

Gabriele Kiesel & Hans Ludwig Höcherl

Die schönsten Wirtshäuser

in Regensburg und Umgebung



Ein Gastronomieführer zu
empfehlenswerten Wirtshäusern
in der Stadt und Region Regensburg


BUCHVERLAG

Inhaltsverzeichnis

Vorwort | 5
Danksagung | 6
Inhaltsverzeichnis | 7
Einleitung und Erklärungen | 10
Übersichtskarte Stadt Regensburg | 14
Übersichtskarte Umgebung von Regensburg | 16

Die schönsten Wirtshäuser in Regensburg (alphabetisch)

Alte Linde | 19
Auer Bräu | 25
Bischofshof am Dom | 29
Dicker Mann | 33
Goldener Hirsch (Großprüfening) | 37
Gravenreuther | 41
Hofbräuhaus Regensburg | 45
Kneitingers Hubertushöhe | 49
Kneitinger am Arnulfplatz | 53
Kneitinger im Antoniushaus | 57
Parzefall (Burgweinting) | 61
Sorgenfrei | 65
Spitalgarten | 69
Unter den Linden | 73

Die schönsten Wirtshäuser in der Umgebung von Regensburg

(alphabetisch nach Ort)
Adlersberg, Prösslbräu | 79
Aumbach, Jagawirt | 83
Bad Abbach, Gasthaus Zirngibl | 87
Brennberg, Hirschbergers Holzofenkuchl | 91
Burglengenfeld, Gasthof zu den 3 Kronen | 95

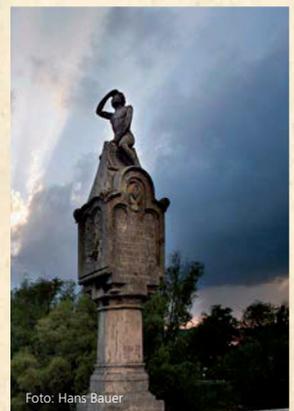




Foto: Josef Roidl



Foto: Josef Roidl



Foto: Marco Linke (Brauereigasthof Jacob)

- Donaustauf, Landgasthof Hammermühle | 99
- Eichhofen, Brauereigasthof Eichhofen | 103
- Eilsbrunn, Gaststätte Röhrl | 107
- Kallmünz, Zum Bürstenbinder | 111
- Kallmünz, Gasthof und Brauerei Zum Goldenen Löwen | 117
- Karlstein, Gaststätte Lautenschlager | 121
- Kelheim, Gasthaus Berzl | 125
- Kelheim, Gasthof Stockhammer | 129
- Kelheim, Waldgaststätte Frauenhäusl | 133
- Kelheim, Weißes Bräuhaus | 137
- Niedertraubling, Altes Schloss | 141
- Nittenau, Brauereigasthof Jakob | 145
- Parsberg, Wir z'Haus | 149
- Pfakofen, Gasthof Röhrl – Zum Schwarzen Adler | 155
- Pielenhofen, Klosterwirtschaft | 159
- Randeck, Ritterschänke Burg Randeck | 163
- Rettenbach, Rettenbacher Hof | 169
- Riedenburg-Buch, Landhotel Schneider | 173
- Thaldorf, Landgasthof Frischeisen | 177
- Unterirading, Gasthof zur Walba | 181
- Weltenburg, Klosterschenke Weltenburg | 185



Foto: Josef Roidl

Aufbau des Wirtshauses



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 eine 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.



Gästezimmer

Gästezimmer bedeutet:

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

Beispiel



SCHWEINEBRATEN INDEX	
Leberknödelsuppe:	5,20 €
Schweinebraten mit Knödel & Salat:	14,50 €
Halbe Bier:	4,50 €

Juli 2023

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 jeweils unten rechts 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 unterliegt nicht dem Zwang, dort zu speisen.

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

Aktualität

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 solche Fehler auffallen. Außerdem müssen wir hier darauf hinweisen, dass in der Gastronomie des Öfteren 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@battenberg-gietl.de)

Umgebung von Regensburg

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



Tradition



Biergarten



Foto: Josef Roidl

Alte Linde

Beschreibung

Was gibt es Schöneres, als sich unmittelbar an, beziehungsweise unter, der Steinernen Brücke im schattigen Biergarten der schönen „Alten Linde“ – einem wahren Schmuckstück traditioneller Regensburger Gastronomie – niederzulassen und den Blick auf die historische Altstadt zu werfen? Wenn überhaupt dann nur eins, nämlich dabei ein kühles Helles und eine ordentliche Brotzeit zu genießen. Denn an deftigen Schmankerln mangelt es in der



Kartoffelsuppe:	4,90 €
Schweinebraten mit Knödel & Sauerkraut:	14,90 €
Halbe Bier:	4,10 €

Juli 2023



1



2



3

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

2 Die untere Gaststüb – ideal für Feierlichkeiten.

3 Die obere Gaststüb. [Foto: Josef Roidl]

4 Die „Alte Linde“ auf dem Oberen Wöhrd, eine Insel in der Donau. [Foto: Josef Roidl]

5 Historische Aufnahme mit der alten Linde.





4

„Alten Linde“ nicht. Ganz im Gegenteil: Die Auswahl der Speisekarte ist derart groß, dass man sich kaum entscheiden kann. Hier findet man nicht nur diverse Wurstsalate und andere knackige Salatvariationen, sondern auch Außergewöhnliches und scheinbar längst Vergessenes. Limburger mit „Musik“ zum Beispiel, einen klassisch-würzigen Käse, der mit Essigsud, den man liebevoll als „Musik“ betitelt, roten Zwiebeln und Bauernbrot gereicht wird. Oder die hausgemachte Bratensäule – die zwar bekannt, aber dafür ebenso lecker ist. Doch es ist auch immer wieder etwas ganz Besonderes, wenn man, direkt am Donauufer, ein Fischgericht in dem durch Linden beschatteten Bier-

garten zu sich nimmt. Unser Tipp: Forelle aus dem Buchenrauch, bezogen vom Fischhof Mulzer, die lauwarm serviert wird. Passend dazu wird Preiselbeer-Meerrettich und Baguette gereicht – ein Gedicht!

So lässt sich die Sommerzeit und das Flair dieser alten Stadt bestens erleben: mit atemberaubendem Ausblick auf den Dom St. Peter und die Steinernen Brücke das bunte Treiben auf der benachbarten Jahninsel beobachten und den Künstlern und Sonnenanbetern zuzusehen, wie sie das Leben in vollen Zügen aufzusaugen scheinen. Doch auch im Winter hat die „Alte Linde“ einiges zu bieten. Der Gastraum Donaustüberl ist in kalten Monaten, was die Aus-

Inhaber:

Julian Wiesbeck

Adresse:Müllerstraße 1
93059 Regensburg**Telefon:**

0941/88080

E-Mail:

altelinde_wiesbeck@yahoo.de

Öffnungszeiten:1. April – 1. September
Mo. – Sa. 11.00 – 23.00 Uhr
Sonntag 11.00 – 22.00 Uhr
1. Oktober – 31. März
Mo. – Fr. 16.00 – 23.00 Uhr
Sa. und So. 11.00 – 23.00 Uhr**Ruhetag:**

Keiner

Räumlichkeiten:Obere Gaststüb (90 Plätze)
Untere Gaststüb (60 Plätze)**Besonderheiten:**

Lebensmittel von Oberpfälzer Lieferanten mit Blick auf Tierwohl, Nachhaltigkeit und Regionalität. Allerwelts-Kirchweih mit Gans- und Entenessen. Traumhafter Blick auf die Regensburger Altstadt und den Dom.

Biergarten:

Schöner, schattiger Biergarten an der Donau mit 600 Plätzen

Bier:

Alle Biere (Pils, Dunkles, Bock) von der Brauerei Kneitinger, Weißbier von der Brauerei Schneider, Kelheim

Preise:

Suppen: 4,90 – 6,40 €
Brotzeiten: 8,90 – 14,90 €
Hauptgerichte: 10,40 – 25,90 €
Nachspeisen: 6,40 €

Warme Küche:

Durchgehend
11.00 – 22.00 Uhr



sicht betrifft, kaum zu toppen. Direkt am Wasser der Donau gelegen und mit traumhaftem Blick auf die historische Silhouette der Regensburger Altstadt: Was will man mehr? Wir sind sowieso der Meinung, dass dieses Wirtshaus gerade im Herbst und Winter etwas Zauberhaftes hat. Denn die Donau scheint dann etwas langsamer zu fließen, Nebel steigt mystisch von ihr auf, oder es lässt sich am anderen Ufer ein Hauch Schnee auf den Häuserdächern nieder. Dann ist es die perfekte Zeit, um in die, seit 1901 bestehende, „Alte Linde“ einzukehren, sich kulinarisch verwöhnen zu lassen und an einem Fensterplatz die Eindrücke der mittelalterlichen Stadt in sich aufzusaugen. Das Leben kann so schön sein!

Fazit

In der „Alten Linde“ auf der Donauinsel „Oberer Wöhrd“ kann man sich sowohl vegetarische Gerichte als auch vor allem die deftigen bayerischen Traditionsgerichte schmecken lassen, und das bei einem traumhaften Ausblick auf die historische Altstadt von Regensburg, die Steinerne Brücke und den Dom St. Peter. Es gibt keinen schöneren Ort zu entspannen als diesen, vor allem im durch (die namensgebenden) Linden beschatteten, großen Biergarten. Von dort hat man auch einen guten Blick auf die benachbarte Jahninsel und die beiden Donauufer, wo immer ein reges Treiben herrscht. Ein Ort, an den man immer wieder gerne zurückkehrt.



www.altelinde-regensburg.de



Tradition



Biergarten



Foto: Julia Knorr & Clemens Mayer

Auer Bräu

Beschreibung

Eigentlich sind die Gründe, sich in ein Wirtshaus zu begeben, meist einfacher Natur. Entweder treibt einen der Hunger dazu, manchmal auch ein gehöriger Durst oder man lechzt nach Geselligkeit. Und wer auf all das und zusätzlich auf bayerische Gemütlichkeit mit einer deftigen Portion Schwein und „Äktschn“ Lust hat, der geht – ganz klar – ins Auer Bräu. Denn dieses Wirtshaus hat längst Kultstatus erreicht! Das Auer Bräu – einst Brauerei, heute Kult-



Leberknödelsuppe:	4,50 €
Schweinebraten mit Knödel & Sauerkraut:	15,70 €
Halbe Bier:	4,40 €



1



2

3



1 Der Biergarten des Auer Bräus. [Foto:Seimani]

2 Das erfolgreiche Wirte-Ehepaar:
Gabriele und Karl-Heinz Mierswa.
[Foto: Julia Knorr & Clemens Mayer]

3 Haben Sie auch gerade Magenknurren?
[Foto: Julia Knorr & Clemens Mayer]

4 Die urgemütliche Gaststube lädt zum
Verweilen ein. [Foto: Julia Knorr & Clemens Mayer]





4

objekt – ist ein Stück Regensburger Geschichte. Die älteste bildliche Darstellung, auf der das Anwesen zu erkennen war, entdeckte man auf einer Federzeichnung der Stadt Regensburg aus dem Jahre 1610. Wahrscheinlicher ist aber, dass die Grundsteinlegung bereits im Mittelalter oder weit vorher war, dies lässt zumindest der zu jener Zeit verwendete Mörtel vermuten. Doch kommen wir zum Hier und Jetzt: Seit 1993 sind Gabriele und Karl-Heinz Mierswa Pächter des historischen und wahrscheinlich schönsten Wirtshauses in Regensburg. Zwei Jahre später sanierte die Kneitinger Stiftung das Gebäude umfassend und orientierte sich zum Glück am alten Vorbild. Wunderschön gelungen, wie wir finden, ist auch die

Schwemme hinter dem großen Eingangstor. Im Wirtshaus selbst hat man bewusst auf Schnickschnack verzichtet und auf Tradition gesetzt. Das tut nicht nur der Regensburger Wirtshauskultur gut, sondern auch dem Gemüt der Gäste. Und wo wir schon beim Wohl der Gäste sind. Freundliche Bewirtung mit bayerischem Charme und Unterhaltungswert findet man ebenso im Auer Bräu wie eine hervorragende bayerische Küche. Wem hier der Schweinebraten nicht schmeckt, dem kann man ehrlich gesagt auch nicht mehr helfen; und wem das süffige „Knei“, das Kneitinger Bier, nicht zusagt, bei dem ist sowieso Hopfen und Malz verloren. Wir lassen uns immer wieder gern von der deftigen Küche überzeugen und

Pächter:

Karl-Heinz & G. Mierswa GbR

Adresse:Schwandorfer Straße 39 – 41
93059 Regensburg (Steinweg)**Telefon:**

0941/88597

E-Mail:

info@auerbraeu-regensburg.de

Öffnungszeiten:

Do. – Mo. 12.00 – 23.00 Uhr

Ruhetag:Dienstag und Mittwoch
(außer Feiertage)**Räumlichkeiten:**Hauptraum (90 Plätze)
mit angeschlossenem
Nebenraum (50 Plätze)
Schwemm (50 Plätze)
Alzstüberl (50 Plätze)**Besonderheiten:**Preisgünstiges Mittagmenü
Montag – Freitag
12.00 – 16.00 Uhr, Biergarten
geöffnet ab 18 Grad.
Historisches Mobiliar mit
Wandvertäfelung und
Kachelofen von 1896.
Überkopf-Bockbieranstich mit
Blasmusik.

Biergarten:

Schöner Kastaniengarten mit 150 Plätzen

Bier:

Alle Biere von der Brauerei Kneitinger, Weißbier von der Brauerei Schneider, Kelheim

Preise:

Suppen: 3,80 – 5,20 €
Brotzeiten: 7,50 – 9,50 €
Hauptgerichte: 12,70 – 23,70 €
Nachspeisen: 4,50 – 7,50 €

Warme Küche:

Durchgehend
12.00 – 21.30 Uhr, Sonn- und
Feiertage 12.00 – 21.00 Uhr

schwelgen dabei nicht selten in Kindheitserinnerungen. Bei meiner Lieblingsmenüfolge – Griesnockerlsuppe, Schnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat und Bananensplit mit Vanilleeis – schlägt mein Herz jedes Mal höher. Vor allem, weil auch dem Tier zuliebe alle aktuellen Gerichte vom Strohschwein angeboten werden. Doch auf der Speisekarte des Auer Bräu geht es sehr abwechslungsreich, gern auch mal mediterran zu. Hans bevorzugt zum Beispiel die vegetarischen Kräuterquarknocken mit Paprikagemüse, Grana Padano mit Salat und als Dessert liebt er Vanilleeis mit Wassermelone. Aber was erzählen wir hier, am besten Sie warten nicht lang und lassen sich selbst von der Küche überzeugen. Kehren Sie im bekannt-beliebten Auer Bräu ein und lassen Sie sich auf amüsanteste Art verwöhnen. Und wenn Sie mal Lust auf Ausnahmezustand im Auer Bräu haben, dann halten Sie sich Anfang April und im Oktober besser einen Abend frei. Denn im April lädt das Wirtshaus zum legendären Jahresfest ein und im Oktober heißt es wieder „Ozapft wird!“. Werden Sie Zeuge der großen Kunst der Bockbier-Zapfung. Doch wer hier eine „gewöhnliche“ Bier-Zapfung erwartet, irrt. Denn die Auer-Zapfung ist etwas ganz Besonderes. Kopfüber, schwebend, rotierend, unter Wasser, blind oder kopfunter – spektakuläre Zapfungsmöglichkeiten werden hier bei zünftiger Blasmusik zele-

briert. Eine klassisch-langweilige Vorgehensweise irgendines dahergelaufenen Politikers hat hier seit dem Jahr 1993 schon niemand mehr anschauen müssen. Unser Tipp: Warten Sie nicht bis zu einem dieser Ereignisse, denn im Auer Bräu erlebt man jeden Tag genau das, was man in einem bayerischen Wirtshaus erwartet: guads Essen, guads Bier, Geselligkeit und a Mordsgaudi. Prost!

Fazit

Der Auer Bräu im Regensburger Stadtteil Steinweg-Pfaffenstein ist ein uriger und gemütlicher Gasthof am westlichen Ufer des Regenflusses, direkt an der Regenbrücke. Die Erbauungszeit reicht bis ins Mittelalter zurück. Man fühlt sich sowohl in dem von historischem Mobiliar geprägten Gebäude als auch im schönen schattigen Biergarten gleich wohl. Das seit 1993 unter Führung des Regensburger Unikums Karl-Heinz Mierswa – der in den Neunzigern unter dem Decknamen Josef Alzheimer ohne Programm, aber mit professionellem Wahlkampf in den Regensburger Stadtrat einzog (Slogan: „Freier Schweinsbraten für freie Bürger“) und dadurch für bundesweite Schlagzeilen sorgte – stehende altbayerische Wirtshaus ist eine der ersten Anlaufstellen in Regensburg, wenn es um hervorragende bayerische Küche in traditionellem, urigem Ambiente geht.

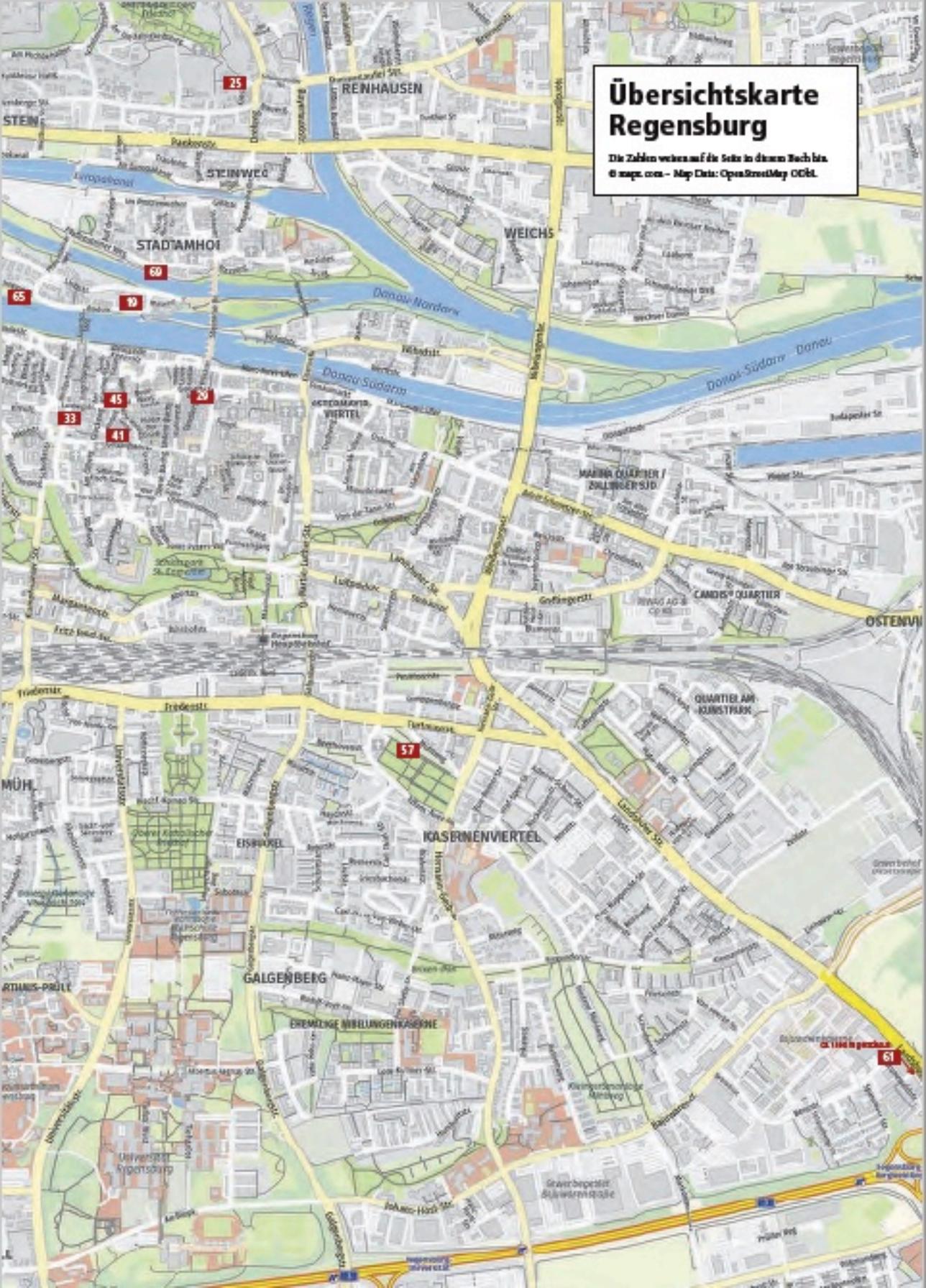


www.auerbraeu-regensburg.de



Übersichtskarte Regensburg

Die Zahlen weisen auf die Seite in diesem Buch hin.
© mapx.com - Map Data: OpenStreetMap CC-BY



25

60

65

19

45

41

33

57

61

Übersichtskarte Umgebung von Regensburg

Die Zahlen weisen auf die Seite in diesem Buch hin.
© mapx.com - Map Data: OpenStreetMap/ODBL

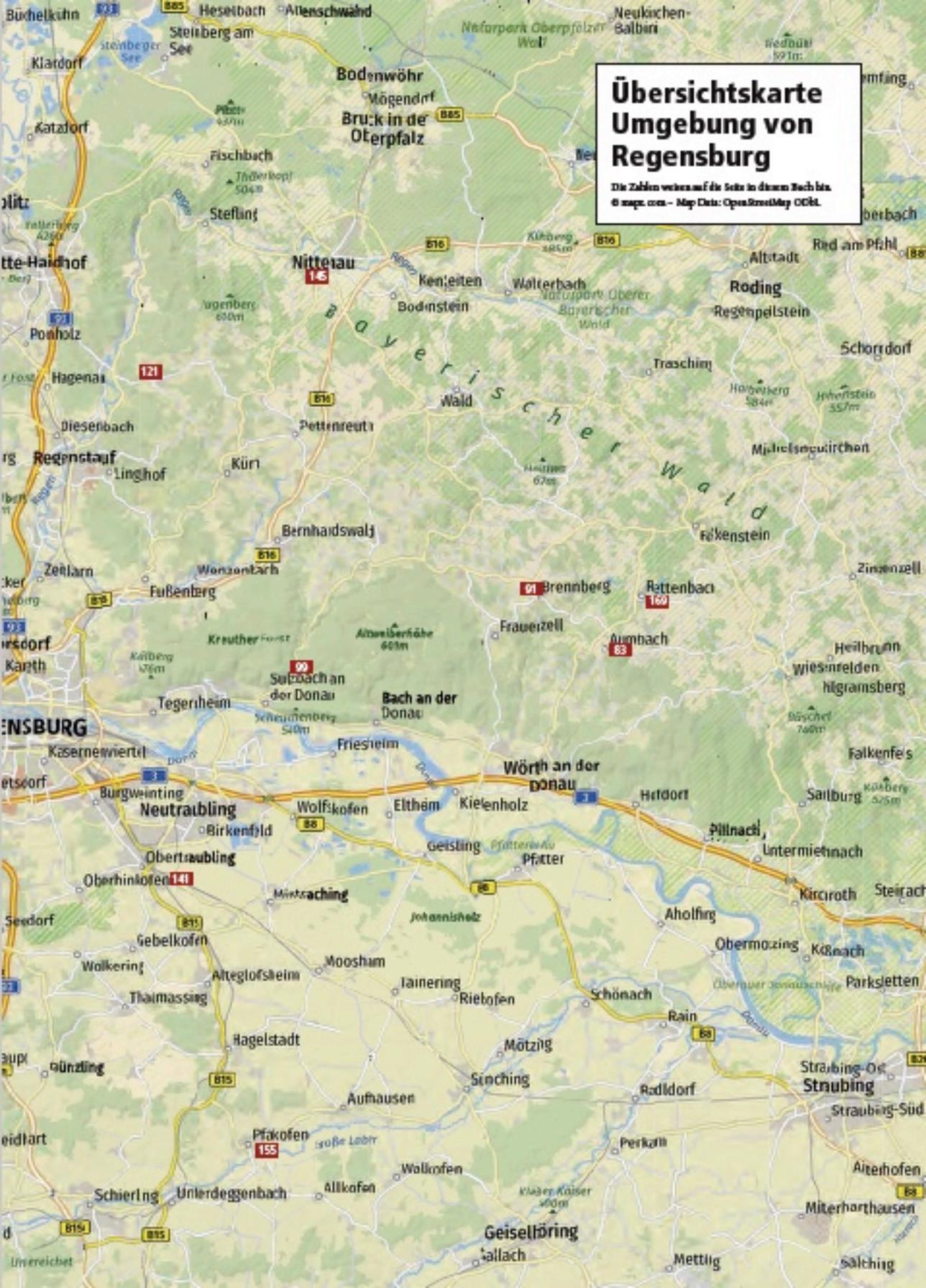




Foto: Ise Thomele



Foto: AdobeStock



Foto: Ritterschänke



Die mittelalterliche Stadt Regensburg ist nicht nur ein Juwel in der Oberpfalz, sondern auch ein wahrer Tummelplatz traditionsreicher Wirtshäuser. Wir haben uns auf eine Entdeckungstour durch die Stadt begeben, um für Sie die schönsten Gaststuben und lauschigsten Biergärten zu entdecken. Aber auch vor den Toren der Stadt haben wir recherchiert und so manchen ungeahnten kulinarischen Schatz gefunden: Häuser mit uralter Geschichte und einem herrlichen Interieur, unvergleichliche Speisekarten, bayerisch-herzlichen Service, Gemütlichkeit gepaart mit feinsten regionaler Küche – bayerische Wirtshauskultur auf höchstem Niveau. Die Hüter unserer regionalen Küche arbeiten saisonal orientiert, nachhaltig, mit qualitativ hochwertigen Produkten. Und selbstverständlich finden in den Wirtshäusern auch Fans vegetarischer oder veganer Kost feinste kulinarische Schmankerl. Kurzum gesagt: Die schönsten Wirtshäuser in Regensburg und der Umgebung haben einiges zu bieten. Hier kommen Jung und Alt gern zusammen – für Geselligkeit und Genuss.

Die Autoren:



Foto: Baumamm Chem

Gabriele Kiesl liebt die einmalige Wirtshauskultur der Oberpfalz. Im Wirtshaus ihrer Eltern hat sie sowohl beim Bedienen als auch in der Küche mit angepackt und weiß, worauf es ankommt. Heute lebt und arbeitet sie als freie Autorin und Regisseurin in der Oberpfalz.



Hans Ludwig Höchert wurde gute Wirtshausküche quasi in die Wiege gelegt: als Metzgersohn und Enkel einer liebevollen Großmutter wurde er stets mit allerlei Hausmannskost verwöhnt. Gute regionale Küche weiß er bis heute sehr zu schätzen.