

GASTROFÜHRER

Coburg.Rennsteig

2025



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 Braugasthof Grosch	16
Genussinspiration Goldene Rose	18
Übersicht Gastronomie	20
Bad Rodach & Umgebung	38
Genussgeschichte Burgrestaurant Helene	40
Genussinspiration Kurhotel Bad Rodach	42
Übersicht Gastronomie	44
Rennsteigregion	54
Genussgeschichte Restaurant Bergbaude	56
Genussinspiration Hotel Auerhahn am Rennsteig	58
Übersicht Gastronomie	60
Sonneberg & Umgebung	66
Genussgeschichte SpielLUST Erlebnisrestaurant	68
Genussinspiration Restaurant Lutherhaus	70
Übersicht Gastronomie	72
Impressum	78
Tourist-Informationen	79



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:
04. - 07. September 2025
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 „Bratwurstäquator“ 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 Cafétterasse – 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: Braugasthof Grosch in Rödental

Im Gespräch mit Inhaberin Kerstin Pilarzyk und Braumeisterin Silvana Goller tauchen wir ein in die Welt des traditionsreichen Braugasthof Grosch und erfahren mehr über die Leidenschaft zur Gastronomie und die Kunst des Bierbrauens.

Der Grosch hat eine beeindruckende Geschichte, die bis ins 15. Jahrhundert zurückreicht. Sogar Martin Luther soll einst hier eingekehrt sein, bevor er sich auf der Veste Coburg niederließ.

Viele Gerichte auf der Speisekarte im Grosch gehen auf die Rezepte von Oma Lina zurück, der Urgroßmutter von Kerstin Pilarzyk. „Lina war die Seele des Hauses,“ erzählt Pilarzyk. „Mit ihrem Herz für die Gäste hat sie den Grosch geprägt, und alle sind immer gerne zu ihr gekommen.“ Anstelle des oft üblichen „nach Großmutterart“ heißt es daher auf der Speisekarte des Grosch ganz bewusst „nach Oma Linas Art“ – eine persönliche Hommage an die Tradition und Herzlichkeit, die Lina dem Haus mitgegeben hat.

Seit 1425 steht der Braugasthof für Gastlichkeit und begleitet seine Gäste durch verschiedene Lebensphasen – von Hochzeiten und Taufen bis zu Geburtstags- und Firmenfeiern. „Unser Ziel ist es, einen Ort zu bieten, an dem die Gäste abschalten können und der Alltag außen vor bleibt“, erklärt die Inhaberin. „Hier sollen sich die Menschen wohlfühlen, gutes Essen und Getränke genießen und einfach für einen Moment zur Ruhe kommen.“



Die Küche des Gasthofs vereint traditionelle fränkische Gerichte mit modernen Akzenten. „Man muss seine Wurzeln pflegen und gleichzeitig offen für Neues bleiben“, erklärt Frau Pilarzyk.

Neben Klassikern wie Pfefferhexen und Bierleber finden sich auf der Speisekarte auch zahlreiche vegetarische und vegane Gerichte. „Wir haben unser Angebot für Vegetarier und Veganer schon vor Jahren massiv erweitert, denn die Auswahl für diese Zielgruppe ist leider oft begrenzt.“ Besonders stolz ist sie auf den Küchenchef, der seit 15 Jahren im Team ist und vom Auszubildenden zum Küchenchef aufstieg: „Seine Neugier und sein Engagement haben uns kulinarisch sehr bereichert.“

Auch Braumeisterin Silvana Goller wusste schon immer, dass Sie einen handwerklichen Beruf ausüben wollte. „Ein Bürojob kam nie infrage“, erzählt sie schmunzelnd. „Entweder Braumeisterin oder Schlotfegerin, das war klar.“ Seit 2018 ist sie nun im Braugasthof tätig und braut dort das „flüssige Gold“.

Ihr Ziel: Biere mit Charakter zu kreieren, die zur jeweiligen Gelegenheit passen. „Ein Bier für den Feierabend ist oft leichter und erfrischender, während ein Hochzeitsbier intensiver und raffinierter sein darf“, erklärt sie. Mit dem alkoholfreien „Fuhrmannstrunk“ gewann der Braugasthof 2019 den renommierten European Beer Star – ein Zeichen für die hohe Qualität und Kreativität des Brauhauses.

2025 steht ein besonderes Highlight an: Der Braugasthof Grosch feiert sein 600-jähriges Jubiläum. „Wir haben übers Jahr verteilt viele Aktionen geplant, um diesen besonderen Anlass gebührend zu feiern“, verrät die Inhaberin. „Unsere Gäste dürfen sich auf beste Unterhaltung, exzellente Küche und natürlich auf unsere Biere freuen.“

Weitere Informationen zum Braugasthof Grosch finden Sie auf Seite 33.

Genussinspiration: Tafelspitz mit Meerrettich- soße und Coburger Klößen



Rezept für 4 Personen – Ein Genuss für alle Sinne



Zubereitung: ca. 60 Minuten
Kochzeit: ca. 2 Stunden 30 Minuten

Für den Tafelspitz:

1,5 kg	Tafelspitz (Rindfleisch)
je 100 g	Karotten, Zwiebel, Sellerieknolle und Lauch
2	Lorbeerblätter
6-8	Pfefferkörner
1 EL	Salz
1 Bund	Petersilie

Für die Meerrettichsoße:

2 EL	Butterschmalz
2 EL	Mehl
100 g	Toastbrotwürfel ohne Rinde
500 ml	Rinderbrühe (vom Tafelspitz)
200 ml	Sahne
3-4 EL	frisch geriebener Meerrettich
Salz, Pfeffer, Zucker	

Für die Coburger Rutscher (Kartoffelklöße):

1 kg	mehlige Kartoffeln
1 Briefchen	Fruchtklar
Salz	

Tafelspitz

Tafelspitz abspülen, in einen großen Topf geben und mit ca. 2 Litern Wasser bedecken. Zum Kochen bringen und Schaum abschöpfen. Grob zerkleinerte Karotten, Zwiebel, Sellerie, Lauch sowie Lorbeerblätter, Pfefferkörner und Salz hinzufügen. Auf kleiner Flamme 2–2,5 Stunden köcheln lassen, bis das Fleisch zart ist. Den Tafelspitz aus der Brühe nehmen, warm halten und die Brühe durch ein Sieb gießen – sie wird für die Meerrettichsoße verwendet.

Meerrettichsoße

Butter schmelzen, Mehl einrühren und hell anbraten. Langsam die Rinderbrühe sowie Toastbrot hinzufügen und anschließend Sahne einrühren. Die Soße 10 Minuten köcheln lassen, fein pürieren, Meerrettich unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Je nach Geschmack mehr Meerrettich hinzufügen.

Coburger Rutscher

Kartoffeln schälen. Die Hälfte würfeln, in Salzwasser weich kochen, abgießen und das Kochwasser aufbewahren. Gekochte Kartoffeln durch eine Presse drücken und mit dem Kochwasser zu einem sämigen Brei verarbeiten. Die restlichen Kartoffeln roh reiben, mit Fruchtklar vermischen und in ein Tuch oder Kartoffelsäckchen geben. Den Saft mit einer Presse oder einem Entsafter auspressen, das Wasser auffangen und die Stärke nach dem Absetzen zurückbehalten. Den ausgepressten Kloßteig mit Salz und der abgesetzten Stärke vermengen. Den rohen Kloßteig nach und nach mit heißem Kartoffelbrei überbrühen, dabei ständig rühren, bis eine glatte Masse entsteht. Mit angefeuchteten Händen Klöße formen und in siedendes Salzwasser legen. Bei schwacher Hitze etwa 15 Minuten ziehen lassen, bis die Klöße an die Oberfläche steigen.

Serviervorschlag: Tafelspitz in Scheiben schneiden, mit Meerrettichsoße und Coburger Rutschern servieren. Mit Petersilie garniert genießen!



Das Rezept wurde freundlich zur Verfügung gestellt von Thomas Rose - Landgasthof Goldene Rose in Grub am Forst.

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

Il Baretto

Coburg



Erleben Sie einen Kurzurlaub in Italien

- Frische Pasta, Antipasti, Fisch- und Fleischgerichte | keine Pizza!
- Italienisches Bier und italienischer Wein
- Italienische Küche nach Sardinien & Apulien Art
- Nebenzimmer für private Feiern (16 Sitzplätze) buchbar
- Sitzplätze: innen - 28, außen - 24



Tipp des Hauses: Frische Pasta Variationen

Il Baretto
Steintor 4, 96450 Coburg
Tel. + 49 (0) 9561 3292162
barettocoburg@t-online.de

Öffnungszeiten: *
Mo, Di, Do, Fr, Sa: 18:00 – 22:00 Uhr
Ruhetag: Mi, So & Feiertage

* Saisonale Abweichungen der Öffnungszeiten sind möglich!

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





Bayerisch-fränkische Küche inmitten von Coburg

- Original bayerischer und fränkischer Genuss
- Alternativ auch leichte Gerichte aus regionaler Küche
- Hausgemachte Schmankerl
- wechselnde Mittagspezialitäten
- 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



* Saisonale Abweichungen der Öffnungszeiten sind möglich!



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



Restaurant 1627

Coburg



Restaurant & Bar im Herzen von Coburg

- Sorgsam ausgewählte und frisch zubereitete Speisen
- Je nach Jahreszeit Zutaten aus dem eigenen Garten
- Getränke aus kleinen Manufakturen
- Offene Küche
- Sitzplätze: innen - 40, außen - 25



Tipp des Hauses: Fein marinierte/ schonend gegarte Spareribs

Restaurant 1627

Steingasse 14, 96450 Coburg
Tel. + 49 (0) 9561 7944446
info@restaurant1627.de
www.restaurant1627.de

Öffnungszeiten: *

Mi – Sa: 17:00 – 24:00 Uhr
So – Di: geschlossen

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!

Gasthaus Goldenes Kreuz

Coburg



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)
- Im Advent und ab 25 Personen nach Absprache auch Sonntagmittag
- Sitzplätze: innen - 150, außen - 75



Tipp des Hauses: Bouillabaisse

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



Café 10

Coburg



Café 10 - Mehr als nur Kaffee

- Großstadt-Feeling
- Lange Öffnungszeiten
- Kinderspielecke
- Handgepflückter Dinzler-Kaffee
- Sitzplätze: innen - 32, außen - 16



Tipp des Hauses: Waffel

Café 10

Steinweg 10, 96450 Coburg
Tel. + 49 (0) 9561 7997123
info@cafe10.de

Öffnungszeiten: *

Montag: 10:00 - 18:00 Uhr
Di-So: 10:00-22:00 Uhr
Kein Ruhetag!

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!

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@cafeschubart.de
www.cafeschubart.de

Öffnungszeiten: *

Mo – Fr: 07:30 – 17:00 Uhr
Sa: 08:00 – 17:00 Uhr
So: 10:00 – 17:00 Uhr





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 Coburger goldene 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

Bahnhofplatz 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

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: *

Mi – Sa: 11:30 – 22:00 Uhr

So & Feiertag: 11:30 – 17:00 Uhr

Mo & Di: Ruhetag



* Saisonale Abweichungen der Öffnungszeiten sind möglich!

Braugasthof „Der Grosch“

Rödental



600 Jahre Gastlichkeit – seit 1425

- Einzigartige Handwerklich gebraute Biere aus eigener Brauerei
- Brauereiführungen ab 6 Personen auf Anfrage
- Fränkische Gerichte – Vielfalt und Genuss pur
- 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 14:30 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 – 15:00 Uhr





“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(hr), Spanische Nacht
- Mühlengarten zum Verweilen im Sommer
- Mühlenshop mit hausgemachten Marmeladen, Sirups, Pesto u.v.m.
- Sitzplätze: innen - 60, außen - 60



Tipp des Hauses: Rosa gebratenes Rinderfiletsteak

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!



REGIONALITÄT – HEIMAT – BIERGENUSS

- Uriges Wirtshaus und Erlebnisbiertgarten
- 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



Gasthaus Reinwand



Seßlach

Mit Herz und Tradition: Unser Familienbetrieb

- Urtümlich fränkische Küche
- Vielfältiges Angebot für Jung & Alt
- Bier aus dem kommunalen Brauhaus
- Im Herzen von Seßlach
- Sitzplätze: innen - 76, außen - 100



Tipp des Hauses: Schnitzel „Wiener Art“

Gasthaus Reinwand

Maximiliansplatz 99, 96145 Seßlach

Tel. +49 (0) 9569 304

gastwirtschaft@landherberge-sesslach.de

www.gasthof-reinwand.de

Öffnungszeiten: *

Mo, Do & FR:

10:00 – 14:30 Uhr & 16:30-22:00 Uhr

Sa: 10:00-22:00 Uhr

So: 10:00-21:30 Uhr

Landgasthof ROTER OCHSE Seßlach



Seßlach

Familienbetrieb mit Leib und Seele

- Ältester Gasthof der Stadt
- Sympathische, gastfreundliche Atmosphäre
- Bodenständige, fränkische Küche
- Untergärriges Seßlacher Hausbräu aus dem Kommunbrauhaus
- Sitzplätze: innen - 80, außen - 160



Tipp des Hauses: Fränkisches Schäufele

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, Mi, 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, 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: *

Do–So: ab 17:30 Uhr

* Saisonale Abweichungen der Öffnungszeiten sind möglich!

Haarther Keller | Gasthof und Pension



Untersiemau

Mitten in der Natur, unweit von Coburg

- Gut bürgerliche fränkische Küche
- Idyllischer Biergarten
- Feiern aller Art
- Kinderspielplatz und Spielecke für kleine Gäste
- Sitzplätze: innen - 130, außen - 150



Tipp des Hauses: Sonn- und Feiertags verschiedene Braten

Haarther Keller

Kellerweg 22, 96253 Untersiemau OT Haarth

Tel. + 49 (0) 9565 6151450

info@haarther-keller.com

www.haarther-keller.com

Öffnungszeiten: *

Mi – Sa: 16:00 – 22:00 Uhr

Sonn- und Feiertage.:
11:00 – 20:00 Uhr

Mo & Di: Ruhetag



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 Therme 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: Helene | Das Burgrestaurant in Heldburg

Bettina und Peter Traut gewähren uns spannende Einblicke in das Konzept und die Atmosphäre des Burgrestaurants Helene.

Eine Location mit ganz besonderem Ambiente – so könnte man das Burgrestaurant Helene treffend beschreiben. Versteckt in den stattlichen Mauern der Veste Heldburg, die als „Fränkische Leuchte“ bekannt ist, vereint es Geschichte, Genuss und eine einmalige Kulisse.

Im Jahr 2023 wagten Bettina und Peter Traut, ein erfahrenes Gastgeberpaar, einen neuen Schritt: Nach ihrem Erfolg mit der „Wacholder-schänke“ in Hildburghausen, die sie seit 2014 als Eventgastronomie und Restaurant mit historischem Flair führen, eröffneten sie das Burgrestaurant Helene. „Das Burgrestaurant bietet uns die Möglichkeit, unser gastronomisches Angebot zu erweitern – als Ausflugsgaststätte, Hochzeitslocation und für Firmenevents oder Feiern im Märchenschloss“, erzählt Peter Traut begeistert.

Der Name des Restaurants geht zurück auf Helene Freifrau zu Heldburg, die im letzten Jahrhundert den Charakter und das Ansehen der Burg und des Herzogtums Sachsen-Meiningen maßgeblich geprägt hat. „Mit diesem Namen wollen wir ihre Bedeutung für die Veste und die Region ehren“, erklärt Bettina Traut.

Auf der Speisekarte finden sich Snacks, kleine Gerichte, Kaffeespezialitäten, hausgemachter Kuchen, Eis und kühle Getränke – perfekt für einen Ausflug in das historische Ambiente der Veste Heldburg. Aber auch die regionale Küche wird großgeschrieben. „Jeden Sonntag gibt es Thüringer Klöße und Bratengerichte“, erzählt



Peter Traut stolz. Für Gruppen und Veranstaltungen stellt das Team exklusive Buffets oder individuell gestaltete Menüs zusammen, die keine Wünsche offenlassen.

Das Burgrestaurant Helene ist nicht nur ein Ausflugslokal, sondern vor allem ein Ort für unvergessliche Feste. Besonders für Hochzeiten bietet es ein Ambiente, das man nur als märchenhaft beschreiben kann. „Die Liebe ist das Schönste, was es auf Erden gibt“, sagt Bettina Traut lächelnd. „Und die Veste Heldburg ist ein Märchenschloss, das den perfekten Rahmen für Feiern bietet.“

Das erfahrene Team unterstützt Brautpaare bei der Planung ihres besonderen Tages. Von der ersten Idee bis zur Umsetzung der individuellen Wünsche sorgt es dafür, dass jede Hochzeit so einzigartig wird wie die Liebe selbst. „Am schönsten Tag im Leben soll schließlich nichts schiefgehen“, ergänzt Peter Traut.

Das Burgrestaurant Helene vereint historische Atmosphäre, herzliche Gastfreundschaft und kulinarischen Genuss zu einem einzigartigen Erlebnis. Ob für eine Hochzeit, ein Firmenfest oder einen entspannten Ausflug – hier wird jeder Besuch zu einem unvergesslichen Moment.



Weitere Informationen zum Burgrestaurant HELENE finden Sie auf Seite 53.

Genussinspiration: Kräuter-Risotto mit fränkischem Weißwein und Pilzen



Rezept für 4 Personen – Ein Gericht für das ganze Jahr

Risotto ist ein vielseitiges Gericht, das sich ideal für jede Jahreszeit eignet und je nach Saison leicht variiert werden kann. Während die erdigen Aromen von frischen Pilzen im Herbst und Winter wunderbar harmonieren, können Sie im Frühling und Sommer auch frischen Spargel oder andere saisonale Gemüse verwenden.



Zubereitung: ca. 35 Minuten

Kochzeit: ca. 20 Minuten

300 g	Risottoreis (z. B. Arborio)
250 g	frische Champignons oder gemischte Pilze (z. B. Steinpilze, Pfifferlinge)
1	kleine Zwiebel, fein gewürfelt
2	Knoblauchzehen, gehackt
1 EL	Butter
2 EL	Olivenöl
100 ml	trockener fränkischer Weißwein
800 ml	Gemüsebrühe, warmgehalten
50 g	frisch geriebener Parmesan

Frische Kräuter:

2 Zweige	Thymian
1 Zweig	Rosmarin
2 EL	gehackte Petersilie
Salz und Pfeffer	nach Geschmack

Pilze anbraten

Die Pilze säubern und in Scheiben schneiden. In einer großen Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen und die Pilze darin goldbraun anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Pilze beiseitestellen.

Basis für das Risotto

In einem großen Topf 1 EL Olivenöl und die Butter erhitzen. Die Zwiebel und den Knoblauch darin bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen.

Reis hinzufügen

Den Risottoreis in den Topf geben und unter Rühren etwa 2 Minuten mit den Zwiebeln und dem Knoblauch anschwitzen, bis der Reis leicht glasig wird. Optional mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen, bis die Flüssigkeit fast verdampft ist.

Brühe schrittweise einrühren

Nach und nach die warme Gemüsebrühe in kleinen Mengen (eine Kelle nach der anderen) zum Reis geben und stetig rühren, bis der Reis die Brühe aufgesogen hat. Diesen Vorgang etwa 18–20 Minuten wiederholen, bis der Reis cremig und al dente ist.

Kräuter und Pilze hinzufügen

Kurz vor Ende der Garzeit die angebratenen Pilze sowie die gehackten frischen Kräuter unter das Risotto rühren.

Parmesan und Finale

Den geriebenen Parmesan unterheben und das Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bei Bedarf noch einen kleinen Spritzer Brühe oder Wasser hinzufügen, um die gewünschte Cremigkeit zu erreichen.

Serviervorschlag: Als Hauptgericht genießen, oder auch als Beilage zu gebratenem Fisch oder Fleisch servieren, dazu ein Glas Weißwein.



Das Rezept wurde freundlich zur Verfügung gestellt von Viktor Bernst, Küchenchef im Restaurant „Maximilians“ im Kurhotel in Bad Rodach.



Authentische kroatische Küche im Lilium

- Traditionelle kroatische Gerichte mit frischen Zutaten
- Spezialitäten vom Grill: Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte
- Mediterrane Aromen mit Olivenöl, Kräutern und Gewürzen
- Steaks auf dem Lavastein zubereitet
- Vegetarische Optionen mit mediterranem Touch
- Abwechslungsreiche Speisekarte für jeden Geschmack
- Internationale und deutsche Klassiker modern interpretiert
- Gemütliches Ambiente mit kroatischem Flair
- Freundlicher Service und eine Auswahl an kroatischen Weinen
- Sitzplätze: innen - 120, außen - 50



Tipp des Hauses: Scampi Pfanne & Lilium Grillteller

Hotel Lilium Resort & Kroatisches Restaurant e.K.

Heldburger Str. 57, 96476 Bad Rodach

Tel. + 49 (0) 9564 8058789

info@liliumrestaurant.de

www.liliumrestaurant.de

Öffnungszeiten: *

Mo – Fr: 11:30 – 22:00 Uhr

Sa: 17:00 – 22:00 Uhr

So: 10:00 – 14:30 Uhr



* Saisonale Abweichungen der Öffnungszeiten sind möglich!



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





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



* Saisonale Abweichungen der Öffnungszeiten sind möglich!



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





Entspannung und Genuss in der ThermoNatur Bad Rodach

- Restaurant direkt in der ThermoNatur
- 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 ThermoNatur

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



* Saisonale Abweichungen der Öffnungszeiten sind möglich!



Genuss in Bad Rodach

- Hausgemachte Kuchen und Torten
- Großartiger Kaffee (Fair-Trade und Bio)
- Leckeres Eis vom regionalen Bauernhof "Kunzelmann"
- Reichhaltige Frühstückskarte
- An wechselnden Sonntagen: Frühstücksbuffet ab 09:00 Uhr
- Abwechslungsreiche Snackkarte
- 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





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
- Verschieden 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!



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



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



* Saisonale Abweichungen der Öffnungszeiten sind möglich!



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





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: Erlebnisrestaurant Bergbaude in Eisfeld

Melanie Peter-Memm, die Geschäftsführerin des Restaurant Bergbaude im Feriendorf Auenland in Eisfeld spricht mit uns über Ihre Erfahrungen und Zukunftspläne.

Die Bergbaude, 1992 gegründet, erzählt eine Geschichte von Wandel, Beständigkeit und Familientradition. Von Anfang an war das Restaurant samt dem heutigen Feriendorf Eigentum der Familie Memm. Michael Memm, der Vater der heutigen Betreiberin, hat das gesamte Ensemble geplant und erbaut und ihm sein unverwechselbares Antlitz verliehen. Seine Frau Kathrin Memm, die gute Seele des Hauses, kümmert sich mit ihrer liebevollen und individuellen Handschrift um das Wohl der Gäste und sorgt dafür, dass jedes Detail stimmig ist. Von 2002 bis 2004 war das Restaurant verpachtet, bevor es 2004 unter eigener Leitung der Familie Memm übernommen wurde.

„Ich wollte nie ein Restaurant führen“, erzählt Melanie Peter-Memm schmunzelnd. Als Betriebswirtschaftlerin und Tochter eines Bauingenieurs schien die Gastronomie zunächst weit weg. Doch mit viel Mut, Einsatz und der tatkräftigen Unterstützung ihrer Eltern machte sie die Bergbaude zu dem, was sie heute ist: ein Familienbetrieb, der Tradition und Innovation verbindet.

„Von Anfang an war es mir wichtig, mit Fachpersonal zu arbeiten“, betont Frau Peter-Memm, die in den ersten Jahren selbst alle Bereiche durchlief, um das Geschäft von Grund auf zu verstehen. Schritt für Schritt wurde die Bergbaude modernisiert und entwickelt. Die massi-



ven Rundholzstämme aus einheimischen Fichten verleihen dem Gastraum eine gemütliche, natürliche Atmosphäre. Gleichzeitig wird der Raum durch moderne Details und Dekorationen, die sich den Jahreszeiten anpassen, zeitgemäß gestaltet. Auch die Verbindung mit dem ganzen Feriendorf Auenland macht die Bergbaude zu einem zentralen Treffpunkt – sowohl für Feriengäste als auch für Besucher aus der Region. Heute schätzen Stammgäste besonders die Zuverlässigkeit des Hauses: Die Bergbaude ist kontinuierlich geöffnet und lädt jederzeit zu einem Besuch ein.

Kulinarisch bleibt die Bergbaude ihrer regionalen Ausrichtung treu, geht aber auch neue Wege. Seit 2024 ergänzt eine ayurvedische Sonderspeisekarte das Angebot. „Die Gerichte wechseln saisonal und orientieren sich am ayurvedischen Kalender. Dafür haben unsere Köche eine umfassende Weiterbildung absolviert und sind qualifizierte Ayurveda-Köche“, erklärt Frau Peter-Memm stolz. Die ayurvedische Küche, mit frischen und raffinierten Gerichten, soll in Zukunft weiter ausgebaut werden. Auch die klassischen und regionalen Speisen bleiben selbstverständlich erhalten, wodurch die Bergbaude ein vielfältiges kulinarisches Angebot bietet.

Für viele Gäste ist die Bergbaude weit mehr als nur ein Restaurant. Sie begleitet Menschen durch alle Lebensphasen – von Taufen über Jugendweihen bis hin zu Hochzeiten und Jubiläen. „Es ist etwas ganz Besonderes, über Jahre hinweg Teil dieser Momente zu sein“, erzählt Frau Peter-Memm. Mit ihrer Mischung aus Tradition, Verlässlichkeit und innovativen Ideen – wie saisonalen Dinner-Events und Loungeabenden – schafft die Bergbaude einen Ort, an dem sich Menschen zu Hause fühlen und immer wieder gerne zurückkehren.

Weitere Informationen zum Restaurant Bergbaude finden Sie auf Seite 65.

Genussinspiration: Fränkisches Schäufele



Rezept für 4 Personen – Ein fränkischer Klassiker

Dieser fränkische Klassiker ist ein herzhaftes und aromatisches Gericht, das mit zartem Schweinefleisch und einer köstlichen Würze überzeugt. Die Kombination aus kräftigen Gewürzen wie Kümmel, Majoran und Knoblauch sowie der aromatische Rinder- oder Gemüsfond machen das Gericht zu einem wahren Genuss.



Zubereitung: ca. 30 Minuten
Kochzeit: ca. 2 Stunden

Fleisch und Würze:

1 kg	Schweineschulter mit Knochen und Schwarte (vom Metzger geschnitten)
1 EL	Salz
1 TL	frisch gemahlener Pfeffer
2 TL	getrockneter Majoran
3	Knoblauchzehen, fein gehackt
2 EL	gemahlender Kümmel

Röstgemüse und Fond:

2	Karotten, grob gewürfelt
1	große Zwiebel, grob gewürfelt
1/2	Knollensellerie, grob gewürfelt
500 ml	Rinder- oder Gemüsfond

Vorbereitung der Schweineschulter

Die Schwarte der Schweineschulter rautenförmig einschneiden und das Fleisch großzügig mit Salz, Pfeffer, Majoran, Knoblauch und Kümmel einreiben. Etwa 15 Minuten ruhen lassen, damit die Gewürze einziehen.

Röstgemüse anbraten

In einem Bräter etwas Öl erhitzen und die gewürfelten Karotten, Zwiebel und Sellerie bei mittlerer Hitze anbraten, bis das Gemüse goldbraun ist. Die Röststoffe sorgen später für eine aromatische Soße.

Schmoren im Ofen

Die Schweineschulter mit der Schwarte nach oben auf das Gemüse legen, Fond angießen, sodass das Fleisch etwa zur Hälfte bedeckt ist, und den Bräter in den auf 135 °C vorgeheizten Ofen stellen. Das Schäufele ca. 2 Stunden schmoren und alle 30 Minuten mit dem Fond übergießen, um das Fleisch saftig zu halten und die Schwarte knusprig werden zu lassen.

Soße einkochen

Das Fleisch herausnehmen und ruhen lassen. Den Fond mit dem Gemüse durch ein Sieb in einen Topf abseihen, das Gemüse ausdrücken und die Flüssigkeit bei mittlerer Hitze einkochen, bis die Soße sämig ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Serviervorschlag: Das Schäufele auf einen Teller anrichten, die fertige Soße darübergeben und nach Belieben mit Beilagen wie Thüringer Klößen und Apfelrotkohl servieren.



Das Rezept wurde freundlich zur Verfügung gestellt von Annett und Dietmar Schmitt, Inhaber des Hotel Auerhahn am Rennsteig.

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: *

Mi – Sa: 11:00 – 20:00 Uhr
So – Di: 11:00 – 17:00 Uhr



* Saisonale Abweichungen der Öffnungszeiten sind möglich!

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 & 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



* Saisonale Abweichungen der Öffnungszeiten sind möglich!

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



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: *

25.12.2024 bis 06.01.2025
täglich von 11:00-17:00 Uhr,
außer freitags: 16:00-20:00 Uhr
Januar bis März:
Fr: 16:00-20:00 Uhr, Sa & So: 11:00-17:00 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
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

* 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





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: SpielLUST Erlebnis- restaurant Sonneberg

Firmengründer der Sonneberger Bäder GmbH Lutz Lange und Geschäftsführerin Stine Michel teilen Einblicke in die Projekte Spielzeugbahnhof & Erlebnisrestaurant SpielLust in Sonneberg.

Im Jahr 2024 eröffnete der Spielzeugbahnhof in Sonneberg, und kurz darauf folgte das SpielLUST Erlebnisrestaurant. Herr Lange und Frau Michel, die treibenden Persönlichkeiten hinter dem Projekt, erkannten das Potenzial der historischen Immobilie sofort. „Es ist uns eine Herzensangelegenheit, die Geschichte der Weltspielzeugstadt Sonneberg für die Besucher erlebbar zu machen“, erzählen sie.

Der Name „SpielLUST“ verbindet das Thema Spielzeug kreativ mit der Leidenschaft für fränkisch-thüringische Küche. „Der Name soll neugierig machen auf ein Restaurant-Konzept der ganz anderen Art“, erklärt Herr Lange und fügt hinzu, dass fast 50 Fünf-Sterne-Bewertungen auf Google die Begeisterung der Gäste zeigen. „Nur einmal bekamen wir vier Sterne – da haben wir uns sofort erkundigt, woran das lag“, ergänzt er schmunzelnd.

Das Restaurant bietet regionale Speisen für die ganze Familie. Verschiedene Themenräume erzählen die Geschichte von Sonneberg. In Vitrinen wird die Entwicklung der Spielwarenproduktion gezeigt, und an jedem Tisch finden die Gäste eine kleine Auswahl an Spielzeug. Besonders hervorzuheben ist der Raum, der dem Astronomen Cuno Hofmeister gewidmet ist, sowie historische Stern-Radios, die die industrielle Geschichte der Region widerspiegeln.



Im Gastraum sorgt die Piko-Eisenbahn für Begeisterung, vor allem bei den kleinen Gästen. Auch die Speisekarte greift die Themenwelt auf: Vom Frühstück „Jim Knopf und der Lokomotivführer“ bis zu klassischen Gerichten wie Eierschmalz, Jägerschnitzel und Kohlroutladen. Ergänzt wird das Angebot durch eine Auswahl an Burgern, Pizza, Flammkuchen und frischen Salaten sowie süße Pfannkuchen und Kuchen.

Die Umgestaltung des denkmalgeschützten Bahnhofsgebäudes brachte einige Herausforderungen mit sich. „Nicht alle Ideen konnten aufgrund bauaufsichtlicher Vorgaben umgesetzt werden“, berichtet Frau Michel, etwa die geplante Öffnung des Restaurants zum Foyer. Dennoch geht die Entwicklung weiter: So wird als nächstes der ehemalige Kiosk in einen historisch nachempfundenen Orient-Express-Wagon verwandelt.

Die Philosophie von Herrn Lange und Frau Michel ist klar: Thüringisch-fränkische Gastlichkeit gepaart mit einem Blick auf die Stadtgeschichte von Sonneberg – ein unvergessliches Erlebnis für die ganze Familie.



Weitere Informationen zum SpielLUST Erlebnisrestaurant finden Sie auf Seite 73.

Genussinspiration: Kartoffelnudeln | Grenadier Marsch



Rezept für 4 Personen – Traditionell, deftig, lecker



Zubereitung: ca. 15 Minuten
Kochzeit: ca. 25-30 Minuten

Für die Nudeln:

500 g	Bandnudeln
5 l	Wasser
1 EL	Salz (für das Nudelwasser)
1 EL	Pflanzenöl (für das Nudelwasser)

Für die Kartoffeln:

300 g	mehlig kochende Kartoffeln
1 TL	Salz (für das Kartoffelwasser)

Für die Zwiebelmischung:

1	große Zwiebel
3 EL	Pflanzenöl (zum Anbraten der Zwiebel)
1 TL	Paprika edelsüß
Salz und Pfeffer	nach Geschmack

Optional:

Grüner oder Krautsalat als Beilage

Nudeln kochen

In einem großen Topf 5 Liter Wasser mit 1 Esslöffel Salz und 1 Esslöffel Pflanzenöl zum Kochen bringen. Die Bandnudeln nach der Packungsanweisung kochen, bis sie al dente sind (ca. 8-10 Minuten). Danach abgießen und beiseite stellen.

Zwiebel anbraten

Während die Nudeln kochen, die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. In einer großen Pfanne 3 Esslöffel Pflanzenöl erhitzen und die Zwiebel darin goldgelb anbraten (ca. 5-7 Minuten).

Kartoffeln kochen

Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. In einem separaten Topf die Kartoffelwürfel mit Wasser und 1 Teelöffel Salz zum Kochen bringen. Die Kartoffeln ca. 10-12 Minuten kochen, bis sie weich sind. Das Wasser abgießen, dabei das Kartoffelwasser aufbewahren.

Kartoffeln und Nudeln vermengen

Die weichen Kartoffeln zu den gebratenen Zwiebeln in die Pfanne geben und mit einer Gabel gut zerdrücken. 1 Teelöffel Paprika edelsüß hinzufügen und gut vermengen. Die gekochten Nudeln hinzufügen und alles gut durchmischen. Falls die Masse zu trocken ist, etwas vom Kartoffelwasser dazugeben, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Serviervorschlag: Die Kartoffelnudeln heiß als Hauptgericht servieren und nach Belieben mit frischen Kräutern wie Petersilie bestreuen. Dazu passt ein grüner Salat mit leichtem Essig-Öl-Dressing oder ein Krautsalat. Ein Stück frisches Brot rundet das Gericht perfekt ab.



Das Rezept wurde freundlich zur Verfügung gestellt von Dorit Makani, Restaurant Lutherhaus in Sonneberg.



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

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



willkommen.coburg-rennsteig.de

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 Feiern 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@spiellust-sonneberg.de
www.spielust-sonneberg.de

Öffnungszeiten: *

Di – Sa: 08:30 – 14:30 Uhr



* 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: *

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



* Saisonale Abweichungen der Öffnungszeiten sind möglich!

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, Do, Fr, Sa: 17:00 – 22:00 Uhr
So: 11:30 – 14:00 Uhr
17:00 – 22:00 Uhr
Di & Mi: Ruhetag



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



Vegane gutbürgerliche Küche

- Vegane Sonntagsbraten, Thüringer Klöße und Buffets
- Historischer Standort am „Grünen Band“
- Gemütliche, familienfreundliche Atmosphäre
- Gesunde Bio-Küche
- 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



* 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

Bahnhofsplatz 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

Service-Punkt Dörfles-Esbach

Linden Drogerie
Neustadter Straße 18, 96487 Dörfles-Esbach
Telefon: + 49 (0) 9561 62186

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) 36766 82234
touristinfo@stadt-eisfeld.de
www.blessberg-region.de

Tourist-Information „Schaumberger Land“

Am Bahnhof 1A, 96528 Schalkau
Telefon: +49 (0) 36766 82234
info@schaumberger-land.de
www.schaumberger-land.de

Impressum

Fotografie ©: Antonioguillet | 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, Kirchengesellschaft 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 Steinhart
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 2025.



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