

Kerstin & Dima

Die schönsten Wirtshäuser

in Straubing
und Umgebung

Ein Gastronomieführer zu empfehlenswerten
Wirtshäusern in der Stadt und Region Straubing



SüdOst Verlag

Kerstin & Dima

Die schönsten Wirtshäuser in Straubing und Umgebung

Kerstin & Dima

Die schönsten Wirtshäuser

in Straubing und Umgebung

Ein Gastronomieführer zu empfehlenswerten Wirtshäusern
in der Stadt und Region Straubing

SüdOst Verlag

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 978-3-86646-776-7

1. Auflage 2017

© SüdOst-Verlag in der Battenberg Gietl Verlag GmbH, Regenstauf

www.gietl-verlag.de

ISBN 978-3-86646-776-7

Titelbild: Stefan Dantinger

Fotos U4: oben: Fotowerkstatt Gahr / Gerhard Gahr;

Mitte: Michaela Stöberl;

unten: Das Röhl

Vorwort

Was verbindet man mit dem Begriff „Wirtshauskultur“ heute?

Für uns sind es Worte wie: „Bier“, „Gemütlichkeit“, „Geselligkeit“, „Kartenspieler“, „Tradition“, „Kultur“ und natürlich „gutes Essen“. All diese Dinge und noch viel mehr durften wir auf unseren kulinarischen Streifzügen durch unsere schöne Region erleben und genießen. Doch fangen wir einfach von vorne an.

Da wir beruflich sehr eingespannt sind und abends oft keine Zeit blieb, sich selbst am Herd auszutoben, führte uns der Weg oft in ein und dieselben Wirtshäuser. Irgendwann fehlten uns jedoch die Ideen, wohin man noch gehen könnte, um Neues auszuprobieren, also gründeten wir auf Facebook eine Gruppe, die sich mit der Gastronomie in Straubing und Umgebung beschäftigt. Hier wurde im März 2016 Eva Janik, die eng mit dem SüdOst Verlag zusammenarbeitet, auf uns aufmerksam und schlug vor, unsere Erfahrungen

in einem Buch niederzuschreiben. So kam es, dass wir uns auf den Weg machten und mit Herzblut und Freude die Wirtshäuser des Gäubodens unter die Lupe nahmen. Unser Ziel dabei war es, die Leidenschaft und Hingabe, die wir in den allermeisten Gasthäusern vorfanden, in Worte zu fassen. Zugegeben, es war alles andere als einfach, uns auf 50 Wirtshäuser zu beschränken, jedoch sind wir davon überzeugt, Ihnen mit diesen ausgesuchten Häusern eine hervorragende Auswahl präsentieren zu können. Danke, dass wir Sie mit diesem Buch ein Stück weit auf unsere Reise durch die vielfältige Wirtshauskultur unserer Region mitnehmen dürfen. Probieren Sie Neues aus! Vom urigen Wirtshaus bis zur gehobenen Gastronomie mit dem Anspruch, die wundervolle bayerische Küche wieder vermehrt in den Fokus zu stellen, ist hier für jeden etwas dabei.

Kerstin Juhász &
Dimitrij Krasnokutskij



Kerstin Juhász



Dimitrij Krasnokutskij

Danksagung

Natürlich gibt es Menschen, die uns auf unserer spannenden Reise begleitet haben. Diesen möchten wir hier von Herzen danken. Zuallererst natürlich unseren Ehepartnern Sabine und Christian, sowie unseren Kindern Leonie, Lucy und Vincent, die nie müde wurden, die Wirtshäuser mit uns zu testen. Unseren Freunden Reza, Armin, Meral, Rosi und Julia sowie Patrick, Barbie, Roli und Laszlo, die uns immer wieder auf unseren Ausflügen begleitet haben. Herrn Roidl und Frau Rösch für das entgegengebrachte Vertrauen, dieses Buch zu schreiben. Eva Janik, die den Kontakt herstellte und uns vorschlug. Frau Poths, die unermüdliche gute Seele des Verlags. Christian, der in nächtelanger Arbeit unsere Texte korri-

giert und grammatikalisch berichtigt hat. Wir danken allen Gastronomen und deren Teams für die wundervolle Zusammenarbeit, Stefan Wenisch für die Unterstützung und Umsetzung unserer Vorstellung eines perfekten Schweinebratens für das Titelbild, Barbara Rötzer von „Fräulein Rötzer Photographie“ (www.foto-roetzer.de) für die Bearbeitung dieses Bildes. Sabine, welche sich der grafischen Seite annahm und ganz besonderen Dank an Stefan Dantinger, der in Straubing als „Alte Romantiksau“ (www.facebook.com/AlteRomantiksauFotografie/) bekannte Fotograf, der uns das Titelbild, sowie die Bilder der Straubinger Landschaften und Panoramen zur Verfügung gestellt hat.



Inhaltsverzeichnis

- Vorwort | 5
- Danksagung | 6
- Einleitung und Erklärungen | 9
- Übersichtskarte Stadt Straubing | 12
- Übersichtskarte Region Straubing | 15

Die schönsten Wirtshäuser der Stadt Straubing (alphabetisch)

- Zum Bayerischen Löwen | 19
- Erstes Straubinger Weißbierhaus | 23
- Gasthof Falter | 27
- Hotel Gäubodenhof | 31
- Gasthaus Zum Geiss | 35
- Das Karmeliten | 39
- Gasthaus Peterhof | 47
- Das Röhl | 51
- Restaurant Hotel Seethaler | 55
- Sommekeller | 59
- Sturmekeller | 65
- TONI's by Wenisch | 69

Die schönsten Wirtshäuser der Umgebung (alphabetisch nach Ort)

- Aiterhofen, Landgasthof Goldenes Rad | 79
- Aiterhofen, Hotel Landgasthof Murrer | 83
- Bogen, Gasthaus Zum Donauufer | 87
- Bogen, Gasthaus Greindl | 91
- Bogen, Gasthaus Plötz | 95
- Bogen, Gasthaus Zum Weißbräu | 99
- Bogen, Landgasthof Wurm | 103
- Bogenberg, Berggasthof Zur schönen Aussicht | 107
- Elisabethszell, Hotel Mariandl | 111
- Feldkirchen, Rohrmeier | 117
- Geiselhöring, Tennis-Ass | 121
- Haibach, Berggasthof Kreuzhaus | 125
- Haidlfing, s'Wirtshaus | 129
- Haselbach, Gasthaus Häuslbetz | 133
- Konzell, Landgasthof Schedlbauer | 137



Foto: Stefan Dantinger



Foto: Das Röhl



Foto: Fotowerkstatt Gahr / Gerhard Gahr



Foto: German Popp



- Landau an der Isar, Gasthof Löhr | 143
- Landau an der Isar, Gaststätte Zum Oberen Krieger | 147
- Mallersdorf-Pfaffenberg, Klosterbräustüberl | 151
- Mariaposching-Loham, Gasthof Stöberl | 155
- Mengkofen, Schlossschenke Tunzenberg | 159
- Mitterfels, Gasthof zur Post | 163
- Neukirchen, Wirtshaus Die Ewigkeit | 167
- Neukirchen, Landgasthof Hieblwirt | 171
- Neukirchen, Restaurant Leopold | 175
- Niederwinkling, Buchners Niederwinkling | 183
- Niederwinkling, Gasthaus Zum Heinerl | 187
- Niederwinkling, Der Plank Hof | 191
- Parkstetten-Reibersdorf, Landgasthof Winklmeier Hof | 195
- Rain, Schlosstüb'n | 199
- Salching, Landgasthof Zur Linde | 203
- Schwarzach, Berggasthof Menauer | 207
- Sossau, Landgasthof Reisinger | 211
- Steinach, Landhaus Krone | 217
- Straßkirchen, Restaurant Jedermann | 221
- Wallersdorf, Wurzlstüb'n | 225
- Wiesenfelden, Zur Post | 229
- Wiesenfelden, Gasthaus Steudl | 233
- Wörth an der Donau, Gasthof Butz | 237



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 2016

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, 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 Autoren und der Verlag.

(wirtshaus@gietl-verlag.de)

Umgebung von Straubing

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

25 JAHRE
aus der Region für die Region

Baumann's bunte Saisonvielfalt

GENUSS ist...
wenn die Seele
bunt denkt!

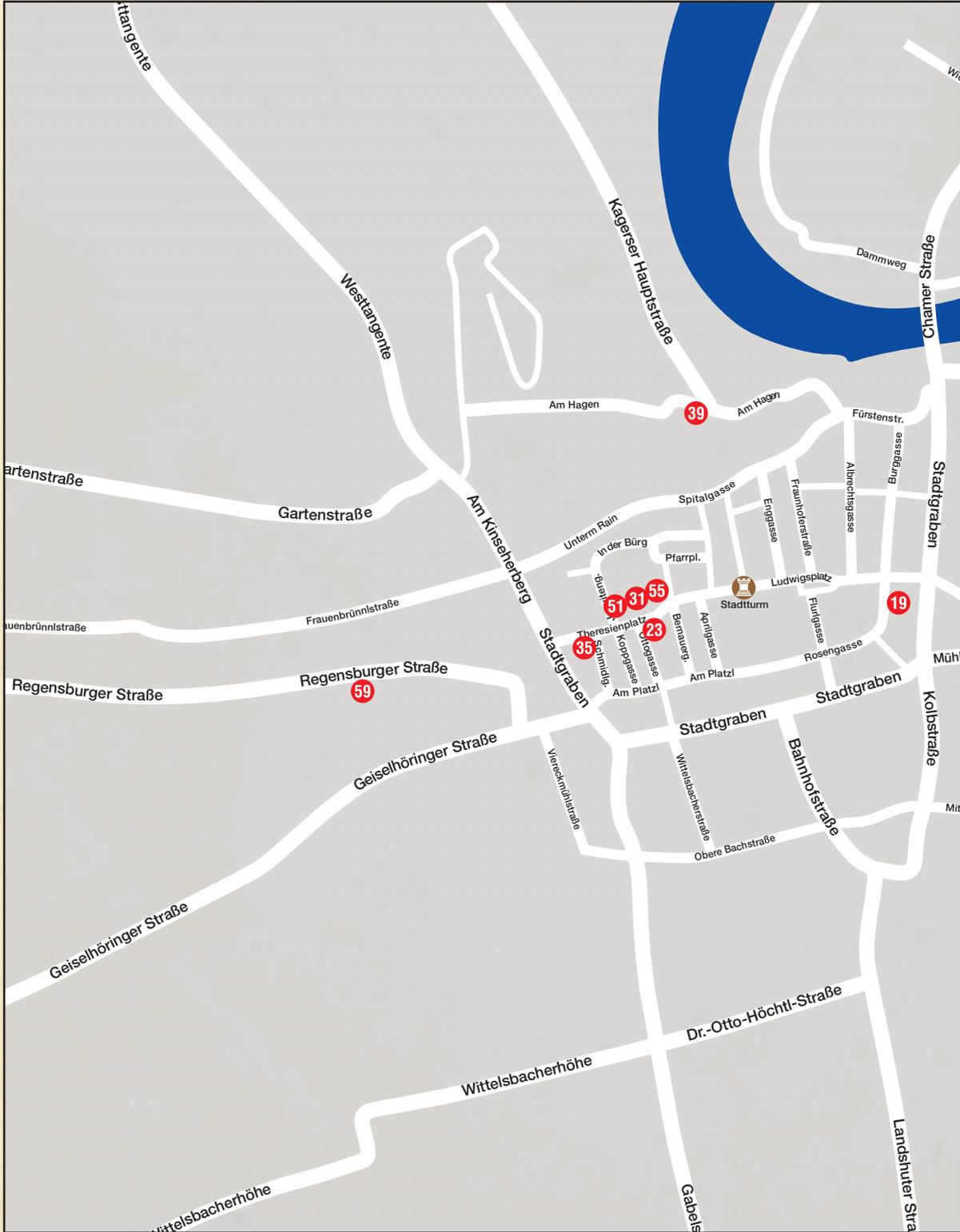
Spargel
weiss & grün: Ende Februar bis Mitte Juli
Erdbeeren: Mai bis Juli
Himbeeren: Juni bis Oktober
Heidelbeeren: Juli bis August
Brombeeren: Juli bis Oktober



BAUMANN

≧ Spargel+Beeren ≦

www.spargel-baumann.de





Übersichtskarte Stadt Straubing

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



Übersichtskarte Umgebung von Straubing

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





Stadt Straubing





Karmeliten
Brauerei



Telefon 0 94 21 / 78 19-0 - www.karmeliten-brauerei.de

Bierspezialitäten mit klösterlicher Tradition

Straubings einzigartige Klosterbiere

Die Nr.1 für außergewöhnlich schöne Tracht



Mode Markgraf | Ludwigsplatz 13 | Fraunhoferstraße 5 & 7 | Straubing | Tel 09421.10510 | www.markgraf-1830.de

TRACHTENWERK
Mode Markgraf



Tradition



Biergarten



Guads Essen



Foto: Stefan Dantinger

Zum Bayerischen Löwen

Beschreibung

Direkt im Herzen der Stadt, am Ludwigsplatz, finden wir das Gasthaus „Zum Bayerischen Löwen“. 1620 wurde es zum ersten Mal von Kaspar Redlich eröffnet und hat seitdem eine aufregende und spannende Chronik mit wechselnden Inhabern hinter sich gebracht. Knappe 70 Jahre wurde es als Stadtkommandatur und Offiziersheim genutzt, bis es 1781 in ein Gasthaus und eine Baderei umgebaut wurde. 2013 dann übernahmen die Geschäftsleute



Leberknödelsuppe:	3,90 €
Schweinebraten mit Knödel & Salat:	8,50 €
Halbe Bier:	3,10 €

März 2017



1 Außenansicht mit Blick auf den Stadtturm.
[Foto: Stefan Dantinger]

2 Beeindruckende Theke mit der Arcobiersammlung.
[Foto: Dimitrij Krasnokutskij]

3 Urige Dekoration im Gastraum.
[Foto: Dimitrij Krasnokutskij]

4 Arcoschnitzel Natur mit saisonalem Gemüse.
[Foto: Julius Rajkai]

5 Die urige Gaststube.
[Foto: Stefan Dantinger]

6 Das Königszimmer.
[Foto: Stefan Dantinger]



1 2
3 4





53 Trachten, kräftiges Bier und herzhafte, hausgemachte Speisen in einer gemütlichen und urigen Atmosphäre. 54

5

Julius Rajkai und Petra Bittner die Führung über dieses Fleckchen Straubinger Geschichte. Das Zeichen „bayerischer Löwe“ ist nicht nur Namensgeber, sondern auch Bestandteil des bayerischen Staatswappens und sogar die Symbolfigur des Freistaates. Hier erleben wir noch ein wahres bayerisches Gasthaus mit einem großen gemütlichen Raum, langen Bänken, großen Holztischen und echtem Wirtshausflair. Für kleinere und ruhigere Runden gibt es das urige Königszimmer oder die gemütliche Grafenstube. Kartenspielernde Stammgäste sind hier genauso gerne gesehen wie Familien,

Touristen oder Feierlichkeiten aller Arten. Julius und Petra sind ein toll eingespieltes Team, welche beide auf einen großen Erfahrungsschatz in der Gastronomie zurückgreifen können. Vom Bogenberg bis nach München verdienten sich beide ihre Sporen in einfachen, bodenständigen und gehobenen Küchen, in denen sie ihre Lehren absolvierten und ihr Handwerk erlernten. Zuletzt führten sie zusammen das „Café Reo“, ein kleines und feines Bistro, welches seine Anhänger in der Region hatte. Julius' Reich ist die Küche, in der ausschließlich mit regionalen und saisonalen Zutaten frisch

Pächter:

Petra Bittner und Julius Rajkai

Adresse:

Ludwigsplatz 44
94315 Straubing

Telefon:

0 94 21 / 1 80 61 22

Telefax:

0 94 21 / 9 89 61 46

Öffnungszeiten:

Täglich 10:30–23:00 Uhr

Ruhetag:

keiner

Räumlichkeiten:

Hauptraum (110 Plätze)
Königszimmer (40 Plätze)
Grafenstube (25 Plätze)



6

Besonderheiten:

Zweimal täglich frischer Schweinebraten, eines der ältesten Gasthäuser in der Region

Biergarten:

80 Plätze im Hofbiergarten

Bier:

Arcobräu

Preise:

Suppen: 3,90–4,20 €
Brotzeiten: 6,20–11,90 €
Hauptgerichte: 6,90–24,90 €
Nachspeisen: 3,90–7,50 €

Warme Küche:

Täglich 11:00–21:30 Uhr

Kartenzahlung:

Zahlung mit EC-Karte
ab 30 € möglich

gekocht wird. Gleich zwei Mal täglich wird hier frischer Schweinebraten und viele weitere bayerische Spezialitäten, wie Ochsenbackerl, Schäufole und das hauseigene, mit Bergkäse und Räucherschinken gefüllte Arcoschnitzel, zubereitet. Petra hingegen ist die Herrin der Gaststube und kümmert sich um das Wohl der Besucher, erledigt organisatorisches und was sonst noch so anfällt. Zusammen mit ihrem Team begeistern die beiden jeden Tag aufs Neue und lassen die von überall stammenden Gäste Bayern in seiner Reinform erleben. Im Sommer finden wir im Freien ein schattiges Plätzchen und können es uns im gemütlichen Hofbiergarten bei einem kühlen Getränk gemütlich machen.

Fazit

Seit Jahren kümmern Petra und Julius sich mit Freude und Herzblut um ihre Gäste und haben Stammkunden, die ihnen seit Beginn ihrer Karrieren in Straubing treu sind. Trachten, kräftiges Bier und herzhaftes, hausgemachte Speisen in einer gemütlichen und urigen Atmosphäre. Die Erwartungen, Bayern kennen lernen und zu erleben, werden hier vollständig erfüllt. Schmankerl aus Niederbayern, der Oberpfalz und weiteren Teilen Bayerns lassen die hungrigen Herzen der Besucher höher schlagen. Im Anschluss kann man sich, gestärkt von einer zünftigen Mahlzeit, sofort wieder in die Straubinger Innenstadt stürzen.



www.zum-bayerischen-loewen.de



Tradition



Brauerei



Biergarten



Guads Essen

Foto: Dimitrij Krasnokutskij



Erstes Straubinger Weißbierhaus

Beschreibung

In der Straubinger Innenstadt, dem Theresienplatz um genauer zu sein, finden wir das „Erste Straubinger Weißbierhaus“.

Im Jahre 1822 bezog die damalige „Neumayer Bräu“ die Räumlichkeiten des heutigen Gasthauses und betrieb nebenbei ein eigenes kleines Gastgewerbe. Circa 1850 wurde es dann nur noch als reines Wirtshaus geführt und 1968 übernahm das „Augustiner Bräu“ die Position des Hauptlieferanten.



Leberknödelsuppe:	3,30 €
Schweinebraten mit Knödel & Salat:	8,20 €
Halbe Bier:	3,20 €

April 2017



» Do miasts hi! «

Hand auf's Herz: Wie oft stellen Sie sich die Frage „Wohin könnten wir zum Essen gehen?“

In unserem Straubinger Wirtshausführer finden Sie für jede Gelegenheit die geeignete Lokalität. Vom Traditionsbetrieb, über den urigen Geheimtipp, bis hin zu den gehobenen Häusern unserer Region. Von Omas Hausmannskost bis hin zu raffinierten und exquisiten Kreationen findet sich für jeden Geschmack und Anlass das passende Gasthaus. Machen Sie es sich einfach und erkennen Sie auf den ersten Blick:

- Gibt es einen Biergarten?
- Kann ich hier übernachten?
- Welche Spezialitäten erwarten mich?
- Öffnungszeiten und Ruhetage sowie Kontaktdaten

Außerdem haben wir über den Tellerrand hinausgeschaut und auch Häuser in der Umgebung rund um Straubing für Sie unter die Lupe genommen. In unseren Berichten finden Sie nicht nur eine Wegbeschreibung, sondern auch einen Auszug aus der Geschichte der Häuser und ab und an auch kleine, aber feine Kuriositäten.



Lassen Sie sich mit unserem Buch auf einen kleinen, kulinarischen Ausflug durch unsere vielfältige und abwechslungsreiche Gasthauskultur in und um Straubing entführen.



Die Autoren:



Kerstin Juhász

Ihre große Leidenschaft? Gutes Essen. Zum Glück teilt sie diese mit ihrem großartigen Ehemann und den wundervollen Töchtern.



Dimitrij Krasnokutskij

Stolzer Familienvater und Genussmensch. So sehr, dass er seit 2015 einen eigenen Foodblog betreibt, der sich mit der regionalen Gastronomie und gutem Essen allgemein beschäftigt.



9 783866 467767

19,90 EUR [D]