

GASTROFÜHRER

Coburg.Rennsteig

2023



Gastroführer 2023



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 die kulturellen Angebote rund um das Thema Genuss in der Region vor.

Unsere Partnerbetriebe sind mit Piktogrammen gekennzeichnet.
Die zugehörige Erklärung finden Sie auf Seite 57.

Titelfoto: Gasthaus Goldenes Kreuz Coburg

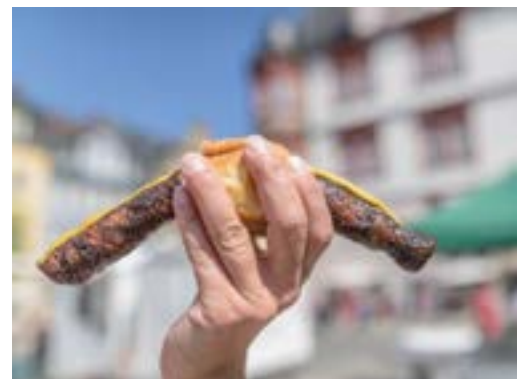


Inhaltsverzeichnis

Genießen in Coburg.Rennsteig	4
Regionale Spezialitäten	6
Genussregion Coburger Land	8
Thüringer Tischkultur	10
Brau- und Backhaus-tradition im Rodachtal	12
Genuss-geschichten aus Coburg.Rennsteig	14
Kerwa, Kirchweih & Kirmes	16
Restaurants, Gaststätten & mehr	
Coburg & Umgebung	18
Bad Rodach & Umgebung	34
Rennsteig	44
Sonneberg & Umgebung	52
Zeichenerklärung Piktogramme	57
Impressum	58
Tourist-Informationen	59



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 ihren 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.

Regionale Spezialitäten

Der **Coburger Rutscher**, ein roher Kartoffelkloß, hat eine besonders weiche 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.

Die hellen **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.

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.

Eine regionale Spezialität ist seit 2004 geographisch geschützt. So darf sich die mit Kümmel fein abgeschmeckte **Thüringer Rostbratwurst** nur dann „Original Thüringer Rostbratwurst“ nennen, sofern sie auch tatsächlich in Thüringen hergestellt wurde.

Neben der Thüringer Rostbratwurst ist auch das **Thüringer Rostbrätel** eine köstliche Grillspezialität aus der Region rund um den Rennsteig. Die marinierte Scheibe vom Schweinenacken wird über Holzkohle gegrillt.

Coburger Schmätzchen sind das Markenzeichen der Vestestadt. Es handelt sich um ein kleines, süß würziges Honigplätzchen, welches aus einem lang gereiften Teig mit frisch gerösteten Haselnüssen, Mandeln, Zitrusfrüchten sowie einer geheimen Würzmischung hergestellt wird. „Schmätzchen“ ist ein thüringischer Begriff für Küsschen.



Informationen

Beim dreitägigen **Kloßmarkt** auf dem Coburger Marktplatz dreht sich alles um die Coburger Klöße. Neben der traditionellen Spezialität werden auch ausgefallene Kartoffel-Leckereien auf dem historischen Marktplatz serviert.

Termin:

01. bis 03.09.2023, Marktplatz Coburg



Genussregion Coburger Land

Das Gute liegt so nah!

Die Genussregion Coburger Land ist ein Netzwerk aus regionalen Lebensmittelhandwerkern, Gastronomen und Herstellern von Spezialitäten, das 2011 unter der Federführung des Regionalmanagements ins Leben gerufen wurde. Zu den mittlerweile über 70 Partnern zählen Bäcker, Fleischer, Brauer, Imker, Direktvermarkter und Gärtner sowie gastronomische Einrichtungen und Hotels.

Das Netzwerk begeistert Menschen in der hiesigen Heimatregion genauso, wie Gäste aus aller Welt für die Vielfalt und die exzellente Qualität der regionalen Produkte.

Seit 2017 finden immer häufiger Produkte aus der Genussregion ihren Weg in die heimische Hotellerie und Gastronomie – sei es als spezielles Gericht auf der Speisekarte, in Form von regionalen Frühstücksbuffets und Lunchpaketen oder als Urlaubsmitbringsel.

Genussführer Coburger Land

Wo es erntefrisches Obst und Gemüse gibt, wer nach alter Tradition Wurstspezialitäten herstellt, wo süffige Biere und feine Destillate zu bekommen sind und wo man mit Gästen wunderbar fränkisch essen gehen kann, verrät die Genussregion Coburger Land auf ihrer Homepage oder in der Broschüre „Regionale Produkte & Spezialitäten auf einen Blick“. Als Einkaufsführer angelegt, gibt er zahlreiche Informationen und verschafft den bestmöglichen Überblick über das vielfältige Angebot regional erzeugter Lebens- und Genussmittel aus Stadt und Landkreis Coburg.

Nach dem Motto „Aus der Region – für die Region“ erfährt man beim Blättern zudem, wel-



Informationen

Erleben Sie die Genussregion und ihre Partner bei den Genusstagen Coburger Land, im Rahmen der Spezialitäten-Wochen bei den Partnern aus der Gastronomie oder einem der vielen anderen kulinarischen Highlights!

Mehr Informationen zum Genuss im Coburger Land:

www.genussregion-coburg.de

che Vorteile es hat, wenn Lebensmittel noch vor der eigenen Haustür hergestellt werden. Dazu gehört zum Beispiel die Gewissheit, woher die Nahrungsmittel kommen und die Tatsache, dass die Produkte durch Frische, Qualität und Geschmack überzeugen.

Ein Highlight des Netzwerkes sind zweifelsohne die Genusstage Coburger Land, ein großes Bier- und Spezialitätenfest, bei dem die Besucher die einzelnen Hersteller hautnah erleben und die regionalen Produkte vor Ort genießen können.

Thüringer Tischkultur

Thüringen ist das perfekte Pflaster zum kulinarischen Stadtschlendern, zum Genusswandern und für Entdeckungen. Exportschlager sind natürlich die Thüringer Klöße und die Thüringer Rostbratwurst.

Die Thüringer Tischkultur ist aber weitaus vielfältiger. Sie ist eine Einladung, das traditionelle Handwerk, das kunstvolle Design und allerhand Kostbares und Köstliches zu erleben.

Thüringer Handwerk

Ob weißes Gold oder Grünes Glas – Thüringens Handwerk hat Geschichte. Seit über 140 Jahren findet man in Lippelsdorf, direkt an der Porzellanstraße, eine Manufaktur, die mit viel Hingabe figürlichem Porzellan Leben einhaucht. Bei einem unterhaltsamen Rundgang bei Wagner & Apel erfährt man so einiges zur Fertigung und kann wunderbar nach eigenen Lieblingsstücken stöbern.

In der ELIAS Farbglasshütte Lauscha kann man bei einer Führung den Glasbläsern über die Schulter schauen und das alte, faszinierende Handwerk live erleben. Außerdem gibt es die Möglichkeit, Gläser, Kunst und Weihnachtsschmuck direkt vor Ort einzukaufen.

Immaterielles Kulturerbe Thüringen

Um die Vielfalt an kulturellen Traditionen auf der ganzen Welt zu schützen und sichtbar zu machen, hat die UNESCO 2003 das immaterielle Kulturerbe ins Leben gerufen. In Deutschland gibt es dabei nicht nur ein bundesweites Verzeichnis, auch das Landesverzeichnis Thüringen bildet regional bedeutende Kulturformen ab. Hier darf natürlich die Thüringer Bratwurst als eines der Wahrzeichen Thüringens nicht fehlen!



Informationen

Entdecken Sie die Liebe zur Tradition, besuchen Sie Menschen mit Kreativität, Begeisterung und Leidenschaft. Entdecken Sie unser Thüringen!

Mehr Genussmomente und Geschichten unter:
kulinarik.thueringen-entdecken.de

Die Bratwurst gehört zu den Thüringischen Spezialitäten, die weit über die Landesgrenzen hinaus besonders bekannt und beliebt sind. Die Wurst wird mit viel handwerklichem Geschick hergestellt und kann je nach Region in ihrer Rezeptur variieren. Über dem Holzkohlegrill gebraten, gehört sie zu einem Besuch in Coburg/Rennsteig unbedingt dazu!

Brau- und Backhaus- tradition im Rodachtal

Backen und Brauen spielt im gesamten Rodachtal von jeher eine maßgebliche Rolle. Hinter den so einfach klingenden Bräuchen standen und stehen wichtige soziale, wirtschaftliche oder bauliche Funktionen, die das Leben der Dorfgemeinschaften in der gesamten Region bis heute nachhaltig prägen.

Braukultur im Rodachtal

Die Herstellung von Bier hat im Rodachtal eine lange Tradition: Eine beachtliche Anzahl von aktiven Brauvereinen und historischen Brauhäusern zeugt davon. Manche der Braurechte bestehen schon seit Jahrhunderten, so wie im oberfränkischen Seßlach seit 1335. Das dortige Kommunbrauhaus besitzt darüber hinaus sogar ein Verkaufsrecht für sein Bier. In der Regel jedoch dient der leckere Gerstensaft aus den schmucken Miniaturbrauereien für den Eigenbedarf der Vereinsmitglieder. Glücklicherweise lässt sich aber auch von diesen „handgemachten“ Raritäten bei dem einen oder anderen öffentlichen Brauhausfest ein süffiger Probeschluck ergattern. Einige Vereine bieten auch Gästeführungen an: Besonders spannend wird es dann, wenn gerade gebraut wird!

Fasspichen der Braugemeinschaft Lindenau

Das Handwerk des Fasspichens ist eine längst verloren geglaubte Tradition, die die Braugemeinschaft Lindenau bis heute pflegt. „Gepicht“ wird vor jedem Brauvorgang: In aufgeschlagenen Fässern wird Pech erhitzt. Durch das Rollen der Fässer wird das flüssige Pech verteilt. Fugen und Poren des Holzes werden von innen dicht. „Einige Wochen muss das Bier noch in den gepichten Fässern weitergären –



Informationen

Weitere Informationen zur Rodachtaler Braukultur und die Brauhäuser in der Region finden Sie online unter:

www.rodachtaler-braukultur.de.

Informationen und Veranstaltungstipps im Rodachtal finden Sie unter:

www.initiative-rodachtal.de.

und erhält dadurch einen einzigartigen Geschmack“, verrät Egon Meister, Braumeister der Braugemeinschaft Lindenau.

Backhaus- tradition im Rodachtal

Es gibt viele Backhäuser im Rodachtal. Was früher alltäglich war, ist heute, gerade für die kleineren Dörfer, ein echter Höhepunkt. Ein- bis zweimal jährlich werden hier die Öfen in den Backhäusern angefeuert, um köstliche Leckereien darin zu backen. Neben duftendem Brot und süßen Kuchen kann man vielerorts auch deftigen Zwiebelkuchen kosten.

Genuss- geschichten aus Coburg.Rennsteig

Museumspädagogin und Brotbäckerin Simone Metzner, Bratwurstbrater Bernd Meinhardt und Braumeisterin Silvana Goller: Sie alle verbindet eins – die Liebe zu traditionsreichem Genuss.

Brotbacken im Coburger Land

Zahlreiche Backhäuser in den Dörfern der Region zeugen von einer langen Geschichte. In der Alten Schäferei in Ahorn können Gruppen noch heute Brot im jahrhundertealten Holzofen backen. Das Brotbacken ist für Museumspädagogin Simone Metzner ein Genuss für alle Sinne: Der Geruch des Feuers im Ofen, das Gefühl, den Sauerteig in den Händen zu kneten und die knisternden Holzscheite machen das Brotbacken für sie jedes Mal zu einem einmaligen Erlebnis.

Das Geheimnis der Coburger Bratwurst

Bernd Meinhardt ist gelernter Metzgermeister und betreibt seit fast 20 Jahren einen Bratwurststand auf dem Coburger Marktplatz. „Eine ordentliche Coburger Bratwurst soll so lang sein, wie der Marschallstab des Stadtheiligen Moriz“, verrät er. Im Rohzustand misst die Bratwurst somit 31 Zentimeter – immer überwacht vom Stadtheiligen selbst, der auf dem Rathaus am Marktplatz steht und darüber wacht.

Die Braumeisterin und das flüssige Gold

Als Braumeisterin beim Braugasthof Grosch hat Silvana Goller auf den Geschmack des Bieres einen großen Einfluss. Sie entscheidet, wann das Bier fertig ist. „Wenn ich etwas am Rezept ändere, sind das zwar nur Nuancen, die aber jeder Kunde, der sein Bier seit Jahrzehnten trinkt, rausschmeckt“, verrät sie.



Informationen

Diese und weitere Genussgeschichten finden Sie online auf unserem Blog unter: www.coburg-rennsteig.de



Kerwa, Kirchweih & Kirmes

In Coburg.Rennsteig wird die Kirchweih-Tradition noch richtig (aus-)gelebt. Neben dem kirchlichen Hintergrund spielt dabei der Genuss heimischer Spezialitäten ebenso eine Rolle, wie das gesellige Beisammensein beim Aufstellen des großen Kerwa-Baums, dem Ständala-Singen überall im Ort oder den traditionellen Tänzen im Rahmen der Plankirmes.

Bis in den November hinein finden in der Urlaubsregion Coburg.Rennsteig unzählige solcher Feste statt. Dabei hat jeder Ort in der Region seine ganz eigenen Traditionen, die sich im Laufe der Zeit verändert und entwickelt haben. Im Coburger Land werden die Kirchweihen meist von den Pfarreien, Gemeinden, Gaststätten und Vereinen organisiert. Hier trifft man sich traditionell zum Umtrunk und „Merch“-Essen: Rindfleisch mit Coburger Rutschern und Meerrettichsoße. Aber auch leckere Braten dürfen zur Kirchweih auf keiner Speisekarte fehlen. In einigen Gemeinden werden noch traditionelle Plankirchweihen veranstaltet, so wie es im Thüringischen üblich ist. Die Dorfjugend zieht dann mit historischer Tracht durch die Straßen und lädt zum Tanzabend und Umtrunk im Kulturhaus oder Festzelt ein. Getanzt wird unter dem prächtig geschmückten Kirmesbaum oder der Tanzlinde. Auch ein Kirchweih-Gottesdienst steht auf dem Plan für das Kirmes-Wochenende.

Stänichä Kerwa

Die Stänichä Kerwa in Steinach ist eines der größten Feste im Südthüringer Raum und lockt mit riesigem Jahrmarkt, Festpark mit Attraktionen und einem stets gut gefüllten Festzelt viele Besucher aus nah und fern in die Stadt am Rennsteig. Sie ist eine einmalige Verbindung zwischen Kirchweih, Markttag und



Informationen

Alle Termine zu Kirchweihen, Brau- und Backhausfesten in Coburg.Rennsteig finden Sie gebündelt im Kirchweihkalender 2023 sowie online unter www.coburg-rennsteig.de/terminkalender. Erhältlich ist der Kirchweihkalender in allen Tourist-Informationen des Coburger Landes sowie online zum Stöbern unter: www.genussregion-coburg.de

kultureller Veranstaltung. Seit über 200 Jahren schon wird das Volksfest auf dem Marktplatz in Steinach immer am dritten Augustwochenende gefeiert. Höhepunkt des Kerwa-Geschehens ist der Festumzug am Sonntagnachmittag. Am Montagabend wird die Kerwa mit einem prächtigen Höhenfeuerwerk beendet.



Coburg und Umgebung

Restaurants, Gaststätten, Gasthöfe, Cafés & Biergärten

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

Das 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!



Weinstube „Alte Henne“

Ahorn



- Frische regionale und saisonale Speisen
- Anerkannter Förderer von Slow Food
- Restaurant und Wald-Biergarten

Weinstube „Alte Henne“
Hohenstein 6
96482 Ahorn
Tel. +49 (0) 9565 6175733
post@altehenne.de
www.altehenne.de



innen: 60 Plätze
außen: 40 Plätze

Öffnungszeiten:

Fr – Sa: 18:00 – 22:00 Uhr
Küche bis 21:00 Uhr
So: 11:30 – 14:30 Uhr
Aktuelle Öffnungszeiten finden Sie auch auf der Website.

Restaurant 1627

Coburg



- Sorgsam ausgewählte und frisch zubereitete Speisen
- Je nach Jahreszeit Zutaten aus dem eigenen Garten
- Getränke aus kleinen Manufakturen
- Offene Küche

Restaurant 1627
Steingasse 14
96450 Coburg
Tel. + 49 (0) 9561 7944446
info@restaurant1627.de
www.restaurant1627.de



innen: 40 Plätze
außen: 12 Plätze

Öffnungszeiten:

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

Brauhaus Stadl

Coburg



Brauhaus Stadl - Wirtshausgaudi mitten in Coburg

- Fränkische und Bayrische Küche
- Haxen, Enten, Schäuferle 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
- Bus- und Reisegruppen sind herzlich willkommen



innen: 160 Plätze | außen: 100 Plätze

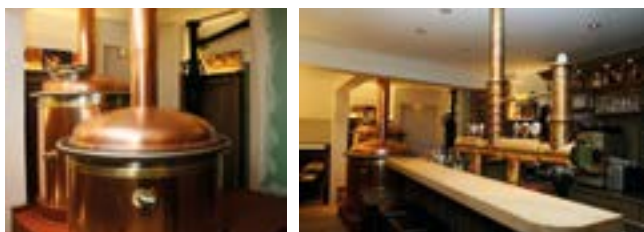


Brauhaus Stadl
Mauer 2
96450 Coburg
Tel. + 49 (0) 9561 7907676
info@brauhaus-coburg.de
www.brauhausstadl-coburg.de

Öffnungszeiten:

Mo – So: 16:30 – 01:00 Uhr
Kein Ruhetag

Brauhaus zu Coburg



Bayerisch-fränkische Küche inmitten von Coburg

Im Brauhaus zu Coburg erwartet Sie original bayerischer und fränkischer Genuss sowie leichte, genussvolle Gerichte aus regionaler Küche.

Genießen Sie hausgemachte Schmankerl und Bier aus der einzigen Brauerei in der Stadt Coburg mit Brauereiführungen und Bierverkostungen.

Durchgehend warme Küche.

Besondere Highlights im Brauhaus zu Coburg sind die Schweins- und Kalbshaxen sowie knusprige Enten.



innen: 105 Plätze | außen: 100 Plätze

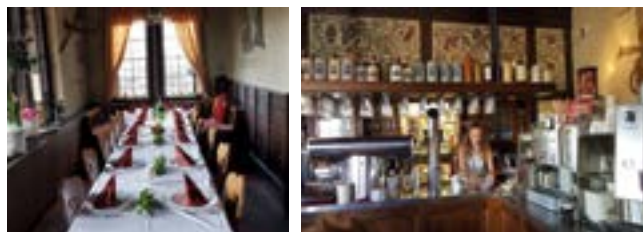


Brauhaus zu Coburg
Nägleingasse 4
96450 Coburg
Tel. + 49 (0) 9561 7059192
info@brauhaus-coburg.de
www.brauhaus-coburg.de

Öffnungszeiten:

Mo – So: 11:00 – 17:00 Uhr
Während der Wintermonate Montag und
Dienstag tagsüber geschlossen.

Burgschänke Veste Coburg



Willkommen in der Burgschänke Veste Coburg

Unsere Burgschänke befindet sich in einem historischen Gebäude innerhalb der Festung auf der Bastei „Bunter Löwe“.

Von der Terrasse und den Biergärten aus hat man einen herrlichen Blick auf die Stadt Coburg und die schöne Umgegend, bis hin zu den Burgen im Thüringer Land.

Bus- und Reisegruppen sind bei uns herzlich willkommen.

Gerne planen und organisieren wir für Sie ein Mittelalterbankett, Ihre Hochzeit, Ihre Familienfeier, Ihr Firmenevent sowie Transferleistungen und Übernachtungen.

Wir sind Mitglied der Genussregion Coburger Land und ausgezeichnet als musikantenfreundliches Wirtshaus.



innen: 90 Plätze | außen: 400 Plätze



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 – 18:00 Uhr
Mo & Di: Ruhetag

Restaurant „Das Backstüble“

Coburg



- Regionale Küche
- Urmütliches Restaurant mit offenem Grill
- Köstlichkeiten aus der fränkischen Küche, im Sommer auch im Garten

Restaurant „Das Backstüble“

Lossastraße 12
96450 Coburg
Tel. +49 (0) 9561 8740
hotel-stadt-coburg@t-online.de
www.hotel-stadt-coburg.de

HPFA

innen: 40 Plätze
außen: 40 Plätze

Öffnungszeiten:

Mo – Sa: 17:00 – 22:00 Uhr
Sonn- und Feiertage: Ruhetag

Hessenhof Restaurant

Coburg



- Mediterrane und moderne Küche
- Raffinierte Speisenauswahl und Tapas mit natürlich auch eigenen Produkten vom landwirtschaftlichen Betrieb Hessenhof
- Am Stadtrand Coburgs mit Blick auf die Veste, Schloss Callenberg und den Goldbergsee

Hessenhof Restaurant

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

HPFA

innen: 90 Plätze
außen: 150 Plätze

Öffnungszeiten:

Do & Fr: 16:00 – 22:00 Uhr
Sa: 12:00 – 22:00 Uhr
So: 10:30 – 16:00 Uhr
Mo – Mi: Gruppen auf Anfrage

Gasthaus Goldenes Kreuz

Coburg



Traditionell. Modern. Fränkisch.

Das Restaurant ist das älteste Gasthaus der Stadt. Es bietet Ihnen fränkische Gemütlichkeit und Coburger Gastlichkeit in historischem Ambiente.

Traditionelle Gerichte wie Braten mit Coburger Klößen, Bratwürste und fränkische Brotzeiten sind aus frischen Zutaten hergestellt, die von heimischen Lieferanten bezogen werden.

Das Team des Goldenen Kreuz serviert Ihnen ausgezeichnete Speisen und hauseigenen Kreuztrunk.



innen: 150 Plätze | außen: 75 Plätze



Gasthaus Goldenes Kreuz

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

Öffnungszeiten:

Mo – Sa: 11:30 – 14:00 Uhr sowie
17:30 – 22:00 Uhr
So: 11:30 – 14:00 Uhr

Steakhaus Goldener Anker

Coburg



- In unserem Steakhaus erwartet Sie eine neu überarbeitete Speisekarte mit vielen kulinarischen Highlights
- Dry Aged Steaks
- Argentinische Steaks u.v.m.
- Eigene Reifeschränke für ausgesuchte Fleischstücke

Steakhaus Goldener Anker
 Rosengasse 14
 96450 Coburg
 Tel. + 49 (0) 9561 55700
rezeption@goldener-anker.de
www.goldener-anker.de

H P T O

innen: 35 Plätze

Öffnungszeiten:

Mo – Mi, Fr & Sa ab 18:00 Uhr
 Do & So: Ruhetag

Wilhelm Feyler Bäckerei Konditorei Café

Coburg



- Original Coburger Schmätzchen®
- Lebkuchenmanufaktur seit 1892
- Herstellung von handgefertigten Lebkuchen und Weihnachtsgebäckchen nach überlieferten Familienrezepturen
- Probieren Sie vor Ort!

Feyler Bäckerei
 Rosengasse 6/8
 96450 Coburg
 Tel. + 49 (0) 9561 80480
info@feyler.com
www.feyler-lebkuchen.de

H P T O

innen: 45 Plätze
 außen: 15 Plätze

Öffnungszeiten:

Mo – Fr: 08:30 – 17:00 Uhr
 Sa: 08:00 – 13:00 Uhr

Hanskaschber Coburg

Coburg



Burger, wie du sie noch nie gesehen hast!

Burger kann jeder, Premium-Burger, die echt „hansmade“ sind, mit frischen regionalen Zutaten, selbstgebackenen Burger-Buns und nach hauseigenen Kreationen zubereitet – das ist eine kulinarische Rarität, die man nur im Hanskaschber in Coburg kredenzt bekommt.

Als Gastro-Institution des guten Geschmacks im Herzen der Coburger Innenstadt begrüßen wir unsere Gäste mit „hansgemachten“ Premium-Burgern, ausgefallenen Drinks, feinsten Cocktails und dem guten fränkischen Bier. Und weil wir auf der sonnigen Seite des Lebens zu Hause sind, heißt der Hanskaschber auch einfach so.

Kommt vorbei, wohlfühlen und gut essen ist bei uns angesagt!

H P T O

innen: 120 Plätze



Hanskaschber Coburg
 Theatergasse 5
 96450 Coburg
 Tel. + 49 (0) 9561 7096022
coburg@hanskaschber.de
www.hanskaschber.de

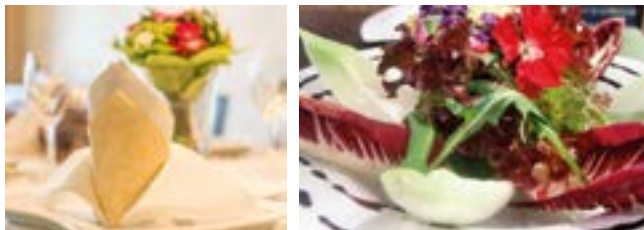
Öffnungszeiten:

Di – So ab 17:00 Uhr
 Mo: Ruhetag

Landhotel Steiner



Großheirath



Genießen Sie fränkische Gastlichkeit

In unserem komplett renovierten Restaurant speisen Sie in moderner und gemütlicher Atmosphäre. Sorgfältig ausgewählte Zutaten bester Qualität aus der Region verarbeitet unser Küchenteam zu köstlichen Gaumenfreuden.

Unsere Küche verwöhnt Sie dabei mit frischen und abwechslungsreichen Gerichten aus der traditionell fränkischen über die mediterrane Küche bis hin zu internationalen Speisen. Mit seiner behaglichen Eleganz trägt schließlich auch unser Restaurant dazu bei, Ihren kulinarischen Genuss zu vervollständigen. Lassen Sie sich hierzu ein gutes Glas Wein empfehlen. Unsere kleinen Gäste finden auf der Kinderkarte allerhand Leckeres.

Im Sommer lockt unser Biergarten mit seiner großzügigen Bepflanzung zur Entspannung im Freien.



innen: 100 Plätze | außen: 70 Plätze

Landhotel Steiner
Hauptstraße 5
96269 Großheirath
Tel. +49 (0) 9565 7940
info@hotel-steiner.de
www.hotel-steiner.de

Öffnungszeiten:
Mo – Sa ab 17:00 Uhr
Sonntag Ruhetag



Landgasthof Morgenthum



Dörfles-Esbach



- Gutbürgerliche, herzhafte Gerichte, fränkische Braten mit Klößen und schmackhafte Brotzeiten
- Kühles Bier aus der Familienbrauerei Eller aus Birkach am Forst
- Naturbelassener Biergarten mit Kinderspielplatz

Landgasthof Morgenthum
Lauterbergstraße 2
96487 Dörfles-Esbach
Tel. +49 (0) 9561 54259
info@landgasthof-morgenthum.de
www.landgasthof-morgenthum.de

P F O
innen: 70 Plätze
außen: 66 Plätze

Öffnungszeiten:
Mo, Mi – Fr: 17:00 – 22:00 Uhr
So: 11:30 – 14:00 Uhr &
17:00 – 20:00 Uhr
Di & Sa: Ruhetag

Streng's Bistro & Café am Gleis



Rödental



- Durchgehend warme deutsche Küche und wechselnde Mittagskarte
- Gelegen am Rödentaler Bahnhof am Fahrradweg zwischen Neustadt b. Coburg und Coburg
- Hausgebackene Kuchen und Soßeis
- Gemütliche Terrasse
- Fränkische Wurstspezialitäten in der gegenüberliegenden Fleischerei Streng erhältlich

Streng's Bistro & Café am Gleis
Bahnhofsplatz 11
96472 Rödental
Tel. +49 (0) 9563 308032
info@fleischerei-streng.de
www.streng-roedental.de

H A P O
innen: 100 Plätze
außen: 40 Plätze

Öffnungszeiten:
Aktuelle Öffnungszeiten finden Sie auf der Webseite.

Hotel & Restaurant Alte Mühle



Rödental



Sie kommen als Gast und gehen als Freund

Abseits des Coburger Stadtlebens finden Sie im Restaurant der Alten Mühle die Möglichkeit zum Abschalten und Genießen. Seit 1995 setzt die Familie Knorr ausschließlich auf bodenständige und ehrliche Produkte. Orientiert an den Jahreszeiten werden vorrangig regionale Produkte aus der Coburger Umgebung verarbeitet. Unsere Spezialitäten reichen vom klassischen „Wohlsbacher Schnitzel“ bis hin zum heimischen Itzgrund-Rehrücken. Vegetarier finden mit Sicherheit auch etwas Feines. Unser sehr gut qualifiziertes Küchen- und Servicepersonal freut sich, Ihnen einen tollen Abend in unserem Mühlenrestaurant zu beschermen. In einem exklusiven Ambiente und in toller Atmosphäre genießen Sie Freude und Gastlichkeit.

Im Sommer lädt unser gemütlicher Mühlengarten zum Verweilen ein.



innen: 80 Plätze | außen: 80 Plätze

Restaurant Alte Mühle
Mühlgarten 5
96472 Rödental
Tel. +49 (0) 9563 72380
info@alte-muehle-hotel.com
www.alte-muehle-hotel.com

Öffnungszeiten:

Do – Sa: 12:00 – 14:00 Uhr
Di – Sa: 18:00 – 23:00 Uhr
So & Mo: Ruhetag



Restaurant Froschgrundsee



Rödental



Wo Genuss und Herzlichkeit zum Erlebnis werden!

Wir schätzen das wundervolle naturbelassene Fleckchen Erde um den Froschgrundsee sehr und möchten mit unserem Restaurant den Besuchern des Naherholungsgebietes einen gemütlichen Ort für genussreiche Stunden bieten. Wir haben ein Speisen- und Getränkeangebot von höchster Qualität, das sich durch Ideenreichtum, kulinarische Vielfalt und ansprechende Präsentation auszeichnet. Gekocht wird bei uns eine moderne geradlinige Küche, ohne dabei die Wurzeln der traditionellen fränkischen Küche zu vergessen. Die Spezialitäten aus dem XXL-Smoker Grill sowie die täglich frischen Kuchen runden unser Angebot ab. Wir setzen das Produkt an erste Stelle, geben frischen Lebensmitteln den Vorrang und versuchen dabei möglichst regional und saisonal zu bleiben. Bei der Verarbeitung der Lebensmittel legen wir großen Wert auf eine schonende und gesunde Zubereitung.

Telefonische Reservierung empfohlen.



innen: 60 Plätze | außen: 60 Plätze

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



Braugasthof „Der Grosch“

Rödental



Gastlichkeit seit 1425

Den Grosch gibt es bereits seit 1425, seit 1492 wird dort auch Bier gebraut. Bekannt ist der Familienbetrieb für die reichhaltige Auswahl an fränkischen Gerichten, kulinarischen Einfallreichtum und freundlichen Service. Die Küche ist durchgehend geöffnet, täglich serviert der Grosch fränkische Braten, viele saisonale, fränkische und auch vegetarische Gerichte. Aktionswochen wechseln das ganze Jahr über. Fünf Gasträume verschiedenen Zuschnitts sowie der wunderschöne Biergarten bieten den richtigen kulinarischen Rahmen, egal bei welchem Anlass. Die handwerklich gebrauten Biere aus der Brauerei Grosch, allen voran der Fuhrmannstrunk und der Bio-Luthertrunksorgen stets weit über die Region hinaus für Furore und gehören zum Grosch, wie der Deckel auf den Topf. Jüngst gewann der alkoholfreie Fuhrmannstrunk „Gold“ beim European Beer Star, er zählt damit zu den besten Bieren der Welt.



innen: 220 Plätze | außen: 200 Plätze

Braugasthof „Der Grosch“

Oeslauer Straße 115
96472 Rödental
Tel. + 49 (0) 9563 7500
info@der-grosch.de
www.der-grosch.de

Öffnungszeiten:

täglich 11:00 – 22:00 Uhr
warme Küche durchgehend:
11:30 – 21:00 Uhr
Sonntag ab 15:00 Uhr geschlossen
23. - 25.12. Ruhetag



Landgasthof ROTER OCHSE Seßlach

Seßlach



- Ältester Gasthof der Stadt
- Sympathische, gastfreundliche Atmosphäre
- Bodenständige, fränkische Küche
- Untergäriges Seßlacher Hausbräu aus dem Kommunbrauhaus

Landgasthof ROTER OCHSE Seßlach

Flenderstraße 95
96145 Seßlach
Tel. +49 (0) 9569 1220
info@roter-ochse-sesslach.de
www.roter-ochse-sesslach.de

innen: 80 Plätze
außen: 160+ Plätze

Öffnungszeiten:

Di – So ab 11:00 Uhr
Mo & Do: Ruhetag

Pörtnerhof Seßlach

Seßlach



- 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
- NEU – unsere Pinsa – wunderbar aromatisch, knusprig und saftig

Pörtnerhof Seßlach

Luitpoldstraße 15
96145 Seßlach
Tel. + 49 (0) 9569 1886900
info@poertnerhof-sesslach.de
www.poertnerhof-sesslach.de

innen: 70 Plätze
außen: 50 Plätze

Öffnungszeiten:

Aktuelle Öffnungszeiten finden Sie auf unserer Website.



Bad Rodach und Umgebung

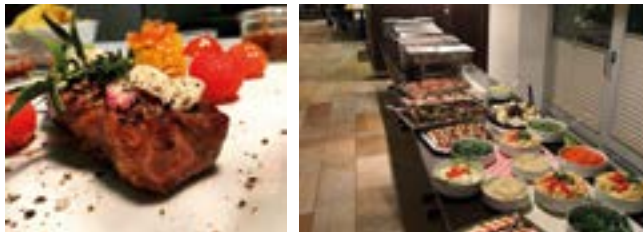
Restaurants, Gaststätten,
Gasthöfe & Cafés

In Bad Rodach und seiner Umgebung erwarten Sie aussichtsreiche Wander- und Radwege, Burgen und Schlösser, das Grüne Band und Zeugnisse der deutsch-deutschen Vergangenheit sowie entspannendes Heilwasser in gleich zwei Thermen in Bad Rodach und Bad Colberg.

Aber 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.



Andi's Frankenstube



Fränkische Gastlichkeit im Zentrum der Thermalbad-Stadt

Unsere Gaststätte befindet sich im Zentrum von Bad Rodach an der Zufahrt von Coburg kommend. Wir bieten unseren Gästen heimische fränkische Küche, frisch zubereitet, zu bodenständigen Preisen. An Sonn- und Feiertagen gibt es natürlich verschiedene Braten mit Klößen. Zu empfehlen sind außerdem unsere hausgebackenen Kuchen. Im Ausschank führen wir Mönchshof-Biere und Paulaner Weißbier vom Fass. Des Weiteren bieten wir unseren Gästen wechselnd verschiedene Biere kleiner fränkischer Brauereien an. Für gesellige Stunden haben wir auch erlesene Frankenweine. Einmal im Monat führen wir einen „Fränkischen Abend“ durch, um Einheimischen und Urlaubern gesellige Stunden und fränkische Mundart bei unterhaltsamer Musik zu bieten. Gerne richten wir auch Familienfeiern aus oder begrüßen Reisegruppen, Wandergruppen und Radfahrer recht herzlich in unserem Gasthaus.



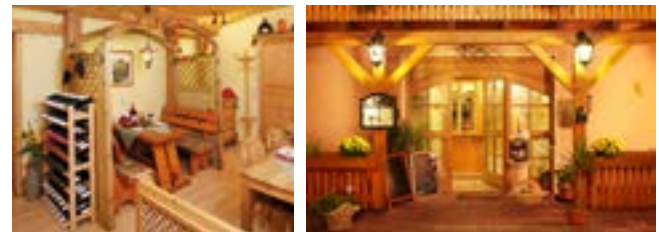
innen: 90 Plätze | außen: 80 Plätze



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

Land- und Aktivhotel Altmühle



Die Altmühle – die „etwas angenehmere Art“

Unser Mühlenstub'n-Restaurant ist genau der richtige Ort für entspannte und gesellige Abende mit der Familie und Freunden. Unsere urgemütlichen, behaglichen Gaststuben und unsere Weinstube stehen für Sie bereit. Im Sommer lädt die Sonnenterrasse und das kleine Biergärtchen zum Schlemmen an der frischen Luft ein.

Wir bieten diverse fränkische Bier- und Weinspezialitäten an. Unsere Küche ist mehrfach ausgezeichnet und fränkisch-international.



innen: 60 Plätze | außen: 45 Plätze



Land- und Aktivhotel Altmühle
Untere Mühlgasse 10
96476 Bad Rodach
Telefon: +49 (0) 9564 92380
info@altmuehlaue.de
www.altmuehlaue.de

Öffnungszeiten:
Mo - So ab 17:15 Uhr
Ruhetage siehe www.altmuehlaue.de

Kurhotel Bad Rodach mit Restaurant „Maximilians“

Bad Rodach

**Feiern in traumhaftem Ambiente...**

Das 4 Sterne Kurhotel Bad Rodach bietet den idealen Rahmen für Ihre Feierlichkeiten. Ob Hochzeit, Taufe, Geburtstag, Weihnachts- oder Betriebsfeier, wir stehen als kompetenter Partner bei der kompletten Planung an Ihrer Seite.

Abgestimmt auf Ihre Wünsche setzen wir mit unserer Küche kulinarische Akzente bei ausgefallenen Menüs und Buffets und verwöhnen Sie und Ihre Gäste mit saisonalen & regionalen Köstlichkeiten. In unserem Hotel stehen Ihnen 49 Doppelzimmer in zwei Kategorien zur Unterbringung Ihrer Gäste zur Verfügung. Ein besonderes Plus an Wellness erleben Sie in der nur 50 Meter entfernten ThermeNatur. Genießen Sie schöne Stunden in exklusivem Ambiente mit atemberaubendem Blick über das Rodachtal. Gern unterbreiten wir Ihnen ein individuelles Angebot.

Anfragen und Reservierungen unter: +49 9564 92300 oder per Mail an info@kurhotel-br.de.



innen: 65 Plätze | außen: 24 Plätze

Restaurant „Maximilians“

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

Öffnungszeiten:

Mo – So: 18:00 – 21:30 Uhr

**FrischeRestaurant immergrün in der ThermeNatur**

Bad Rodach

**Entspannung und Genuss in der ThermeNatur Bad Rodach**

Die ThermeNatur in traumschöner Lage inmitten im Grünen besticht mit ihrer weitläufigen Badelandschaft, darunter zwei Innenbecken, ein Therapiebecken und drei Außenbecken voller 32° C – 34° C warmen und urgesundem Heilwasser, Solebecken mit Strömungskanal, Schwimmbecken, Dampfbad, Kneippanlagen, Tepidarien und Sprudeldüsen auf mehr als 1.000 m² Wasserfläche.

Die 5-SternePremium Saunawelt „Erdfeuer“ mit zwei Innen- und vier Außensaunen, zwei Entspannungsbecken und mehreren Ruheräumen ist ein wahres Paradies der Erholung. Das FrischeRestaurant immergrün erwartet Sie in natürlichem Ambiente mit 40 Sitzplätzen im Innenbereich und weiteren 35 Sitzplätzen auf der Terrasse. Das Speisenangebot reicht von einem täglich wechselnden Kuchenangebot, kleinen Snacks bis hin zu ausgewogenen Gerichten, frischen Salatvariationen, Burgerspezialitäten und Pizzavariationen.

Wie ein erholsames Picknick im Grünen – so könnte man den Besuch im FrischeRestaurant immergrün perfekt beschreiben.



innen: 40 Plätze | außen: 35 Plätze

FrischeRestaurant immergrün

Thermalbadstraße 18
96476 Bad Rodach
Tel. +49 (0) 9564 92320
thermenatur@bad-rodach.de
www.therme-natur.de

Öffnungszeiten:

So – Do: 10:00 – 20:00 Uhr
Fr & Sa: 10:00 – 22:00 Uhr



ThermenRestaurant in der ThermeNatur



Bad Rodach



Entspannung und Genuss in der ThermeNatur Bad Rodach

Das 2020 frisch modernisierte ThermenRestaurant bietet Ihnen eine Vielfalt an regionalen, frisch zubereiteten Speisen und eine erlesene Auswahl an zum Teil regionalen Erfrischungsgetränken, Bieren und Weinen. Auf der Restaurantterrasse genießen Sie zudem einen wunderbar weitläufigen Blick über den Thermengarten mit seinen drei Außenbecken und der unendlich scheinenden Liegewiese. Die umliegenden Berge runden den Blick und den Wohlfühlcharakter ab und entführen Sie in einen Urlaubstag. Das ThermenRestaurant dient zudem als idealer Start oder Endpunkt für Wanderungen und Radtouren durch das Rodachtal. Die ThermeNatur verspricht ein Wohlfühlerlebnis auf mehr als 1.000 m² Wasserfläche. Mit zwei Innenbecken, drei Außenbecken, verschiedenen Wasserattraktionen, Sprudel- & Massagedüsen, Solebecken mit Strömungskanal und der 5-SternePremium Saunawelt „Erdfeuer“ genießen Sie hier Entspannung und Erholung pur. Das ThermenRestaurant kann während Ihres Aufenthaltes gern auch im Bademantel besucht werden.



innen: 60 Plätze | außen: 40 Plätze



ThermenRestaurant ThermeNatur
 Thermalbadstraße 18
 96476 Bad Rodach
 Tel. +49 (0) 9564 92320
thermenatur@bad-rodach.de
www.therme-natur.de

Öffnungszeiten:

So – Do: 11:30 – 21:00 Uhr

Fr & Sa: 11:30 – 22:00 Uhr

Küchenschluss: 1h vor Schließung

Stadtcafé Bad Rodach



Bad Rodach



Erholung vom Alltag – im Stadtcafé Bad Rodach

Fühlen Sie sich wie zuhause in der entspannten und freundlichen Atmosphäre unseres Cafés. Erholen Sie sich bei köstlichem Kaffee oder Tee und einem Stück unserer leckeren, hausgemachten Kuchen. Genießen Sie unsere Eisvariationen. Sind Sie schon früh auf den Beinen, starten Sie am besten mit einem unserer reichhaltigen Frühstücksgangbote gestärkt in den Tag. Unser Angebot auf einen Blick:

- Wohlfühlatmosphäre
- Kinderfreundlich mit Spiel-Ecke
- Großartiger Kaffee, Fair-Trade und Bio
- Außenbestuhlung bei schönem Wetter
- Hausgemachte Kuchen und Torten
- Leckeres Eis
- Reichhaltige Frühstückskarte
- An wechselnden Sonntagen: Frühstücksbuffet ab 9:00 Uhr
- Abwechslungsreiche Snackkarte
- Vegane Speisen und Kuchen



innen: 50 Plätze | außen: 20 Plätze



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

Wacholderschänke - Restaurant & Eventgastronomie



Hildburghausen



Der Charme der Gründerzeit

Die Räumlichkeiten in der alten Fabrikantenvilla aus der Gründerzeit bietet Platz für alle Gelegenheiten: Ein gemütliches Dinner zu zweit genauso wie ein Treffen mit Freunden oder eine Hochzeits- bzw. Firmenfeier: Die thematisch gestalteten Nischen und Zimmer der Wacholderschänke mit einem Blick auf die Hildburghäuser Geschichte bieten immer den richtigen Rahmen. Ergänzt wird das räumliche Angebot von einem sehr schönen Biergarten mit großen beheizten Schirmen und einem Backhaus. Seit 2016 wir die Wacholderschänke durch das Unternehmerehepaar Bettina und Peter Traut geführt.

In der Wacholderschänke wird getreu Ihrem Leitbild „Wo Genuss Kult ist“ ausschließlich Hausgemachtes aus frischen und regionalen Produkten serviert. Am Sonntag Mittag werden traditionelle Thüringer Kloßgerichte und lecker Braten serviert. Die Wacholderschänke bietet auch einen Cateringservice für externen Feiern, Tagungen und Firmenjubiläen an. In den Sommermonaten wird das Backhaus im Biergarten für Zwiebelkuchen und Co angeheizt.



innen: 90 Plätze | außen: 120 Plätze



Wacholderschänke

Geschwister-Scholl-Straße 21

98646 Hildburghausen

Tel.: +49 (0) 3685 709969

service@wacholder-schaenke.de

www.wacholder-schaenke.de

Öffnungszeiten:

Di – Sa: 17:30 – 23:00 Uhr

So: 11:00 – 14:00 Uhr

Mo: Ruhetag



**Jetzt neu:
Die Urlaubsregion
Coburg.Rennsteig im
praktischen App-Format!**

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



willkommen.coburg-rennsteig.de



Rennsteig

Restaurants, Gasthöfe & Berghütten

Deutschlands ältester und bekanntester Höhenwanderweg im Thüringer Wald lockt sommers wie winters unzählige Gäste an.

Nach einer abwechslungsreichen Wanderung am Rennsteig laden Sie unsere Gastgeber zu einer stärkenden Rast ein. Ganz egal, ob Sie Ihre Wanderlust nach Masserberg, Neuhaus am Rennweg oder Lauscha zieht – freuen Sie sich auf original Thüringer Küche und Spezialitäten aus der Region.



Skihütte Arnika Stadl



Eisfeld-Friedrichshöhe

- Urige Hütteneinkehr direkt am Rennsteig an der Langlaufloipe
- Après Ski Party
Termine auf unserer Facebookseite (<https://de-de.facebook.com/pensionarnika/>)
- Zünftige Hüttenmahlzeiten mit regionalen Spezialitäten
- Angebot für Stadl-Feiern für Firmen, Vereine, Gruppen oder Familien

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

HPZ
innen: 30 Plätze
außen: 20 Plätze

Öffnungszeiten:
10:00 – 17:00 Uhr an folgenden Tagen:
25.12.2022 – 08.01.2023; täglich
Jan. – März: Freitag bis Sonntag
Winterferien: zusätzlich Mi & Do
15.02. und 16.02.2023
22.02. und 23.02.2023



Restaurant Bergbaude



Eisfeld



Panoramarestaurant Bergbaude

Unser Restaurant „Bergbaude“ im idyllischen Feriendorf Auenland heißt Sie mit Thüringer Gastlichkeit herzlich willkommen und wünscht Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.

Genießen Sie den herrlichen Panoramablick, sei es von der Terrasse oder von dem urig eingerichteten Gastraum aus. Neben Thüringer Spezialitäten servieren wir Ihnen kulinarische Leckereien aus der Auenlandküche und laden Sie zum Schlemmen und Verweilen ein. Oder genießen Sie ein Dinner für Zwei.

Von einem traditionellen Essen bis zu Feierlichkeiten – wir bieten für jeden Anlass das passende Ambiente. Kontaktieren Sie uns – wir freuen uns auf Ihre Tischreservierung und beraten Sie gerne Ihren Wünschen entsprechend.

Familie Memm & das Team der Bergbaude

HPZ

innen: 60 Plätze | außen: 60 Plätze



Restaurant Bergbaude
Zum Burgberg 1
98673 Eisfeld OT Waffenrod
Tel. + 49 (0) 3686 6189017
bergbaude@feriendorf-auenland.de
www.feriendorf-auenland.de

Öffnungszeiten:
Täglich geöffnet – kein Ruhetag
Wintersaison: Mo – Do ab 17:00 Uhr /
Fr – So ab 11:00 Uhr
Sommersaison: Mo – So ab 11:00 Uhr
Abweichende Öffnungszeiten an Feiertagen
und Ferien möglich.

Restaurant „Bürgerstuben“



Lauscha



Unsere Spezialität: Wild aus heimischen Wäldern!

Unser Restaurant wurde im August 1996 eröffnet. Zu dieser Zeit verfügten wir über 68 Sitzplätze. Schnell wurde klar: Der Platz reicht nicht aus! Unser Konzept – Thüringer Gastlichkeit und die Faszination Glas, Original Thüringer Küche und Frische als oberstes Gebot – hat uns viele zufriedene und wiederkehrende Gäste beschert. Wir mussten anbauen ... Hinzu kam schon 1998 ein wunderschöner Anbau mit viel Sicht auf die Glasbläserstadt.

Wir bieten unseren Gästen täglich Thüringer Klöße mit den verschiedensten ofenfrischen Braten an – doch unsere Vielfalt an Wildspezialitäten aus der eigenen Jagd findet nach wie vor den größten Anklang bei unseren Gästen. Wir sind zu einem Mekka für Wildliebhaber aus nah und fern geworden. Bei uns wird heute noch gekocht wie zu Großmutterns Zeiten – ohne Fertigprodukte und Eimerware – überzeugen Sie sich selbst!



innen: 108 Plätze | außen: 30 Plätze



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 – 22:00 Uhr
So – Di: 11:00 – 17:00 Uhr
Kein Ruhetag

Gasthof & Pension „Schwarzer Adler“



Masserberg



Inmitten des Thüringer Waldes im UNESCO Biosphären-Reservat liegt idyllisch das Dörfchen Fehrenbach, am Ursprung der Werraquelle und unmittelbar neben dem Ferienort Masserberg.

Hier, in einem unberührten Tal schönster Natur, begrüßen wir Sie aufs herzlichste im Gasthof & Pension „Schwarzer Adler“. In unserem Restaurant & Biergarten bieten wir regionale und überregionale Speisen aus frischen Zutaten zubereitet an. Für Outdoor-Aktivisten entwickelten wir speziell Power-Bowl's, welche voller Mineralien und Vitamine stecken. Fleischliebhaber verwöhnen wir mit Spezialitäten von der Rodeo-Ranch®. Auch andere feinste Leckerbissen wie Flammkuchen, Kaffee- und Eisspezialitäten stehen im Angebot.

An den Wochenenden und Feiertagen bieten wir zum Mittagstisch wechselnde saisonale Gerichte und auch traditionelle Thüringer Klöße an.

Infos über aktuelle kulinarische Themenabende & interne Feste sowie Catering-Service entnehmen Sie bitte unserer Webseite.



innen: 70 Plätze | außen: 45 Plätze



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:

Mo, Do, Fr: 16:00 – 21:00 Uhr
Sa, So, Feiertag: 11:00 – 22:00 Uhr
durchgehend warme Küche
Dienstag und Mittwoch Ruhetag
Winteröffnungszeiten siehe Website

Hotel Auerhahn am Rennsteig

Masserberg



- Hauseigenes Restaurant mit Thüringer und Fränkischer Landküche
- Außenterrasse im Sommer
- Urige Festscheune für Feierlichkeiten mit bis zu 250 Personen

Hotel Auerhahn am Rennsteig
Neustädter Straße 1
98666 Masserberg
Tel. +49 (0) 36870 560
mail@auerhahn-masserberg.de
www.auerhahn-masserberg.de



innen: 90 Plätze
außen: 16 Plätze

Öffnungszeiten:

Mo – Fr ab 17:30 Uhr
Sa, So, Feiertag: 11:30 – 14:00 Uhr &
ab 17:30 Uhr
Kein Ruhetag

Naturparkinformationszentrum und Rennsteig-Imbiss

Spechtsbrunn



- Leckere Speisen und Getränke laut Karte
- Kaffee- und Kuchenangebot

Rennsteig-Imbiss
Am Rennsteig 1
96515 Sonneberg OT Spechtsbrunn
+49 (0) 36703 70812
tourismus@stadt-son.de
www.sonneberg-tourismus.de



innen: 25 Plätze
außen: 25 Plätze

Öffnungszeiten:

Apr – Okt: Di – Fr: 10:00 – 16:00 Uhr,
Sa & So: 11:00 – 16:00 Uhr
Nov – März: Di – Fr: 10:00 – 15:30 Uhr

Gasthof Thomas Müntzer

Neuhaus am Rennweg



- Gutbürgerliche Küche mit Thüringer Gerichten
- Sonnenterrasse mit Spielplatz
- Vier verschiedene Gasträume

Gasthof Thomas Müntzer
Neumannsgrund 4
98724 Neuhaus OT Steinheid
Tel. + 49 (0) 36704 80366
gasthof_thomas_muentzer@web.de
www.rennsteig-wanderungen.de



innen: 120 Plätze
außen: 25 Plätze

Öffnungszeiten:

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





Sonneberg und Umgebung

Restaurants & Bistros

Historisch betrachtet ist die Region um die Spielzeugstadt Sonneberg von jeher ein Handels- und Industriezentrum gewesen. Anfang des 20. Jahrhunderts galt Sonneberg als Weltspielwarenstadt.

Rund um die Stadt laden zahlreiche Wander- und Radwege zu einer geruhigen Zeit in der Natur ein. Nach der Tour kann man in einer gemütlichen Gaststätte Rast machen und wieder zu Kräften kommen oder sich zum Sonntagmittag mit original Thüringer Klößen und Braten bekochen lassen.



Bistro im SonneBad Sonneberg



Sonneberg

- Mit Spielmöglichkeiten für Kinder
- Direkt in der Freizeit- und Wellnesseinrichtung SonneBad mit Saunalandschaft, Eishalle und Schwimmbad gelegen
- Auswahl an Salaten, süßen und herzhaften Speisen, Getränken und Eis

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



innen: 50 Plätze

Öffnungszeiten:

Gastrobereich:
Mo – So: 10:00 – 19:30 Uhr



Hotel-Gasthof Hüttensteinach



Sonneberg



Herzlich Willkommen im Hotel-Gasthof Hüttensteinach

Ein Haus mit langer Tradition gelegen am Tor zum Thüringer Wald an der alten Heer- und Handelsstraße von Nürnberg nach Leipzig. Hier trifft modernes Ambiente auf wohlliches Design. Ein Ort, um gute Deutsche Küche und Thüringer Spezialitäten, wie zu Omas Zeiten, zu genießen. Im Ausschank haben wir Mönchshof Bierspezialitäten. An Sonn- und Feiertagen bieten wir ofenfrische Braten an. Natürlich darf der Thüringer Kloß nicht fehlen, welcher in unserem Haus noch traditionell selbst gemacht wird. Im Sommer lädt unser Biergarten zum Verweilen ein, Sonntag Nachmittag können Sie sich eine Thüringer Bratwurst frisch vom Rost munden lassen. Unsere drei Räumlichkeiten mit einem kleinen und großen Wintergarten können flexibel genutzt werden. Sei es für Familienfeiern aller Art, Vereinstreffen, Bus-, Rad- oder Wandergruppen sowie kleine Tagungen und Seminare – zögern Sie nicht uns zu kontaktieren!

Familie Eichhorn freut sich auf Ihren Besuch.



innen: 150 Plätze | außen: 50 Plätze



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: 11:00 – 24:00 Uhr
Montag Ruhetag

Restaurant Lutherhaus Sonneberg



Sonneberg



Herzlich willkommen im Restaurant Lutherhaus!

Gerne bieten wir Ihnen am Nachmittag hausgemachte Torten und Kuchen an.

Jeden Sonn- und Feiertag Mittag gibt es bei uns frisch zubereitete Braten verschiedener Art mit Thüringer Klößen, Rotkohl oder gemischtem Salat.

Da unsere Plätze begrenzt sind, bitten wir Sie um Vorbestellung.

Wir richten gerne auch Ihre Familienfeier, Ihren Geburtstag, Ihre Konfirmation, Taufe, Hochzeit und Betriebsfeier aus. Sie dürfen wählen – à la Carte oder mit Buffet. Wir liefern auch gerne zu Ihnen nach Hause für 2 bis 100 Personen. Sie haben die Wahl: Fisch, Fleisch, Salate, Finger Food, deutsch, italienisch und ungarisch.

Zusätzlich richten wir monatliche Themenabende aus.



innen: 60 Plätze | außen: 80 Plätze



Restaurant Lutherhaus

Lutherhausweg 19

96515 Sonneberg

Tel. + 49 (0) 3675 4273404

service@restaurant-lutherhaussonneberg.de

www.restaurant-lutherhaussonneberg.de

Öffnungszeiten:

Mo: 16:00 – 22:00 Uhr

Do – Sa: 16:00 – 22:00 Uhr

So: 11:00 – 14:00 Uhr & 17:00 – 21:00 Uhr

Dienstag, Mittwoch: Ruhetag

Andere Öffnungszeiten nach Absprache

Zeichenerklärung Piktogramme:



Hunde erlaubt



Eigene Brauerei



Barrierefreie Einrichtung



WLAN



Eigene Bäckerei



Randlage



Eigene Produktion



Kinderspielplatz



Weinproben



Eigene Konditorei



Hauseigener Parkplatz



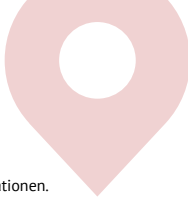
Vergünstigungen und Einrichtungen für Kinder



Lage im Zentrum

Die Verwendung der Piktogramme erfolgt mit freundlicher Genehmigung durch den Matthes Verlag, „Deutscher Hotelführer®“ des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes e.V. (DEHOGA), www.hotelguide.de.





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
gaesteinfo@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

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) 3686 300308
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 ©: Antonioguilem | stock.adobe.com, Braugasthof Grosch, Casy | 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, Kirmes-gesellschaft 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, 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: 7.000 Stück. Gültig im Jahr 2023.



Tourismusregion Coburg.Rennsteig e. V.
Lauterer Straße 60
96450 Coburg
Telefon +49 (0) 9561 7334700
Telefax +49 (0) 9561 7334709
info@coburg-rennsteig.de
www.coburg-rennsteig.de