

Die Gastgeber garantieren: Vom 10.02. - 23.04. 2016 gibt es in nachfolgenden Restaurants mindestens drei Speisen, die mit Bier zubereitet sind und mindestens zwei lokale Biersorten auf der Getränkekarte.

500 Jahre Bayerisches Reinheitsgebot

BIERKRIMIDINNER in AUFSESS - mit Bierigem VIERGANGMENÜ
Fränkischer THEATERSOMMER – Landesbühne OBERFRANKEN

Der halbe Mann und das deutsche Reinheitsgebot

Familienbrauereien haben Tradition – in Franken wie in Belgien. Dass sich Lars, belgischer Student der weltberühmten Fachhochschule für Brauerei und Getränketechnologie (Weihenstephan) bei seinem Praktikum in einer oberfränkischen Familienbrauerei ausgerechnet in Lina, die Tochter des Hauses, verliebt, hat ungeahnte Folgen: Plötzlich stehen sich nämlich belgischer Brauereistolz und deutsches Reinheitsgebot gegenüber und das ergibt eine explosive Mischung, so dass die Verlobungsfeier nicht wie geplant eine neue fränkisch-belgische Brauereidynastie hervorbringt, sondern nur mehr eine Bier- bzw. Schnapsleiche.



Vorverkauf: 59,00 € Buch: Jan Burdinski

am Samstag, den 12. März 2016 um 19.00 Uhr
am Samstag, den 12. November 2016 um 19.00 Uhr



Brauereigasthof Rothenbach
Im Tal 70, 91347 Aufsess
Tel.: +49 9198 9292-0 Fax: +49 9198 9292-29
www.Rothenbach.Beer

Brauereigasthof Rothenbach



Im Tal 70
91347 Aufsess
Tel.: +49 9198 9292-0
www.Rothenbach.Beer
wirt@Rothenbach.Beer
Feb. (Mo-Do), März (Di) Ruhetag

Bier-Gerichte:
Mälzersteak • Karpfenfilet im Bierteig • Bierroulade.

Regionale Biersorten:
Aufseßer Dunkel • Aufseßer Zwickel

Gasthaus Drei Linden

OT Tröbersdorf 10, 95488 Eckersdorf, Tel.: +49 9279 8512. www.danis-drei-linden.de. Mo, Di Ruhetag

Bier-Gerichte: Braumeistersteak in Schwarzbiersoße • Bierhaxe mit Kloß und Kraut • Gefülltes Schweinemedallion in Altbiersoße. **Regionale Biersorten:** Xeser Hermann-Bräu • Bayreuther Aktien- Landbier.

PAUSCHALE -

Bieriges 4-Gänge-Menü inklusive Brauereiführung

Pretzfeld, am Samstag 12. März 2016 ab 17 Uhr:
Brauereiführung mit Biersomelier und Braumeister Mike Schmitt. Anschließend 4-Gänge-Menü = vier bierige Gerichte mit den dazu passenden Bieren.
Preis pro Person: 29,80 Euro



Nikl-Bräu
Egloffsteiner Straße 19, 91362 Pretzfeld
Tel.: +49 9194 725 025
www.brauerei-nikl.de info@brauerei-nikl.de

Nikl-Bräu



Egloffsteiner Str. 19
91362 Pretzfeld
Tel.: +49 9194 725 025
www.brauerei-nikl.de
info@brauerei-nikl.de
Mo-Do Ruhetag

Bier-Gerichte:
Altfränkisches Biergulasch • Bierbratwürste • Biersuppe.

Regionale Biersorten:
Nikl-Bräu -Zwickel (helles Lagerbier) • Nikl-Bräu -Michala (dunkles Kellerbier) • im Holzfass gereifte Bockbiere, Ale und Rauchbiere.

Gasthof Schlehenmühle

OT Schlehenmühle 1, 91349 Egloffstein, Tel.: +49 9197 291, www.gasthof-schlehenmuehle.de. Mi, Do Ruhetag. Ab 1.4. nur Do Ruhetag. **Bier-Gerichte:** Fränkische Biersuppe • Karpfenfilet im Bierteig gebacken • Kotelett mit Zwiebel-Biersoße.

Regionale Biersorten: Huppendorfer Landbier • Veldensteiner Landbier. Vom 05.02. bis 18.02.2016 geschlossen.

Brauereigasthof Schwanenbräu



Am Marktplatz 2-4
91320 Ebermannstadt
Tel.: +49 9194 209
www.schwanenbraeu.de
dotterweich@schwanenbraeu.de
So Abend Ruhetag

Bier-Gerichte:
Karpfen- und Karpfenfilet im Bierteig gebacken • Braumeisterschnitzel in Malz-Schrot-Panade (Panade mit Ei und Malz-Schrot) • Sauere „Bierzipfl“ mit Brot.

Regionale Biersorten:
Das komplette Schwanenbräu-Angebot: Lagerbier dunkel • Pilsener • Radler • Schwanen-Weisse • Weihnachtsbock

Wirtshaus Klosterbrauerei Weißenhohe



Klosterstr. 20
91367 Weißenhohe
Tel.: +49 9192 6357
www.das-wirtshaus-klosterbrauerei-weissenhohe.de
e.f.sandner@t-online.de

Bier-Gerichte:
Bier-Zwiebel-Braten • Braumeistergulasch • Bierkräpfen.
Mo, Di Ruhetage

Regionale Biersorten:
Klosterbrauerei Weißenhohe (Altfränkisch) • Klosterbrauerei Weißenhohe (Bio Export Classic)

Friedmann's Bräustüberl



Bayreuther Straße 14
91322 Gräfenberg
Tel.: +49 9192 99 23 18
www.friedmanns-braeustueberl.de
info@friedmanns-braeustueberl.de
Mo, Di Ruhetag

Bier-Gerichte:
Fränkisches Geschnietzeltes in der Bierrahmssoße • Brauerpfanne • Bierbrauerbraten mit Kloß. „Gastgeber am Fünf-Seidla-Steig“.

Regionale Biersorten:
Friedmann's Helles vom Faß • Ritter-Wirnt-Trunk • Friedmann-Pils vom Fass.

Hotel-Restaurant-Cafe Krone

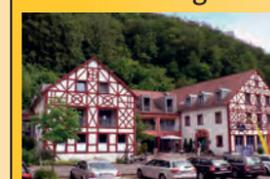


Balth.-Neumann-Str. 9
91327 Gößweinstein
Tel.: +49 9242 207
www.krone-goessweinstein.de
krone-goessweinstein@t-online.de
Di Ruhetag

Bier-Gerichte:
Fränkische Bratwürste mit Biersauerkraut • Fränkischer Krustenschweinebraten in Braunbiersoße mit Biersauerkraut • Karpfenfilet im Bierteig gebraten.

Regionale Biersorten:
Held-Bräu (Helles, Dunkles, Wallfahrer Bier, Weizen) • Schlenkerla Rauchbier.

Behringers Freizeit- und Tagungshotel



OT Behringersmühle 23
91327 Gößweinstein
Tel.: +49 9242 74 00 30
www.freizeithotel-behringers.de
info@tagungshotel-behringers.de
Mo, Di Ruhetage

Bier-Gerichte:
Schweinehaxe in Bier-Senf-Marinade • Biersteak (Schweinsteak in Dunkelbier eingelegt) • Bierburger mit Süßkartoffel-Pommes.

Regionale Biersorten:
Brauerei Held (Dunkles Landbier) • Brauerei Rothenbach (Weizenbier).

Hotel**** Stempferhof



Badangerstr. 33
91327 Gößweinstein
Tel.: +49 9242 7415-0
www.stempferhof.de
info@stempferhof.de
Kein Ruhetag

Bier-Gerichte:
Biergulasch mit Spätzle • Kabeljau im Bierteig mit Kartoffel und Festbierremoulade • Apfelküchle im Bockbiermantel, dazu Weißbiersabangone.

Regionale Biersorten:
Nickl-Bräu (Zwickel) • Held-Bräu (Wallfahrer Bier).



Feiern Sie mit uns
das runde Jubiläum

In der Fränkischen Schweiz finden Sie über 70 Brauereien; meist von Familien seit mehreren Generationen geführt. Das ist eine der größten Brauereidichten der Welt. Bei uns wird das traditionsreiche Brauhandwerk seit dem späten Mittelalter gepflegt und qualitativ hochwertige Biere gebraut.

Anlass genug, um im Jahr 2016 das 500-jährige Bestehen des Bayerischen Reinheitsgebotes zu würdigen. Mit einer Vielzahl an Veranstaltungen wollen wir Ihnen unsere Bier- und Braukultur erlebbar machen und Sie ins „Genussland Fränkische Schweiz“ einladen.

Einige Höhepunkte 2016

- **Ostern**
„Bierig geschmückter Osterbrunnen“ in Kleingese.
- **26. März – 29. Oktober**
Führung „Das Brauwesen in Creußen“ im Krügemuseum Creußen. Führung „Die Creußener Krüge – einmalig in ihrer Herstellung“ im Krügemuseum Creußen.
- **23. April**
Tag des Bieres: „Saisonauftritt auf dem 5-Seidla-Steig“ in Gräfenberg.
- **Rollende Bierverkostung** in der Dampfbahn am 15. Mai und 24. Juli ab 13.30 Uhr. Treff: Bahnhof Ebermannstadt.
- **Juli / August**
Sonderausstellung „Beten, Bier & Büchsenknall“ zur Geschichte des Forchheimer Annafestes im Pfalzmuseum in Forchheim.

Einen Überblick aller Veranstaltungen finden Sie unter
www.fraenkische-schweiz.com/bier

© 2015 Tourismuszentrale Fränkische Schweiz
Oberes Tor 1 • 91320 Ebermannstadt
Tel.: +49 9191 86-1054. Fax: +49 9191 86-1058
info@fraenkische-schweiz.com • www.fraenkische-schweiz.com
Titelfoto: Andreas Hub / Flussparadies Franken
Auflage: 10.000 Exemplare / November 2015
Druck: PuK Krämmer GmbH, Hersbruck

Die Gastgeber garantieren: Vom 10.02. - 23.04. 2016 gibt es in nachfolgenden Restaurants mindestens drei Speisen, die mit Bier zubereitet sind und mindestens zwei lokale Biersorten auf der Getränkekarte.

NEU: FRÄNKISCHE SCHWEIZ - SHOP
(ab Dezember 2015)

Besorgen Sie sich die passenden Erinnerungsgeschenke zum Jubiläumsjahr:

Salzglasierter Fränkische- Schweiz- Steinkrug



Sichern Sie sich einen unserer 500 salzglasierten Bierkrüge. Die limitierte Auflage mit fortlaufender Seriennummer wurde eigens zum Jubiläumsjahr

„500 Jahre Bayerisches Reinheitsgebot“ in Handarbeit und nach alter Tradition hergestellt. **Preis: 15,00 € pro Stück.**

6er Bierträger Fränkische Schweiz



Passend zum Bierkrug empfehlen wir unseren 6-Flaschen-Bierträger, ebenfalls mit dem Erinnerungslogo 500 Jahre Reinheitsgebot. Ideal geeignet, um die Biervielfalt der Fränkischen Schweiz mit nach Hause zu nehmen.

Verkauf ohne Inhalt. **Preis: 1,45 € pro Stück.**

Beide Erinnerungsgeschenke können Sie online bestellen unter www.fraenkische-schweiz.com -

oder direkt bei uns vor Ort in der Tourismuszentrale Fränkische Schweiz in Ebermannstadt erwerben.

Hotel Feiler
Oberer Markt 4
91346 Muggendorf
Tel.: +49 9196 9295-0
www.hotel-feiler.de
info@hotel-feiler.de
Mo Ruhetag - im Februar Urlaub



Bier-Gerichte:
Weiße Zwiebelcremesuppe von Weizenbier • „Boef a la Bier“ (Rinderbraten in Bier eingelegt mit Schwarzwurzel von Vanillie) • Geeiste Butterschokolade vom Rauchbier, Ragout von Ebereschen.

Regionale Biersorten:
Maisels Weißbier, Bamberger Rauchbier.

Gasthof Drei Linden
OT Bärnfels, Dorfstr. 38
91286 Obertrubach
Tel.: +49 9245 9188
www.drei-linden.com
Mo und Di bis 17 Uhr Ruhetag
Urlaub 4.2. - einschl. 14.2.2016



Bier-Gerichte:
Weißbier Brotsuppe • Schweinelenden in Bier mariniert • Apfelkräpfli im Bierteig ausgebacken • veganer Linsenbraten mit Schwarzbiersoße, dazu Klöß und Gemüse.

Regionale Biersorten:
Weißenoher BioExport Classic • Bier der Woche (wöchentlich wechselnd).

Restaurant Maharani
Bahnhofstr. 5
91257 Pegnitz
Tel.: +49 9241 917 97 71
www.maharani-pegnitz.de
kumarsharma@googlemail.com
Di Ruhetag



Bier-Gerichte:
Lammfleisch mit Bier- und Currysoße • Gebackener Fisch mit Bier-Panade • Gemüse mit Curry und Biersoße

Regionale Biersorten:
Veldensteiner Bier • Simon Biere

Brauerei-Gasthof Höhn
Hauptstr. 11
96117 Memmelsdorf
Tel.: +49 951 40 61 40
www.gasthof-hoehn.de
info@gasthof-hoehn.de
Di Ruhetag



Bier-Gerichte:
Höhns Biergulasch mit gebratenen Semmelklosscheiben • Höhns Bierbratwürste mit Kraut und Biersoße • Karpfenfilet in Malzschrot gebacken mit Remouladensoße und Kartoffelsalat.

Regionale Biersorten:
Görchla-Bier naturtrüb, nach Pilsener Brauart • Görchla-Bock - solange der Vorrat reicht.

Hotel & Brauereigasthof Drei Kronen
Hauptstr. 19
96117 Memmelsdorf
Tel.: +49 951 944 330
www.drei-kronen.de
info@drei-kronen.de
So-Abend, Mo-Nachm. Ruhetag



Bier-Gerichte:
Braumeisterschnitzel • Brauherrenspieß • Beschwipste Jungrinderleber • Dessert: die bierige Waffel.

Regionale Biersorten:
Drei-Kronen-Stöffla (Kellerrauchbier) • Drei-Kronen-Lager • Drei-Kronen-Pils.

Hotel Göller
Nürnberger Str. 96-100
96114 Hirschaid
Tel.: +49 9543 824-0
www.hotel-goeller.de
info@hotel-goeller.de
So ab 15 Uhr Ruhetag



Bier-Gerichte: Fränkisches Starkbiersüppchen • Schnitzel im Malzteigmantel • Fränkisches Weißbier-Eis mit Blaubeerkompott.

Regionale Biersorten:
Georgenbräu Buttenheim (Kellerbier) • Georgenbräu Buttenheim (Pils) • Kulmbacher Brauerei (Alle Biersorten).

Hotel & Landgasthof Lohntal
OT Lohndorf, Lohntalstr. 15
96123 Litzendorf
Tel.: +49 9505 9229-0
www.lohntal.de
info@lohntal.de
Mo, Di Ruhetag



Bier-Gerichte:
Schweinelachssteak an Dunkelbier- Zwiebelsoße • Rotbarschfilet im Bierteig gebacken • Weißbiermousse an Beerenkompott.

Regionale Biersorten:
Reh-Bier „Altfränkisch“ • Reh-Bier „Zwickel“.

Brauerei Sauer
Sutte 5
96129 Rossdorf am Forst
Tel.: +49 9543 1578
www.brauerei-sauer.de
sauer-rossdorf@t-online.de
Mo Ruhetag



Bier-Gerichte:
Biertreber-Schnitzel • Seeteufel im Bierteig gebacken • Apfelküchla mit Biereis.

Regionale Biersorten:
Rossdorfer Lagerbier • Rossdorfer Braunbier.

Drossenfelder Bräuwerck AG
Marktplatz 2a
95512 Neudrossenfeld
Tel.: +49 9203 9736-515
www.braeuwerck.de
info@braeuwerck.de
Mo Ruhetag



Bier-Gerichte:
Drossenfelder Bierfleisch • Schweineschnitzel in Braumalzmantel • Drossenfelder Bratwürste in Weißbier- Zwiebelsud.

Regionale Biersorten:
Tagwerck (Vollbier) • Nachtwerck (dunkles Vollbier) • Landwerck (Weißbier).



BierWochen

10. Februar bis 23. April 2016
Genießen Sie mit Bier verfeinerte Gerichte

SCHMECKEN



www.fraenkische-schweiz.com