutes

Uttenreuth erstmals als Gaststätte erwähnt. Von 1780 bis zum Zweiten Weltkrieg befand sich direkt daneben eine Brauerei, und im unteren Teil des Fachwerkbaus eine Metzgerei. Zwischen beiden Gebäuden lag ein weithin bekannter Tanzsaal, in dem Bälle sowie die legendären Zusammenkünfte der Studentenverbindung »Uttenruthia« stattfanden. Während des Hitlerregimes wurde der Saal zu Parteitreffen genutzt. Erst nach Kriegsende erlebte er ein prunkvolles Comeback. Dann jedoch stand das Haus mehrere Jahre leer und verfiel zusehends, bis die Gemeinde es in den 1980ern erwarb und von Grund auf renovierte.

Als Thomas Dörflein, geprüfter Hotel- und Restaurantbetreiber, den *Schwarzen Adler* im Jahr 2006 übernahm, fand er ein Wirtshaus im bäuerlichen Stil vor. Er gestaltete es komplett neu und machte daraus eine der nobelsten und ambitioniertesten Adressen der Region. Mittlerweile kann der *Schwarze Adler* drei Sterne Superior vorweisen. Aus einer einfachen Terrasse wurde ein schicker Lounge-Bereich mit mediterranem Flair, der in der Kategorie »Gartenrestaurant« den 1. Platz beim *Gastronomiepreis Franken 2010* gewann. Auch die Innenräume strahlen seither eine gediegene Eleganz aus, die sich auf charmanteste Weise mit dem alten Gemäuer verbindet. Neben dem eigentlichen Restaurant sind da ein romantisches Hochzeitszimmer, ein altdeutsches Erkerzimmer und ein historisches Kellergewöl-

Fachwerk aus dem 16. Jahrhundert: der *Schwarze Adler*





Der *Schwarze Adler* lockt mit gehobener internationaler Küche.

be, in dem stimmungsvoll gefeiert werden kann. Feste finden auch wieder im großen Gasthaussaal statt, der zudem regelmäßig Theater- oder Ballettaufführungen beherbergt.

Der gute Ruf des *Schwarzen Adlers* lässt sich freilich nicht alleine auf die einladenden Räumlichkeiten zurückführen. Es ist vielmehr die gehobene internationale Küche, die bereits mehrfach ausgezeichnet wurde – zuletzt mit dem 2. Platz beim *Gastronomiepreis Franken* – und schon Prominente wie die CSU-Politiker Joachim Herrmann oder Günther Beckstein nach Uttenreuth gelockt hat. Für das hervorragende Essen zeichnet Küchenchefin Wadija Salik verantwortlich. Mit der heute erst 29-Jährigen hat sich Dörflein 2008 eine Köchin ins Haus geholt, die in ihrer kurzen Karriere schon beeindruckende Stationen vorweisen kann. So führte es sie beruflich bereits nach London, zum renommierten Sterne-Koch Anton Mosimann, dessen Partyservice unter anderem auch das englische Königshaus beliefert.

Gemeinsam mit ihrem Küchenteam, drei ebenfalls sehr ambitionierten Köchen, die noch jünger sind als sie selbst, erstellt Salik alle zwei bis drei Monate eine neue Speisekarte. Gekocht wird im *Schwarzen Adler* stets frisch, mit Produkten, die saisonal abgestimmt sind und aus der Umgebung bezogen werden. Was auf den Teller kommt, ist echte und unverfälschte Qualität. Niveauvolle Kreationen wie etwa der »Hirschrücken gebraten unter einer Orangenkruste auf Preiselbeersöße«, gereicht mit aufwendigen Beilagen, befriedigen den anspruchsvollen Gast.

Daneben finden auch regionale Gerichte wie das Schweinelendchen Eingang in die Karte. Serviert wird dieses dann beispielsweise in »Schalottensoße auf Süßkartoffel-Püree, dazu sautierte Champignon-Köpfe gefüllt mit Pflaumen und Nüssen«. Hat man eine solche Köstlichkeit einmal probiert, möchte man garantiert wiederkommen.

Zeigt sich die Küche unter der Woche vorwiegend gehoben und international, so sieht die Sonntagskarte eher traditionell-bodenständige Speisen vor – da darf es dann auch mal der Schweinebraten oder die Forelle Müllerin Art sein. Einmal im Monat ist außerdem Schäufeletag. Mit dieser Aufteilung möchte das Team gewährleisten, dass sich auch die alteingesessenen Uttenreuther noch in »ihrem« *Schwarzen Adler* wohlfühlen. Das Konzept geht auf, denn es ist für jeden Gaumen das Richtige dabei.

### Von Uttenreuth nach Buckenhof

Wer sich nach dem Schlemmen noch ein wenig bewegen möchte, kann einen gemütlichen Spaziergang durch den Sebalder Reichswald nach Buckenhof machen und dort erst die Heimreise antreten. Der Weg führt zunächst die Marloffsteiner Straße wieder zurück in Richtung Gräfenberger Straße. Diese überquert man und läuft geradeaus weiter in die Maria-Gebbert-Straße, die rechter Hand in die Tennenloher Straße übergeht. Dieser folgt man einen knappen halben Kilometer bis zum Parkplatz am Waldrand. Hier passiert die Eisenstraße den Wald, sie führt ostwärts nach Weiher und westwärts nach Buckenhof. Man folgt dem Schild Richtung Buckenhof und hält sich an einer Weggabelung rechts. Nach etwa 15 Minuten erreicht man den Ort. Dort bleibt man noch ca. 550 Meter auf der Eisenstraße, bis sie auf die Gräfenberger Straße trifft. Man biegt links in diese ein und kommt nach weiteren 350 Metern an die Haltestelle des Regionalbusses 209, der nach Erlangen zurückfährt.

*Ulrike Eicher*

#### **Information:**

Verwaltungsgemeinschaft Uttenreuth, Erlanger Str. 40,  
91080 Uttenreuth, Tel. 0 91 31/5 06 90,  
[www.uttentreuth.de](http://www.uttentreuth.de)

# Fränkische Küche neu erfinden

## Zum Roten Ochsen in Kalchreuth

3

### Gasthaus:

Gemütliches Dorfwirtshaus mit gehobenem Niveau, Weißgasse 10–12, 90562 Kalchreuth, Tel. 09 11/5 18 09 17, Jörg Meisel, [www.roter-ochse-kalchreuth.de](http://www.roter-ochse-kalchreuth.de)

### Öffnungszeiten:

Di–So 10.30–24.00. Küchenpause 15.00–16.30.  
Mo Ruhetag.

### Besonderheiten:

Lauschiger Biergarten. Ausgebauter alter Stadel und stimmungsvoller Weinkeller mit erlesenen Weinen und edlen Obstbränden.

### Preisniveau:

Mittlere Preislage. Auf Wunsch Seniorenteller und Kinderportionen.

### Anfahrt:

Mit der »Gräfenbergbahn« (R 21) vom Nürnberger Nordostbahnhof nach Kalchreuth. Hier rechts in die Bahnhofstr., anschließend links in die Schulstr. und auf der Weißgasse geradeaus zum Gasthaus.

### Dauer:

Vom Bahnhof zum *Roten Ochsen* 5 Min. Für den Spaziergang durch den etwa 3 km langen Kirschenrundweg ist 1 Std. anzusetzen.

## Kochkunst seit mehr als 200 Jahren

Das Stammhaus des *Roten Ochsen*, im Jahr 1809 erbaut, hat im Laufe der Zeit zahlreiche Erweiterungen, Umbauten und Modernisierungen erlebt. Ein Wirtshaus war es jedoch von Anfang an, gleichzeitig auch ein florierender Bauernhof, später ergänzt durch eine Metzgerei, sodass alte Kalchreuther immer noch vom »Metzger« sprechen, wenn sie zum *Ochsen* gehen, obwohl die Metzgerei längst der Vergangenheit angehört.



Der lauschige Biergarten  
hinter dem Wirtshaus

Jörg Meisel, der junge Chef des Hauses, hat die Wirtschaft von seinen Eltern in der siebten Generation übernommen. Permanent auf dem großen Areal im Einsatz – wenn auch meist ungesehen – ist der Chef immer da und erfüllt die persönlichen Wünsche seiner Gäste. Sein Ehrgeiz ist, Bewährtes der fränkischen Küche zu erhalten und gleichzeitig neue Konzeptionen zu entwickeln. Zuständig für die Gaumenfreuden ist Küchenchef Toni Burger mit seinem Team. Essigbrätlein, Milchlammhäxle und krachend-röschter Kümmelkrustenbraten: Die aufeinander eingeschworene Mannschaft vertritt die urfränkische Kochkunst alter Hausrezepte mit derselben Hingabe, mit der sie auch modernere und leichtere Gerichte perfektioniert. Letztere auch gerne mal mit Mango, Ingwer und Limette.

Gästepflege wird im *Roten Ochsen* ebenfalls groß geschrieben: So hat Judith Bär ihre Servicemannschaft nicht nur perfekt eingeschult, sondern bezaubert auch mit ihrem freundlichen Lächeln.

Angeboten wird ausschließlich qualitativ hochwertiges und gesundes Essen. Denn Grundsatz des Hauses ist: Fleisch, Ge-



## Fränkische Schmankerl: von klassisch bis modern ...

Wie weit würden Sie für gutes Essen gehen? Dass der Weg zur Gaumenfreude nicht lang sein muss, zeigt *Der Wirtshaus-Verführer Franken* mit 40 Genießer-Ausflügen. Alle Ziele sind bequem mit dem öffentlichen Nahverkehr und einem gemütlichen Spaziergang erreichbar. Kosten Sie die regionale Vielfalt und kulinarische Weltoffenheit der fränkischen Küche anhand dieser Landkarte des Geschmacks. Und genießen Sie schon jetzt die Vorfreude auf ein Paar hausgemachte Bratwürste, ein knuspriges Schäufele oder ein Altmühltaler Lammcurry.

- 40 eingehend getestete Einkehrempfehlungen
- Detaillierte Informationen zum kulinarischen Angebot, Besonderheiten, Preisniveau und Ausflugsmöglichkeiten
- Ausführliche Beschreibung der Anfahrt mit den öffentlichen Verkehrsmitteln



EIN  FÜR  
FRANKEN®

ars vivendi 