

GASTROFÜHRER

Coburg.Rennsteig

2026



Genießen in Coburg.Rennsteig



Willkommen in der Urlaubsregion Coburg.Rennsteig!

Die Urlaubsregion Coburg.Rennsteig hat einen kulinarischen und kulturellen Reichtum, der seines gleichen sucht. Dieser spiegelt sich nicht nur in der Vielfalt und Individualität der gastronomischen Einrichtungen, sondern auch in dem Erhalt von alten Traditionen und Bräuchen wider.

Diese Broschüre stellt Ihnen neben Restaurants, Gaststätten, Gasthöfen, Biergärten und Cafés in Coburg.Rennsteig auch besondere Genussgeschichten aus der Region vor und stellt Ihnen einzigartige Rezepte von Gastronomen aus der Region zur Verfügung.



Inhaltsverzeichnis

Genießen in Coburg. Rennsteig	4
Gastronomie von Coburg bis zum Rennsteig	6
Brauerei- und Bierkultur in Coburg.Rennsteig	8
Coburger Spezialitäten	10
Thüringer Spezialitäten	12
Coburg & Umgebung	14
Genussgeschichte Restaurant Froschgrundsee	16
Übersicht Gastronomie	18
Bad Rodach & Umgebung	36
Genussgeschichte Stadtcafé Bad Rodach	38
Übersicht Gastronomie	40
Rennsteigregion	48
Genussgeschichte Restaurant Bürgerstuben	50
Übersicht Gastronomie	52
Sonneberg & Umgebung	60
Genussgeschichte Zum Grünen Baum	62
Übersicht Gastronomie	64
Impressum	70
Tourist-Informationen	71



Genießen in Coburg.Rennsteig



Viele kulinarische Köstlichkeiten tragen ihren Teil zur Einzigartigkeit der Urlaubsregion bei. Egal ob einfach und zünftig im Biergarten oder elegant und gehoben in einem stilvollen Restaurant – hier ist für jeden Geschmack das Passende dabei.

Nirgends auf der Welt ist die Brauereidichte so hoch wie in Oberfranken, mit unzähligen Kommun- und Hausbrauereien. Kosten Sie eine der hauseigenen Bierspezialitäten in unseren gemütlichen Gastwirtschaften.

Coburger Rutscher oder Thüringer Klöße? Thüringer Rostbratwurst oder Coburger Bratwurst? Coburg.Rennsteig bietet gleich mehrere Spezialitäten mit doppelter Identität. Überzeugen Sie sich selbst bei einem der zahlreichen Genuss-Events in der Region.

Gastronomie von Coburg bis zum Rennsteig

Kulinarische Vielfalt genießen

Die Urlaubsregion Coburg.Rennsteig ist ein Schmelztiegel kulinarischer Vielfalt, wo besondere Rezepte aus verschiedenen Bundesländern, Gemeinden und Traditionen aufeinandertreffen. Der grenzübergreifende Zusammenschluss von Südthüringen und Nordbayern eröffnet zahlreiche Vorteile, insbesondere in Bezug auf die gastronomische Vielfalt.

Hier findet jeder Urlauber, je nach persönlichem Geschmack, eine erstklassige Küche. Von herzhafter Hausmannskost über authentische thüringische und fränkische Spezialitäten bis hin zu raffinierten Menüvariationen in gehobenen Restaurants. Die Region bietet eine seltene und bemerkenswerte kulinarische Bandbreite.

Biergärten zum gemütlichen Verweilen

Was gibt es Schöneres, als im Sommer gemeinsam mit Familie, Freunden oder Kollegen einen Ausflug in einen Biergarten zu machen? Unter freiem Himmel und in besonderer Atmosphäre schmecken die leckeren Mahlzeiten gleich doppelt so köstlich, während der Tag entspannt ausklingt.

In der Urlaubsregion Coburg.Rennsteig öffnen glücklicherweise viele Gastronomen im Sommer ihre Tore zu den Biergärten. In dieser Broschüre finden Sie alle wichtigen Informationen zu den Biergärten und deren Sitzplatzkapazitäten im Freien.



Schon gewusst?

Auf unserer Website gibt es einen Online-Gastroführer mit einer Filterfunktion.

So können Sie ganz gezielt nach gastronomischen Betrieben entsprechend Ihrer Vorstellungen suchen und die perfekte Location für Ihr Vorhaben finden.

www.coburg-rennsteig.de/gastrofuehrer



Brauerei- und Bierkultur in Coburg.Rennsteig

Bierkultur zwischen Franken & Thüringen

Von Coburg bis zum Rennsteig gibt es rund um das Thema Bier viel zu erleben. Jeder Brauer, von Kaltenbrunn im Süden bis Steinach im Norden der Urlaubsregion, ist stolz auf seine handgemachten Brauspezialitäten. Mehr als ein Dutzend Privat- und Kommunbrauereien veredeln Hopfen, Malz und Hefe zu charaktervollen Bieren mit vielsagenden Namen. Am besten lassen sich diese Spezialitäten in einem der gemütlichen Biergärten genießen – bei guter Gesellschaft und regionaler Gastfreundschaft.

Bierland Oberfranken

Oberfranken ist weit über seine Grenzen hinaus für seine einmalige Bierkultur bekannt. Institutionen wie Franken – Heimat der Biere, die Genussregion Coburger Land sowie das Bierland Oberfranken, das mit rund 200 angeschlossenen Handwerksbrauereien die höchste Brauereidichte der Welt zu bieten hat, präsentieren eine einzigartige Vielfalt.

Brauereiführungen in Coburg.Rennsteig

Erleben Sie hautnah, wie aus einfachen Rohstoffen wie Wasser, Hopfen, Malz und Hefe ein geschmackvolles Bier entsteht. Bei einer Brauereiführung können Sie hinter die Kulissen der traditionellen Braukunst blicken und erfahren spannende Details über die Herstellung der verschiedenen Bierspezialitäten. Natürlich dürfen Verkostungen nicht fehlen – probieren Sie sich durch die Vielfalt und finden Sie Ihr persönliches Lieblingsbier. Die Kombination aus traditionellem Handwerk und modernem Biergenuss macht jede Führung zu einem unvergesslichen Erlebnis.



Schon gewusst?

In der malerischen Kleinstadt Seßlach im Coburger Land gibt es eine ganz besondere Tradition: Im Kommunbrauhaus von Seßlach wird seit 1335 im Namen der Stadt Bier gebraut. Alle vier Wochen kann das städtische Bier in eigenen Behältern bei einer besonderen Bierausgabe abgeholt werden. Wer das Spektakel erleben möchte, sollte sich die Pfarrgasse nicht entgehen lassen, die dann exklusiv für Bierabholer zugänglich ist!



Coburger Spezialitäten



Coburger Rutscher

Der Coburger Rutscher ist ein Kloß mit besonders weicher Konsistenz, sodass er fast auf dem Teller zerfließt. In der Rezeptur ähnelt er der Thüringer Variante, allerdings wird er mit einem höheren Anteil an gekochten Kartoffeln hergestellt. Besonders charakteristisch für die Coburger Klöße ist ihre zarte Textur, die sie zu einer echten Spezialität der Region macht.

Coburger Bratwurst

Die Coburger Bratwurst wird auf Kiefernzapfen oder Buchenholz über offenem Feuer gebraten. Dem verbrennenden Harz verdankt sie ihren rauchigen Geschmack. Verzehrt wird die Leckerei in einer halben, längs aufgeschnittenen Semmel. Diese traditionelle Zubereitung verleiht ihr nicht nur ein einzigartiges Aroma, sondern macht sie auch zu einem beliebten Gericht auf Märkten und Festen in der Region.



Coburger Schmätzchen

Diese kleinen, süß-würzigen Honigplätzchen, die aus einem lang gereiften Teig mit frisch gerösteten Haselnüssen, Mandeln, Zitrusfrüchten sowie einer geheimen Würzmischung hergestellt werden, sind das Markenzeichen der Veste-Stadt. „Schmätzchen“ oder auch „Schmätzle“ bedeutet im Coburger Dialekt so viel wie „Küsschen“. Sie sind nicht nur ein köstliches Souvenir für Besucher, sondern auch ein fester Bestandteil der lokalen Tradition.



Schon gewusst?

Beim beliebten viertägigen Klößmarkt auf dem historischen Marktplatz in Coburg dreht sich jedes Jahr alles um die berühmten Coburger Klöße.

Neben dieser traditionellen Spezialität erwarten die Besucher auch kreative Kartoffelkreationen und ausgefallene Leckereien.

Die gemütliche Atmosphäre und das vielfältige Angebot machen den Klößmarkt zu einem unvergesslichen Erlebnis für alle Genussliebhaber.

Termin:

03. - 06. September 2026

Marktplatz Coburg



Thüringer Spezialitäten



Thüringer Klöße

Die Thüringer Klöße zählen zu den hausgemachten Beilagen, die zu deftigem Braten gereicht werden. Das Geheimnis liegt im Teig: Er besteht aus rohen geriebenen Kartoffeln und aus gekochtem Kartoffelbrei. Somit sind die Thüringer Klöße noch fluffiger als ihr Pendant aus Coburg.

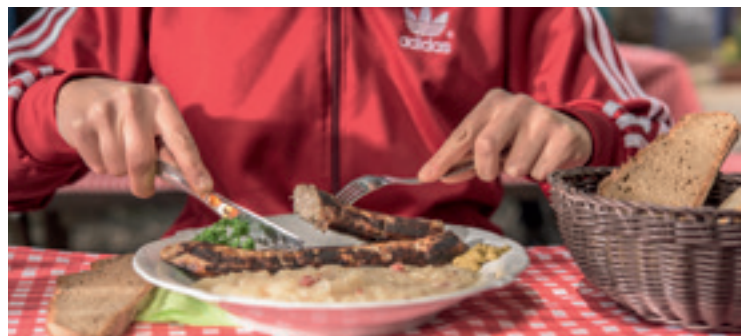
Thüringer Rostbrätel

Das Thüringer Rostbrätel ist eine köstliche Grillspezialität aus der Region rund um den Rennsteig. Die marinierte Scheibe vom Schweinebacken wird über Holzkohle gegrillt, wodurch sie eine besonders zarte und aromatische Textur erhält. Aufgrund der langsamen Zubereitung bleibt das Fleisch saftig und entfaltet seinen vollen Geschmack. Häufig wird es bei geselligen Anlässen serviert und passt perfekt zu klassischen Beilagen wie Sauerkraut oder Thüringer Klößen.



Thüringer Bratwurst

Die fein abgeschmeckte Thüringer Bratwurst darf sich nur dann „Original Thüringer Rostbratwurst“ nennen, wenn sie auch tatsächlich in Thüringen hergestellt wurde. Seit 2004 ist die leckere Spezialität sogar geografisch geschützt. Ihre Rezeptur geht auf jahrhundertealte Traditionen zurück, die von Generation zu Generation weitergegeben wurden. Typisch für die Thüringer Bratwurst ist das Grillen über Holzkohle, das ihr ein unverwechselbares Raucharoma verleiht.



Schon gewusst?

Jeder Thüringer Metzger hat sein eigenes überliefertes Bratwurst-Familienrezept mit regionaler Ausprägung und hütet es wie einen Schatz. Als Basis darf laut „Reinheitsgebot“ natürlich nur hochwertiges Schweinefleisch verwendet werden. Dazu kommen Gewürze, die sich je nach Region unterscheiden. In die Südthüringer Bratwurst kommen klassischerweise vor allem Salz und Pfeffer. Der sogenannte „Bratwurst-äquator“ verläuft entlang des Rennsteigs im Norden unserer Region und teilt Thüringen in zwei Bratwurst-Philosophien: Südlich des Rennsteigs verzichtet man auf das Gewürz Kümmel, während nördlich dieser Route ganzer oder gemahlener Kümmel üblich ist.





Coburg und Umgebung

Coburg hat einen ganz eigenen Charme! Gekonnt spannt die Stadt den Bogen zwischen Geschichte und Moderne, Tradition und Wandel.

Dies spiegelt sich auch im gastronomischen Angebot der Stadt und deren Umland wider: Fine Dining in einem schicken Restaurant, ein zünftiger Besuch im Biergarten, fränkische Schmankerl in einem urigen Gasthaus oder ein leckerer Snack auf einer sonnigen Cafétérasse – lassen Sie sich von einem vielfältigen Angebot überraschen!

Die Vielzahl an gemütlichen Lokalen und modernen Konzepten lädt dazu ein, immer wieder neue Geschmackserlebnisse zu entdecken.



Genussgeschichte: Restaurant Froschgrundsee

Seit dem Jahr 2017 führen Hannes und Loreen Scammell das Restaurant Froschgrundsee mit ihrem Team nach dem Motto „Wo Genuss und Herzlichkeit zum Erlebnis werden“.

Eingebettet in die idyllische Landschaft des Coburger Landes liegt das Restaurant Froschgrundsee, wo sich moderne Kulinarik und fränkische Tradition auf genussvolle Weise begegnen. Loreen und Hannes Scammell führen als staatlich geprüfte Gastronomen das Haus mit Leidenschaft, Erfahrung und einem klaren Bekenntnis zur Qualität. Ihr Konzept: casual fine dining mit regionalem Bezug, bei dem das Produkt stets im Mittelpunkt steht.

Die Küche des Froschgrundsees steht für Ideenreichtum, kulinarische Vielfalt und eine ansprechende Präsentation. Verarbeitet werden ausschließlich frische, hochwertige Zutaten – bevorzugt regional und saisonal. Dabei legen die Gastgeber großen Wert auf eine schonende, gesunde Zubereitung und einen verantwortungsvollen Umgang mit Ressourcen wie Energie und Wasser.

Das gastronomische Fundament bildet die gehobene bürgerliche Küche, inspiriert von den Erfahrungen des Küchenmeisters Hannes in der internationalen Sternegastronomie. So entstehen fein komponierte Genussmenüs, die traditionelle Aromen neu interpretieren. An Sonn- und Feiertagen stehen hingegen klassische fränkische Gerichte mit Braten und hausgemachten Klößen auf der Karte – ein Stück Heimat, das viele Gäste besonders schätzen.

Ein besonderes Highlight sind die Smoker-



Abende: In einem echten Holz-Smoker zaubert der Küchenchef Spezialitäten wie Pulled Pork, Beef Brisket und Spare Ribs.

Auch für den süßen Genuss ist gesorgt: Täglich werden hausgebackene Kuchen, feines Eis, Kaffeespezialitäten und erlesene Tees serviert – ideal, um entspannt den Blick über den See schweifen zu lassen.

Die hohe Qualität der Küche wurde bereits mehrfach ausgezeichnet – unter anderem mit dem Bib Gourmand des Guide Michelin. Zudem engagiert sich das Team als Mitglied der Initiative "Freaks To Table", die sich für den nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln und den Erhalt kulinarischer Werte einsetzt.

Was die beiden Gastronomen nach viel Auslandserfahrung und ihrer anschließenden Zeit in Heidelberg wieder in die Heimat zog? Sehnsucht nach dem schönen Coburger Land, die Liebe zur Familie und die einmalige Chance, das Restaurant am Froschgrundsee zu übernehmen. Heute ist es ein Ort, an dem sich Leidenschaft, Handwerk und Regionalität zu einem rundum genussvollen Erlebnis verbinden.

Genussinspiration:

Onsen Ei mit Kartoffel-Nussbutterschaum und jungem Spinat

Hier geht's zum Rezept:



Weitere Informationen zum Restaurant Froschgrundsee finden Sie auf Seite 30.

Weinstube „Alte Henne“



Ahorn

Mit Liebe zum Detail und gelebter Gastfreundlichkeit

- frische regionale und saisonale Speisen
- Slowfood mit Herz
- wechselnde Wochentafel und vegane Gerichte
- Restaurant und Wald-Biergarten
- Sitzplätze: innen - 60, außen - 40



Tipp des Hauses: Bioziegenkäse mit Röstbrot und Honig

Weinstube „Alte Henne“

Hohenstein 6, 96482 Ahorn
Tel. +49 (0) 9565 6175733
post@altehenne.de
www.altehenne.de

Öffnungszeiten: *

Fr – Sa: 18:00 – 22:00 Uhr
So: 11:30 – 14:30 Uhr

Brauhaus Stadl



Coburg



Wirtshausgaudi mitten in Coburg

- fränkische und bayerische Küche
- Haxen, Enten, Schäufele und vieles mehr
- Coburgs einzige Brauerei sowie Bier aus eigener Herstellung
- Bierspezialitäten vom Fass und verschiedene Biercocktails
- nur bei uns: Bier am Tisch oder im Lokal selbst zapfen
- Tische für bis zu 10 Personen oder kleine Gruppen
- Nebenraum für größere Gruppen von bis zu 70 Personen
- direkt am „Parkhaus Mauer“
- Bus- und Reisegruppen sind herzlich willkommen
- Sitzplätze: innen - 160, außen - 100



Tipp des Hauses: Ofenfrische Schweinshaxn

Brauhaus Stadl

Mauer 2, 96450 Coburg
Tel. + 49 (0) 9561 7907676
info@brauhaus-coburg.de
www.brauhausstadl-coburg.de

Öffnungszeiten: *

Mo – So: 16:30 – 01:00 Uhr



Hessenhof Restaurant



Coburg

Mediterrane und moderne Küche

- raffinierte Speisenauswahl - einmalig und regional
- eigene Produkte des landwirtschaftlichen Betriebs Hessenhof
- Feierlocation der besonderen Art
- Blick auf die Veste, Schloss Callenberg und den Goldbergsee
- Sitzplätze: innen - 120 außen - 150



Tipp des Hauses: Gerichte mit eigener Hessenhof-Pasta

Hessenhof Restaurant

Glender Straße 36, 96450 Coburg
Tel. + 49 (0) 9561 234861
info@hessenhof-coburg.de
www.hessenhof-coburg.de

Öffnungszeiten: *

Do – Sa: 16:00 – late
So: 10:30 – late
Mo – Mi: Gruppen auf Anfrage

* Saisonale Abweichungen der Öffnungszeiten sind möglich!

Brauhaus zu Coburg



Coburg



Bayerisch-fränkische Küche inmitten von Coburg

- original bayerischer und fränkischer Genuss
- alternativ auch leichte Gerichte aus regionaler Küche
- hausgemachte Schmankerl
- wechselnde Mittagsspezialitäten
- durchgehend warme Küche
- Bier aus der einzigen Brauerei in der Stadt
- Treffpunkt der Geselligkeit
- mitten in der Coburger Innenstadt
- direkt am „Parkhaus Mauer“
- Sitzplätze: innen - 105, außen - 100



Tipp des Hauses: Schäufele

Brauhaus zu Coburg
Näglingasse 4, 96450 Coburg
Tel. + 49 (0) 9561 7059192
info@brauhaus-coburg.de
www.brauhaus-coburg.de

Öffnungszeiten: *
Mo – So: 11:00 – 17:00 Uhr



Burgschänke Veste Coburg



Coburg



Willkommen in der Burgschänke Veste Coburg

- in einem historischen Gebäude innerhalb der Veste Coburg
- Terrasse und Biergärten mit herrlichem Blick auf die Stadt Coburg
- Mittelalterbanketts, Hochzeiten, Familienfeiern, Firmenevents uvm.
- musikantenfreundliches Wirtshaus
- Bus- und Reisegruppen sind herzlich willkommen
- Mitglied der Genussregion Coburger Land
- Sitzplätze: innen - 90, außen - 400



Tipp des Hauses: Hausgebackene Kuchen & Torten

Burgschänke Veste Coburg
Veste 1b, 96450 Coburg
Tel. + 49 (0) 9561 2343194
info@burgschaenke-veste-coburg.de
www.burgschaenke-veste-coburg.de

Öffnungszeiten: *
Mi – So: 11:00 – 17:00 Uhr
Mo & Di: Ruhetag



* Saisonale Abweichungen der Öffnungszeiten sind möglich!



Soul Food & Wine im Herzen der Coburger Altstadt

- regionale und internationale Speisen
- feine Cuts vom Rind & heimischer Fisch
- Auswahl an verschiedenen Kaviarsorten von AKI
- sorgfältig kuratierte Weine
- jeder Teller ein Erlebnis
- Gastfreundschaft, die man spürt
- mitten in der historischen Coburger Altstadt
- stilvolle familiäre Atmosphäre
- Sitzplätze: innen - 32, außen - 24



Tipp des Hauses: Lasst euch von der Chefin beraten!

Lisa Marie Living & Moments
Steingasse 14, 96450 Coburg
Tel. + 49 (0) 9561 5110 140
restaurant@lisa-marie-coburg.de
www.lisa-marie-coburg.de

Öffnungszeiten: *
Di: 17:30 – 23:00 Uhr
Mi - Fr: 11:30 - 23:00 Uhr
jeden 1. Samstag im Monat:
ab 17:30 Uhr



Traditionell. Modern. Fränkisch.

- fränkische Gemütlichkeit & Coburger Gastlichkeit
- traditionelle Gerichte & fränkische Brotzeiten
- hauseigener Kreuztrunk
- frische Zutaten & heimische Lieferanten
- historisches Ambiente
- ältestes Gasthaus der Stadt
- zählt zu einem der 40 schönsten Gasthäuser Deutschlands
- zwei große Säle (1x 50 Personen | 1x 100 Personen)
- Sitzplätze: innen - 150, außen - 75



Tipp des Hauses: Sauerbraten mit Coburger Rutschern

Gasthaus Goldenes Kreuz
Herrngasse 1, 96450 Coburg
Tel. + 49 (0) 9561 513407
info@goldenes-kreuz-coburg.de
www.goldenes-kreuz-coburg.de

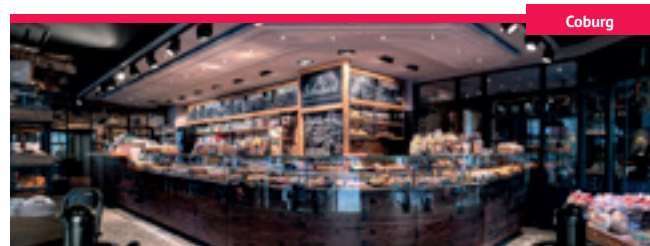
Öffnungszeiten: *
Mo – Sa: 11:30 – 14:00 Uhr
17:30 – 22:00 Uhr



* Saisonale Abweichungen der Öffnungszeiten sind möglich!



Schubart – Das Café in Coburg



Coburg



Konditorei seit 1891 modern interpretiert!

- alle Produkte kommen von unserer hauseigenen Konditorei
- Kaffee & Kuchen rund um die Uhr
- für alle Kaffeeliebhaber
- Kaffeehaus in modernem Ambiente
- hauseigene Backstube
- vielfältiges Frühstücksangebot
- Coburger Spezialitäten
- Torten & Pralinen und vieles Mehr
- wöchentlich wechselnder Mittagstisch
- Sitzplätze: innen - 80, außen - 30



Tipp des Hauses: Coburger Mohrenkopf mit Sahne

Konditorei Schubart

Mohrenstraße 11, 96450 Coburg

TeL + 49 (0) 9561 860680

info@cafe-schubart.de

www.cafeschubart.de

Öffnungszeiten: *

Mo – Fr: 07:30 – 17:00 Uhr

Sa: 08:00 – 17:00 Uhr

So: 10:00 – 17:00 Uhr



Wilhelm Feyler Bäckerei Konditorei Café



Coburg

Lebkuchenmanufaktur seit 1982

- original Coburger Schmäztchen®
- Herstellung von handgefertigten Lebkuchen
- Handwerksbäckerei & Konditorei
- stilvolles Café mit historischem Charme
- Sitzplätze: innen - 45, außen - 15



Tipp des Hauses: Coburger Schmäztchentorte

Feyler Bäckerei

Rosengasse 6/8, 96450 Coburg

TeL + 49 (0) 9561 80480

info@feyler.com

www.feyler-lebkuchen.de

Öffnungszeiten: *

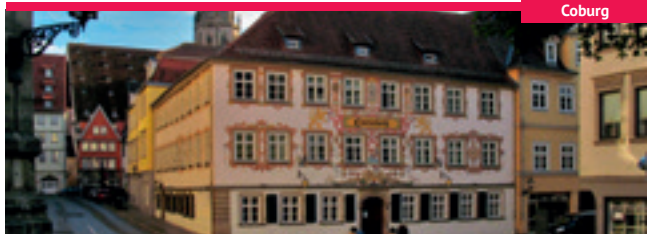
Mo – Fr: 08:30 – 17:00 Uhr

Sa: 08:00 – 13:00 Uhr

* Saisonale Abweichungen der Öffnungszeiten sind möglich!

Restaurant Loreley

Coburg



Verlockend gastlich seit 1600

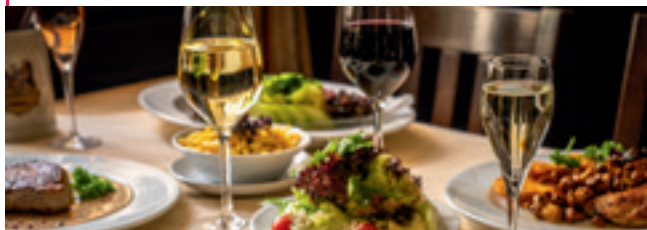
- Sauerbraten, Krenfleisch, Gänsebrust und vieles mehr
- leckere kulinarische Kreationen
- erstklassige Küche
- einzigartiges Ambiente im Herzen der Altstadt
- gemütliche Stuben & idyllischer Biergarten
- herzliche Gastfreundschaft
- Küche wie ein fränkisches Märchen mit modernem Happy End
- glückliche Gäste seit über 400 Jahren
- verschiedene separate Räume für Veranstaltungen
- Sitzplätze: innen - 86, außen - 50



Tipp des Hauses: Alle Gerichte mit der Coburger goldenen Kugel

Restaurant Loreley
Herrngasse 14, 96450 Coburg
Tel. + 49 (0) 9561 2472112
info@coburg-loreley.de
www.loreleycoburg.de

Öffnungszeiten: *
Di: 17:30 – 22:00 Uhr
Mi – So: 11:30 – 14:00 Uhr
17:30 – 22:00 Uhr
Mo: Ruhetag



* Saisonale Abweichungen der Öffnungszeiten sind möglich!



Direkt in den Traumurlaub!

Buchen Sie jetzt Ihre Unterkunft in der
Urlaubsregion Coburg.Rennsteig!



Offizielles Buchungsportal der
Urlaubsregion Coburg.Rennsteig



Schnell & Sicher
buchen



Persönliche Beratung
direkt bei Ihrer Unterkunft

www.coburg-rennsteig.de

Landgasthof Goldene Rose

Grub am Forst



Traditioneller, fränkischer Landgasthof im Herzen des Coburger Landes

- fränkische und saisonale Küche
- Veranstaltungs- und Cateringservice
- urgemütliche Gasträume, 2x 30 Personen
- verschiedene Veranstaltungsräume
- Biergarten bis 80 Personen
- Wurstmanufaktur
- 14 Hotelzimmer
- PKW und Busparkplätze
- Sitzplätze: innen - 235, außen - 80



Tipp des Hauses: Wurstwaren aus der eigenen Manufaktur

Landgasthof Goldene Rose

Coburger Straße 31, 96271 Grub am Forst
Tel. + 49 (0) 9560 92250

info@goldene-rose.de

www.goldene-rose.de

Öffnungszeiten: *

Mo – Sa: ab 16:00 Uhr
So: 11:00 – 14:00 Uhr
ab 16:00 Uhr



* Saisonale Abweichungen der Öffnungszeiten sind möglich!

Landgasthof Morgenthum

Dörfles-Esbach



Familienbetrieb in der 4. Generation

- gutbürgerliche, herzhafte Gerichte
- kühles Bier aus der Familienbrauerei Eller aus Birkach am Forst
- naturbelassener Biergarten mit Kinderspielplatz
- herzliche und freundliche Atmosphäre
- Sitzplätze: innen - 70 außen - 66



Tipp des Hauses: Spinatknödel in Salbeibutter

Landgasthof Morgenthum

Lauterbergstraße 2, 96487 Dörfles-Esbach

Tel. +49 (0) 9561 54259

info@landgasthof-morgenthum.de

www.landgasthof-morgenthum.de

Öffnungszeiten: *

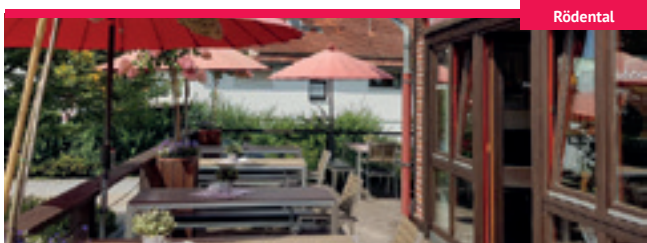
Mo, Mi – Fr: 17:00 – 22:00 Uhr

So: 11:30 – 14:00 Uhr

17:00 – 20:00 Uhr

Streng's Bistro & Café am Gleis

Rödental



Hausgemachte fränkische Spezialitäten

- direkte Lage am Rödentaler Bahnhof
- täglich wechselnder Mittagstisch
- durchgehend warme Küche
- hausgebackener Kuchen
- Sitzplätze: innen - 100, außen - 40



Tipp des Hauses: mehrmals die Woche Braten mit Klößen

Streng's Bistro & Café am Gleis

Bahnhofsplatz 11, 96472 Rödental

Tel. +49 (0) 9563 308032

info@fleischerei-streng.de

www.streng-roedental.de

Öffnungszeiten: *

Mo – Mi: 11:00 – 14:00 Uhr

Do, Fr, So: 11:00 – 20:00 Uhr

Samstag geschlossen

Braugasthof „Der Grosch“

Rödental



600 Jahre Gastlichkeit – seit 1425

- einzigartige Handwerklich gebraute Biere aus eigener Brauerei
- Brauereiführungen ab 6 Personen auf Anfrage
- Gruppen herzlich willkommen!
- kreative Küche und herzlicher Service
- saisonale, vegetarische und vegane Spezialitäten
- täglich fränkische Braten mit hausgemachten Klößen
- Küchenzeiten durchgehend | Mo-Sa: 11 bis 21 Uhr, So bis 19:00 Uhr
- wunderschöner Biergarten für entspannte Stunden
- Parkplätze direkt um das Haus verfügbar
- Sitzplätze: innen - 220 (in 6 Stuben), außen - 200



Tipp des Hauses: Grosch'n Bierleberle

Braugasthof „Der Grosch“

Oeslauer Straße 115, 96472 Rödental

Tel. + 49 (0) 9563 7500

info@der-grosch.de

www.der-grosch.de

Öffnungszeiten: *

Mo – Sa: 11:00 – 22:00 Uhr

So: 11:00 – 20:00 Uhr



* Saisonale Abweichungen der Öffnungszeiten sind möglich!

Restaurant Froschgrundsee

Rödental



Wo Genuss und Herzlichkeit zum Erlebnis werden!

- gelegen inmitten des Naherholungsgebietes am Stausee
- Sonnenterrasse mit Blick auf den See
- casual fine dining mit regionalen und saisonalen Produkten
- nachmittags Kaffee, Kuchen und Eisspezialitäten
- Sonn- und Feiertags klassisch fränkischer Mittagstisch
- exklusive Smoker-Events an ausgewählten Terminen
- ausgezeichnet vom Guide Michelin mit dem Bib Gourmand
- telefonische Reservierung empfohlen
- Sitzplätze: innen - 60, außen - 60



Tipp des Hauses: 4-Gang Genuss Menü auf unserer Abendkarte

Restaurant Froschgrundsee

Schönstädt 14, 96472 Rödental
Tel. + 49 (0) 9563 8013

info@restaurant-froschgrundsee.de
www.restaurant-froschgrundsee.de

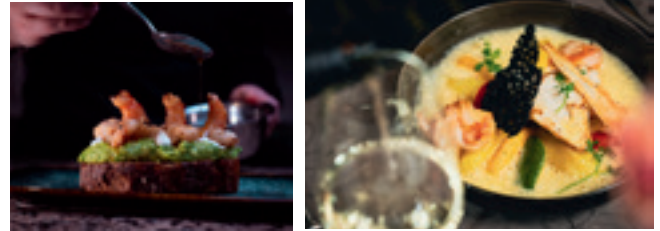
Öffnungszeiten: *

Okt. - Apr. | Mi - Sa: 11:30 - 22:00 Uhr
So, Feiertag: 11:30 - 17:00 Uhr
Mai - Sep | Mi - Fr: 11:30 - 22:00 Uhr
Sa, So, Feiertag: 11:30 - 17 Uhr



Hotel & Restaurant Alte Mühle

Rödental



“Sie kommen als Gast und gehen als Freund”

- idyllisch und ruhig gelegen
- exklusives Ambiente
- gehobene internationale Küche mit mediterranen Einflüssen
- saisonal wechselnde Speisekarte mit vorrangig regionalen Produkten
- Veranstaltungen ab 15 bis 60 Personen möglich
- Spezialitäten Abende wie z.B. Hummer und Mee(h)r, Spanische Nacht
- Mühlengarten zum Verweilen im Sommer
- Mühlenshop mit hausgemachten Marmeladen, Sirups, Pesto u.v.m.
- Sitzplätze: innen - 60, außen - 60



Tipp des Hauses: Saisonales 4-Gang Gourmetmenü

Restaurant Alte Mühle

Mühlgarten 5, 96472 Rödental
Tel. +49 (0) 9563 72380

info@alte-muehle-hotel.com
www.alte-muehle-hotel.com

Öffnungszeiten: *

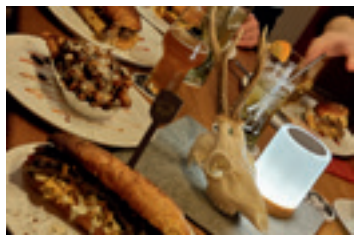
Di – Sa: 18:00 – 23:00 Uhr
So & Mo: Ruhetag



* Saisonale Abweichungen der Öffnungszeiten sind möglich!

Wamperling Erlebnisbrauerei

Neustadt bei Coburg



REGIONALITÄT – HEIMAT – BIERGENUSS

- uriges Wirtshaus und Erlebnisbiergarten
- Bier aus der eigenen Brauerei
- Burger & Streetfood vom heimischen Wild (auch vegetarisch/ vegan)
- regionale Zutaten von kleinen Betrieben – mit Liebe handgemacht
- kein Convenience – kein Palmfett – keine Geschmacksverstärker
- Feiern und Events bis zu 50 Personen
- individuelle Wein- und Biertastings
- Live Musik, Live Sport, regelmäßige Events und mehr
- Flaschen und Fassbier aus der eigenen Brauerei
- Sitzplätze: innen - 60, außen - 60



Tipp des Hauses: Wildburger mit hausgemachten Fritten

Wamperling Erlebnisbrauerei

Edgar-Müller Str. 35, 96465 Neustadt b. Coburg
Tel. + 49 (0) 176 56929942

servus@wamperling.de
www.wamperling.de

Öffnungszeiten: *

Do & Fr ab 16:30 Uhr
Samstag ab 15:00 Uhr



Landgasthof ROTER OCHSE Seßlach

Seßlach



Familienbetrieb mit Leib und Seele

- ältester Gasthof der Stadt
- sympathische, gastfreundliche Atmosphäre
- bodenständige, fränkische Küche
- untergäriges Seßlacher Hausbräu aus dem Kommunbrauhaus
- Sitzplätze: innen - 80, außen - 160



Tipp des Hauses: Fränkisches Schäuferle

Landgasthof ROTER OCHSE Seßlach

Flenderstraße 95, 96145 Seßlach
Tel. +49 (0) 9569 1220

info@roter-ochse-sesslach.de
www.roter-ochse-sesslach.de

Öffnungszeiten: *

Di, Fr, Sa:
11:00 -14:00 Uhr | 17:00 -22:00 Uhr
So: 10:00 -14:00 Uhr

Pörtnerhof Seßlach

Seßlach



Geschichte, Komfort und kulinarische Genüsse in einzigartigem Ambiente

- anspruchsvolle Küche mit mediterranen Kreationen
- Antipasti, Suppen, Pinsa, Pasta, Fleisch und Fischgerichte, Desserts
- Brunch an ausgewählten Sonntagen (10:30 – 14:00 Uhr)
- schöne Terrasse im Innenhof
- Sitzplätze: innen - 70, außen - 50



Tipp des Hauses: Pinsa „Pörtnerhof“

Pörtnerhof Seßlach

Luitpoldstraße 15, 96145 Seßlach
Tel. + 49 (0) 9569 1886900

info@poertnerhof-sesslach.de
www.poertnerhof-sesslach.de

Öffnungszeiten: *

Mi–Sa: ab 17:30 Uhr

* Saisonale Abweichungen der Öffnungszeiten sind möglich!



Bad Rodach und Umgebung

Kulinarische Vielfalt und Natur pur finden Urlauber in der Umgebung rund um Bad Rodach.

Es erwarten Sie attraktive Wander- und Radwege, Burgen und Schlösser, das Grüne Band und Zeugnisse der deutsch-deutschen Vergangenheit sowie entspannendes Heilwasser in der ThermeNatur Bad Rodach.

Auch gastronomisch hat das Rodachtal viel zu bieten! Nach einer entspannten Rad- oder Wandertour durch die sanft hügelige Landschaft laden urige Gaststätten und belebte Biergärten zum Verweilen ein.



Genussgeschichte: Stadtcafé Bad Rodach

Mitten im Herzen von Bad Rodach empfängt das Stadtcafé seine Gäste mit gemütlicher Atmosphäre und ehrlicher Gastfreundschaft.

Seit 2018 führen Eva-Maria und Bernd Schuldt gemeinsam mit Silvana Molnar das beliebte Stadtcafé in der gemütlichen Kurstadt – und das mit spürbarer Leidenschaft für ihr Tun.

Die Gastronomen blicken auf über 30 Jahre Erfahrung zurück: Zuvor betrieben sie ein Hotel-Restaurant in Hildburghausen sowie eine Veranstaltungsagentur, die bundesweit regionale Spezialitäten vertrieb. Als sie 2017 auf die Ausschreibung für das Stadtcafé stießen, war schnell klar: Hier beginnt ein neues Kapitel. Nach umfangreichen Umbauarbeiten wurde das Stadtcafé am 01. Juni 2018 feierlich eröffnet. Seitdem ist es ein Ort, an dem man sich auf Anhieb wohlfühlt.

Von Beginn an stand das Ziel fest, Gästen „das gewisse Etwas“ zu bieten – inspiriert vom Goethe-Zitat: „Kein Genuss ist vorübergehend. Der Eindruck, den er hinterlässt, ist bleibend.“ Dieser Gedanke prägt bis heute die Philosophie des Hauses. Hochwertige, sorgfältig ausgewählte Zutaten, Regionalität und Frische sind ebenso selbstverständlich wie die herzliche Atmosphäre. Convenience-Produkte kommen hier nicht auf den Tisch – stattdessen entstehen mit viel Liebe hausgemachte Köstlichkeiten für jeden Geschmack.

Ob duftender Kuchen, feine Frühstücksangebote, herzhafte Speisen oder saisonale Kleinigkeiten: Im Stadtcafé wird jeder Besuch zu einem



kleinen Genussmoment. Besonders am Herzen liegt den Betreibern die Verbindung von Qualität und Verantwortung. So war das Stadtcafé bereits 2018 das erste gastronomische Haus in Bad Rodach, das konsequent auf fair gehandelte Kaffee-, Kakao- und Teespezialitäten setzte. Im Jahr 2021 wurde die Kurstadt Bad Rodach offiziell zur Fairtrade-Town ausgezeichnet.

Auch die Regionalität ist fest in der Firmenphilosophie verankert: Wurstwaren stammen aus Thüringen, Säfte aus Bad Rodach, Eis vom Bauernhof aus Weitramsdorf-Neundorf, und die Bierspezialitäten kommen aus der kleinen Brauerei in Schwarzbach bei Eisfeld. Diese Nähe zur Region schmeckt man und gepaart mit der aufwendigen eigenen Verarbeitung verleiht sie jedem Gericht die besondere, authentische Note.

Im Stadtcafé Bad Rodach spürt man in jedem Detail die Leidenschaft seiner Gastgeber – das gilt nicht nur für menschliche Gäste. Von 2023 bis 2025 beherbergte das tierliebe Team den Kater Pedi, dem das Stadtcafé ein Zuhause war. Auch Vierbeiner sind im Stadtcafé jederzeit herzlich willkommen!

Genussinspiration: Schoko-Buttercreme Torte

Hier geht's zum Rezept



Weitere Informationen zum Stadtcafé Bad Rodach finden Sie auf Seite 45.

Land- und Aktivhotel Altmühlau

Bad Rodach



Die „etwas angenehmere Art“

- fränkische Küche
- gut und deftig
- köstliche Gerichte
- Bier- und Weinspezialitäten
- Terrassen-/Biergartenbetrieb
- Geselligkeit
- Ambiente
- heimelige Atmosphäre
- Sitzplätze: innen - 60, außen - 45



Tipp des Hauses: Für jeden etwas dabei!

Land- und Aktivhotel Altmühlau

Untere Mühlgasse 10, 96476 Bad Rodach
Telefon: +49 (0) 9564 92380

info@altmuehlaue.de

www.altmuehlaue.de

Öffnungszeiten: *

Mo – So: ab 17:00 Uhr

Andi's Frankenstube

Bad Rodach



Fränkische Gastlichkeit im Zentrum der Thermalbad-Stadt

- heimische, fränkische Küche
- frische Zubereitung zu fairen Preisen
- an Sonn- und Feiertagen verschiedene Braten mit Klößen
- hausgebackener Kuchen
- Mönchshof-Biere & Paulaner Weißbier vom Fass
- erlesene Frankenweine für gesellige Stunden
- verschiedene Biere kleiner fränkischer Brauereien im Ausschank
- verschiedene Feierlichkeiten auf Anfrage möglich
- im Zentrum von Bad Rodach
- Sitzplätze: innen - 90, außen - 80



Tipp des Hauses: Frankenstubenschnitzel

Andi's Frankenstube

Coburger Straße 28, 96476 Bad Rodach
Tel. +49 (0) 9564 8041530

info@andis-frankenstube.de

www.andis-frankenstube.com

Öffnungszeiten: *

Di – So: 11:00 – 22:00 Uhr
Mo: Ruhetag



* Saisonale Abweichungen der Öffnungszeiten sind möglich!

Kurhotel Bad Rodach mit Restaurant „Maximilians“



Bad Rodach



Kulinarische Meisterwerke und unvergessliche Momente

- Genuss & Gemütlichkeit
- 100% hochwertige und frische Speisenauswahl
- saisonal & regional
- vorwiegend Produkte aus der Genussregion Coburg
- abwechslungsreiche Speisekarte
- Terrasse mit herrlicher Aussicht
- kreative Cocktails & edle fränkische Tropfen
- Feierlichkeiten auf Anfrage auch außerhalb der Öffnungszeiten
- neben der ThermeNatur in Bad Rodach
- Sitzplätze: innen - 100, außen - 30



Tipp des Hauses: Rinderroulade mit Apfelrotkohl und Klößen

Restaurant „Maximilians“
Kurring 2, 96476 Bad Rodach
Tel. +49 (0) 9564 92300
info@kurhotel-br.de
www.kurhotel-bad-rodach.de

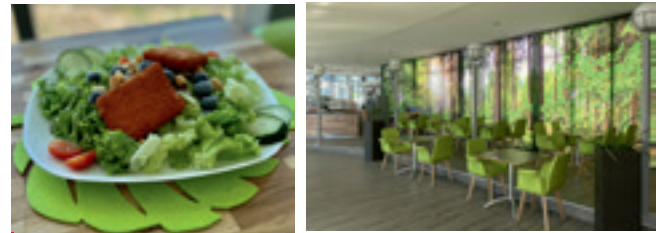
Öffnungszeiten: *
Di – Sa: 18:00 – 21:00 Uhr
So+Mo: Ruhetag



FrischeRestaurant immergrün in der ThermeNatur



Bad Rodach



Entspannung und Genuss in der ThermeNatur Bad Rodach

- Restaurant in natürlichem Ambiente
- vielfältiges Speisenangebot
- täglich wechselndes Kuchenangebot
- kleine Snacks
- ausgewogene Gerichte
- frische Salatvariationen
- Burgerspezialitäten
- Pizzavariationen
- wie ein erholsames Picknick im „Grünen“
- Sitzplätze: innen - 40, außen - 35



Tipp des Hauses: Hausgemachte Burgervariationen

FrischeRestaurant immergrün
Thermalbadstraße 18, 96476 Bad Rodach
Tel. +49 (0) 9564 92320
info@therme-natur.de
www.therme-natur.de

Öffnungszeiten: *
So – Do: 11:00 – 20:00 Uhr
Fr & Sa: 11:00 – 22:00 Uhr



* Saisonale Abweichungen der Öffnungszeiten sind möglich!

ThermenRestaurant in der ThermeNatur



Bad Rodach



Entspannung und Genuss in der ThermeNatur Bad Rodach

- Restaurant direkt in der ThermeNatur
- frisch modernisiert
- traditionell regionale Speisen mit saisonalen Zutaten
- lokale Produkte
- erlesene Auswahl an regionalen Getränken, Bieren und Weinen
- Terrasse mit weitläufigen Blick über den Thermengarten
- idealer Start oder Endpunkt für Wanderungen und Radtouren
- Restaurantbesuch während Aufenthalt im Bademantel möglich
- regelmäßige Tanzveranstaltungen
- Sitzplätze: innen - 60, außen - 40



Tipp des Hauses: Frankenwaldschnitzel

ThermenRestaurant ThermeNatur

Thermalbadstraße 18, 96476 Bad Rodach

Tel. +49 (0) 9564 92320

info@therme-natur.de

www.therme-natur.de

Öffnungszeiten: *

So – Do: 11:30 – 21:00 Uhr

Fr & Sa: 11:30 – 22:00 Uhr

Stadtcafé Bad Rodach



Bad Rodach



Genuss in Bad Rodach

- hausgemachte Kuchen und Torten
- großartiger Kaffee (Fair-Trade und Bio)
- leckeres Eis vom regionalen Bauernhof "Kunzelmann"
- reichhaltige Frühstückskarte
- köstliche Brotzeit
- abwechslungsreiche Speisekarte
- vegane, laktosefreie & glutenfreie Speisen
- kinderfreundlich mit Spiel-Ecke
- Außenbestuhlung bei schönem Wetter
- Sitzplätze: innen - 50, außen - 20



Tipp des Hauses: Hausgemachter Kirsch-Hafer-Kuchen

Stadtcafé Bad Rodach

Heldburger Straße 1, 96476 Bad Rodach

Tel. +49 (0) 9564 8058786

info@stadtcafe-bad-rodach.de

www.stadtcafe-bad-rodach.de

Öffnungszeiten: *

Di – Do, Sa & So: 09:00 –

18:00 Uhr

Mo & Fr: Ruhetag



* Saisonale Abweichungen der Öffnungszeiten sind möglich!

Wacholderschänke – Restaurant & Eventgastronomie



Hildburghausen



Der Charme der Gründerzeit

- ausschließlich hausgemachte Speisen
- frische & regionale Produkte
- Thüringer Kloßgerichte mit leckeren Braten am Sonntag
- schöner Biergarten mit großen beheizten Schirmen
- im Sommer: Leckere Spezialitäten aus dem eigenen Backhaus
- Cateringservice für externe Feiern, Tagungen und Firmenjubiläen
- thematisch gestaltete Räume mit lokalhistorischem Bezug
- „Wo Genuss Kult ist“
- geführt seit 2016 von Bettina und Peter Traut
- Sitzplätze: innen - 90, außen - 120



Tipp des Hauses: Hähnchenbrustfilet "Saltimbocca"

Wacholderschänke

Geschwister-Scholl-Straße 21,
98646 Hildburghausen
Tel.: +49 (0) 3685 709969
service@wacholder-schaenke.de
www.wacholder-schaenke.de

Öffnungszeiten: *

Mi – Sa: 17:00 – 23:00 Uhr
So: 11:00 – 14:00 Uhr
Mo & Di: Ruhetag



Helene – Das Burgrestaurant



Heldburg



Thüringisch-Fränkische Genüsse im Burgrestaurant Helene

- historisches Ambiente auf der Veste Heldburg
- kulinarische Spezialitäten
- Thüringisch-Fränkische Küche neu interpretiert
- Sonntags: Thüringer Klöße und Braten
- Kaffee und hausgebackene Kuchen
- Verwendung regionaler Produkte
- Panoramaterrasse mit Ausblick
- exklusive Buffets und Menüs für Gruppen und Events
- ideal für Hochzeiten und Familienfeiern bis 100 Gäste
- Sitzplätze: innen - 45, außen - 60



Tipp des Hauses: Thüringer Kloß- und Bratengerichte

Helene – Das Burgrestaurant

Burgstraße 1, 98663 Heldburg
Tel.: +49 (0) 36871 309944
service@restaurant-veste-heldburg.de
www.restaurant-veste-heldburg.de

Öffnungszeiten: *

Apr. – Okt. | Mi – So:
11:00 – 17:00 Uhr
Nov. – Mrz. | Sa – So:
11:00 – 16:00 Uhr



* Saisonale Abweichungen der Öffnungszeiten sind möglich!



Rennsteig

Deutschlands ältester und bekanntester Höhenwanderweg im Thüringer Wald lockt über das ganze Jahr hinweg viele interessierte Gäste an.

Nach einer abwechslungsreichen Wanderung am Rennsteig laden Sie unsere Gastgeber zu einer stärkenden Rast ein.

Das vielseitig gastronomische Angebot überlässt Ihnen die Qual der Wahl – freuen Sie sich auf original Thüringer Küche und leckere Spezialitäten aus der Region.



Genussgeschichte: Restaurant Bürger- stuben Lauscha

Seit der Eröffnung im Jahr 1996 haben sich die Bürgerstuben zu einem wichtigen Treffpunkt für Genießer der deftigen Thüringer Küche und regionaler Frische entwickelt.

Wer in Lauscha nicht nur die faszinierende Welt der Glaskunst erleben, sondern auch richtig herzhaft essen möchte, findet direkt an der traditionsreichen ELIAS Farbglashütte ein ganz besonderes Ziel: die Bürgerstuben.

In den Bürgerstuben wird noch so gekocht, wie man es von guten Landgasthäusern kennt: ohne Fertigprodukte, mit kräftigen Aromen und viel Liebe zum Handwerk. Auf der Speisekarte stehen vor allem Wildspezialitäten aus der eigenen Jagd – direkt aus dem umliegenden Thüringer Wald, frisch verarbeitet. Daneben finden sich klassische Gerichte der Thüringer Küche, von offenen Braten über Klöße bis hin zu Suppen, die das Herz erwärmen.

Die Philosophie des Hauses ist schlicht, aber kraftvoll: „Wir machen alles selbst!“ heißt es auf der Website – und das spürt man im Geschmack. Neben herzhaften Mahlzeiten lädt das Gasthaus nachmittags zu hausgemachtem Eis, Kuchen und Torten ein – ideal für eine gemütliche Verschnaufpause.

Ein großer Teil des Charmes der Bürgerstuben liegt in ihrer Lage: Sie befindet sich direkt neben der gläsernen Schaulproduktion der ELIAS Farbglashütte Lauscha. Damit ist sie der perfekte Ort für einen Besuch nach der Glashütte – erst staunen, wie Glas entsteht, dann den



Tag mit einem herzhaften Essen in gemütlichen Ambiente ausklingen lassen.

Ursprünglich bot das Restaurant Platz für 68 Gäste, doch das Konzept kam so gut an, dass schnell ein Erweiterungsbau gegenüber der Farbglashütte hinzugefügt wurde. Hier findet man das idyllische Café Eiszapfen, welches zu den Bürgerstuben gehört. Im Kaminzimmer des Restaurants findet sich außerdem Platz für Gruppen und Feierlichkeiten – ein echter Rückzugsort mit Thüringer Charakter.

Die Bürgerstuben stehen für bodenständige und authentische Thüringer Gastlichkeit: Hier verbinden sich regionales Jagdwild, ehrliche Küche und gläsernes Handwerk zu einem echten Erlebnis. Ein Besuch lohnt sich nicht nur für Wildliebhaber, sondern für alle, die eine gemütliche, warme Auszeit inmitten der Glasbläserstadt Lauscha suchen.

Genussinspiration:
Zarte Rehrückenmedaillons mit Backkartoffeln
und Waldpilzen in Sahnesoße

Hier geht's zum Rezept



Weitere Informationen zum Restaurant Bürgerstuben finden Sie auf Seite 52.

Restaurant „Bürgerstuben“

Lauscha



(Gast) Stätte der Begegnung

- Original Thüringer Küche
- Vielfalt an Wildspezialitäten aus der eigenen Jagd
- frische Produkte
- wechselndes Angebot an ofenfrischen Braten
- keine Verwendung von Fertigprodukten und Eimerware
- Thüringer Gastlichkeit
- wunderschöner Anbau mit viel Sicht auf die Glasbläserstadt
- im August 1996 eröffnet
- Sitzplätze: innen - 108, außen - 30



Tipp des Hauses: Wild aus heimischen Wäldern

Restaurant „Bürgerstuben“

Straße des Friedens 46, 98724 Lauscha
Tel. + 49 (0) 36702 22292

info@buergerstuben-lauscha.de

www.buergerstuben-lauscha.de

Öffnungszeiten: *

Mo – So: 11:00 – 17:00 Uhr



Hotel Schieferhof – GlasLUST

Neuhaus am Rennweg



Design, Geschmack & Thüringer Genuss – mal anders

- feine, kreative Küche mit regionaler Handschrift
- frisch, saisonal & mit Liebe zubereitet
- Produkte aus der Genussregion Thüringer Wald & dem Frankenland
- stilvolles Restaurant im außergewöhnlichen Design
- Bar & Lounge mit ausgewählten Spirituosen & Signature Drinks
- Veranstaltungsräume für Feiern, Tagungen & Events
- vegetarische & vegane Optionen auf der Karte
- Events und Menüabende rund um Glas, Porzellan & Kulinarik
- Feierlichkeiten auf Anfrage individuell planbar
- Sitzplätze: innen - 50, außen - 20



Tipp des Hauses: Rinderroulade, Rotkohl & Thüringer Klöße

Hotel Schieferhof - GlasLUST

Eisfelder Str. 26, 98724 Neuhaus/Rwg.
Tel. + 49 (0) 3679 72600

info@schieferhof.de

www.schieferhof.de

Öffnungszeiten: *

Mo – So: 17:30 – 23:00 Uhr



* Saisonale Abweichungen der Öffnungszeiten sind möglich!

Gasthof & Pension „Schwarzer Adler“



Masserberg



Thüringer Spezialitäten am Ursprungsort der Werraquelle

- regionale und überregionale Speisen aus frischen Zutaten
- Spezialitäten von der Rodeo-Ranch für Fleischliebhaber
- Thüringer Rostbrätel, Bratwurst etc.
- feine Leckerbissen wie Flammkuchen, Kaffee & Eisspezialitäten
- Sonntags & Feiertags: Mittagstisch mit wechselnden Gerichten
- schöner Biergarten zum Verweilen
- Catering-Service auf Anfrage
- Veranstaltungen und Feierlichkeiten auf Anfrage möglich
- mitten im UNESCO-Biosphärenreservat des Thüringer Waldes
- Sitzplätze: innen - 70, außen - 45



Tipp des Hauses: Rumpsteak von der Rodeo-Ranch®

Gasthof & Pension „Schwarzer Adler“

August-Bebel-Straße 4
98666 Masserberg OT Fehrenbach
Tel. +49 (0) 36870 50346
info@schwarzeradler-pension.de
www.schwarzeradler-pension.de

Öffnungszeiten: *

Mi – Fr: 15:30 – 21:30 Uhr
Sa & ges. Feiertage: 11:00 – 22:00 Uhr
So: 11:00-14:30 Uhr

Hotel Auerhahn am Rennsteig



Masserberg



Restaurant mit rustikalem Thüringer Charme

- familiengeführtes Hotel mit a la carte Restaurant
- Thüringer und Fränkische Landküche
- regionales Bier aus Apolda
- Verzicht auf Fertigprodukte und Zusatzstoffe
- erlesene Weine aus Thüringen und Franken
- fränkischer Küchenchef
- urige Festscheune für bis zu 250 Personen
- direkt am Höhenwanderweg Rennsteig
- Sitzplätze: innen - 74, außen - 32



Tipp des Hauses: Fränkisches Schäufele mit Thüringer Klößen

Hotel Auerhahn am Rennsteig

Neustädter Straße 1, 98666 Masserberg
Tel. + 49 (0) 36870 560
info@auerhahn-masserberg.de
www.auerhahn-masserberg.de

Öffnungszeiten: *

Mo – So sowie an Feiertagen:
ab 17:30 Uhr
Di: Ruhetag



* Saisonale Abweichungen der Öffnungszeiten sind möglich!

Restaurant Bergbaude

Eisfeld



Genuss trifft Tradition im Thüringer Wald

- Thüringer Spezialitäten & kulinarische Leckereien
- saisonale und regionale Küche
- Thüringer Weine & fränkische Biere
- Thüringer Gastlichkeit auf den Kammlagen des Thüringer Waldes
- Gastraum auf zwei Etagen in urigem & natürlichem Ambiente
- gemütliche Panoramaterrasse
- Ausrichtung von Feierlichkeiten und Jubiläen
- vielseitige saisonale Buffets und individuelle Menüs
- hauseigene Parkplätze, auch für Busse
- Sitzplätze: innen - 60, außen - 60



Tipp des Hauses: Leckere und saisonale Ayurveda Gerichte

Restaurant Bergbaude

Zum Burgberg 1
98673 Eisfeld OT Waffenrod
Tel. + 49 (0) 3686 6189017
kontakt@restaurantbergbaude.de
www.restaurantbergbaude.de

Öffnungszeiten: *

Winter | Mo – Do: 17:00 – 21:00 Uhr
Fr – So: 11:00 – 21:00 Uhr
Sommer | So – Do: 11:00 – 21:00 Uhr
Fr – Sa: 11:00 – 22:00 Uhr



* Saisonale Abweichungen der Öffnungszeiten sind möglich!

coburg.
rennsteig



Online-Gastroführer entdecken!

Unser Online-Gastroführer zeigt Ihnen die besten Orte, um Thüringische und Fränkische Köstlichkeiten zu probieren und echte Gastfreundschaft zu erleben.

Mit unserer praktischen Filterfunktion, z. B. nach Restaurants, Biergärten, Cafés, Bars oder Eisdielen, finden Sie schnell die passenden Empfehlungen für Ihr nächstes kulinarisches Abenteuer.

www.coburg-rennsteig.de/gastrofuehrer

Naturparkinformationszentrum und Rennsteig-Imbiss

Spechtsbrunn



Einkehr am Rennsteig: Genuss für Wanderer & Radfahrer

- leckere Speisen und Getränke laut Karte
- wechselnde Tagesgerichte
- Kaffee- und Kuchenangebot
- direkte Lage am Rennsteig
- Sitzplätze: innen - 25, außen - 25



Tipp des Hauses: Thüringer Bratwurst

Rennsteig-Imbiss

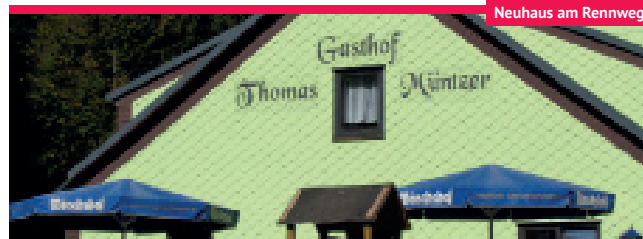
Am Rennsteig 1, 96515 Sonneberg
+49 (0) 36703 70812
niz_spechtsbrunn@hotmail.com
www.sonneberg-tourismus.de

Öffnungszeiten: *

Di – Fr: 10:00 – 16:00 Uhr,
Sa & So: 11:00 – 16:00 Uhr

Gasthof Thomas Müntzer

Neuhaus am Rennweg



Ein herzliches Willkommen im „Tal des Goldes“

- Gutbürgerliche Küche
- Thüringer Gerichten
- Sonnenterrasse mit Spielplatz
- Vier verschiedene Gasträume
- Sitzplätze: innen - 120, außen - 25



Tipp des Hauses: Holzfällersteak, Mexicansauce, French Fries

Gasthof Thomas Müntzer

Neumannsgrund 4, 98724 Neuhaus/Rwg.
Tel. + 49 (0) 36704 80366
gasthof_thomas_muentzer@web.de
www.rennsteig-wanderungen.de

Öffnungszeiten: *

Di – Fr: 17:00 – 22:00 Uhr
Sa: 11:00 – 22:00 Uhr
So: 11:00 – 20:00 Uhr
Mo: Ruhetag

Skihütte Arnika Stadl

Eisfeld-Friedrichshöhe



Urige Hütteneinkehr direkt am Rennsteig an der Langlaufloipe

- zünftige Hüttenmahlzeiten mit regionalen Spezialitäten
- freitags hausgemachte Pizza
- bei Winter- und Skibedingungen
- Après Ski Party Termine auf Facebook (facebook.com/pensionarnika)
- Sitzplätze: innen - 30, außen - 20



Tipp des Hauses: Kesselgulasch

Skihütte Arnika Stadl

Rennsteigstraße 4, 98673 Eisfeld
Tel. + 49 (0) 36704 80621
kontakt@ferienhaus-arnika.de
www.ferienhaus-arnika.de

Öffnungszeiten: *

02.01. bis 04.01.2026: 11:00-18:00 Uhr
Januar bis März:
Fr: 16:00-20:00 Uhr
Sa & So: 11:00-18:00 Uhr



* Saisonale Abweichungen der Öffnungszeiten sind möglich!



Sonneberg und Umgebung

Anfang des 20. Jahrhunderts galt Sonneberg als Weltspielwarenstadt und ist historisch betrachtet von jeher ein Handels- und Industriezentrum.

Rund um die Stadt laden zahlreiche Wander- und Radwege zu einer geruhsamen Zeit in der Natur ein. Nach der Tour bieten gemütliche Gaststätten und Restaurants die perfekten Einkehrmöglichkeiten, um wieder zu Kräften zu kommen.

Verpassen Sie auch nicht die Gelegenheit, sich Sonntagnachmittag mit original Thüringer Klößen und Braten bekochen zu lassen.



Genussgeschichte: Hotel & Café „Zum Grünen Baum“

Seit über 150 Jahren ist die Gaststätte „Zum Grünen Baum“ ein fester Bestandteil der regionalen Wirtshauskultur – und bis heute in Familienhand.

Bereits seit 1868 wird hier Gastfreundschaft großgeschrieben, seit 1991 führt Gabriele Schindhelm das traditionsreiche Haus mit viel Herz und einer klaren Vision: Genuss und Verantwortung gehören zusammen.

In der Gaststätte „Zum Grünen Baum“ steht der bewusste Umgang mit Mensch, Tier und Natur im Mittelpunkt – ganz nach dem Motto „so lecker, so grün, so vegan“. Die Gastgeberin möchte zeigen, dass nachhaltiges, tierleidfreies Essen nicht Verzicht bedeutet, sondern Lebensfreude, Leichtigkeit und Geschmack vereint. Mit kreativen pflanzlichen Gerichten und liebevoll zubereiteten Speisen lädt das Lokal dazu ein, neue kulinarische Wege zu entdecken – im Einklang mit der Umwelt und dem eigenen Wohlbefinden.

Die Philosophie des Hauses ist geprägt von Mitgefühl, Verantwortung und der Überzeugung, dass jede Mahlzeit ein Beitrag zu einer achtsameren Gesellschaft sein kann. Dabei spürt man in jedem Detail die Leidenschaft für gutes Essen, das sowohl Körper als auch Seele guttut.

Immer wieder lädt der Grüne Baum seine Gäste zu besonderen Anlässen ein. So werden zum Beispiel hin und wieder Buchlesungen angeboten, aber auch besondere Feiertagessen und vegane Buffets locken Besucher aus Nah und



Fern und runden das vielfältige Angebot ab.

Auch die Lage des Grünen Baums macht ihn zu einem besonderen Ziel: Nur einen Steinwurf entfernt von der historischen ehemaligen innerdeutschen Grenze und umgeben von reizvollen Ausflugszielen wie der Spielzeugstadt Sonneberg, der Glasbläserstadt Lauscha sowie den fränkischen Burgenstädten Coburg und Kronach bietet das Café den idealen Ort für eine genussvolle Pause inmitten bewegter Geschichte und schöner Natur. So sind auch Wanderer und Radfahrer eingeladen, sich im Grünen Baum zu stärken und eine Auszeit zu genießen.

Doch nicht nur der Genuss steht hier im Fokus. Auch Übernachtungsgäste kommen im dazugehörigen Hotel voll auf ihre Kosten und können einen rundum entspannenden Aufenthalt erwarten. Wer im Grünen Baum einkehrt, erlebt eine besondere Verbindung aus gelebter Tradition, moderner Wertehehaltung und ehrlichem Genuss – ein Stück gelebte Gastlichkeit, die Herz und Bewusstsein gleichermaßen berührt.

Genussinspiration: Linsenbraten

Hier geht's zum Rezept

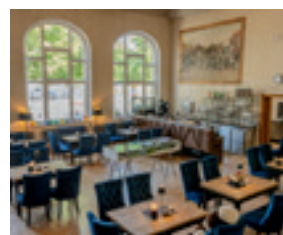


Weitere Informationen zum Grünen Baum finden Sie auf Seite 69.



Erlebnisrestaurant SpiellUST

Sonneberg



Frische Küche mit regionalen Spezialitäten

- über 10 liebevoll zubereitete Frühstücks-Angebote
- vielfältige Auswahl an süßen und herzhaften Speisen
- regionale Spezialitäten als wechselnde Tagesgerichte
- Themen-Räumen zur Geschichte der Weltspielzeugstadt Sonneberg
- Veranstaltungen und Feierlichkeiten nach individuellen Vorstellungen
- Feiern auch außerhalb der regulären Öffnungszeiten möglich
- direkt im Sonneberger Hauptbahnhof im Herzen der Stadt
- Spiele für Groß und Klein in jedem Tisch
- Stempelkarte: 11. Frühstück oder Mittagessen gratis!
- Sitzplätze: innen - 75 (in 3 Räumen)



Tipp des Hauses: Sonneberger Bratwurstpfännle

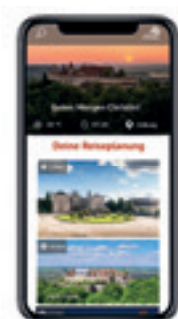
Erlebnisrestaurant SpiellUST

Bahnhofplatz 3, 96515 Sonneberg
Tel. + 49 (0) 3675 4257949

kontakt@spielust-sonneberg.de
www.spielust-sonneberg.de

Öffnungszeiten: *

Di – Sa: 08:30 – 14:30 Uhr



**Nicht verpassen:
Die Urlaubsregion
Coburg.Rennsteig im
praktischen App-Format!**

Touren, Ausflugsziele, Einkehrmöglichkeiten, Veranstaltungen und vieles mehr direkt auf Ihrem Smartphone!



willkommen.coburg-rennsteig.de



* Saisonale Abweichungen der Öffnungszeiten sind möglich!

Hotel-Gasthof Hüttensteinach



Sonneberg



Modernes Ambiente trifft auf wohnliches Design

- Haus mit langer Tradition am Tor zum Thüringer Wald
- gute deutsche Küche
- Thüringer Spezialitäten, wie zu Omas Zeiten
- ofenfrische Braten an Sonn- und Feiertagen
- traditionell selbstgemachte Thüringer Klöße
- Mönchshof Bierspezialitäten
- Biergarten im Sommer
- 3 Räume mit einem kleinen und großen Wintergarten
- Feierlichkeiten aller Art, sowie Tagungen und Seminare
- Sitzplätze: innen - 150, außen - 50



Tipp des Hauses: Eisbein Kraut / So: Braten und Klöße

Hotel Hüttensteinach

Steinacher Straße 118, 96515 Sonneberg
Tel. + 49 (0) 3675 40800

info@hotel-huettensteinach.de
www.hotel-huettensteinach.de

Öffnungszeiten: *

Mi – Do, So: 11:00 – 21:00 Uhr
Fr & Sa: 11:00 – 24:00 Uhr
Mo & Di: Ruhetag

Restaurant Lutherhaus Sonneberg



Sonneberg



Genießen in traditionell-authentischem Ambiente

- großer Biergarten
- hausgemachte Torten und Kuchen am Nachmittag
- abwechslungsreiche Küche
- Vorbestellung erwünscht
- alle Speisen auch zum Mitnehmen
- Feierlichkeiten aller Art
- andere Öffnungszeiten nach Absprache möglich (ab 15 Personen)
- kleine Hunde erlaubt
- Sitzplätze: innen - 60, außen - 80



Tipp des Hauses: Lutherbier

Restaurant Lutherhaus

Lutherhausweg 19, 96515 Sonneberg
Tel. + 49 (0) 3675 4273404

lutherhaus19@t-online.de
www.restaurant-lutherhaussonneberg.de

Öffnungszeiten: *

Mo, Di: 17:00 – 22:00 Uhr
Fr, Sa: 11:00 – 22:00 Uhr
So: 11:00 – 16:00 Uhr
Mi & Do: Ruhetag



* Saisonale Abweichungen der Öffnungszeiten sind möglich!

Spielzeug-Snackbar im SonneBad Sonneberg



Sonneberg

Wo Geschmack auf Spiel und Spaß trifft!

- direkt in der Freizeiteinrichtung SonneBad Sonneberg
- Vielfalt an Spielmöglichkeiten für Klein und Groß
- Auswahl an herzhaften Speisen, Salaten, Süßem und Getränken
- Sitzplätze: innen - 50



Tipp des Hauses: Leckerer SonneBad Burger mit Pommes

Bistro im SonneBad

Wiesenstraße 18, 96515 Sonneberg
Tel. + 49 (0) 3675 4066660
info@sonnebad-sonneberg.de
www.sonnebad-sonneberg.de

Öffnungszeiten: *

Mo – So: 10:00 – 19:30 Uhr

Hotel und Café “Zum grünen Baum”



Sonneberg

Heimatküche ohne tierische Produkte

- bequeme Lage an der Straße – ideal für Anreise & Zwischenstopp
- Natur direkt vor der Tür – perfekt für Spaziergänge oder Touren
- Fahrrad-Abstellmöglichkeit für aktive Gäste
- Biergarten für entspannte Stunden unter freiem Himmel
- Sitzplätze: innen - 40, außen - 30



Tipp des Hauses: Vegane Sonntagsbraten mit Thür. Klößen

Hotel und Café “Zum grünen Baum”

Neustädter Straße 195, 96515 Sonneberg
+49 (0) 3675 802949
info@gruener-baum-sonneberg.de
www.gruener-baum-sonneberg.de

Öffnungszeiten: *

Fr: 16:00 – 21:30 Uhr
Sa: 14:00 – 21:30 Uhr
So: 11:00 – 16:30 Uhr

Stadtcafe Sonneberg



Sonneberg

Stadtcafe Sonneberg DEIN TREFFPUNKT IM HERZEN DER STADT

- eigene Eisproduktion
- Sonnenterrasse
- kalte & warme Speisen
- traditionell & regional
- Sitzplätze: innen - 65, außen - 120



Tipp des Hauses: Softeis

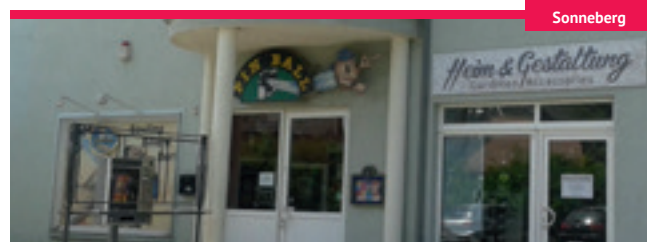
Stadtcafe Sonneberg

Ernststr. 1, 96515 Sonneberg
Tel. + 49 (0) 3675 429854
stadtcafe-sonneberg@gmx.de

Öffnungszeiten: *

Mo – Sa: 10:00 – 18:00 Uhr
So & Feiertage: 13:00 – 18:00 Uhr

Bowlingcenter Sonneberg



Sonneberg

Spaß und Genuss im Bowlingcenter Sonneberg

- regionale & internationale Speisen
- Bowlingbahn, Billard, Dart
- Durchführung von Kindergeburtstagen
- Parkplätze am Haus
- Sitzplätze: innen - 100, außen - 20



Tipp des Hauses: Burger

Bowlingcenter Sonneberg

Köppelsdorfer Str. 230, 96515 Sonneberg
Tel. + 49 (0) 3675 420777
pinball-sonneberg@gmx.de

Öffnungszeiten: *

Do: 17:00 – 22:00 Uhr
Fr: 17:00 – 0:00 Uhr
Sa: 14:00 – 0:00 Uhr
So: 14:00 – 22:00 Uhr

* Saisonale Abweichungen der Öffnungszeiten sind möglich!



Tourist-Informationen

Detaillierte Informationen und Tipps erhalten Sie in unseren Tourist-Informationen.

Coburg und Umgebung

Tourist-Information Coburg

Herrngasse 4, 96450 Coburg
Telefon: + 49 (0) 9561 898000
marketing@coburg.de
www.coburgmarketing.de

Tourist-Information Neustadt bei Coburg

Bahnhofstraße 22, 96465 Neustadt b. Coburg
Telefon: + 49 (0) 9568 81139
tourist@neustadt-bei-coburg.de
www.neustadt-bei-coburg.de

Bad Rodach und Umgebung

Gästeinformation Bad Rodach

Schlossplatz 5, 96476 Bad Rodach
Telefon: + 49 (0) 9564 1550
touristinfo@bad-rodach.de
www.tourismus-bad-rodach.de

Touristinformation Stadt Heldburg

Hauptstraße 4, 98663 Heldburg
Telefon: + 49 (0) 36871 20159
info@stadt-heldburg.de
www.stadt-heldburg.de

Gästeinformation Straufhain

Obere Marktstraße 3, 98646 Straufhain
Telefon: + 49 (0) 36875 657921
gaesteinfo@gemeinde-straufhain.de
www.gemeinde-straufhain.de

Rennsteig

Tourist-Information Lauscha

Straße des Friedens 46, 98724 Lauscha
Telefon: + 49 (0) 36702 22944
touristinfo@lauscha.de
www.lauscha.de

Reise- & Freizeit-Information Neuhaus/Rwg.

Bahnhofstr. 10, 98724 Neuhaus am Rennweg
Telefon: + 49 (0) 3679 7890438
info@rennsteig.reise
www.rennsteigregion-neuhaus.de

Tourist-Information Masserberg

Hauptstraße 37, 98666 Masserberg
Telefon: + 49 (0) 36870 57015
info@masserberg.de
www.masserberg.de

Sonneberg und Umgebung

Tourist-Information Sonneberg

Bahnhofplatz 3, 96515 Sonneberg
Telefon: + 49 (0) 3675 702711
tourismus@stadt-son.de
www.sonneberg-tourismus.de

Tourist-Information der Stadt Seßlach

Luitpoldstraße 3, 96145 Seßlach
Telefon: + 49 (0) 9569 1885566
info@sesslach.de
www.sesslach.de

Initiative Rodachtal Ummerstadt

Marktstraße 33, 98663 Ummerstadt
Telefon: + 49 (0) 36871 30317
post@initiative-rodachtal.de
www.initiative-rodachtal.de

Tourist-Information Hildburghausen

Markt 25, 98646 Hildburghausen
Telefon: + 49 (0) 3685 774184
tourist-info@hildburghausen.de
www.hildburghausen.de

Tourist-Information Steinach

Dr.-Max-Volk-Straße 21, 96523 Steinach
Telefon: + 49 (0) 36762 34813
tourismus.info@steinach-thueringen.de
www.steinach-thueringen.de

Naturparkinformationszentrum Spechtsbrunn

Am Rennsteig 1, 96515 Sonneberg
Telefon: + 49 (0) 36703 70812
tourismus@stadt-son.de
www.sonneberg-tourismus.de

Tourist-Information Eisfeld

Marktplatz 2, 98673 Eisfeld
Telefon: + 49 (0) 3686 300308
touristinfo@stadt-eisfeld.de
www.blessberg-region.de

Impressum

Fotografie ©: Antonioguilleum | stock.adobe.com, Braugasthof Grosch, Casyl | stock.adobe.com, Coburg Stadt und Land aktiv GmbH, Dagmar Morath Fotografie | Thüringer Tourismus GmbH, Danny Rothe, Falk Hummel, Frankentourismus | Andreas Hub (S. 36/37), Gerätemuseum des Coburger Landes Ahorn, Gregor Lengler | Thüringer Tourismus GmbH, Günther Luthardt, Hannes Niederkofler, Henning Rosenbusch, Henry Czauderna | stock.adobe.com, hodabogdan | stock.adobe.com, Jag_cz | stock.adobe.com, Instagram: Magictiron, Jan Hofmann, Kirmesgesellschaft Reurieth | Eva D. Henneberger, Peter Eichler | Thüringer Tourismusverband Jena-Saale-Holzland e.V., pixelot | stock.adobe.com, Rainer Brabec | rainerbrabec.de, Sebastian Buff, Steffi Rebhan, Udo Bernhart | Thüringer Tourismus GmbH, Bikearena Sonneberg, #561804735 | stock.adobe.com, Kaif - 207586068 | stock.adobe.com, Fotohansel - 302933747 | stock.adobe.com, Blankstock - 283554412 | stock.adobe.com, Ulrike Werner, Annett Schmitt, Andreas Brückner, Thomas Rose, Peter Traut, Kurhotel Maximilians, Melanie Peter-Memm, SpielLUST Erlebnisrestaurant Sonneberg, Dorit Makany, Tourismusregion Coburg.Rennsteig e.V. sowie dessen Partner.

Herausgeber: Tourismusregion Coburg.Rennsteig e.V.

Lauterer Straße 60, 96450 Coburg
Vereinsregister Coburg VR 200 384
Geschäftsführer: Dr. Jörg Steinhardt
Vorsitzender: Landrat Sebastian Straubel

Alle Angaben trotz sorgfältiger Prüfung ohne Gewähr.
Für Änderungen, Irrtümer, Satz- und Druckfehler wird keine Haftung übernommen.
1. Auflage: 12.000 Stück. Gültig im Jahr 2026.



Tourismusregion Coburg.Rennsteig e. V.
Lauterer Straße 60
96450 Coburg
Telefon +49 (0) 9561 7334700
info@coburg-rennsteig.de
www.coburg-rennsteig.de