Josef Roidl

Die schönsten Wirtshäuser

in Regensburg und Umgebung



Ein Gastronomieführer zu den bayerischen Wirtshäusern in der Stadt und Region Regensburg für Touristen und Einheimische



GIETL VERLAG

Josef Roidl

Die schönsten Wirtshäuser in Regensburg und Umgebung

Josef Roidl

Die schönsten Wirtshäuser

in Regensburg und Umgebung

Ein Gastronomieführer zu den bayerischen Wirtshäusern in der Stadt und Region Regensburg für Touristen und Einheimische

GIETL VERLAG

Bibliografische Informationen 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 978-3-86646-525-1

1. Auflage 2009/2010
© H. Gietl Verlag & Publikationsservice GmbH
(www.gietl-verlag.de)
Alle Rechte vorbehalten
Fotos im Inhalt und auf U4: Josef Roidl,
ausschließlich der jeweils namentlich gekennzeichneten Bilder.
Bilder der Titelseite: Wolfgang Filser und ExQuisine - Fotolia.com
ISBN 978-3-86646-525-1

Vorwort



Der Titel des Buches ist nicht ganz korrekt, denn eigentlich müsste dieser Gastronomieführer „**Meine** schönsten Wirtshäuser in Regensburg und Umgebung“ heißen, denn die Auswahl und Entscheidung für die aufgenommenen Wirtshäuser kann und muss subjektiv bleiben. Ich habe mir aber wirklich große Mühe gemacht, um die Wirtshauskultur in der Region Regensburg möglichst objektiv wiederzugeben. Schon jetzt möchte ich mich bei den Leserinnen und Lesern entschuldigen, falls ihre Erwartungen beim Besuch der hier aufgenommenen Wirtshäuser mal nicht erfüllt werden, denn wie heißt es so treffend: „Die Geschmäcker sind verschieden“ oder in Franken sagt man: „Wie mans mächt, ma mächts verkehrt“.

Die Idee zu diesem Wirtshausführer entstand – wie viele unsinnigen Einfälle – beim Stammtisch. In der Brauereigaststätte Berghammer in Oberndorf haben zwei Freunde und ich den Entschluss gefasst, unsere vielfältigen Erfahrungen der hiesigen Wirtshausszene in einen Führer zu packen. Leider haben aus beruflichen Gründen meine zwei Mitautoren das Vorhaben frühzeitig aufgeben müssen, lediglich Otto Bock konnte drei Beiträge beisteuern, die auch namentlich gekennzeichnet sind. Trotzdem möchte ich Otto Bock und Georg Strobel ganz herzlich danken, denn sie haben maßgeblich zum Gelingen des Projektes beigetragen und ohne ihre Unterstützung und ihren Anstoß wäre das Buch nicht entstanden.

Mir hat die Arbeit zu diesem Buch sehr viel Spaß gemacht und ich hoffe, dass ich Ihnen, liebe Leserinnen und Leser, ein paar wertvolle Tipps geben kann, die Ihnen angenehme Stunden in Wirtshäusern der Stadt und Region Regensburg bereiten. Mahlzeit und Prost wünscht Ihnen

Josef Roidl
Regenstauf, im September 2009

Danksagung

Nur durch die Hilfe vieler Freunde und Unterstützer konnte dieser Wirtshausführer realisiert werden. Besonders erwähnen und danken möchte ich

– Frau Veronika Perschl, stellv. Geschäftsführerin des Tourismusverbands Ostbayern, für die gute Zusammenarbeit

– Herrn Walter Moser, meinem langjährigen Freund, der mich bei vielen Testessen und Wirtshausbesuchen begleitet hat

– Herrn Michael Scharff und Herrn Max Sturm, Vorsitzende des Bay. Hotel- und Gaststättenverbands in Regensburg bzw. Kelheim, für die wertvollen Hinweise

– meinen Stammtischfreunden beim Berghammer in Oberndorf, die immer wieder mit guten Ratschlägen helfen konnten

– den Mitarbeitern/innen des Gietl Verlages, vor allem Frau Regina Schindler, die durch ihr fundiertes Wissen der Wirtshausszene einige wichtige Tipps liefern konnte, sowie Frau Sabine Wegele und Herrn Stefan Birzer für die geduldigen Lektorats- und Korrekturarbeiten

– Herrn Heinz Schwerdtfeger und Herrn Hans Herrmann, genannt Tiger, die viele Tipps und Hinweise beisteuerten

– meinen Freunden und Mitarbeitern, die sich als Testesser zur Verfügung gestellt haben und viele detaillierte Berichte geliefert haben

– meinem Geschäftspartner Heiner Gietl für seine großzügige Unterstützung des Projekts

– meiner Frau Angela und meinen Töchtern Anna und Eva, für die große Geduld, mit der sie die Arbeit zu diesem Buch begleitet haben

Inhaltsverzeichnis

Vorwort 5
Danksagung 6
Einleitung und Erklärungen 9
Übersichtkarte Stadt Regensburg 11
Übersichtskarte Region Regensburg 12

Die schönsten Wirtshäuser der Stadt Regensburg (alphabetisch)
- Alte Linde (Kneitinger Garten) 15
- Auerbräu 18
- Bischofshof am Dom 21
- Bischofshofer Braustuben 25
- Cafe unter den Linden 30
- Dicker Mann 33
- Fürstliches Brauhaus Thurn & Taxis 36
- Hofbräuhaus Regensburg 39
- Hubertushöhe 42
- Kneitinger am Arnulfsplatz 47
- Kneitinger Keller 50
- Kreuzschänke 53
- Spitalgarten 56
- Spitalkeller 62
- Zum Steidlewirt 65

Die schönsten Wirtshäuser der Umgebung (alphabetisch nach Ort)
- Adlersberg, Prösslbräu 69
- Beilnstein, Gasthof Hammermühle 73
- Beratzhausen, Landgasthof Friesenmühle 76
- Brennberg, Hirschbergers Holzofenkuchl 79
- Burglengenfeld, Gasthof zu den 3 Kronen 82
- Deuerling, Brauereigasthof Goss 85
- Donaustauf, Landgasthof Hammermühle 90
- Eichhofen, Brauereigasthof Eichhofen 93
- Eilsbrunn, Brauerei Gaststätte Röhrl 98
- Essing, Brauereigasthof Schneider 101
- Essing/Randeck, Ritterschänke Burg Randeck 108
- Hainsacker, Landgasthof Prößl 111
- Heilinghausen, Landgasthof Heilinghausen 114
- Heitzenhofen, Schloßwirtschaft Heitzenhofen 117
- Irl, Gasthof-Restaurant Held 122

Die schönsten Wirtshäuser der Umgebung (alphabetisch nach Ort)
– Fortsetzung

Kallmünz, Zum Bürstenbinder 126
Kallmünz, Gasthof und Brauerei zum Goldenen Löwen....129
Kareth, Gaststätte Berghammer 135
Karlstein, Gaststätte Lautenschlager 137
Kelheim, Gasthof Stockhammer 139
Kelheim, Gasthof Weißes Lamm....143
Kelheim, Weißes Bräuhaus zu Kelheim 146
Kelheim-Frauenhäusl, Gaststätte Frauenhäusl....151
Kelheim-Thaldorf, Gasthaus Frischeisen 154
Köfering, Gasthof zur Post 157
Krachenhausen, Landgasthof Zum Birnthaler 160
Lengenfeld, Winkler Bräustüberl 163
Lohstadt, Gasthof Perzl 168
Mariaort, Hotel Gasthof Krieger....171
Marienthal, Gasthof-Pension Marienthal 173
Matting, Zunftstüberl 176
Oberndorf, Brauereigaststätte Berghammer 180
Obertraubling, Gasthof Stocker 183
Parsberg, Bräustüberl zum Hirschen 185
Penk, Gasthof Spitzauer 188
Pentling, Landgasthaus Altes Tor 191
Pettendorf, Zum Mayerwirt 194
Pfaffenfang, Landgasthof Kössl....197
Pfakofen, Gasthof Röhrl Schwarzer Adler 200
Pfatter, Gasthof zur Post 204
Pielenhofen, Klosterwirtschaft Pielenhofen 207
Ramspau, Ramspauer Hof 210
Rechberg, Landgasthof Rechberger Hof....213
Regenstauf, Gasthof Metzgerwirt 216
Sarching, Landgasthof Geser....219
Schirndorf, Gasthaus Sankt Georgimühle 222
Schönhofen, Landgasthof Hochrad 225
Schrammlhof, Gasthaus Schrammlhof 228
Sengkofen, Gasthaus zum goldenen Krug 231
Thalmassing, Landgasthaus Beim Sperger 234
Tremmelhauserhöhe, Gaststätte Höhwirt 237
Unterirading, Wirtshaus & Pension zur Walba 239
Weltenburg, Klosterschenke Weltenburg 243
Wischenhofen, Gasthof-Pension Hummel....250
Wörth, Gasthof und Metzgerei Butz....254

Aufbau des Wirtshausführers

TRADITION

Tradition hat zwei Bedeutungen:
1.) Das Lokal ist seit mehreren Generationen in Familienbesitz, bzw. seit sehr vielen Jahren ist in diesem 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 Wirthaus 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 befindet sich im Freien ein Biergarten, ein Freisitz oder eine Terrasse, die durch Bäume beschattet ist.

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 Wirtshaus 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 zum Wirtshaus. Die Qualität der Übernachtungsmöglichkeiten wurde nicht geprüft.



April 2009

Schweinsbraten-Index

Leberknödelsuppe	2,80 EUR
Schweinsbraten mit Knödel und Salat	7,50 EUR
Halbe Bier	2,70 EUR

Schweinsbraten-Index bedeutet:
Die aktuellen Preise für die genannte Suppe und den Schweinsbraten sowie für einen halben Liter helles Bier. Das Datum der Preiserfassung wurde dabei links oben erfasst. Der Schweinsbraten-Index gibt keinen Hinweis auf die Qualität des Essen, sondern ist lediglich eine Preisorientierung.

Was ist ein Wirtshaus?

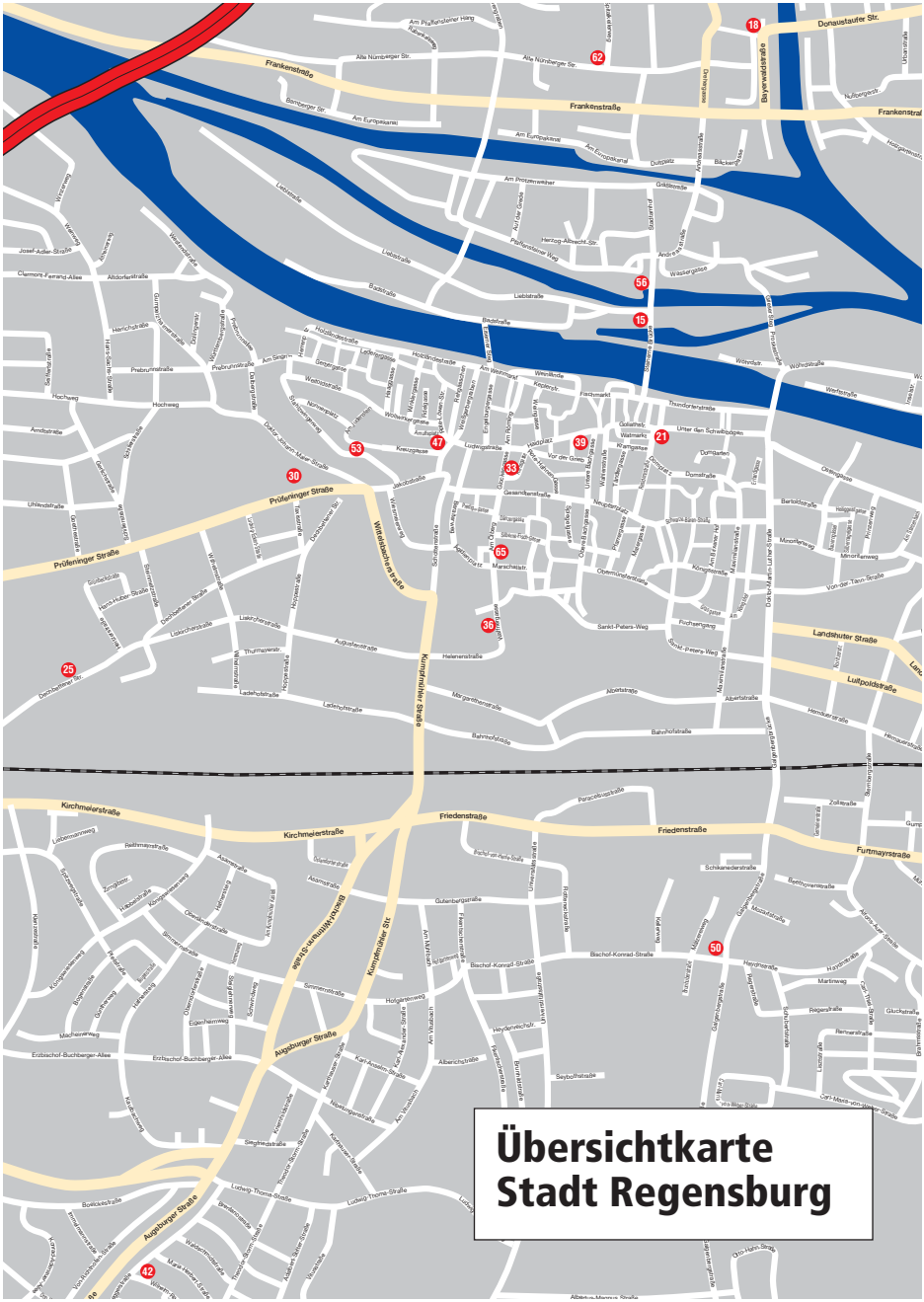
In diesen Gastronomieführer wurden nur Lokale aufgenommen, die nach gängiger und regionaler Meinung ein Wirtshaus sind. Das war oftmals keine leichte Entscheidung, da die Grenzen hier vielfach fließend sind.
Ein Wirtshaus muss regelmäßig und auch tagsüber geöffnet sein und mindestens am Sonntagmittag 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.
Es gibt also in Regensburg und Umgebung noch viele Lokale und Restaurants, die eine ganz hervorragende Küche anbieten, aber für diesen Wirtshausführer über das Ziel hinausgehen wie z. B. das Historische Eck und der Gänsbauer in Regensburg, der Schwögler in Bad Abbach, der Forster in Donaustauf, das David, das Rosenpalais, die Silberne Gans und der Rote Hahn in Regensburg, das Hotel am See in Neutraubling und viele andere, die ich hier nicht alle nennen kann.

Aktualität

Die Arbeiten zu diesem Wirtshausführer wurden im Februar 2009 begonnen und endeten mit der Drucklegung im Sept. 2009. 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 der Autor und der Verlag.

Umgebung von Regensburg

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


Übersichtkarte
Stadt Regensburg


Lengen-
feld [163]
Burglengenfeld [82]
Naab
Vils
Schirndorf [222]
Kallmünz [126][129]
Parsberg [185]
Krachenhausen [160]
Rechberg [213]
Heitzenhofen [117]
Wischen-
hofen [250]
Naab
Friesenmühle [76]
Beilnstein [73]
3
Pielenhofen [297]
Hainsa
Petten-
dorf [149]
Schrammlhof [228]
Deuerling [85]
8
Penk
[188]
Adlersberg
[69]
Mariaort
[171]
Eichhofen [93]
Schönhofen [225]
Eilsbrunn [98]
Donau
Matting [17
Lohstadt [168]
Frauenhäusl [151]
Randeck [108]
Essing [101]
Kelheim
[139][143][146]
Weltenburg [243]
Donau
Thaldorf [154]


Übersichtkarte
Umgebung von
Regensburg
Marienthal [173]
Regen
Heilinghausen [114]
Ramspau [210]
Karlstein [137]
Regenstauf [216]
Pfaffenfang [197]
Brennberg [79]
REGENSBURG
Hammermühle [90]
Donau
Sarching
[219]
Wörth [254]
Irl
[122]
Obertraubling [183]
Pfatter [204]
Donau
Köfering [157]
Sengkofen [231]
Thalmassing [234]
Pfakofen [200]
93
15
16
3
8



Die schönsten Wirtshäuser der Stadt Regensburg



TRADITION

BIERGARTEN

Alte Linde (Kneitinger Garten)

Pächter: Gabi Horn und Bernhard Wiesbeck

Adresse: Müllerstraße 1
93053 Regensburg (Altstadt)

Telefon: 09 41/8 80 80

Telefax: 09 41/8 80 80

Internet: www.altelinde-regensburg.de

E-Mail: alteLinde_wiesbeck@yahoo.de

Öffnungszeiten: 1. April – 1. Sept.: täglich von 11.00 – 24.00 Uhr; 1. Okt. – 31. März: Mo. – Fr. 17.00 – 24.00 Uhr, Sa. und So. 11.00 – 24,00 Uhr

Ruhetag: keiner; geschlossen am Hl. Abend

Beschreibung

Die Gaststätte findet man am einfachsten, wenn man auf der Steinernen Brücke von der Stadt kommend seinen Blick donauaufwärts richtet, dann ist der erste Biergarten direkt an der Donau die Gaststätte „Alte Linde". Seit 1901 wird hier ein Wirtshaus betrieben, das lange der Brauerei Kneitinger gehörte. Als die Besitzer der Brauerei, Hans und Sophie Kneitinger, ihren Besitz der Kneitinger Stiftung übergaben, wurde diese Immobilie ausgespart und einer Bedienung vererbt. Diese verkaufte sehr bald ihr Erbe und der neue Besitzer Schober gab dem ehemaligen Kneitinger Garten den neuen Namen „Alte Linde. Dieser Name rührt von einer riesigen alten Linde her, die zentral in der Mitte des Biergartens viele Jahrzehnte ihren Schatten spendete. So ist der neue Name also eine Liebeserklärung an die Ursprünge dieses Traditionslokals auf der Donauinsel. Wenn auch der Besitzer wechselte, so blieb doch der Bierausschank der Regensburger Brauerei vorbehalten.

… heute wie früher die Bierspezialitäten der Kneitinger Brauerei …

So kann man auch heute wie früher die Bierspezialitäten der Kneitinger Brauerei genießen. Das Weißbier kommt von der Kelheimer Brauerei Schneider. Seit 1999 sind die Pächter Gabi Horn und Bernhard Wiesbeck. Beide haben bereits gastronomische Erfahrung im „Cafe unter den Linden" im Regensburger Stadtpark gesammelt.



April 2009

Schweinsbraten-Index

Leberknödelsuppe	2,90 EUR
Schweinsbraten mit Knödel und Salat	8,90 EUR
Halbe Bier	3,10 EUR

Räumlichkeiten: Obere Gaststubn (90 Plätze), Untere Gaststubn (60 Plätze)

Besonderheiten: Allerwelts-Kirchweih mit Gans- und Entenessen

Biergarten: an der Donau, ca. 600 Plätze

Bier: alle Biere (Pils, Dunkles, Bock) von der Brauerei Kneitinger und Weißbier von Brauerei Schneider

Preise:
Suppen: 2,90 Euro
Brotzeiten: 2,90 – 8,40 Euro
Hauptgerichte: 4,40 – 13,90 Euro
Nachspeisen: 2,90 – 3,90 Euro

Die Innenräume der „Alten Linde“ sind sehr ansprechend ausgestattet. Eine dunkle Wandvertäfelung und vor allem der alte Eichen-Fußboden schaffen eine gemütliche und warme Atmosphäre. Die untere Gaststubn ist sehr nahe am Wasser der Donau und bietet

… machen die „Alte Linde“ zu einem absoluten Pflichtbesuch bei schönem Wetter.

somit einen wunderschönen Ausblick, ist aber auch bei Hochwasser sehr gefährdet. Die Küche in der „Alten Linde“ ist traditionell bayerisch mit klassischen Braten- und Pfannengerichten. Eine kleine Salatkarte und die üblichen Brotzeiten runden das Angebot ab. Sehr geschätzt bei den Gästen sind auch die Schupfnudeln aus der Riesenpfanne, die in der Biergartensaison zum Einsatz kommt.

Fazit

Der Biergarten mit dem Blick auf die Donau und den Dom und dazu das gute Kneitinger Bier machen die „Alte Linde“ zu einem absoluten Pflichtbesuch bei schönem Wetter. Sehr beliebt sind im Biergarten zudem die Grillspezialitäten wie Bratwürstel vom Rost oder Grillhähnchen mit Kartoffelsalat. Man trifft hier zwar viele Touristen, aber auch die Regensburger fühlen sich in der Traditionsgaststätte wohl.



Historische Aufnahme mit der „alten Linde“.



Die obere Gaststubn.



Die obere Gaststubn mit zwei Ecknischen.



Die untere Gaststubn – ideal für Feierlichkeiten.



Biergartenstillleben.



Der Biergarten mit dem herrlichen Ausblick auf die Steinerne Brücke und den Dom. [Foto: Bauer]



Die „Alte Linde" auf dem Oberen Wöhrd, einer Insel in der Donau.



TRADITION

GUADS ESSEN

BIERGARTEN

Auerbräu in Steinweg

Pächter: Karl-Heinz Mierswa & Gabriele Fellerer GbR

Adresse: Schwandorfer Straße 41
93059 Regensburg (Steinweg)

Telefon: 09 41/8 85 97

Telefax: 09 41/8 70 21 70

E-Mail:
info@auerbraeu-regensburg.de

Öffnungszeiten: Täglich
11.00 bis 24.00 Uhr

Ruhetag: 23. / 24. / 25. Dez.

Beschreibung

In Steinweg, direkt an der Regenbrücke, findet man das Auerbräu. Ein wahrlich historisches Wirtshaus, dessen Namen vom Brauereibesitzer Wilhelm Auer herrührt, der im Jahr 1896 das Anwesen kaufte.

Als Mitte der 80er Jahre schon der Abriss des Gebäudes drohte, nahm das Schicksal des Hauses eine unerwartete Wende, denn der stadtbekannte Lebenskünstler und Fotograf Hubert Lankes erwarb 1986 das Gebäude. Schon kurze Zeit später wurden im Auerbräu wilde Partys und rauschende Feste gefeiert. Überregional bekannt wurde schließlich das Auerbräu als konspirativer Treffpunkt einer lokalen Politgruppierung namens „Liste Alz“. Die provokante Namenswahl, in der viele eine Diffamierung von Menschen mit der bösen Krankheit vermuteten, richtete sich aber ausschließlich gegen das pathologische Vergessen der Politiker nach den Wahlen. Die „Liste Alz“, die nichts versprach, weil sie es in diesem Moment bereits wieder vergessen hätte, wurde in der ganzen Bundesrepublik bestaunt und auch verteufelt. Eine sehr effektive Pressearbeit und ein wirklich unkonventioneller Wahlkampf brachten schließlich die Sensation zustande: Die „Liste Alz“ zog mit Hubert Lankes und Karl-Heinz Mierswa in den Regensburger Stadtrat ein.

Ein wahrlich historisches Wirtshaus …

Im Jahre 1995 übernahm die Kneitinger Stiftung die Gebäude und begann mit einer umfassenden und dringend notwen-



Feb. 2009

Schweinsbraten-Index

Leberknödelsuppe	3,20 EUR
Schweinsbraten mit Knödel und Salat	8,10 EUR
Halbe Bier	2,90 EUR

Räumlichkeiten: Hauptraum (90 Plätze) mit angeschlossenem Nebenraum (50 Plätze), Schwemm (50 Plätze), separater Nebenraum „Alzstüberl" mit 50 Plätzen

Besonderheiten:
Historisches Mobilar und Wandvertäfelung mit Kachelofen von 1896

Bayerische Schmankerlküche

Biergarten/Freisitz: Kastaniengarten mit 150 Plätzen

Bier: Biere der Brauerei Kneitinger, Weißbier von Schneider

Preise:
Suppen: 2,30 – 3,20 Euro
Hauptgerichte: 5,00 – 12,00 Euro
Nachspeisen: 4,80 Euro

3-Gang Mittagsmenü: 6,50 Euro

digen Sanierung, die so behutsam und am alten Vorbild orientiert durchgeführt wurde, dass man nur gratulieren kann. Neu hinzu kam die Schwemm gleich hinter dem großen Eingangstor, die im großen Durchgang zum Innenhof eingerichtet wurde.

eine hervorragende bayerische Küche ...

Schon lange hat die Küche des Auerbräus einen sehr guten Ruf. Wir haben uns mehrfach davon überzeugt und können dies auch ausdrücklich bestätigen. Der Schweinebraten ist ein Gedicht und bei allen Gerichten schmeckt man ein solides handwerkliches Können.

Fazit

Das Auerbräu ist vom Szenetreff wieder zum altbayerischen Wirtshaus geworden und führt damit die Tradition dieser alten Gaststätte in Steinweg fort. Die original erhaltene Einrichtung und die durchdachte Renovierung machen diese Gaststätte zu dem wohl schönsten Wirtshaus in Regensburg. Dazu kommt eine hervorragende bayerische Küche, die vielen anderen Wirtshäusern durchaus als Maßstab dienen kann.



Das Auerbräu mit Biergarten, von der Regenbrücke aus gesehen.



Der Wirt Karl-Heinz Mierswa vor dem Bildnis mit dem Begründer des Auerbräus.



Stammpersonal im Auerbräu.



Der schöne alte Kachelofen von 1896.



Die Schwemm des Auerbräus.



Der große Gastraum mit dem fast vollständig erhaltenen Original-Mobilar und der Wandvertäfelung.



Nebenraum „Alzstüberl" – ideal für Feierlichkeiten und Veranstaltungen. Rechts ein Wahlplakat der „Alz-Liste".













„Dahoam is am schönsten, aber am gmütlichsten is im Wirtshaus"

In diesem Wirtshausführer finden Sie

- von einfach bis gehoben: die schönsten und urigsten Wirtshäuser in Regensburg und Umgebung (wie z.B. Kelheim, Beratzhausen, Wörth, Kallmünz, Burglengenfeld, Donaustauf, Brennberg usw.)
- Tipps, damit Sie für jeden Anlass die passende Lokalität finden
- wichtige Angaben in kurzer, prägnanter Form mit Anfahrtsbeschreibung, kurzer Vorstellung der Wirtsleute und Geschichte des Hauses und eine Beschreibung der Küche
- zu jedem Wirtshaus die wichtigsten Fakten, Besonderheiten, Öffnungszeiten, Preisübersichten und Kurioses
- Kurz-Bewertungen, die alles Wichtige auf einen Blick bieten: Gibt es hier gutes Essen? Gibt es einen Biergarten und kann man hier übernachten?
- über 700 Farbfotos, die die Wirtshäuser und ihre Einrichtungen zeigen

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

9 783866 465251

Preis: 14,90 [EUR]

Zum Autor:
Josef Roidl wurde 1962 geboren, hat Geschichte, Politik und Verwaltungswissenschaft in Regensburg und Speyer studiert und arbeitet als Verlagsgeschäftsführer beim Battenberg-Gietl-Verlag in Regenstauf. Er liebt gutes Essen und Trinken sowie die Welterbe-Stadt Regensburg und deren Umgebung.

