

Januar 2023 · Schutzgebühr: € 5,00



Genuss ist so vielfältig und unterschiedlich,
wie die Menschen, die genießen.



www.route-der-genuesse.de

Route der Genüsse · Der Genussführer · 2023 – 2025



Der Genussführer
durch Main-, Tauber- und Churfranken



2023 – 2025

DIE REISE ZU DEN SCHÖNSTEN GENUSSWELTEN GEHT WEITER



Vorwort von Christiane Förster

Liebe Freunde des Genusses,

die Menschen darüber zu informieren, dass die Region an Main und Tauber besonders und außergewöhnlich ist, das ist eines der Ziele der Route der Genüsse. Jeder Mensch genießt anders, für den einen ist es das wunderbare Essen und ausgezeichnete Weine sowie Destillate, der andere erfreut sich an Mode und zeitgenössischer Kunst und wiederum für den nächsten ist es ein besonderer Platz in der Natur mit majestätischem Ausblick, der die Seele zur Ruhe kommen lässt.

Wie unterschiedlich die Vorlieben auch seien, die Route der Genüsse greift sie auf, nimmt Sie mit und lädt Sie herzlich zum Entdecken ein. Die Betriebe, die in der Route der Genüsse vereint sind, sind in vielerlei Hinsicht besonders. Alle arbeiten mit großer Leidenschaft und mit dem Anspruch, das Tüpfelchen auf dem i bei der Erzeugung und Entwicklung Ihrer Produkte herauszuholen.



Ihre
Routen-
begleiterin
Christiane Förster

Stets im Einklang mit der Natur, Regionen verbunden und mit enormer Kreativität und Liebe zu Ihrem Handwerk. Viele sind seit Generationen dabei und erlangten deutschland- und weltweites Ansehen, andere sind jung, aber genauso gefestigt in Ihrer Ausrichtung, herauszutreten aus dem Allerlei.

Liebe Leserinnen und Leser, nehmen Sie sich etwas Zeit – vielleicht zusammen mit einem schönen Glas Wein – und reisen Sie mit unserem Genussführer entlang der 6 Abschnitte. Sie werden überrascht sein, was die Route der Genüsse zu bieten hat.

Lassen Sie sich inspirieren und entdecken Sie selbst die Genussbetriebe vor Ort. Gerne stellen wir Ihnen auch eine Genussreise nach Ihren Wünschen zusammen.

Wir freuen uns auf Sie.

Ihre Christiane Förster
Geschäftsführerin
TOURISMUS REGION WERTHEIM GmbH

DIE GENUSS-PARTNER DER ROUTENABSCHNITTE 1–6

ABSCHNITT 1

(S. 6–21)

Johannesberg

Auberge de Temple

Kleinostheim

EDORA – Premiumgewürze

Mainaschaff

Kaffee Braun

Großwallstadt

Nussmanufaktur KERNenergie
Spessart-Mainland

Kleinwallstadt

Münz – Die Manufaktur

Obernburg

Filippo Pizzo – Olivenöl

Heimbuchenthal

Rainer Brand – Uhren

ABSCHNITT 2

(S. 22–49)

Klingenberg

Altes Gewürzamt

Großheubach

Gasthaus zur Krone

Rüdenau

Gasthof-Landhotel-Metzgerei
Zum Stern
St. Kilian Distillers

Miltenberg-Mainbullau

Münkels Beerenhof

Miltenberg

Bäckerei Hench
Brauhaus Faust
MIKA Kaffeerösterei
Tabakhaus Magne Falkum
Rußmann – Orthopädie und
Schuhkultur
Tourismusregion Churfranken

Bürgstadt

Weingut Rudolf Fürst
Adler Landhotel
Weingut Stich „Im Löwen“
Weingut Hench
Weingut Helmstetter und
Main-Vinotel

Freudenberg-Rauenberg

Heimathof Rauenberg

Freudenberg

Gebrüder J. & M. Ziegler GmbH

ABSCHNITT 3

(S. 50–75)

Wertheim

Hotel Restaurant Schwan
KaffeeRaum
Heidi's Wäschelädle
grapes – die Weinstube
Restaurant Dinges
TOURISMUS REGION
WERTHEIM
Grafschaftsmuseum

Kreuzwertheim

Weingut Alte Grafschaft

Wertheim-Bettingen

Küchen Fries
ARTofCHOCOLATE

Wertheim-Dietenhan

Ottmar Hörl

Wertheim-Bronnbach

Kloster Bronnbach

Wertheim-Sachsenhausen

Biolandhof Klein

Wertheim-Dörlesberg

Biohof Joas

ABSCHNITT 4 + 5

(S. 76–91)

Marktheidenfeld

Hotel & Weinhaus Anker

Roden-Ansbach

Annette Sax, Stil-Design

Karlstadt

Café Schrödl

Zellingen-Retzbach

Weingut Christine Pröstler

Würzburg

Hotel Würzburger Hof
Bürgerspital zum Hl. Geist
Tourismusregion
Fränkisches Weinland
Schlosshotel Steinburg

Randersacker

Weingut Störrlein Krenig

ABSCHNITT 6

(S. 92–117)

Werbach

Belle Maison – Das kleine Hotel
ROFA Fashion Group

Tauberbischofsheim

Möbel Schott
Koch-Grill-Erlebnis
Tourismusverband
Liebliches Taubertal
Weinland Taubertal

Tauberbischofsheim-Distelhausen

Distelhäuser Brauerei

Lauda-Königshofen

Rebgut

Lauda-Königshofen, Beckstein

Brennerei Braun
Becksteiner Rebenhof
Winzerhof Strebel

Bad Mergentheim

Hotel & Restaurant Bundschu
Modehaus Kuhn
Wildtierpark Bad Mergentheim

Weikersheim

TauberPhilharmonie Weikersheim

ROUTEN-ABSCHNITT 1

Johannesberg · Kleinostheim · Mainaschaff ·
Großwallstadt · Kleinwallstadt ·
Obernburg · Heimbuchenthal



KUNST UND KULINARIK IM ZEICHEN DER RÖMER



AUSGEWÄHLTE GENUSSWELTEN ROUTEN-ABSCHNITT 1



Genuss-Partner:

Johannesberg

- 1 Auberge de Temple

Kleinostheim

- 2 EDORA - Premiumgewürze

Mainaschaff

- 3 Kaffee Braun

Großwallstadt

- 4 Nussmanufaktur
KERNenergie
5 Spessart-Mainland

Kleinwallstadt

- 6 Münz - Die Manufaktur

Obernburg

- 7 Filippo Pizzo - Olivenöl

Heimbuchenthal

- 8 Rainer Brand - Uhren

Sehenswürdigkeiten:

Aschaffenburg

- Schloss Johannisburg
Pompejanum
Schloss und Park Schöntal
Stiftskirche Aschaffenburg

Obernburg

- Römermuseum (Nachbildung
eines römischen Wohnhauses)

Mespelbrunn

- Wasserschloss





Auberge de Temple

AUTHENTISCHE GASTLICHKEIT IN IDYLLISCHEM AMBIENTE

Das geschmackvolle Ambiente und die ausgewählten Spezialitäten aus HELBIGS GASTHAUS machen die Auberge zu einem Ort, an dem man sich spontan wohlfühlt. In lockerer Atmosphäre wird eine frische, kreative gehobene Küche geboten. Traditionelle regionale Gerichte oder raffinierte und mit bedachten Aromen kreierte Gourmetküche auf Spitzenniveau? Oder beides? Sie entscheiden!

Zum (Ver)schlafen schön sind die sechs stilvollen, exklusiven und geräumigen Gästezimmer, die sich im Galerie-Hotel befinden. Das von den Eigentümern mit Liebe zum Detail komponierte Hotel-Interieur allein ist schon eine Reise wert. Doch nicht nur die Schätze der Einrichtung überraschen mit vielfältigen Impressionen, sondern auch die hauseigenen Kunstgalerie sowie die Kochschule, in der regelmäßig Themenkurse angeboten werden.

Hauptstraße 2
63867 Johannesberg
T. 06021 4548300
info@auberge-de-temple.de
www.auberge-de-temple.de

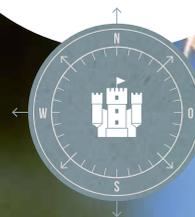
*Auberge
de Temple*



FRÄNKISCHE DESTILLATIONSKUNST

Die acht Mitglieder der Brennervereinigung „Rosenhut“ gehören zu den Besten ihrer Zunft. Sie veredeln die Schätze der Region zu hochwertigen Obstbränden und unverwechselbaren Spirituosen.

Das alles mit einem Ziel: Genuss in seiner reinsten Form.



LUST AUF DEN GESCHMACK DER FERNE



EDORA - Premiumgewürze



ÜBER 200 GEWÜRZE UND KRÄUTER SOWIE 20 VERSCHIEDENE SALZE

Das Familienunternehmen EDORA steht für hochwertige Gewürze und Kräuter, für beliebte Gewürzkompositionen.

Der Einkauf ist Chefsache. Nur die besten Rohstoffe aus den besten Anbauregionen der Welt werden bezogen. Unter anderem werden viele edle Salze, wie zum Beispiel traditionelle Hawaii-Meersalze von der Insel Molokai, Fleur de Sel (Blume des Salzes) aus Portugal und Sel Gris aus Frankreich, von EDORA direkt importiert.

Das Produktsortiment beinhaltet auch eine breite Auswahl heimischer und mediterraner Küchenkräuter, die durch weitere internationale Gewürzspezialitäten ergänzt werden. Von exklusiven Pfeffer-Sorten und Pfeffer-Spezialitäten über scharfe Chili-Sorten

bis hin zu hochwertigen asiatischen und afrikanischen Gewürzen und Gewürzkompositionen ist alles vorhanden.

Im EDORA Gourmet-Shop in Kleinostheim können sich Gewürzliebhaber durch eine spannende und vielseitige Gewürz-Welt riechen und schmecken. Hier finden Sie auch eine große Auswahl an Mörsern und Mühlen, Bio-Feinkost, Bio-Öle und Essige sowie geschmackvolle Geschenke.

Industriestraße 4
63801 Kleinostheim
T. 06027 40964-0
info@edora.net
www.gewuerzexperte.de





Kaffee Braun

RÖSTKULTUR SEIT 1986

In jeder Kaffeebohne stecken bis zu 1000 Aromen. Bei Kaffee Braun sorgt man mit einem schonenden Langzeit-Röstverfahren dafür, dass sich die Geschmacksnuancen und Aromen der einzelnen Bohnensorten optimal entfalten. Hinter dieser exzellenten Qualität stecken Erfahrung und viel Herzblut: „Kaffee war für uns noch nie ein anonymes Produkt“, sagt Gründer Rainer Braun. Bei seinen Reisen in die besten Anbaugeländer der Welt sind aus Geschäftsbeziehungen mittlerweile familiäre Freundschaften entstanden. Er ist überzeugt, dass es letztendlich die Menschen sind – begonnen bei den Kaffeebauern über das Team bis hin zu Kunden und Kaffeegeiernern, die dieses Produkt mit ihrer Leidenschaft und Hingabe zu etwas Besonderem machen.

Was Kaffee Braun zudem hervorhebt: die Verbindung von klassischer Manufaktur-Röstung und der Dienstleistung für Großverbraucher.

Im Trauenloh 1
63814 Mainaschaff
T. 06021 5856330
info@kaffeebraun.com
www.kaffeebraun.com



Nussmanufaktur KERNenergie

BRAINFOOD VOM UNTERMALN

Macadamia-Nüsse aus Australien, kalifornische Pekannüsse, Cashews aus Vietnam, spanische Mandeln, Haselnüsse aus dem Piemont. Die Nüsse, Kerne und Früchte der Nussmanufaktur KERNenergie sind besonders hochwertig und kommen aus den besten Anbaugeländern der Welt. Und damit die edlen Produkte auch so frisch wie möglich beim Kunden ankommen, werden die Mischungen erst nach Eingang der Bestellung geröstet.

Eine weitere Besonderheit ist das spezielle, schonende Röstverfahren der edlen Nüsse in Nussöl. So bleiben die geschmacksgebenden ätherischen Öle erhalten und deren Aromen freigesetzt.

Im Werksverkauf der Nussmanufaktur in Großwallstadt können Sie nach Herzenslust einkaufen. Von unserer 3 für 2 Aktion, über kleine und große Geschenke, bis hin zu loser Ware aus unserer Abfüllstation, hier wird jeder fündig!

Grundtalring 23
63868 Großwallstadt
T. 06022 687200
service@kern-energie.com
www.kern-energie.com



KERN
energie®





Spessart-Mainland

WANDERN, WELLNESS, WILD UND WEIN

Die Natur hat es gut gemeint mit dem Spessart-Mainland: auf der einen Seite der erhabene Main, gesäumt von Burgen, Schlössern und sonnenverwöhnten Weinbergen. Auf der anderen Seite der urwüchsig Spessart mit seinem Blätterozean, der mit den Jahreszeiten in immer neuen Farben leuchtet.

Diese Landschaft lädt zum aktiven Entdecken ein: Entweder auf einer der Genuss-Radtouren entlang des MainRadwegs. Oder man sattelt das E-Bike und erklimmt die Spessart-Hügel mit den Touren der Initiative „Wald erFahren“. Wanderer entdecken die Qualitätsregion RÄUBERLAND oder die zertifizierten Spessartwege 1, 2 & 3 und den Spessartbogen.

Lassen Sie sich von delikaten Wildgerichten begeistern – oft in köstlicher Kombination mit den ausgezeichneten Weinen. Wer nicht nur Zunge und Gaumen, sondern mit allen Sinnen genießen will, der bucht ein Wellnesspaket in den Spessart-Heilbädern Bad Orb und Bad Soden-Salmünster.

Industriering 7
63868 Großwallstadt
T. 06022 261020
info@spessart-mainland.de
www.spessart-mainland.de



ZARTES WILD UND EDLE TROPFEN

Delikate Wildgerichte aus den dunklen Laubwäldern des Spessart-Mainlands und vollmundige regionale Rotweine – bei den Wild- und Weinwochen erwarten Sie bei Gastronomen, auf Weinfesten und Wein-Wanderungen herbstliche kulinarische Genüsse.





Münz – Die Manufaktur

FEUERPLATTEN-GRILLS FÜR ECHTE FLEISCHAROMEN

Es sind die 60er Jahre, als der Maschinenbauprofi und leidenschaftliche Hobbykoch Christian Münz auf einem Bauernhof in den baskischen Bergen erlebt, wie auf einer Eisenplatte Fleisch gegrillt wird. Von dieser ursprünglichen Art der Fleischzubereitung ist er so begeistert, dass er beginnt, selbst Grills mit Stahlplatten zu bauen. Aus dieser Passion entsteht seine Manufaktur, die seit 2006 hochwertige Smoker und Feuerplatten baut und vertreibt. In Deutschland – so kann man mit gutem Gewissen sagen – hat Münz die Feuerplatte als Grillgerät etabliert. Für die Feuerplatten wählt Münz einen speziellen Stahl, wie er auch in Lebensmittel-Maschinen verwendet wird. Seine Platten sind mindestens 8 mm dick und entsprechend schwer – für perfekte Garpunkte und Röstaromen. Mittlerweile wurde das Sortiment um Asado-Gestelle und -Grillstationen erweitert – für weitere Möglichkeiten, auf offenem Feuer zu garen. In den Münz-Grillkursen können Sie erlernen, wie die perfekte Zubereitung mit offenem Feuer gelingt.

Daimlerring 5
63839 Kleinwallstadt
T. 06022 2630636 · F. 06022 2630638
info@muenz-gmbh.de
www.feuerplatten.com



Filippo Pizzo

OLIVENÖL IST NICHT GLEICH OLIVENÖL!

Wenn Filippo Pizzo von seinem Olivenöl erzählt, leuchten seine Augen. Sein Öl und seine Oliven sind etwas ganz Besonderes! Die Oliven wachsen auf dem eigenen Olivenhain im sonnigen Sizilien - im Tal des Flusses Salso - nordöstlich von Agrigento.

Die Oliven werden noch grün per Hand geerntet, so bekommt das Olivenöl seinen frischen Geschmack. In einer ausgewählten modernen Ölmühle werden die Oliven besonders schonend mit ausschließlich mechanischen Verfahren zu Olivenöl verarbeitet. Filippo Pizzo erklärt stolz: „Von der Ernte über die Pressung bis hin zur Abfüllung waren wir dabei, haben mit angepackt und jeden Schritt miterlebt. So können wir sicher sein, Ihnen unsere gewohnte beste Qualität – Olio Extra Vergine d’Oliva – mit fruchtigem Geschmack und angenehm pikanter Würze anzubieten.“ Dieses „grüne Gold“ wird von Gourmets und Gesundheitsbewussten gleichermaßen hoch geschätzt.



Schwabenstraße 29
63785 Obernburg
T. 06022 4666 · F. 06022 7787
pizzo@pizzoind.com
www.pizzoind.com

STIL IST DAS PRODUKT AUS QUALITÄT UND BEWUSSTSEIN.



Rainer Brand - Uhren



RAINER BRAND – MEISTER DER UHRMACHERKUNST

Gute Arbeit erfordert Konzentration, Aufmerksamkeit und Zeit. Handwerkskunst ist ohne Geduld nicht realisierbar. Und das sieht man den Zeitmessern aus dem Spessart an.

Mitten im Mainviereck wagte Uhrmachermeister Rainer Brand Anfang der 90er Jahre, seine eigene Uhrenmarke zu etablieren. Wanderfreunde haben den Spessart vielleicht schon durchschritten, doch dass dort auch hochwertige Uhren entstehen, die Fans von Berlin bis Tokio überzeugen, lohnt sich näher zu erkunden.

Zeitmesser von Rainer Brand haben einen ganz eigenen Charakter und Charme. Souveräne Persönlichkeiten schätzen das Bekenntnis zu reiner Ästhetik, hoher Präzision und bleibendem Wert.

Nur wenige Hundert der mechanischen Kunstwerke verlassen pro Jahr das Atelier. Jede Uhr wird mit Achtung und Sorgfalt hergestellt und geht durch die Hand des Meisters. Funktionalität und Qualität haben Priorität.

Die Liebe fürs Detail spürt der Kunde durch Freude bei jedem Blick, Tragekomfort und Langlebigkeit.

Rainer Brand sagt: „Im Spessart ticken die Uhren nicht anders, sondern schlicht, ergreifend und schön.“

Friedenstraße 9
63872 Heimbuchenthal
T. 06092 5372
info@rainerbrand.de
www.rainerbrand.de

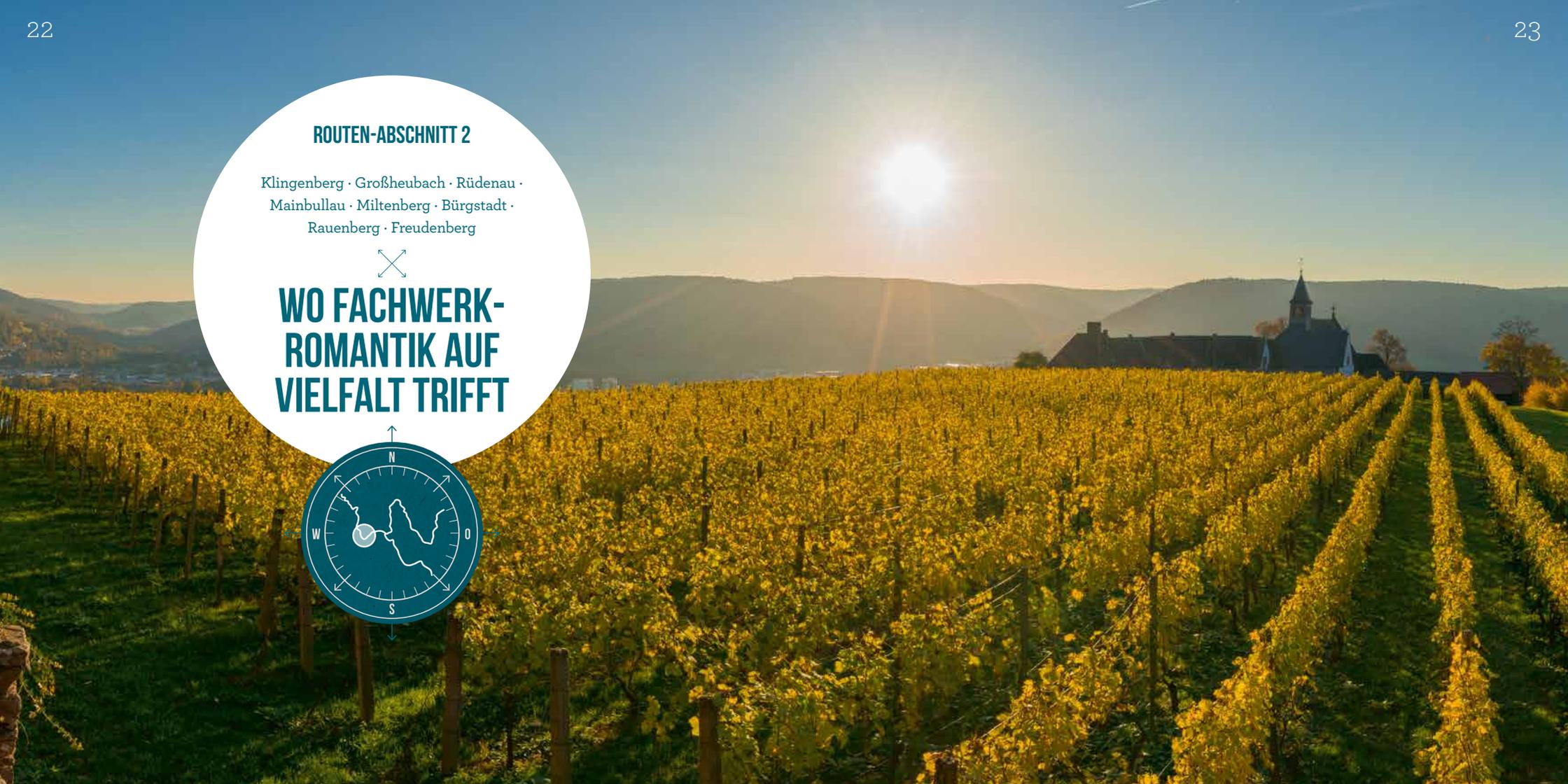
 **RAINER BRAND**
PRODUKTION HOCHWERTIGER MECHANISCHER UHREN

ROUTEN-ABSCHNITT 2

Klingenberg · Großheubach · Rüdenua ·
Mainbullau · Miltenberg · Bürgstadt ·
Rauenberg · Freudenberg



WO FACHWERK- ROMANTIK AUF VIELFALT TRIFFT



AUSGEWÄHLTE GENUSSWELTEN ROUTEN-ABSCHNITT 2



Genuss-Partner:

Klingenberg

- 1 Altes Gewürzamt

Großheubach

- 2 Gasthaus zur Krone

Rüdenau

- 3 Gasthof-Landhotel-Metzgerei
Zum Stern
4 St. Kilian Distillers

Miltenberg-Mainbullau

- 5 Münkels Beerenhof

Miltenberg

- 6 Bäckerei Hench
7 Brauhaus Faust
8 MIKA Kaffeerösterei
9 Tabakhaus Magne Falkum

Miltenberg

- 10 Rußmann – Orthopädie und
Schuhkultur
11 Tourismusregion Churfranken

Bürgstadt

- 12 Weingut Rudolf Fürst
13 Adler Landhotel
14 Weingut Stich „Im Löwen“
15 Weingut Hench
16 Weingut Helmstetter und
Main-Vinotel

Freudenberg-Rauenberg

- 17 Heimathof Rauenberg

Freudenberg

- 18 Gebrüder J. & M. Ziegler GmbH

Sehenswürdigkeiten:

Wörth am Main

Schiffahrts- und Schiffbaumuseum

Miltenberg

Mildenburg
Riesen
(Ältestes Gasthaus Deutschlands)
Theater Lilli Chapeau
(das kleinste Theater der Welt)

Freudenberg

Freudenberg



LIEBE UND LEIDENSCHAFT FÜR GEWÜRZE

✕
Altes Gewürzamt



**„GEWÜRZE SIND DIE SEELE EINES LIEBEVOLL KREIERTEN GERICHTS.
SIE STEHEN FÜR FANTASIE UND INDIVIDUELLE KOCHKUNST.“**

Im malerischen Weinort Klingenberg, findet jeder Genussliebhaber und Gewürzkenner sein Mekka: die Manufaktur feinsten Gewürze, das Alte Gewürzamt der Familie Holland - Genuss Handwerk im besten Wortsinn.

Vom Einkauf der Gewürze, über die sorgfältige Auswahl und Verarbeitung zu bekannten Kompositionen made by Altes Gewürzamt wie Curry Anapurna, Mélange Noir oder Sieben - Geschmack ist hier Handarbeit.

Die GENUSSETAGE ist gelebte Leidenschaft fürs Kochen, Backen und Genießen. Hier lädt das Alte Gewürzamt zu inspirierenden Kochkursen ein. Zusätzlich werden regelmäßig Genuss-Kenner und -Ex-

perten zu verschiedenen kulinarischen Themen eingeladen, die ihr Wissen und Können mit Ihnen teilen.

Besuchen Sie die traditionellen Verkaufsräume in der Klingener Altstadt und lassen Sie sich von den Genussberatern in die faszinierende Welt der Gewürze entführen!

In der Altstadt 7
63911 Klingenberg
T. 09372 134757
info@altesgewuerzamt.de
www.altesgewuerzamt.de





Gasthaus zur Krone

„SCHMAUSEN NACH ALTVÄTER SITTE“ ...

... so beschrieb ein zufriedener Gast seinen Besuch im Gasthaus zur Krone. In dem urigen Gasthof widmet man sich Familie Restel seit 1969 der Kunst, aus erstklassigen – bevorzugt regionalen – Zutaten köstliche Gerichte zu zaubern. Mittlerweile wird die Krone in zweiter Generation geführt: Ralf Restel verantwortet die Küche, und seine Frau Niki Restel (Sommelière) kredenzt dazu die passenden Weine der Region. Und für die Qualität des Fleisches bürgt Restels Cousine mit ihrer eigenen Metzgerei.

So viel Liebe und Sorgfalt belohnt der Michelin seit Jahren mit einem „Bip Gourmand“. Dadurch ist dieses Kleinod am Untermain über die Grenzen der Region hinaus bekannt. Freunde gepflegter Kulinarik reisen von nah und fern an, um hier zu speisen. Und wird es abends spät, oder möchte der Gast ein Glas Wein mehr trinken, hält die Krone auch neun gepflegte Zimmer bereit.

Miltenberger Straße 1
63920 Großheubach
T. 09371 2663 · F. 09371 65362
krone-restel@t-online.de
www.gasthauskrone.de



Gasthof-Landhotel-Metzgerei Zum Stern

LASSEN SIE RUHE EINKEHREN ...



... ganz nah bei Miltenberg am Main. Im Stern genießen Sie „Bodenständiges & Feinheimisches“ aus Küche und Keller – regionale Spezialitäten frisch aus der eigenen Metzgerei – für jeden Geschmack und Geldbeutel: Modern inspirierte Traditionsgerichte wie frisches Tatar, Schweinsbraten in St.Kilian-Whisky-Pfeffersoße bis zu Kotelett im Grünkernmantel und mehr...

Ausserdem bietet die Land-Metzgerei als besondere Spezialitäten die famose „St.Kilian-Whisky-Salami“, Rüdener Kartoffelwurst und aussergewöhnliche Fruchtaufstriche.

Mehrmals im Jahr vereint das Event „Dinner-Kabarett im Stern-Saal“ Kultur und Genuss. Die Hotelzimmer kombinieren gekonnt Historie mit komfortabler Wohlfühl-Atmosphäre. Und alle kulturellen Sehenswürdigkeiten der Region sind von hier bequem zu erreichen. Ausgezeichnet als eine von „100 beste Heimatwirtschaften“ in Bayern.

Hauptstraße 41
63924 Rüdenua
T. 09371 2834
info@landhotel-stern.de
www.landhotel-stern.de



SINGLE MALT WHISKY MADE IN GERMANY



St. Kilian Distillers



Genuss-Tipp:

HAUTNAHES ERLEBNIS

Besuchen Sie unsere Destillerie und erleben Sie Whiskyhandwerk hautnah. Probieren Sie dabei unsere erstklassigen Single Malts, Bud Spencer und Terence Hill Whiskys sowie fruchtigen Liköre. Alles von mild bis rauchig.



„BEI UNS TREFFEN WHISKYHANDWERK UND TRADITION AUF MODERNSTE TECHNIK UND INNOVATION“

Im idyllischen Rüdenuau wird mit viel Hingabe und großer Leidenschaft Single Malt Whisky nach schotischem Vorbild produziert. Wer Deutschlands größte Whisky-Destillerie betritt, wird von den glänzenden Kupfer-Pot-Stills verzaubert und von dem unverwechselbaren Duft nach Malz, Holz und dem Angels' Share – dem Whisky, den unsere Reifefässer im Laufe der Lagerung ausatmen – begeistert sein.

In mitten der unberührten Natur des Odenwalds mit glasklarer Luft reifen unsere Spirits in aus über 300 verschiedenen Fassarten sorgfältig ausgewählten Fässern unter idealen Bedingungen zu feinstem Single Malt Whisky. Der besondere Clou: Sie können Ihr eigenes, extra von unserem Küfer angefertigtes 30-Liter-Fass aus dem Holz, der Vorbelegung und der

Rezeptur Ihrer Wahl bei uns zusammenstellen und kaufen. Ob mild oder rauchig, süß-vanillig oder fruchtig-würzig – Sie entscheiden selbst, wie Ihr Whisky schmecken soll.

Ob Neuling oder Whisky-Enthusiast: Bei einer persönlichen Führung erleben Sie den Zauber von St. Kilian Distillers – Whisky made in Germany. Wir führen Sie in (fast) alle Geheimnisse unserer traditionellen Whisky-Brennkunst ein.

Hauptstraße 1-5
63924 Rüdenuau
T. 09371 40712-0
info@stkiliandistillers.com
www.stkiliandistillers.com

ST. KILIAN
DISTILLERS



Münkels Beerenhof

WIR LIEBEN ALLE BEEREN

Nicht nur seine Lage auf dem Berg über dem Maintal macht den Beerenhof von Patrycja & Jochen im idyllischen Mainbullau so einzigartig. Wer einmal dort war, weiß, warum sich der Weg lohnt.

Familie Münkkel fühlt sich altbewährten Traditionen ebenso verpflichtet, wie ihrem klaren Bekenntnis zu heimischen Produkten aus dem eigenen Anbau. Ihre Leidenschaft für Beeren – egal ob Heidelbeere, Himbeere, Johannisbeere oder Aroniabeere – motiviert sie jeden Tag aufs Neue, das Optimum an Geschmack auf ihren Feldern zu kultivieren. Zusammen mit der entscheidenden Portion Handwerkskunst entstehen so Produkte, die durch ihren vollendeten Geschmack überzeugen. Täglich werden hier in der Beersaison frisch geerntete Beeren Ab-Hof angeboten – oder man wird zum Selberpflücker und Nascher.

Sortenreine Obstbrände und -liköre sowie Säfte runden das Angebot der Familie Münkkel ab. Alle Edelbrände entstehen selbstverständlich aus eigenem Anbau – von klassisch bis holzfass-gereift.

Mainbullau 16

63897 Miltenberg-Mainbullau

T. 09371 2131 · F. 09371 65937

info@beerenhof.de · www.beerenhof.de



Bäckerei Hench

BESTES BROT – SEIT ACHT GENERATIONEN



Seit 1753 gibt es sie schon, die Bäckerei Hench. Mittlerweile wird sie in der achten Generation geführt, die neunte steht schon in den Startlöchern. Jeden Tag legt man sich hier für den Genuss der Kunden ins Zeug. Hausgemachte Backwaren nach zum Teil sehr alten überlieferten Rezepten, hergestellt in traditionellen Verfahren – dies ist das Erfolgskonzept der Bäckerei.

Die Rohstoffe bezieht Bäckermeister Thomas Hench vorwiegend von zertifizierten Erzeugern aus der Region; alle seine Lieferanten kennt er persönlich. Dadurch ist Qualität garantiert. Das Vollkorngetreide wird sogar in der hauseigenen Steinmühle frisch gemahlen. Seit 2003 trägt die Traditionsbäckerei das Biosiegel, da alle Rohstoffe für Vollkornprodukte aus biologischem Anbau stammen.

So viel Liebe und Sorgfalt schmeckt man: Dieses Brot ist ein Hochgenuss!

Hauptstraße 64

63897 Miltenberg

T. 09371 3176 · F. 09371 67241

lustaufbrot@baeckerei-hench.de

www.baeckerei-hench.de



BRAUKUNST MIT CHARAKTER

✕
Brauhaus Faust



Genuss-Tipp:

BIERBRAUER-SEMINAR

Brauen Sie doch Ihr eigenes Bier. In spannenden Seminaren erfahren Sie alles über die Kunst des Bierbrauens. Tauchen Sie für ein paar Stunden ab in die Welt der Faust-Bierbrauer.

Termine erfahren Sie auf www.faust.de



„WO NATUR UND HISTORIE AUF EINANDERPRALLEN, BRAUEN WIR GANZ BESONDERE BIERE – FÜR GANZ BESONDERE MENSCHEN“

Das Brauhaus Faust zu Miltenberg ist die älteste Brauerei im Rhein-Main-Gebiet und wird bereits in vierter Generation von der Familie Faust geführt.

„Beste Bierqualität und erstklassiger Geschmack für die Region“ ist die Philosophie der seit über 360 Jahren in der Region verwurzelten Familienbrauerei. Seit Generationen überliefertes Wissen, moderne Technik, handwerkliches Können und Liebe zur Braukunst sorgen neben besten Zutaten für den unverwechselbaren Geschmack. Die offene Gärung nach alter Tradition, die extralange Reifezeit, eine besonders schonende Filtration und die kontrollierte sauerstofffreie Abfüllung tragen ihren Teil dazu bei.

Jedes Jahr kann das Brauhaus Faust Preise und Ehrungen in verschiedenen Kategorien entgegennehmen. Besonders stolz machen uns die Auszeich-

nungen in Platin, Gold und Silber bei Meiningers International Craft Beer Award. Für das beste Gesamtergebnis wurde uns zudem in 2022 zum dritten Mal nach 2016 und 2021 der Titel „Craft Brauer des Jahres“ verliehen. Bei spannenden Erlebnis-Führungen können Sie übrigens herausfinden, was die Faust Bier-Spezialitäten so einzigartig macht. Probieren Sie verschiedene Biersorten, werfen Sie einen Blick in den Faust Brauerei-Laden und genießen Sie die Zeit im Miltenberger Schwarzviertel.

Hauptstraße 219
63897 Miltenberg

T. 09371 97130 · F. 09371 971399
info@faust.de · www.faust.de





Kaffeerösterei MIKA

„AUSGEZEICHNETER“ KAFFEE

In der Kaffeerösterei MIKA dreht sich alles um die braune Bohne. Wer vormittags Miltenbergs Altstadt besucht, kann dem Röstmeister bei der Arbeit zusehen. Es gibt ganze 18 Sorten im Verkauf, viele wurden bei Blindverkostungen mit Gold- oder Silbermedaillen ausgezeichnet. MIKA bezieht seine Kaffees gerne via „direct trade“ um ein faires Einkommen der Kaffeebauern in den Ursprungsländern zu gewährleisten. So kann sogar Kaffee aus Nepal erworben werden, welcher von einer Schulklasse aus Buchen selbstständig eingekauft und nach dem Rösten im MIKA-Röster verpackt wird. Der Aufbau von Schulen in entlegenen Bergdörfern profitiert davon (www.realschule-buchen.de/nepal). Das Projekt wurde auf Bundesebene ausgezeichnet.

Der schöne Laden bietet auch eine große Auswahl an sorgsam ausgewählten Schokoladen, Feinkost, Tee, Gewürze, Weine und Spirituosen. Ein Besuch lohnt sich.

Hauptstraße 89
63897 Miltenberg
T. 09371 9489666
mika-kaffee@t-online.de
www.kaffeeoesterei-mika.de



Tabakhaus Magne Falkum

EIN PARADIES FÜR GENUSSRAUCHER

Das Tabakhaus Falkum zählt zu den ältesten und renommiertesten europäischen Adressen, wenn es um anspruchsvollen, kultivierten Tabakgenuss geht. Für zwei deutsche Kanzler hat man bei Falkum persönliche Tabakmischungen kreiert. In einem einzigartigen, stilvollen Ambiente erwartet die Besucher ein riesiges Angebot von Tabak-Pfeifen aller Couleur. Das Besondere sind die vielen eigenen Tabakkreationen des Hauses Falkum, die inzwischen viele Liebhaber in der ganzen Welt gefunden haben.

Zigarrenliebhaber müssen einen Stock tiefer. Hier gelangt man in den urigen Sandstein-Gewölbekeller, der die Alec-Bradley-Zigarrenlounge und den großen begehbaren Humidor beherbergt. Hier lagern edelste, handverlesene Longfiller-Zigarren, die man dort in gemütlichem Ambiente genießen kann. Ausgezeichnet als Habanos Specialist, Davidoff Ambassador **** und STG Fine Cigar Ambassador.

Eine kleine Auswahl an Spirituosen, die zur Zigarre passen, runden das Angebot ab.

Hauptstraße 30
63897 Miltenberg
T. 09371 3980
info@falkum.de · www.falkum.de



DIE SCHUH-VERSUCHUNG FÜR INDIVIDUALISTEN



Rußmann - Orthopädie und Schuhkultur



SO MACHT TRIPPEN FÜSSE GLÜCKLICH!

Unsere Füße tragen uns im Laufe unseres Lebens mehr als drei Mal um die Erde, wobei kein Fuß dem anderen gleicht – jeder ist besonders. Und weil das so ist, benötigen besondere Füße besondere Schuhe.

Ludger Rußmann und Tanja Stumpf sind Schuhmacher aus Leidenschaft und legen Wert auf solides Handwerk mit einem hohen Maß an Ästhetik, Funktionalität und Perfektion. Ihr Ansporn ist es, für jeden Kunden die passenden Schuhe zu finden.

In ihrem puristisch gestalteten Fachgeschäft präsentieren sie lederne Kunstwerke der Marke Trippen. Die Berliner Kultschuhe stehen für eine eigene, vielfach preisgekrönte Formensprache, einzigartige Schnitte und allerfeinstes Leder. Kunden, die Individualität oder das Außergewöhnliche suchen, wählen zwischen Elch-, Rinds-, Büffel-, Kalbs- oder Ziegen-

leder in vielen verschiedenen Farben. Jedes Modell wird in Brandenburg mit größter Sorgfalt hergestellt. Dies garantiert Langlebigkeit und Reparaturfreundlichkeit der zeitlos schönen, besonderen Schuhe.

Und vor allem auch: Der Preis für ein Schuhpaar von Trippen ist fair. Der Kunde zahlt für beste Qualität „made in Germany“ und nicht für ein Label mit elitärem Image.

Ludwigstr. 1
63897 Miltenberg
T. 09371 9499556
post@russmann.net
www.russmann.net

rußmann
orthopaedie und schuhkultur



Tourismusregion Churfranken

... WO DIE LEBENSFREUDE WOHNTE

Zwischen Spessart und Odenwald, zwischen Main und Wein – dort, wo die Lebensfreude ihr Zuhause hat, eröffnen sich in Churfranken zahllose Möglichkeiten für Glücksmomente. 25 reizvolle Ortschaften bieten Angebote für jeden Geschmack: Gepflegte Fahrradwege, atemberaubende Mountainbike-Trails sowie Wanderwege mit fantastischen Ausblicken auf Wiesen oder Weinberge laden Sie dazu ein, Ihren Körper und die Natur intensiv zu spüren. Oder Sie lassen sich von der einzigartig-vielfältigen Trink- und Esskultur verführen. Schlemmen und genießen Sie regionale Spezialitäten in herzlicher Atmosphäre!

Die Landschaft Churfrankens prägen steile Weinberge entlang des Flusses. Hier geht fast nichts mit Maschinen, sondern nur mit traditioneller Handarbeit.



Aber die Anstrengung der Winzer zahlt sich aus: Besonders der Spätburgunder nimmt eine Spitzenstellung ein und wird mit Bestnoten bei nationalen und internationalen Verkostungen belohnt.

Ganz egal, ob Sie Ihren Aufenthalt in Churfranken zum Entschleunigen nutzen oder ihn aktiv gestalten wollen: Öffnen Sie alle Sinne und kommen Sie leben.

Mainstraße 83
63897 Miltenberg
T. 09371 6606976
info@churfranken.de
www.churfranken.de

CHURfranken
KOMMEN DIE LEBEN



ROTE FREUDE VON DER REBE

Von den Weinbergen entlang des Mains kommt ein besonderer Genuss: fränkischer Rotwein. Das milde Klima und die außergewöhnlichen Böden verleihen ihm den vollen, kräftigen Geschmack. Zum Tagesausklang oder als Menü-Begleiter immer eine Freude.





Weingut Rudolf Fürst

BURGUND BEGINNT IN BÜRGSTADT

Hier hat Wein eine lange Tradition! Schon seit 1638 betreibt die Familie Fürst den Weinanbau. Im Jahr 2007 kam Sebastian Fürst nach seinem Weinbau- und Oenologiestudium und Praktika u. a. im Burgund und Südafrika in den Betrieb. 2022 verlieh ihm der Vinum Weinguide die Auszeichnung „Winzer des Jahres“. Erstmals in der Geschichte des Weinguides wurde damit nach dem Vater Paul Fürst auch der Sohn zum Winzer des Jahres.

Mittlerweile zählt der Name „Rudolf Fürst“ nicht nur zur deutschen Winzerelite: Auch international ist er eine große Nummer: Die exzellenten Rotweine, allen voran die Großen Gewächse des Spätburgunders des Centgrafenberg, überschreiten regelmäßig die 90-Punkte-Grenze. Doch Paul und Sebastian Fürst können auch Weißwein: Ihre Weißburgunder, Riesling oder Chardonnay gehören zu den besten Weißweinen Deutschlands.

Hohenlindenweg 46
63927 Bürgstadt
T. 09371 8642
info@weingut-rudolf-fuerst.de
www.weingut-rudolf-fuerst.de

FÜRST
FR

Adler Landhotel

URLAUB FÜR LEIB UND SEELE



Im Adler Landhotel lässt es sich vortrefflich entspannen: Egal, ob Urlaub, Geschäftsreise oder Kurzurlaub – Familie Bachmann und Eck macht mit herzlicher Gastlichkeit aus jedem Aufenthalt einen Genuss für alle Sinne.



In der idyllischen Anlage erwarten Sie moderne, ruhige Hotelzimmer mit Gartenblick. Und mit Massageangeboten, Sauna, einem Bio-Natur-Pool (April–Oktober) und der herrlichen Umgebung ist alles da, um auf angenehmste Weise aufzutanken.



Zum Hotel gehört ein Gasthof mit romantischem, kleinem Innenhof, auf dem man Sie gerne kulinarisch verwöhnt: Serviert werden Gerichte nach Empfehlung mit dem Besten, was die Region zu bieten hat: leichtes Slow Food abgerundet mit Hausweinen und einer reichhaltigen Auswahl Bürgstadter Weine. Zum Abschluss der Genüsse empfiehlt sich etwas Hochprozentiges: Brände aus der eigenen Hausbrennerei!

Hauptstraße 30
63927 Bürgstadt
T. 09371 97880 · F. 09371 978860
info@adler-landhotel.de
www.adler-landhotel.de

ADLER
LANDHOTEL



Weingut Stich „Im Löwen“

WEINE MIT CHARAKTER FÜR MENSCHEN MIT CHARAKTER

Die Weine von Gerhard Stich erzählen, woher sie kommen: Vom hitzigen Buntsandstein des Bürgstadter Terroirs und vom Muschelkalk des Frankenlandes. Mit seinem Team holt er behutsam das Beste aus den wertvollen Reben und kreiert komplexe und strukturreiche Weine, deren Aromenvielfalt fasziniert – eben echte Charakterweine.

Hier entstehen Tropfen, die Spaß und Lust machen. Weine, die sich gekonnt zwischen Tradition und Moderne bewegen. Von unkomplizierten, fein strukturierten Gutsweinen, über den exotisch frischen Lieblingswein der Familie, den Müller Turgau „Frank & Frei“ bis hin zu den individuellen Premiumweinen der „Löwenlinie“, die keinen internationalen Vergleich scheuen müssen.

In den Monaten April, Juni, Juli und November pflegt Familie Stich die traditionelle Häckerwirtschaftskultur mit ausgewählten regionalen Köstlichkeiten in ihrem Gutsausschank.

Freudenberger Straße 73
63927 Bürgstadt
T. 09371 5705
info@weingut-stich.de
www.weingut-stich.de



WEINGUT
STICH

Weingut Hench

VOM GESCHMACK DES URSPRÜNGLICHEN

Angesiedelt im Ortskern von Bürgstadt – der Hochburg des Spätburgunders am Main – finden Sie das Bioweingut Hench.

Hier in den Lagen Bürgstadter Centgrafenberg, Hundsrück und Mainhölle widmet sich das Familienunternehmen dem Weinanbau, wobei der Spätburgunder den größten Stellenwert besitzt.

Rote Rebsorten:

Spätburgunder, Frühburgunder, St. Laurent, Pinot Meunier und Regent

Weißer Rebsorten:

Silvaner, Riesling, weißer Burgunder, Ortega

Die Weinberge werden ganzheitlich ökologisch bewirtschaftet. Lernen Sie diese authentischen Weine bei einem Besuch im Weingut oder in der regionalen Gastronomie kennen.

Hauptstraße 32
63927 Bürgstadt
T. 09371 5752

info@weingut-hench.de
www.weingut-hench.de



WEINGUT HENCH



DE-ÖKO-006
Deutsche Landwirtschaft
Biowein



Weingut Helmstetter und Main-Vinotel

EDLE WEINE & STILVOLL ÜBERNACHTEN

„Urlaub beim Winzer“ – mit diesem Bauprojekt schuf die Familie Helmstetter eine Symbiose von Weingut und Hotel: das MAIN-VINOTEL. Der Gebäudekomplex thront auf einem mit riesigen Sandsteinquadern befestigten Areal. Bereits bei der Anfahrt säumen Weinstöcke den Weg, und die 20 modern eingerichteten Zimmer sind alle mit Holzdielenboden und Balkon ausgestattet.

Auf dem fünf Hektar großen Weingut gedeihen exzellente Trauben für Müller-Thurgau, Silvaner, Bacchus, Riesling, Sauvignon-Blanc, Weißburgunder, Grauburgunder, Frühburgunder, Spätburgunder und Domina. Die Hälfte der Weine sind Rotweine, die bis zu zwei Jahren in Eichenholzfässern lagern.

Lernen Sie all die edlen Gewächse bei einer Weinprobe oder Kellerführung kennen und genießen Sie die feinen Tropfen bei der Häckerwirtschaft, der Weinkulturnacht, dem Weinsommerfest oder der Rebstocknacht als Begleiter regionaler Spezialitäten!

Bainweg 1–3
63927 Bürgstadt
T. 09371 3341 · F. 09371 66237
info@weingut-helmstetter.de
www.main-vinotel.de



Heimathof Rauenberg

DREI STANDBEINE, DIE GLÜCKLICH MACHEN

Leben spüren – erdig, ehrlich und heimatverbunden – dieses wohlige Gefühl erfüllt alle drei Standbeine des Heimathofs: die Events, das als Seminarraum ausgestattete Kornlager und den Hofladen mit all den guten Dingen aus der Region.

Erleben Sie auf dem Heimathof Events von der Lesung bis zum Kesselfleisch-Essen, Veranstaltungen und Events, die Ihnen das Gefühl geben, zu Hause im eigenen Wohnzimmer zu sein! Sie suchen einen heimeligen Seminar- oder Kursraum? Das ehemalige Kornlager (52 m²) – groß, lichtdurchflutet und mit offenem Giebeldach – ist ideal zum Arbeiten und zum Entspannen. Auch Feiern ist hier erlaubt... im Kornlager oder in der 100 m² großen Eventscheune.

Im Hofladen finden Sie vertraute gute Ware von vertrauten Menschen und vertrauensvollen Lieferanten. Denn es ist einfach schön und beruhigend zu wissen, wo Ihre Lebensmittel herkommen, stimmt's?!

Raubachstraße 36
97896 Freudenberg-Rauenberg
T. 09377 9297428
kontakt@heimathof-rauenberg.de
www.heimathof-rauenberg.de



DESTILLATIONSKUNST AUF HÖCHSTEM NIVEAU. SEIT 1865.



Brennerei Ziegler



ZIEGLER BRENT. FÜR QUALITÄT, NACHHALTIGKEIT UND KULTUR.

Als Brauerei mit Brennrecht gestartet, schreibt Ziegler seit 1865 Geschichte mit hochwertigsten Destillaten. Damals wie heute produziert das renommierte Unternehmen am Gründungsstandort mit viel Hingabe Brände, Geiste, Liköre, Whisky und Aperitif, die internationale Spitzengastronomen und Genussmenschen gleichermaßen begeistern.

Die Exzellenz der Ziegler-Produkte ist legendär: Von der Obsternte bis zur Etikettierung der Flaschen spielen der Mensch und die traditionelle Handwerkskunst eine zentrale Rolle. Kompromisslos für das Beste – Sie werden es schmecken! Einen Ziegler trinkt man nicht einfach so: Mit einem Ziegler beschließt man einen perfekten Abend, ein erfolgreiches Geschäft, ein einzigartiges Lebensereignis oder eine Freundschaft.

Denn Ziegler Brände sind als gepflegtes Kulturgut dafür gemacht, Menschen zu verwöhnen und zu verbinden – schon immer.

Wer Produkte auf den Weg bringt, die aus den besten Früchten des Planeten gewonnen werden, der hat ein besonderes Interesse, diesen zu erhalten. Nachhaltigkeit ist daher bei Ziegler von elementarer Bedeutung.

Hauptstraße 26

97896 Freudenberg

T. 09375 92880 · F. 09375 928811

info@brennerei-ziegler.de

www.brennerei-ziegler.de

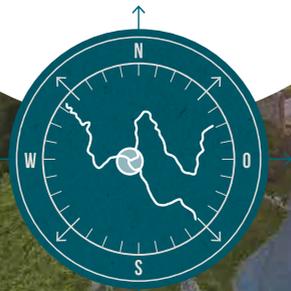


ROUTEN-ABSCHNITT 3

Wertheim · Kreuzwertheim ·
Bettingen · Dietenhan · Bronnbach ·
Sachsenhausen · Dörlesberg



BESONDERE BEGEGNUNGEN IM HERZEN DER ROUTE



AUSGEWÄHLTE GENUSSWELTEN ROUTEN-ABSCHNITT 3



Genuss-Partner:

Wertheim

- 1 Hotel Restaurant Schwan
- 2 KaffeeRaum
- 3 Heidi's Wäscheläde
- 4 grapes - die Weinstube
- 5 Restaurant Dinges
- 6 TOURISMUS REGION WERTHEIM
- 7 Grafchaftsmuseum

Kreuzwertheim

- 8 Weingut Alte Grafchaft

Wertheim-Bettingen

- 9 Küchen Fries
- 10 ARTofCHOCOLATE

Wertheim-Dietenhan

- 11 Ottmar Hörl

Wertheim-Bronnbach

- 12 Kloster Bronnbach

Wertheim-Sachsenhausen

- 13 Biolandhof Klein

Wertheim-Dörlesberg

- 14 Biohof Joas

Sehenswürdigkeiten:

Wertheim

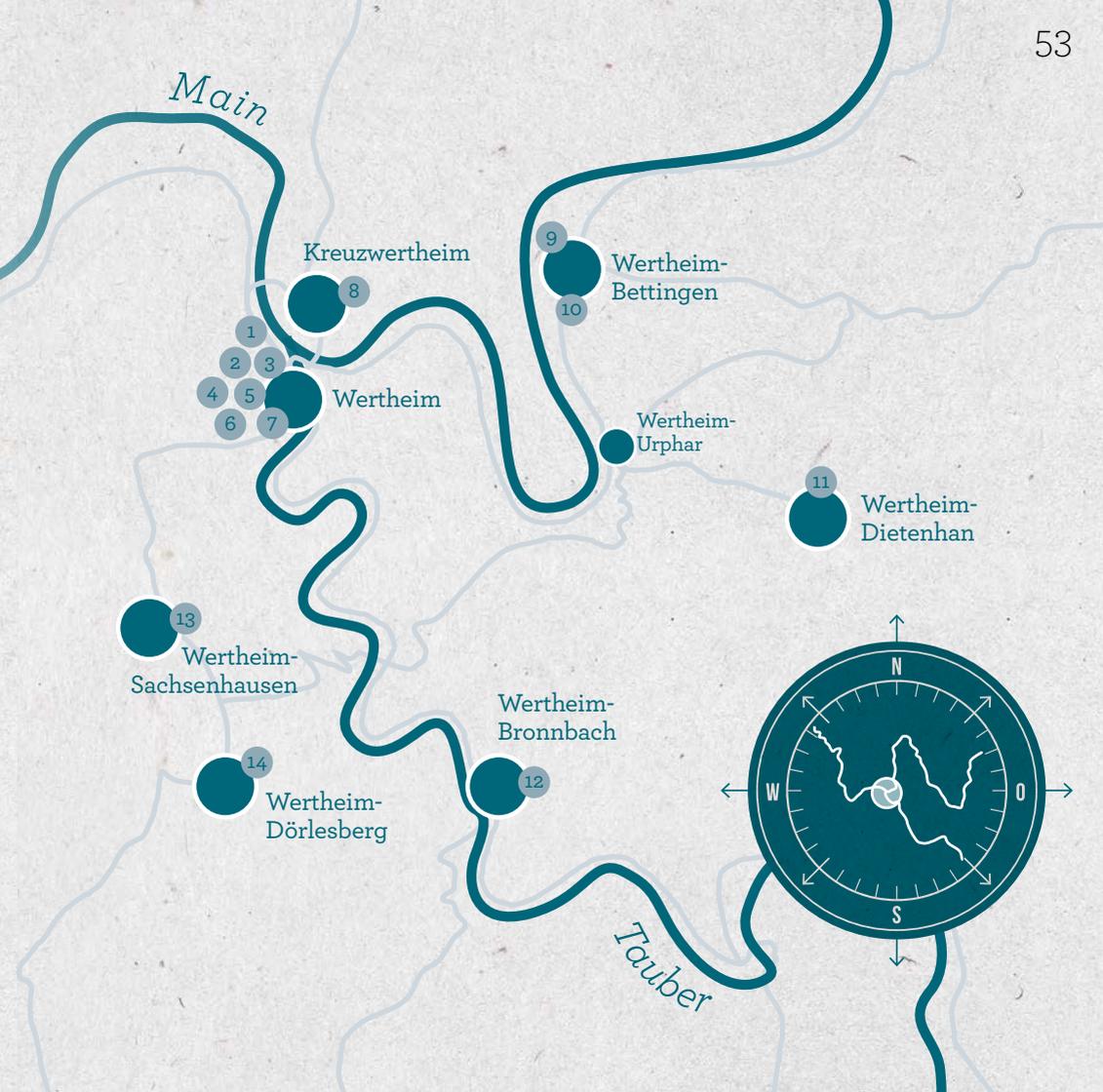
- Burg Wertheim
- Stiftskirche
- Glasmuseum
- Grafchaftsmuseum
- Museum „Schlösschen im Hofgarten“

Wertheim-Bronnbach

- Kloster Bronnbach

Wertheim-Urphar

- Wehrkirche





Genuss-Tipp:

BAUERNENTE MIT KLÖSSEN UND ROTKRAUT

Ab Herbst bietet die Karte eine sehr leckere 1/2 Bauernente mit Rotkraut und Klößen. Eine echte Empfehlung.



Hotel Restaurant Schwan

WO SICH MAIN UND TAUBER VEREINEN ...

Am alten Stadttor in Wertheim heißt das Hotel Restaurant Schwan seine Gäste willkommen.

Im stilvollen Ambiente werden Gäste mit schnörkelloser badisch-fränkischer Küche verwöhnt. Dabei werden nur beste saisonale Zutaten aus kontrolliertem regionalem Anbau sowie Fleisch von heimischen Weiden und Wäldern verwendet.

Die modernen und ruhigen Zimmer haben eine gemütliche und sehr geschmackvolle Einrichtung mit hochwertigen Materialien und exklusiven Bädern.

HOTEL  SCHWAN
RESTAURANT

Mainplatz 8
97877 Wertheim
T. 09342 92330 · F. 09342 923366
info@hotel-schwan-wertheim.de
www.hotel-schwan-wertheim.de

KaffeeRaum

KAFFEE TRAUM IM KAFFEE RAUM



Mitten in der Wertheimer Altstadt befindet sich ein echtes Kleinod des Kaffeegenusses. Hier wird das Trinken einer guten Tasse richtig zelebriert.

Im „KaffeeRaum“ hat man die Qual der Wahl, so umfangreich ist das Sortiment. Doch die netten Mitarbeiter beraten jeden Kunden geduldig und ausführlich. Und so bekommt am Ende jeder den Kaffee, der ihm am besten schmeckt. Die vielen Sorten werden übrigens ausnahmslos nach schonender Langzeit- und traditioneller Trommelröstung durch „Kaffee Braun“ in Mainaschaff geröstet.



Auch für Teeliebhaber lohnt sich der Besuch. Denn ihnen bietet der „KaffeeRaum“ eine erlesene Auswahl hochwertiger Teespezialitäten aus aller Welt. Für die Herstellung der über 40 verschiedenen Teespezialitäten werden nur erstklassige Rohwaren verarbeitet.



Schauen Sie auf ein Tässchen im „KaffeeRaum“ vorbei und lassen sich verwöhnen.

Maingasse 19
97877 Wertheim
T. 09342 8593682
info@kaffeeraum-wertheim.de
www.kaffeeraum-wertheim.de





Heidi's Wäschelädle

FRAUENRÄUME AUS SEIDE UND SPITZE

Mitten in der Wertheimer Altstadt findet sich ein kleiner Schatz für Frauen: das Wäschelädle von Heidi Schmidt! Optimaler Sitz wird hier groß geschrieben, weshalb Heidi eigenhändig zum Maßband greift, die Kundin vermisst und individuell berät.

Spontan, nach Terminvereinbarung in privater Atmosphäre mit Vorgespräch oder bei einem Mädelsabend mit Sekt und Musik – hier wird Dessous-Kauf zum Genuss. Und jede Frau findet genau die Dessous, BHs und Slips um Ihre einzigartige Schönheit zu unterstreichen.

Sollte die passende Größe – Heidi's Wäschelädle führt auch Übergrößen – gerade nicht vorrätig sein, besorgt Frau Schmidt das feine Stück zur Ansicht. Männer, die unter den edlen Spitzendessous von Prima Donna, Marie Jo, Chantelle oder all den anderen namhaften Marken des Sortiments ein schönes Geschenk suchen, sind herzlich willkommen.

Maingasse 1
97877 Wertheim
T. 09342 9160631
info@heidis-waeschelaedle.de
www.heidis-waeschelaedle.de

Heidi's Wäschelädle



grapes – die Weinstube

DER WEIN-TREFF IM HERZEN DER WERTHEIMER ALTSTADT

„Haus der Ritter von Zobel – Erbaut um 1520“ prangt an dem schmalen Fachwerckeckhaus. Hier direkt am Markt trifft man alle, die guten Wein und eine deftige Brotzeit lieben. Bei schönem Wetter lassen Sie sich ein Glas Schloss Wertheim Riesling Sekt, einen Weißburgunder, Volkacher Ratsherr oder eine der vielen anderen Wein-Spezialitäten durch das Schoppenfenster reichen, und die Gäste genießen ihr Getränk stilecht an Weinfass-Stehtischen. Spielt die Witterung nicht mit, ist es in der modern-rustikalen Weinstube im oberen Bereich des Hauses umso gemütlicher.



Als Weinbegleiter werden Brotzeit-Variationen gereicht: selbstgemachte Käsekreationen, eine edle Wurstausswahl des regionalen Metzgers und feine Antipasti – hier ist für jeden etwas dabei. Dazu gibt's täglich frisch gebackenes Brot sowie die legendären Brezeln und Seelen von den Bäckern aus der Nachbarschaft.



Marktplatz 6
97877 Wertheim
T. 09342 8582144
info@grapes-weinstube.de
www.grapes-weinstube.de





Restaurant Dinges

DIE KÜCHE UNSERER HEIMAT

Die Eröffnung des Dinges war für die namensgebenden Inhaber Uwe und Heinz Dinges eine echte Herzensangelegenheit. Und wer den Weg heute in den historischen Innenhof des Wertheimer Rathauses findet, den erwartet im geschmackvoll eingerichteten Restaurant eine bodenständige und zugleich kreative gehobene Küche. Die Produkte sind von regionaler Herkunft, saisonaler Frische und möglichst ökologischer Erzeugung.

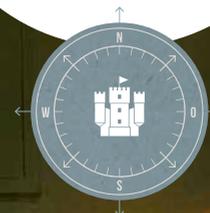
Die Speisekarte des Dinges wartet mit Bestem der Region und der jeweiligen Jahreszeit auf. Dabei scheut man sich auch nicht kulinarische Anleihen aus den Töpfen der Welt zu nehmen und gekonnt zu integrieren. Bodenständig Fränkisches findet sich dort ebenso wie neu interpretierte Klassiker. Etwa einem Thunfischtartar auf Gurkencarpaccio, Kräutersüppchen mit Kalbsbries und Blätterteighaube oder einem Salat von der Königskrabbe mit Avocado und Ratatouille. Der Spessart-Rehrücken oder das gefrorene Orangen-Soufflé lassen das Wasser im Mund zusammenlaufen.

Mühlenstraße 26
97877 Wertheim
T. 09342 9183260
info@dinges-wertheim.de
www.dinges-wertheim.de

DINGES

GLAS – DAS HERZ VON WERTHEIM

Seit 1948 ist Wertheim eine bedeutende „Glas-Stadt“. Grund genug, dem Werkstoff „Glas“ ein Museum, das einzige in Baden-Württemberg, zu widmen. Hier werden die Facetten des Materials – von fragiler Glaskunst bis zum industriellen Einsatz – lebendig.



WO DIE SEELE ZU FUSS GEHT



TOURISMUS REGION WERTHEIM



Genuss-Tipp:

IM HERZEN DER ROUTE

Erleben Sie im Zentrum der Route der Genüsse was es heißt, mit allen Sinnen zu genießen.



WERTHEIM – ZWEI FLÜSSE – EINE REGION – TAUSEND MÖGLICHKEITEN

Inmitten einer naturbelassenen Umgebung liegt die Stadt Wertheim, dort ist der ideale Ausgangspunkt um die Ferienregionen Liebliches Taubertal, Spessart, Odenwald, Churfranken und Fränkisches Weinland sternförmig zu erkunden.

Überragt von einer der größten Steinburgruinen Süddeutschlands, heute atemberaubender Kultur- und Veranstaltungsort mit Gastronomie, prägen Fachwerkhäuser, kleine Plätze und schmale Gassen das Stadtbild der mittelalterlichen Stadt.

Kulturliebhaber dürfen sich auf tolle Ausstellungen in den Museen freuen. Wertheim ist das Shopping-eldorado Deutschlands, ob beim Einkaufsbummel in der Innenstadt mit den individuellen Geschäften oder im Shopping Outlet „Wertheim Village“.

Wertheim, die Stadt für Aktive und Tor zum mehrfach ausgezeichneten 5* Radweg „Liebliches Taubertal – der Klassiker“ und dem „Mainradweg“. Über 150 Rad- und Wandertouren an herrlichen Flusslandschaften, Wäldern und Weinberge gibt es zu entdecken.

Wertheim ist das Zentrum der Route der Genüsse, das TOP-Genusserlebnis in und aus der Region – unbedingt selbst Testen.

Gerbergasse 16
97877 Wertheim
T. 09342 935090

info@tourismus-wertheim.de
www.tourismus-wertheim.de





KUNST ERLEBEN

Die Führungen durch das Museum „Schlösschen im Hofgarten“, die Sonderausstellungen und der Park sind ein absolutes Muss für Freunde der Kunst.



Grafschaftsmuseum Wertheim

GESCHICHTE HINTER DICKEN MAUERN

Entdecken Sie das kulturelle Erbe der Region über die heutige bayerisch-baden-württembergische Grenze hinweg. 900 Jahre Geschichte der ehemaligen Grafschaft Wertheim werden in dieser überregional bedeutenden Sammlung von Objekten lebendig.



Ergänzend zur Dauerausstellung erwarten Sie wechselnde Sonderausstellungen: Wasser und Hochwasser, Geschichte der Wertheimer Burg, Konfessionsgeschichte der Grafschaft, Geschichte und Schicksal der jüdischen Bevölkerung Wertheims, ländliche Kleidung, Möbel, historisches Spielzeug, Geschichte der Heimatvertriebenen und Maler aus und in Wertheim. Außerdem sehen Sie im Otto Modersohn-Kabinett Werke des norddeutschen Malers.

Bitte beachten Sie, dass das Hauptgebäude über einen behindertengerechten Eingang und einen Aufzug verfügt, das „Haus zu den vier Gekrönten“ jedoch nicht barrierefrei ist.



Rathausgasse 7, 10
97877 Wertheim

T. 09342 301512 · F. 09342 301520
grafschaftsmuseum@t-online.de
www.grafschaftsmuseum.de





Genuss-Tipp:

PICKNICK IM WEINGUT

Nach alter bayerischer Tradition können Sie Ihre Brotzeit mitbringen und kühlen Wein in unserem historischen Innenhof geniessen.



Weingut Alte Grafschaft

EHRliche, MINERALISCHE GEWÄCHSE MIT CHARAKTER, DIE UNVERWECHSELBAR SIND

Im Weingut Alte Grafschaft wird seit über 400 Jahren Wein angebaut. Und das sieht man. Das schöne Anwesen vis-à-vis der Wertheimer Burg, atmet geradezu Geschichte. Die weitläufigen Kellergewölbe sind absolut sehenswert und bestückt mit neuester Technik, aber auch traditionsreichen Holzfassern.

Das Weingut besitzt zwei Steillagen, den Kaffelstein und den Satzenberg. In beiden Steillagen ist keine maschinelle Bearbeitung möglich. Hier wird fast noch Weinbau betrieben, wie schon zu Zeiten Napoleons – in hundertprozentiger Handarbeit.

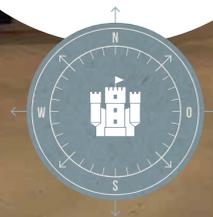
Das kommt den Weinen zugute. Sie spiegeln das Terroir der beiden Weinberge wider. Sie sind ausgesprochen subtil und lassen die besten Eigenschaften der jeweiligen Rebsorten, des Bodens und des außergewöhnlichen Kleinklimas erkennen.

Rathausgasse 5
97892 Kreuzwertheim
T. 09342 5500 · F. 09342 22019
info@altegrafschaft.de
www.altegrafschaft.de



UNIKAT SUCHT LIEBHABER

Über 40 Künstler präsentieren auf dem Markt für feines Kunsthandwerk im Kloster Bronnbach außergewöhnliche und originellen Kreationen aus den Bereichen Schmuck, Textil, Leder, Keramik, Holz und Papier: handverlesen Schönes in zeitgemäßem Design!



DESIGN TRIFFT HANDWERK



Küchen Fries



KÜCHEN AB WERK

Was wäre Genuss ohne eine passende Küche, in der all die Leckereien perfekt zubereitet werden? Bei Küchen Fries finden Sie „die schönste Küchenausstellung der Region“ – das sagen Innenarchitekten und Kunden. Hier werden Traumküchen nicht nur geplant, sondern auch hergestellt: Jeder Fries Küche sieht man die Leidenschaft für gutes Schreinerhandwerk an. Durch ihre solide Machart strahlt sie dauerhafte Werte aus. Sie besticht durch hohe Individualität und perfekte Detaillösungen.

Die Vorstellung der Kunden plus die Erfahrung von Fries – so entstehen einzigartige Küchen nach Maß, die selbst bei schwierigen Grundrissen eine optimale Raumausnutzung für praxisingerechte Arbeitsabläufe bieten.

In den exklusiven Ausstellungen in Grosswallstadt und – ganz neu: auch in Wertheim – erwarten Sie über 100 individuelle Küchenbeispiele, wobei die MIELE-Kompetenz und -Vielfalt zu den größten der Gegend zählt. Daneben bietet jeder Standort eine komplett eingerichtete großzügige Muster-Wohnung mit vielen weiteren Ideen rund um individuelles Wohnen. Dort können Sie richtungsweisendes Design live erleben. Überzeugen Sie sich selbst!

Almosenberg 10
97877 Wertheim-Bettingen
T. 09342 91633611
verkauf@frieskuechen.de
www.frieskuechen.de

FRIES
KÜCHEN
KÜCHENWERK



ARTofCHOCOLATE

NASCHKUNST ZUM ANBEISSEN UND ANFASSEN

Die wichtigste Zutat für ARTofCHOCOLATE-Produkte: die Handwerkskunst des Chocolatiers! Genießen Sie in der Schokoladen-Manufaktur aus besten Zutaten mit Liebe handgefertigte Schokolade, die gute Laune macht und ein bisschen süßen Luxus in den Alltag zaubert!

Hier spielt man frech mit Schoko-Traditionen und stellt diese gerne mal auf den Kopf – für süße Kreationen mit überraschendem Touch, die Sie vor Ort in dem erweiterten Shop für sich oder als Präsente für Ihre Lieben erwerben können. Pralinen, Tafel- oder Trinkschokoladen, Brotaufstriche und Schokozucker – hier erleben Sie viele Themen rund um den Genuss des „schwarzen Goldes der Azteken“.

Sie möchten im Schokoladen-Ambiente verweilen? Das ARTofCHOCOLATE-Café lädt dazu ein, bei Kaffee und Kuchen neue Schokoladenspezialitäten zu entdecken.

Almosenberg 15
97877 Wertheim-Bettingen
T. 09324 9784690
info@art-of-chocolate.de
www.art-of-chocolate.de

ARTofCHOCOLATE®



Ottmar Hörl

„ICH VERSTEHE MEINE ARBEIT ALS EINE SKULPTUR FÜR ALLE“

Ottmar Hörl zählt zu den erfindungsreichsten deutschen Konzeptkünstlern. Sein umfangreiches Gesamtwerk umfasst alle Kunstgattungen.

Weltweite Bekanntheit erreichte Hörl vor allem durch radikale Werkkonzepte sowie Großprojekte mit seriellen Skulpturen im öffentlichen Raum. Seine universellen Sinnbilder sind mittlerweile Welterfolge und Teil des kollektiven Gedächtnisses, wie die berühmte „Euro-Skulptur“ in Frankfurt am Main.

In seiner Wahlheimat Wertheim hatte Hörl im Jahr 2020 zahlreiche Optimisten-Zwergie installiert, um

mehr Optimismus zu verbreiten. In den Medien werden diese schon als ein Wahrzeichen der Stadt gefeiert.

Das Konzept von Ottmar Hörl sieht vor, dass sich jede und jeder eine Skulptur leisten und erwerben kann, ob in seinem Onlineshop, bei einer der weltweiten Galerievertretungen oder in vielen Museumsshops.

Kembacher Straße 9
97877 Wertheim-Dietenhan
T. 09397 328
info@ottmar-hoerl.de
www.ottmar-hoerl.de

OTTMAR HÖRL

KULTUR . GESCHICHTE . GENUSS



Kloster Bronnbach



DAS KULTURHISTORISCHE JUWEL DES TAUBERTALS

Die ehemalige Zisterzienserabtei Bronnbach aus dem 12. Jahrhundert befindet sich idyllisch gelegen im „Lieblichen Taubertal“. Die lange Geschichte hat dabei ein reiches Erbe hinterlassen: etwa die romanische Kirche mit barocken Altären und Chorgestühl und dem gotischen Kreuzgang. Sehenswert sind auch der Bernhard- und der Josephaal mit ihrer barocken Ausstattung.

Kloster Bronnbach lockt den Besuch als Veranstaltungsort mit besonderem Charakter im Rahmen der bekannten Bronnbacher Kultouren. Zahlreiche Konzerte, Veranstaltungen und Seminare schaffen unvergessliche Erlebnisse im stimmungsvollen Ambiente.

Neben klassischen Klosterführungen werden u. a. geführte Rundwanderungen mit dem Jakobspilger oder

Nachführungen durch die Klosteranlage angeboten. Ein besonderes Schmankerl sind die Weinproben, die in der „Vinothek Taubertal“ stattfinden. Das ehemalige Cellarium aus dem späten 12. Jahrhundert wurde 2007 zu einer Vinothek ausgebaut und beherbergt seither Weine aus den drei Anbaugebieten des Taubertals: Baden, Württemberg und Franken. Mehr als 20 Weinbaubetriebe stellen hier ihre „Edlen Tropfen“ unter einem Dach vor.

Bronnbach 9
97877 Wertheim-Bronnbach
T. 09342 935202020
F. 09342 935202029
info@kloster-bronnbach.de
www.kloster-bronnbach.de



DIE ZUKUNFT GEHÖRT UNSERER LUPINE

✕
Biolandhof Klein

DAS ORIGINAL
seit 1998

ZDF mediathek

Kaffee olé!

Das Beste von der Bohne - Film von Sarah Mabrouk

plan b



www.lupinenkaffee.de

Trendsetter und zugleich Traditionshüter



WIR SIND WOHL AUF DEM RICHTIGEN WEG

„Schmetterlinge im Bauch“ ist mehr als ein schönes Gefühl, wenn man die Freude hat, die feinen und leckeren Produkte der Familie Klein von Ihrem Bioland-Hofladen genießen zu können. Das überraschende Sortiment der weißen Süßlupine und der deutschen Platterbse ist erstaunlich. So sind diese „Schmetterlingsblütler“ schon seit Jahrzehnten als aromatischer Lupinenkaffee in feinen Geschmackswelten zu haben bis hin zur Schokolade oder neuerdings als Falafel und Tapas oder für Bolognese in noch nicht aller Munde. Aber sie werden weiter entdeckt und die Beliebtheit wächst.

Die Zeit und Trends zu bewusstem, regionalem und nachhaltigem Essen machen sie nun hoffähig. Auch weil der Hof von Fritz und Iris Klein zu den Lupinen-Pionieren gehört. Ab 1985 Bioland zertifiziert und 1994 startet der Lupino – eben das Original beim Lupinenkaffee. So nun in einem Film „Plan B“ 2022 vom ZDF geadelt und zu den innovativsten Bauernhöfen Deutschlands gezählt, entwickelt die Familie Klein einfach immer weiter mit Sohn Matthias neue Foodprodukte und Besonderheiten. Mal heißt es eben Superfood und ist vegan und dann wieder nur dauerhaft lecker und schon immer echt bio. Einfach ein gutes Gefühl im Bauch und beim Kauf. Bestellen Sie online – der Hofladen ist so grenzenlos offen.

Auf das Bauchgefühl!



BIOLAND-HOF KLEIN
Groß im Speziellen

Schmiedsgasse 1

97877 Wertheim-Sachsenhausen

T. 09342 6386

biolandhof-klein@t-online.de

www.lupinenkaffee.de





TOP-ADRESSE FÜR GARTEN-SCHÄTZE

Ob alte Nutzpflanzen, wurzelechte Rosenstöcke oder Tomatenvielfalt (fast 400 Sorten) – die Bioland Gärtnerei Dieter Haas ist eine Schatztruhe für Hobbygärtner. Ein Garten- und Reisebuch empfiehlt sie deshalb als eine der Top-100-Adressen.



Biohof Joas

ALLES KÄSE?

Idyllisch gelegen, findet man den Biohof Joas zwischen Dörlesberg und Hundheim.

Im Sommer kann man schon auf der Fahrt zum Hof die friedlich grasenden Kühe bewundern. Von diesen glücklichen Tieren stammt die gute Biolandmilch, aus der später in der Kirchenkäserei Sindolsheim köstlicher Käse entsteht.

Den Käse gibt es als Weichkäse und als halbfesten Schnittkäse (eine Art Feta) Mayen genannt, in vielen leckeren Sorten (Chili, Pfeffer, Kümmel, Bockshornklee, Knoblauch, ...).

In der hofeigenen Milchküche kann man ihn käuflich erwerben. Aber nicht nur Käse gibt es dort, auch Biorohmilch ist verfügbar. Wer Interesse an saftigem Rindfleisch hat ist hier ebenso richtig. Daniel Joas und seine Frau Michaela freuen sich auf Ihren Besuch.

Ernthofsiedlung 7
97877 Wertheim-Dörlesberg
T. 09342 22974 · F. 09342 935675
info@biohofjoas.de
www.biohofjoas.de



ROUTEN-ABSCHNITT 4 + 5

Marktheidenfeld · Ansbach · Karlstadt ·
Retzbach · Würzburg · Randersacker



DREIKLANG VON GASTFREUNDSCHAFT, MAIN UND WEIN



AUSGEWÄHLTE GENUSSWELTEN ROUTEN-ABSCHNITT 4 + 5



Genuss-Partner:

Marktheidenfeld

- 1 Hotel & Weinhaus Anker

Roden-Ansbach

- 2 Annette Sax, Stil-Design

Karlstadt

- 3 Café Schrödl

Zellingen-Retzbach

- 4 Weingut Christine Pröstler

Würzburg

- 5 Hotel Würzburger Hof
6 Bürgerspital zum Hl. Geist
7 Tourismusregion
Fränkisches Weinland
8 Schlosshotel Steinburg

Randersacker

- 9 Weingut Störlein Krenig

Sehenswürdigkeiten:

Triefenstein-Homburg

Papiermühle

Marktheidenfeld

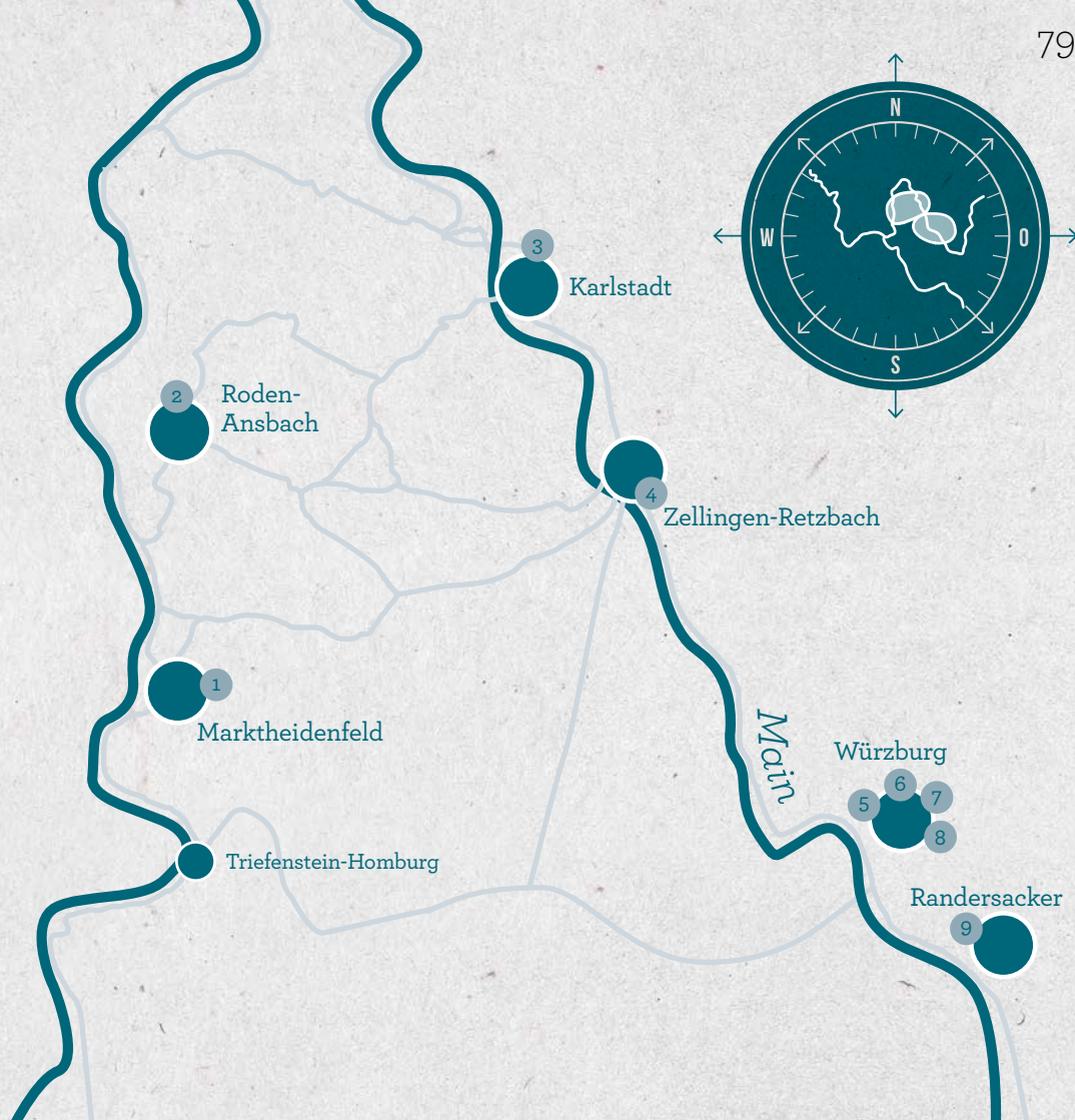
Alte Mainbrücke
Franck-Haus

Karlstadt

Burgruine Karlsburg
Europäisches Klempner- und
Kupferschmiedemuseum

Würzburg

Residenz (UNESCO-Welt-
kulturerbe)
Alte Mainbrücke
Festung Marienberg
Käppele





Hotel & Weinhaus Anker

EINFACH(E) GENIALE HAUT CUISINE

Beim Servieren des kleinen, feinen Menüs in den historischen Räumen des „Weinhauses Anker“ kann es Ihnen passieren, dass Chefkellner Engelhardt von einer besonderen Sauce schwärmt und Ihnen eine kleine weitere Portion serviert.

Wildgarnelen und Oktopusragout, hausgemachte Bandnudeln, Steinbutt-Bottarga und Beurre blanc. Oder auf den Punkt gegarter Lammrücken mit aromatischem Couscous, Speck, Dörrpflaume und Ziegenkäse... Hier wird mit Leidenschaft gekocht! Welcher offene oder Flaschenwein die Gerichte perfekt abrundet, weiß Sommelière Elisabeth Deppisch. Empfehlenswert sind auch die hauseigenen Gewächse (Weinhaus am Main Johannes Deppisch) - zu verkosten und erwerben in der Anker-Vinothek.



Hier können Sie lukullische Genüsse aus der fränkischen und internationalen Küche auf höchstem Niveau erwarten. Für Top-Qualität wird ausschließlich mit Frischprodukten gekocht - vorwiegend direkt vom Erzeuger.



Obertorstraße 13
97828 Marktheidenfeld
T. 09391 60040 · F. 09391 600477
info@hotel-anker.de
www.hotel-anker.de



Annette Sax, Stil-Design

GLÜCKLICH MIT DEM EIGENEN STIL



Mit einem Besuch bei Annette Sax lassen Sie die Ratlosigkeit vor Spiegel und Kleiderschrank hinter sich. Die Stil-Designerin führt Sie liebevoll zu Ihrem ureigenen Stil und Ihrer Traum-Garderobe. Sie erfahren, wie Sie zu Ihrer Figur und Persönlichkeit passende Kleidung und Accessoires finden, die Ihre Schönheit zum Strahlen bringen. Sie gewinnen Klarheit darüber, wie die Garderobe aussieht, die für Sie funktioniert und in der Sie sich zu jedem Anlass wunderschön, wohl und sicher fühlen.



Es erwarten Sie einzigartige Tools zur Stilfindung und, als echtes Highlight, das „Farb-Labor“ mit 3000 Stoffen, in dem Ihre Unikat-Farbpalette für die Garderobe kreiert wird.



Erfahren Sie jetzt alles zu Ihrem Wunsch-Thema in einer Einzelberatung oder einem Stil-Workshop in kreativer Runde, Spaß und Aha-Erlebnisse garantiert! Entdecken Sie Ihren Stil ganz neu - voller Freude und für wahre Glücksgefühle.

Waldzeller Str. 21
97849 Roden-Ansbach
T. 09396 995946
mail@annettesax.de
www.annettesax.de

ANNETTE SAX
STILBERATUNG



Café Schrödl

DIE SÜSSESTE VERFÜHRUNG

Lust auf ein schönes Stück hausgemachte Torte? Oder lieber einen frischen Obstkuchen, ein leckeres Plunderstückchen oder eine köstliche Praline?

Im Herzen Karlstadts, direkt neben dem historischen Rathaus, bietet seit 1964 das Café Schrödl Freunden der süßen Verlockung einen Platz zum Wohlfühlen. Ein gemütliches Fleckchen, wo man sich guten Gewissens verführen lassen und in aller Ruhe genießen kann.

Mit viel Liebe und handwerklichem Geschick entstehen hier in der hauseigenen Konditorei Leckereien, wie die beliebten Schrödl-Hörnchen oder die handgegesenen Schokoladen-Osterhasen und -Nikoläuse sowie liebevoll verzierte Marzipanfiguren.

Das Café Schrödl ist längst nicht nur zu klassischen Kaffeezeit eine Genuss-Adresse. Wer seinen Tag mit einem leckeren Frühstück beginnen möchte, findet auf der großen Frühstückskarte sicher das Richtige.

Hauptstraße 45
97753 Karlstadt
T. 09353 1234
info@cafe-schroedl.de
www.cafe-schroedl.de

Café
Schrödl
Konditorei

Weingut Christine Pröstler

„HAND-MADE“ – AUS ÜBERZEUGUNG UND LEIDENSCHAFT!



Seit dem Jahr 2012 gibt es am Ortseingang von Retzbach das Weingut Christine Pröstler, dessen Neubau klare Formen und Transparenz widerspiegelt und Inbegriff des modernen Winzertums ist.



Dort vinifiziert die gelernte Winzerin und Diplom-Ingenieurin die Trauben von 8,5 ha Rebfläche. Am Benediktusberg in Retzbach, einem sehr kargen Muschelkalkfelsen, wachsen die Trauben für ihre mineralischen Silvaner, Weißburgunder und Rieslinge, die geprägt sind von Finesse, Filigranität und Frucht.

Sowohl „Exoten“ wie Chardonnay und Sauvignon Blanc als auch ausdrucksstarke Rotweine haben es der Winzerin angetan und werden im kleinen Familienbetrieb an- und ausgebaut. Die Vinothek lädt zum Verkosten ein!



Obere Hauptstraße 100
97225 Zellingen-Retzbach
T. 09364 8178895
kontakt@cproestlerweine.de
www.cproestlerweine.de





Hotel Würzburger Hof

DAS FEINE PRIVATHOTEL IM HERZEN DER UNIVERSITÄTSSTADT

Wenn Sie das Besondere schätzen, Ihr Auge sich an individueller, exklusiver Ausstattung erfreut und Sie die Verbindung von Tradition und Moderne suchen, dann finden Sie hier den richtigen Ort: ein Zuhause auf Zeit mit liebevoller Gastlichkeit. Im Würzburger Hof erleben nationale wie internationale Gäste eine wohlthuende familiäre Atmosphäre, gepaart mit erstklassigem Service – eine Auszeit vom Alltag!

Die Kombination von Klassikern und antike Stücken mit neuen, modernen Möbeln, wertvollen Bildern, und englischen Wandfarben schafft Räume zum Wohnen, Arbeiten und Schlafen, die auch für längere Aufenthalte geeignet sind. Die eleganten Suiten und Zimmer bieten einen stilvollen Rahmen für Jubiläen und Hochzeiten mit Familie und Freunden. Auch der Digitalkomfort hat einen hohen Standard in diesem traditionsbewussten Hotelkonzept.

Barbarossaplatz 2
97070 Würzburg
T. 0931 53814

info@hotel-wuerzburgerhof.de
www.hotel-wuerzburgerhof.de

Hotel Würzburger Hof

★★★★
Würzburgs feines Privathotel

Bürgerspital zum Hl. Geist

BERÜHMTE LAGEN – EINZIGARTIGE WEINE



Das Bürgerspital in Würzburg ist ein über 700 Jahre junges Weingut, was auf 120 Hektar Rebfläche vor allem die Rebsorten Riesling, Silvaner und Burgunder anbaut. Die große Bekanntheit basiert dabei auf den Spitzenweinen von berühmten Weinlagen wie dem „Würzburger Stein“ und der „Stein-Harfe“, aber auch dem für Franken so typischen Bocksbeutel. Seit 1726 füllt das Weingut seine besten Weine in Bocksbeutel.

Als Mitglied im VDP (Verband Dt. Prädikatsweingüter) sind die Weine nach der VDP.KLASSIFIKATION eingestuft, die den Charakter jeder Spitzenlage wiedererkennen lässt und die Wein-Stilistik unvergleichlich macht. Mit ihrer Eleganz und glasklaren Aromatik sind sie perfekte Solisten und wunderbare Essensbegleiter. Das Weingut ist Teil der Stiftung Bürgerspital zum Hl. Geist, deren Stiftungszweck, die Pflege von Bedürftigen, bis heute fortgeführt wird und mit jeder verkauften Flasche Wein unterstützt wird. Das Weinhaus des Bürgerspitals lädt zum Wein-Probieren und Verweilen ein.

Theaterstraße 19
97070 Würzburg
T. 0931 3503441 · F. 0931 3503444
weingut@buergerspital.de
www.buergerspital-weingut.de


BÜRGERSPITAL
WÜRZBURG



Tourismusregion Fränkisches Weinland

HIER WÄCHST DIE LEBENSFREUDE

Sich im Fränkischen Weinland zu entspannen ist wirklich nicht schwer: Der Main schlängelt sich als breites blaues Band durch diese herrliche Landschaft. Steil erheben sich aus den Tälern die fruchtbaren Weinberge. Hier findet man ein Klima vor, in dem sich der Mensch und der Wein gleichermaßen wohlfühlen.



Was die Winzer im Herbst an köstlich prallen Trauben heimbringen, wird von ihnen im Keller zu hervorragenden Frankenweinen ausgebaut, die auf internationalem Parkett große Erfolge feiern. Diese großartigen Weine machen gemeinsam mit der Unbeschwertheit des Fränkischen Weinlands den Genuss so herrlich unkompliziert: Beim Urlaub auf dem Winzerhof, auf fröhlichen Weinfesten, bei herrlicher Weinkultur, in stilvollen Restaurants und in urigen Heckenwirtschaften schließt man schnell Freundschaft mit dem Frankenwein und mit den Menschen, die hier leben. Eine Freundschaft, die bei einem guten Essen oder einem feinen Menü mit den Köstlichkeiten der Region noch besiegelt wird.

Turmstraße 11

97070 Würzburg

T. 0931 372335 · F. 0931 373793

tourismus@fraenakisches-weinland.de

www.fraenakisches-weinland.de



Fränkisches
Weinland
Tourismus

DEUTSCHLANDS ERSTE PIZZERIA

Mit der Eröffnung des Restaurants „Capri und Blaue Grotte“ lernten vor 70 Jahren erst Würzburg und dann der Rest Deutschlands die Pizza kennen. Heute verbindet die Küche verschiedene kulinarische Richtungen mit hochwertigen regionalen Zutaten.





Schlosshotel Steinburg

TRADITION UND GENUSS IN STILVOLLEM AMBIENTE

Am „Würzburger Stein“ liegt das 4-Sterne-Schlosshotel Steinburg, stadtnah und doch im Grünen. Von der Terrasse reicht der Blick über idyllische Weinberge und den Main bis weit über die Würzburger Innenstadt, und abends grüßt die romantisch illuminierte Festung Marienberg.

Insgesamt 69 individuell eingerichtete Zimmer und Suiten bezaubern mit einer Mischung aus klassischer Eleganz und historischem Schlosscharakter. Das hauseigene Hallenbad und die Sauna sorgen für Entspannung. In „Steinburgs Restaurant“ verwöhnt man Sie mit franko-mediterraner Küche und ausgezeichnetem Service. Hier treffen sich Tradition und Genuss in perfekter Weise - mit frischen regionalen Zutaten, dem Hauch von Exotik und der Liebe zum kulinarischen Detail. Passend dazu kredenzt der Sommelier renommierte Weine. Das aktuelle Speisenangebot finden Sie auf der Website.

Reußenweg 2 /
Mittlerer Steinbergweg 100
97080 Würzburg
T. 0931 97020
hotel@steinburg.com · www.steinburg.com



FEIN BEHÜTET MIT FILZ & STROH

In ihrem Würzburger Atelier zaubert die junge Modistin Laura Zieger handgefertigte Hüte für sie und ihn. Ihre individuellen Kreationen komplettieren das Outfit, schützen vor zu viel Sonne und bringen die Träger zum Strahlen – Hüte mit Wirkung!



TRIAS – GRUNDLAGE EINZIG- ARTIGER FRANKENWEINE

Einzigartig im Weinanbauggebiet Franken, der Silvaner Heimat seit 1659: Die über 220 Millionen Jahre alte Trias aus den Gesteinsarten Buntsandstein, Muschelkalk und Keuper ist die kostbare Grundlage der charaktervollen Frankenweine. Geschmack hoch drei.



Weingut Störrlein Krenig

EIN WERTVOLLER SCHATZ, DER IM WEINBERG VERBORGEN LIEGT



„Sonnenstuhl“ und „Marsberg“ – klangvolle Namen und herausragende Lagen in Franken. In diesen steilen Südhängen mit mächtigen Natursteinmauern und mineralstoffreichem Muschelkalkboden wachsen die wertvollsten Weine des Weinguts Störrlein Krenig, die „Großen Gewächse“ und „TRIAS“, die Aushängeschilder von Armin Störrlein und Schwiegersohn Martin Krenig.



Das Familienweingut Störrlein Krenig pflegt 11,5 ha mit dem Schwerpunkt Silvaner und Burgunder. Zusätzlich werden Riesling, Sauvignon blanc, Scheurebe und ein traditioneller fränkischer Mischsatz (Frentsch) angebaut. Reduzierter Traubenbehang, sorgfältige Handlese sowie eine schonende Weinbereitung und ausreichend Zeit führen zu außerordentlichen Weinen. Weine, die durch ihre Reife, feine Säure und ihre Schmelzigkeit verbunden mit einer reichen Mineralität Spaß machen und über Jahre Weinfreunde begeistern.



Schulstraße 14
97236 Randersacker
T. 0931 708281 · F. 0931 701155
weingut@stoerrlein.de
www.stoerrlein.de

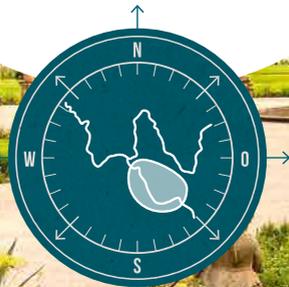


ROUTEN-ABSCHNITT 6

Werbach · Tauberbischofsheim ·
Distelhausen · Lauda-Königshofen · Beckstein ·
Bad Mergentheim · Weikersheim



GENUSSVOLLE ENTDECKUNGEN LINKS UND RECHTS DER TAUBER



AUSGEWÄHLTE GENUSSWELTEN ROUTEN-ABSCHNITT 6



Genuss-Partner:

Werbach

- 1 Belle Maison – Das kleine Hotel
- 2 ROFA Fashion Group

Tauberbischofsheim

- 3 Möbel Schott
Koch-Grill-Erlebnis
- 4 Tourismusverband
Liebliches Taubertal
- 5 Weinland Taubertal

Tauberbischofsheim- Distelhausen

- 6 Distelhäuser Brauerei

Lauda-Königshofen

- 7 Rebgut

Lauda-Königshofen,

- #### Beckstein
- 8 Brennerei Braun
 - 9 Becksteiner Rebenhof
 - 10 Winzerhof Strebel

Bad Mergentheim

- 11 Hotel & Restaurant Bundschu
- 12 Modehaus Kuhn
- 13 Wildtierpark
Bad Mergentheim

Weikersheim

- 14 TauberPhilharmonie
Weikersheim

Sehenswürdigkeiten:

Werbach-Gamburg

Burg Gamburg

Tauberbischofsheim

Kurmainzisches Schloss

Bad Mergentheim

Deutschordens-Schloss & -Museum

Weikersheim

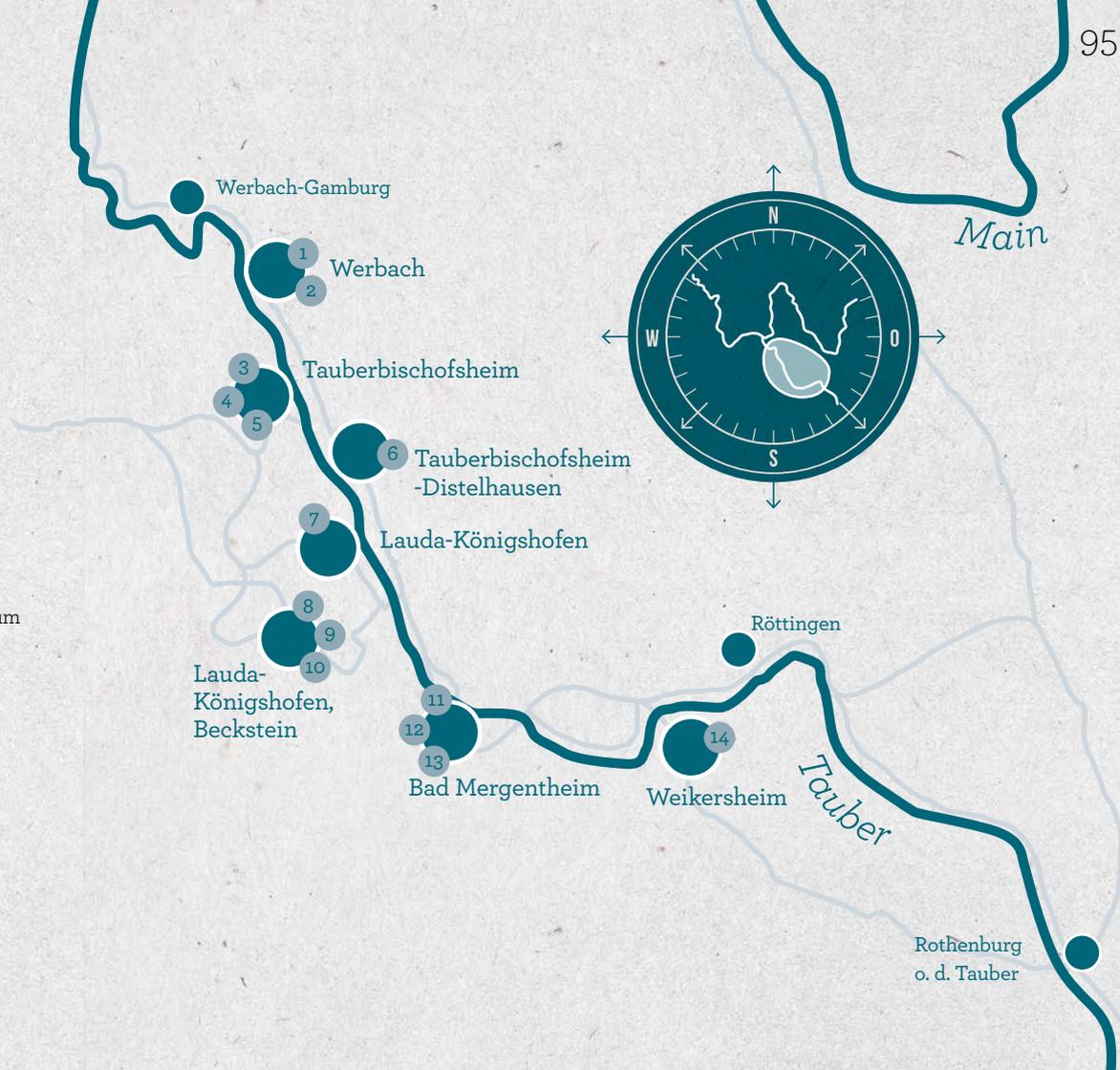
Schloss Weikersheim

Röttingen

Sonnenuhrenstadt

Rothenburg o. d. Tauber

Riemenschneider-Altar
Deutsches Weihnachtsmuseum
Kriminalmuseum





Belle Maison - Das kleine Hotel

MEHR ALS EIN ENTSPANNUNGORT

Nur einen Katzensprung von Tauberbischofsheim entfernt erwartet Sie ein charmantes Privathotel: das erst im Jahr 2013 eröffnete „Belle Maison“. Die großzügigen Zimmer sind in einem anspruchsvollen Landhausstil mit südfranzösischen Anklängen liebevoll ausgestattet. Hier bleiben keine Wünsche offen! Für Tagungen und Seminare steht ein Seminarraum bereit und Ihre Gastgeberinnen Michaela und Angelina Baumann sorgen mit einem reichhaltigen, exquisiten Frühstücksbuffet für einen genussvollen und vitalen Start in den Tag.

Michaela Baumann ist Heilpraktikerin – sie weiß, wie es gelingt, dem Körper wirkungsvoll Gutes zu tun. Im Belle Maison betreibt sie eine Praxis, in der sie sich schwerpunktmäßig Rücken- und Gelenkbeschwerden sowie Anti-Aging-Behandlungen widmet.

Gönnen Sie sich Tage mit dem Extra für Ihr Wohlbefinden und lassen Sie sich verzaubern im schönen Werbach!

Oberes Tor 7 · 97956 Werbach

T. 09341 6005300

F. 09341 6005329

info@belle-maison-hotel.de

www.belle-maison-hotel.de



ROFA Fashion Group

MODE FÜR JEDE GELEGENHEITZUM UNSCHLAGBAREN PREIS-LEISTUNGS- VERHÄLTNIS

Kennen Sie die „ROFA“, einen der innovativsten Hersteller von Damen-Blazern, Jacken und sportiver Outdoor-Wear? Seit Generationen hat sich das in Werbach im Lieblichen Taubertal ansässige Unternehmen auf Mode von exzellenter Passform spezialisiert. Die ROFA FASHION GROUP agiert weltweit; sie beliefert den Fachhandel und hochwertige (Online-)Versender in Deutschland und dem europäischen Ausland. Unter der Bezeichnung „White Label“ vertreibt sie eine Kollektion für fast „Jederfrau“, die durch Qualität, Liebe zum Detail und vor allem Preisleistung besticht.

Wenn Sie sich ROFA-Mode gönnen möchten, können Sie im ROFA FASHION GROUP Factory-Outlet in angenehmer Atmosphäre neue Trends entdecken, das ein oder andere Lieblingsstück zu Outletpreisen finden und ein tolles Einkaufserlebnis genießen. Für ein komplettes Outfit bis ins Detail wird eine große Auswahl von Hosen, Pullis, Tüchern und Schals angeboten.

Aktuelle Öffnungszeiten entnehmen Sie bitte der Website rofafashiongroup.de/outlet-store oder den Infos auf Instagram [rofa_fashion_outlet](https://www.instagram.com/rofa_fashion_outlet).

Oberes Tor 4

97956 Werbach

T. 09341 807136 · F. 09341 807150

info@rofafashiongroup.de

www.rofafashiongroup.de

ROFA
FASHION GROUP
FACTORY OUTLET

White Label

DIE KÜCHENKOMPETENZ IN DER REGION


MÖBEL SCHOTT
 Koch-Grill-Erlebnis



FÜR KENNER UND GENIESSER

Wer die passende Küche sucht, der ist bei den Küchenspezialisten von MÖBEL SCHOTT in besten Händen. Das Sortiment umfasst Küchen für jeden Geschmack und jedes Budget – von der günstigen aber schicken Einsteigerküche über praktische und großzügige Familienküchen bis hin zu exklusiven Koch-Lösungen mit allem Komfort. Sie suchen Kochzubehör? Auch dies finden Sie bei SCHOTT – ebenso wie eine große Auswahl an Haushaltswaren und Wohnaccessoires. Sogar eine bestens sortierte Feinkost-Abteilung erwartet Sie in der SCHOTT-Welt.

KOCHERLEBNIS

Sie lieben es zu kochen? Dann zelebrieren Sie gemeinsam mit einem Spitzenkoch der Region ein Menü der Extraklasse – in der SCHOTT-Kochschule.

Sie verbringen einen lukullischen Abend und erweitern dabei Ihren kulinarischen Horizont mit nützlichen Profitipps und -anregungen.

GRILLERLEBNIS

Neben einer großen Grill- und Gartenmöbel-Auswahl bietet MÖBEL SCHOTT OUTDOOR LIVING exklusive Grillseminare in der eigenen Grillschule: Professionell angeleitet von einem Grillmeister bereiten Sie ein komplettes Menü am Grill zu und lernen neue Grilltechniken – ein unvergessliches Event, von dem Sie noch lange profitieren werden.

Pestalozziallee 21

97941 Tauberbischofsheim

T. 09341 92100

info@moebel-schott.de

www.moebel-schott.de

MÖBEL SCHOTT



Liebliches Taubertal

EINE FERIEMLANDSCHAFT FÜR GENIESSER

Mit neun Burgen, elf Schlössern, fünf Klöstern, elf Gartenanlagen und 36 Museen bietet die Region „Liebliches Taubertal“ zahlreiche Sehenswürdigkeiten. All die Schönheiten des Taubertals erreichen Sie komfortabel per Rad: Der 100 km lange Radweg „Liebliches Taubertal - Der Klassiker“ wurde bereits fünf Mal mit der Höchstnote „5 Sterne“ vom ADFC ausgezeichnet.

Er führt Sie an den reich gedeckten kulinarischen Tisch der Region: Mit Grünkern, dem milchreif geernteten, rauchzart gerösteten Korn des Dinkels, bietet die Region ein kulinarisches Highlight. Auch andere Spezialitäten wie die Tauberforelle, das Taubertäler Lamm, die Taubertäler Landschweinprodukte und



regionale Biere werden von den Gastronomen der Region köstlich zubereitet und unter dem Qualitätssiegel „Taubertal kulinarisch erleben“ serviert. Von der Heckenwirtschaft und dem Dorfgasthaus über heimelige Weinstuben und bürgerliche Stammlokale bis hin zum Nobelrestaurant ist im „Lieblichen Taubertal“ für jeden Geschmack und jeden Geldbeutel etwas geboten.

Gartenstraße 1
97941 Tauberbischofsheim
T. 09341 825806 · F. 09341 8285700
touristik@liebliches-taubertal.de
www.liebliches-taubertal.de



Weinland Taubertal

EDLE TROPFEN FÜR JEDEN GESCHMACK

Was das Taubertal zum reizvollen Reiseziel für Liebhaber edler Getränke macht, sind die vielseitigen Köstlichkeiten: Drei deutsche Weinbaugebiete – Baden, Franken, Württemberg kommen hier zusammen und verwöhnen den Weinfreund neben den Hauptrebsorten Müller-Thurgau und Schwarzwild, beispielsweise mit der heimische Rebsorte Tauberschwarz und dem weltberühmten Bocksbeutel. Unkompliziert, fruchtig, granatrot – der Tauberschwarz sollte unbedingt auf die Liste der flüssigen Raritäten gesetzt werden. Er wird ausschließlich in dieser Gegend angebaut und gilt deshalb als Unikum unter den Rebsorten. Auf der Zunge zeigt er Wildkirscharomen, getragen von einer erdigen Würze und seidener Eleganz. Der leichte, frische Wein mit seiner pikanten Zartbitternote ist ein guter Begleiter für traditionelle Vesper. In der Barriqueausführung macht er sich zu Wildgerichten besonders gut. Doch nicht nur außergewöhnlicher Wein ist im Taubertal zu Hause: Bei zahlreichen Brennereien werden edle Destillate aus heimischem Obst erzeugt.

Gartenstraße 1
97941 Tauberbischofsheim
T. 09341 825802 · F. 09341 8285700
touristik@liebliches-taubertal.de
www.weinland-taubertal.de



ERLEBNISWELTEN RUND UMS BIER



Distelhäuser Brauerei



Genuss-Tipp:

BRAU-WERKSTATT

Hier können Sie zusammen mit den Distelhäuser Braumeistern Ihr ganz persönliches Bier brauen. Und das bedeutet selbst Hand anlegen – vom Maischen bis hin zum Abfüllen.

Termine nach Absprache.



Die Distelhäuser Brauerei wird seit 1876 im Familienbesitz geführt. In der Brauerei werden derzeit über 18 verschiedene Biersorten hergestellt. Alle Biere sind mit dem „Slow Brewing Gütesiegel“ zertifiziert, dem härtesten Gütesiegel im Biermarkt. Eine langsame und schonende Brauweise und die bis zu 6 Wochen lange Reifung entfalten den vollendeten Geschmack der Distelhäuser Genussbiere. Die Braugerste stammt ausschließlich aus der Heimatregion. Der Hopfen kommt aus Spalt, Tettwang und der Hallertau. Das Brauwasser entspringt aus eigenen Quellen im Taubertal. Mit einer eigenen Hefereinzucht werden die unterschiedlichen Hefen für die Biere selbst kultiviert.

Wer möchte, kann die Distelhäuser Brauerei in ihrer Erlebniswelt mit allen Sinnen genießen. Bei den Erlebnisbesichtigungen erfahren Sie hautnah, mit welcher Sorgfalt und Leidenschaft aus den natürlichen Rohstoffen ein einzigartiges Genussbier entsteht.

Im „Distelhäuser Brauhaus“ können Gäste ein frisches Bier zusammen mit leckeren regionalen Gerichten genießen. Hier werden ausschließlich beste Zutaten aus der Region verwendet. „Genuss von Hier“ lautet der Slogan der angeschlossenen Metzgerei „Bauer’s Brotzeit“. Die Spezialitäten werden ohne Gentechnik und Geschmacksverstärker hergestellt und mit Naturgewürzen verfeinert. Außerdem wird je nach Jahreszeit frisches Wild angeboten. Kulturbegeisterte kommen in der „Alten Füllerei“ auf ihre Kosten. Denn hier finden regelmäßig Veranstaltungen mit zahlreichen regional und überregional bekannten Kleinkünstlern, Musikern, Kabarettisten und engagierten Jungtalenten statt.

Grünfelder Straße 3
97941 TBB-Distelhausen
T. 09341 8050 · F. 09341 805351
info@distelhaeuser.de
www.distelhaeuser.de



ZU GAST BEI FREUNDEN



KULTURGASTRONOMIE IN TAUBERFRANKEN

An einen sonnenverwöhnten Weinberg schmiegt sich das REBGut, in dem Andreas und Stefanie Nutt ihre Gäste empfangen – und verwöhnen. Das historische Gebäude des ehemals staatlichen Weinversuchsgutes mit seinen kreativ-puristischen Hotelgebäuden beherbergt ein exzellentes Weinrestaurant mit Terrasse, 29 lichtdurchflutete 4-Sterne-Hotelzimmer, zwei Wie-Zuhause-Apartments sowie Event-Räumlichkeiten für bis zu 200 Personen mit modernster technischer Ausstattung.

Aus den frischen Zutaten regionaler Anbieter zaubert die Küche des Restaurants kreative, saisonale Gaumenüberraschungen. Besonders das 5-gängige „Weinschmecker-Menü“ wie auch sein vegetarisches Pendant, das „grüne Menü“ lassen Genießer-Hezen höher schlagen. Dazu die fein abgestimmten Weine der Region – welch ein Genuss.

Ob für einen ganz besonderen Abend, den Urlaub im Taubertal, Ihr Familienfest oder eine Tagung – das REBGut in Lauda-Königshofen ist die perfekte Adresse.

Rebgutstraße 80
97922 Lauda-Königshofen
T. 09343 614700
info@rebgut.de
www.rebgut.de





www.brennerei-braun.de



Brennerei Braun

VON A WIE APFELBRAND BIS Z WIE ZWETSCHGENWASSER

Schon seit Generationen stellen die Brauns erlesene Obstbrände her. Dabei wird fast ausschließlich handverlesenes Obst von eigenen Streuobstwiesen verwendet. Alte regionale Obstsorten finden sich hier wie z. B. Renekloden (eine Edelpflaume), Quitten oder die seltene Apfelsorte „Geheimrat Dr. Oldenburg“, die einen fast schon exotischen Geschmack hat. Bis diese kostbaren „Rohstoffe“ als herrliche Brände, Angesetzte oder Liköre schließlich ins Glas der Genießer fließen, durchlaufen sie einen aufwendigen, von viel Handarbeit geprägten Prozess.

Was am Ende herauskommt, sind prämierte, edle Spezialitäten, wie z. B. ein 30 Jahre alter Traubenbrand oder ein nach altem Familienrezept hergestellter „Nussler“. Der ganze Stolz von Destillateur Dieter Braun ist ein „Zigarrenbrand“, ein im Eichenfass gereifter Apfelbrand mit intensiver Holznote. Die handwerkliche Qualität von Brauns Destillaten wird regelmäßig mit hohen Auszeichnungen bei Prämierungen belohnt.

Geisbergstraße 20
97922 Lauda-Königshofen, Beckstein
T. 09343 1789
email@brennerei-braun.de
www.brennerei-braun.de



„BECKSTEIN BRENNT“ UND FEIERT

Alljährliches Herbsthighlight in Beckstein ist der Beginn der Brennsaison: Brennereien öffnen ihre Türen - und die Flaschen der Spirituosen zur Verkostung. Ein gastronomisches Programm, Ausstellungen und viel Musik runden das Festprogramm ab!





Becksteiner Rebenhof

DAS GENUSS-HIDEWAY IN DEN WEINBERGEN

Während die Welt sich immer schneller dreht, ist der Becksteiner Rebenhof der Ort für Ruhe und Entspannung. Die Familie Bauer hat inmitten der wunderschönen Weinberge des Taubertals eine beispiellose Genusswelt im Einklang mit der Natur erschaffen. Hier ist das Wohlbefinden der Gäste oberstes Gebot!



Das Boutiquehotel mit 25 Winzerlodges, SPA-Bereich und einem Restaurant, „Genussfaktor“ genannt, ist ein Ort zum Verweilen, Entspannen und Wohlfühlen. Die Lodges sind allesamt in sanften, beruhigenden Farben gestaltet und mit einem Gespür für Design eingerichtet.

In der Genussfaktor macht Gourmetkoch Rolf Kronmüller mit erlesenen, regional verwurzelten und mediterran inspirierten Gerichten jedes Essen zum Erlebnis. Mittwochs ist Holzofentag mit selbst gebackenen Köstlichkeiten wie frischen Holzofenbrot, Hefezipfen und Buchteln – Genuss pur!

Am Hummelacker 34-52
97922 Lauda-Königshofen,
Beckstein

T. 09343 9809000

info@rebenhof.net · www.rebenhof.net



Winzerhof Strebel

MINERALISCH-FRISCHE WEINE MIT CHARAKTER

Sie sind auf der Suche nach jungen, modernen Weinen von höchster Qualität, nach ausgezeichneten Destillaten und fruchtigen Likören? Dann sind Sie hier beim Winzerhof Strebel genau richtig! Das kleine Familienweingut baut seit 2012 eigene Weine mit Leidenschaft und Herzblut aus.



Der Betrieb liegt direkt in Beckstein. Dort wachsen die Reben auf steilen steinhaltigen Muschelkalkböden. Es ist es das Ziel der Winzer, Weine mit ausgeprägter Mineralik und Frucht zu erzeugen, weil die Bodenverhältnisse im Taubertal dafür einzigartig sind.

Weinqualität entsteht aus Sicht der Strebels nur im Weinberg. Dementsprechend legen sie größten Wert auf gesundes und qualitativ hochwertiges Lesegut. Dieses erzeugen sie nachhaltig im Einklang mit der Natur und den mit Sachverstand gepflegten Reben. Die Strebels freuen sich, Sie bald von Ihren Produkten überzeugen zu dürfen!

Geisbergstraße 8
97922 Lauda-Königshofen,
Beckstein

T. 0172 9164096

strebels@t-online.de

www.winzerhof-strebel.de





Hotel & Restaurant Bundschu

SYMPATHISCH UND MIT FRÄNKISCHER SEELE

„Echten Heimat-Genuss erleben“ – getreu diesem Motto finden Sie im Bundschu das Beste, was die Region zu bieten hat: typische Speisen, einheimische Weine, individuelle Ausflugstipps und immer eine persönliche Geschichte von Ihren Gastgeber, den „Bundschus“.

Frank Bundschu kreierte mit frischen und erlesenen Zutaten eine leichte und bekömmliche Küche, während Ralf Bundschu den Gästen jeden Wunsch von den Augen abliest. Die Seniorchefin, Ursula Bundschu, ist die gute Seele im Haus und sorgt sich liebevoll um alle Gäste.

Lassen Sie im Bundschu den Alltag hinter sich, und erleben Sie die Poesie und Romantik Bad Mergentheims. Die geschmackvolle und komfortable Ausstattung der Hotelzimmer sorgt für einen Hauch von Luxus. Knapp 200 m² Saunalandschaft laden zur Erholung ein. Eine Wellnessmassage krönt den Urlaubstag. Und auf den bequemen Sesseln in Oskars Bar lässt es sich herrlich ausruhen und über Whiskey oder Wein fachsimpeln.

Milchlingstraße 24
97980 Bad Mergentheim
T. 07931 933-0
info@hotel-bundschu.de
www.hotel-bundschu.de

bundschu
Hotel & Restaurant



OPEN-AIR-CAFÉ IM BAUERNGARTEN

Mit „Emmas Cafégärtle“ hat sich Kira Bader einen Traum erfüllt. Im elterlichen Garten bewirte sie ihre Gäste mit Kuchen und Getränken – romantisch-naturverbunden unter alten Bäumen, umgeben von opulentem Grün und Blüten. Abschalten und genießen!



FASHION-SHOPPING FÜR ANSPRUCHSVOLLE

✕
Modehaus Kuhn



GENUSSVOLL ZUM PERFEKTEN LOOK

Die Top-Adresse für Modebewusste liegt mitten in der Kurstadt Bad Mergentheim: kuhn, das führende Modehaus im Main-Tauber-Kreis. Sie parken komfortabel und kostenlos in der eigenen Tiefgarage, dann beginnt Ihr Shopping-Event: Auf 4.000 m² finden Sie über 250 trendige Marken – darunter so angesagte Modelabels wie MarcCain, Marc O'Polo, OUI, Wellensteyn, JOOP!, Fuchs & Schmitt, OPUS und Mango, wobei das Sortiment ständig erweitert wird.

Die Modeberater*innen präsentieren Ihnen Styles für Ihren besonderen Anlass – sei es ein elegantes Kleid für eine Hochzeit, ein Business-Look für einen wichtigen Termin oder ein Freizeitoutfit für Ihren Urlaub. Gemeinsam mit Ihnen finden sie einen selbstbewussten Look, der perfekt zu Ihnen passt und Ihren persönlichen Stil unterstreicht.

Damit Ihr Besuch gemütlich und entspannt wird, bietet kuhn einen kostenlosen Getränkeservice, Private Shopping und viele weitere Serviceleistungen. Für ein Modeerlebnis mit persönlicher, kompetenter Beratung, Entspannung und Inspiration! Besuchen Sie die Fashion-Oase, genießen Sie die opulente Auswahl auf vier Etagen und finden Sie Ihren neuen, stilvollen Lieblingslook. Bei kuhn, dem Familienunternehmen mit Leidenschaft für Mode!

Burgstraße 2-4
97980 Bad Mergentheim
T. 07931 97950
service@modehauskuhn.de
www.modehauskuhn.de

kuhn[♥]
MODE

EINER DER SCHÖNSTEN TIERPARKS DEUTSCHLANDS



Wildtierpark Bad Mergentheim



TIERE SEHEN UND ERLEBEN

Im Wildpark Bad Mergentheim, einem der artenreichsten Wildparks in Europa, erwarten Sie mehr als 50 Tierarten auf insgesamt 35 Hektar Fläche. Hier gibt es kaum Maschendraht, Käfige oder Gitter; fast alle Gehege sind mit kaum wahrnehmbaren Begrenzungen als naturnah gestaltete Freisichtanlagen erbaut. Natürlichkeit und artgerechte Tierhaltung stehen dabei im Vordergrund. Für die Gehege und Einrichtungen werden größtenteils natürliche Materialien verwendet, und es wird bei allen Maßnahmen auf ökologische Verträglichkeit geachtet.

Ganz nach dem Motto „Tiere sehen und erleben“ kommen Sie in den Genuss, Wildtiere artgerecht beobachten zu können. Für Ihre entspannte Pause haben Sie die Wahl zwischen mehreren herrlichen Biergärten am Rundweg, umgeben von purer Natur.

Ihre Kinder werden die Abenteuerspielplätze und den Spielbauernhof mit Streichelzoo lieben. Ein Tag im Wildtierpark Bad Mergentheim – Seelenbalsam für Groß und Klein!

Wildpark 1
97980 Bad Mergentheim
T. 07931 563050 · F. 07931 5630528
info@wildtierpark.de
www.wildtierpark.de



EIN BESONDERER BLICKFANG AM EINGANG EINER BESONDEREN STADT!



TauberPhilharmonie Weikersheim



MUSIK, BEGEGNUNG, LEBENSFREUDE

Die TauberPhilharmonie – ein architektonisch und akustisch herausragendes Haus am Ortseingang von Weikersheim.

Hier wird Kultur gelebt: mit einem vielseitigen Angebot, das von Konzerten über Kabarett und Comedy bis hin zu Kino und Festivals reicht. Ob Solistin, großes Sinfonieorchester oder Veranstaltungen von und für die Region: die TauberPhilharmonie vereint hochklassige Kultur und Stadthallenfunktion abseits von Ballungszentren – mit Charme und Qualität. Für unvergessliche Momente.

Sie benötigen einen Saal für Ihr eigenes Event? Mit zwei Sälen, dem großen Foyer und drei kleineren Veranstaltungsräumen bietet das Haus viele verschiedene Möglichkeiten. Kostenlose Parkplätze vor der Tür und kurze Wege ins Herz der Altstadt runden das Angebot ab.

August-Laukhuff-Straße 19
97990 Weikersheim
T. 07934 9959999
info@tauberphilharmonie.de
www.tauberphilharmonie.de



GENUSS-PARTNER



Alphabetisch sortiert

A

Adler Landhotel · Bürgstadt	43
Altes Gewürzamt · Klingenberg	26
Annette Sax, Stil-Design · Roden-Ansbach	81
ArtofChocolate · Wertheim-Bettingen	68
Auberge de Temple · Johannesberg	10

B

Bäckerei Hench · Miltenberg	33
Becksteiner Rebenhof · Lauda-Königshofen, Beckstein	108
Belle Maison – Das kleine Hotel · Werbach	96
Biohof Joas · Wertheim-Dörlesberg	75
Biolandhof Klein · Wertheim-Sachsenhausen	72

C

Brauhaus Faust · Miltenberg	34
Brennerei Braun · Lauda-Königshofen, Beckstein	106
Bürgerspital zum Hl. Geist · Würzburg	85

C

Café Schrödl · Karlstadt	82
--------------------------	----

D

Distelhäuser Brauerei · Tauberbischofsheim-	
Distelhausen	102

E

EDORA – Premiumgewürze · Kleinostheim	12
--	----

F

Filippo Pizzo – Olivenöl · Obernburg	19
---	----

G

Grafchaftsmuseum · Wertheim	63
grapes – die Weinstube · Wertheim	57
Gasthaus zur Krone · Großheubach	28
Gasthof-Landhotel-Metzgerei Zum Stern · Rüdenuau	29
Gebrüder J. & M. Ziegler GmbH · Freudenberg	48

H

Heidi's Wäschelädle · Wertheim	56
Heimathof Rauenberg · Freudenberg-Rauenberg	47
Hotel & Restaurant Bundschu · Bad Mergentheim	110
Hotel Restaurant Schwan · Wertheim	54

Hotel & Weinhaus Anker · Marktheidenfeld	80
Hotel Würzburger Hof · Würzburg	84

K

Kaffee Braun · Mainaschaff	14
KaffeeRaum · Wertheim	55
Kloster Bronnbach · Wertheim-Bronnbach	70
Küchen Fries · Wertheim-Bettingen	66

M

MIKA Kaffeerösterei · Miltenberg	36
Modehaus Kuhn · Bad Mergentheim	112
Möbel Schott – Koch-Grill-Erlebnis · Tauberbischofsheim	98
Münkels Beerenhof · Miltenberg-Mainbullau	32
Münz – Die Manufaktur · Kleinwallstadt	18

N

Nussmanufaktur KERNenergie · Großwallstadt	15
---	----

O

Ottmar Hörl · Wertheim-Dietenhan	69
-------------------------------------	----

R

Rainer Brand – Uhren · Heimbuchenthal	20
Rebgut · Lauda-Königshofen	104
Restaurant Dinges · Wertheim	58
ROFA Fashion Group · Werbach	97
Rußmann – Orthopädie und Schuhkultur · Miltenberg	38

S

Schlosshotel Steinburg · Würzburg	88
Spessart-Mainland · Großwallstadt	16
St. Kilian Distillers · Rüdenuau	30

T

Tabakhaus Magne Falkum · Miltenberg	37
TauberPhilharmonie · Weikersheim	116
Tourismusregion Churfranken · Miltenberg	40
Tourismusregion Fränkisches Weinland · Würzburg	86

TOURISMUS REGION

WERTHEIM	60
Tourismusverband Liebliches Taubertal · Tauberbischofsheim	100

W

Weingut Alte Grafschaft · Kreuzwertheim	64
Weingut Christine Pröstler · Zellingen-Retzbach	83
Weingut Helmstetter und Main-Vinotel · Bürgstadt	46
Weingut Hench · Bürgstadt	45
Weingut Rudolf Fürst · Bürgstadt	42
Weingut Stich „Im Löwen“ · Bürgstadt	44
Weingut Störrlein Krenig · Randersacker	91
Weinland Taubertal · Tauberbischofsheim	101
Wildtierpark Bad Mergentheim	114
Winzerhof Strebel · Lauda-Königshofen, Beckstein	109

ROUTEN-NAVIGATION



Diese Symbole führen Sie durch
die Route der Genüsse:



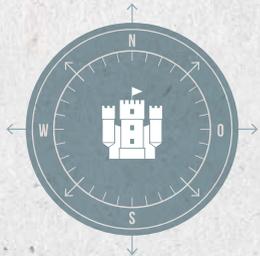
Kulinarik · Wein
Hotels · Gasthöfe ...



Natur · Umgebung · Plätze
Ausblicke · Ausflüge ...



Der Routen-Abschnitt



Kultur · Tradition · Kunst &
Handwerk · Historik ...



Menschen
Geschichten · Mundart ...

BILDNACHWEISE

Seite: Fotograf bzw. Copyright (Platzierung)

Die Rechte an den Fotos liegen bei den jeweiligen Partnern, außer wenn anders angegeben:

Titel: shutterstock/sweet marshmallow | 3: GleisNeun GmbH | 6-7, 16: Spessart-Mainland/Holger Leue | 11: Lothar Hausstein | 17: Franken Tourismus/Spessart-Mainland/Andreas Hub | 22-23, 40: Churfranken e.V./ News Verlag | 27: Christine Sauer | 30-31: Malte Gruener | 32: Bernd Ullrich | 36: TOM RIVER PHOTOGRAPHY | 41: Raschmi | 42: Gerd Krautbaumer | 43: Philip Eichler | 44: Marcel Köhler | 46: Mike Bauersachs | 48-49: Julius Hirtzberger | 50-51: Anatoli Brishatjuk/ Anatoli Photography | 57: Alexander Franz | 59: Glasmuseum Wertheim e.V. | 60-61: TOURISMUS REGION WERTHEIM/Peter Frischmuth/argus | 61: Spessart-Mainland/TOURISMUS REGION WERTHEIM/Holger Leue | 62-63: Kurt Bauer | 65: Astrid Hackenbeck | 66-67: Daniela Möller | 69: Michael Kleß | 69: Jürgen Schabel | 72-73: Axel Hübner | 74: Dieter Haas | 76-77: Dietmar Denger | 84: Katrin Heyer Photographie | 86: Fränkisches Weinland Tourismus GmbH/Andreas Hub, Fränkisches Weinland Tourismus GmbH/Heiko Müller, Fränkisches Weinland Tourismus GmbH/Holger Leue | 87: Ruth Lopez, Dominik Schraut | 88: xtrakt media/Lukas Seifert, Leska Walter, xtrakt Verlag/Ferdinand Elfert | 89: Alex Chepa | 90: Rolf Nachbar/Gebietsweinwerbung Frankenwein-Frankenland GmbH | 92-93, 101: TLT/Thomas Weller | 100-101: TLT/Peter Frischmuth/argus | 107: Philipp Hahn | 108: Tim Hard, Günter Standl | 111: Kira Bader | 112-113: christof-wolf.com | 116-117: HGEsch Photography | 117: SJHauk | Rückseite: iStockphoto.com/lisegagne

IMPRESSUM

Herausgeber:

TOURISMUS REGION WERTHEIM GmbH
97877 Wertheim

Gesamtherstellung:

CMS - Cross Media Solutions GmbH, Würzburg

Druck:

Hinckel-Druck GmbH · www.hinckel.de

Verantwortlich:

Christiane Förster

Redaktionsanschrift:

TOURISMUS REGION WERTHEIM GmbH

Gerbergasse 16 · 97877 Wertheim

T. 09342 935090 · F. 09342 9350920

info@tourismus-wertheim.de

www.tourismus-wertheim.de



Routedergenuesse



route_der_genuesse



↓ Rothenburg ob der Tauber