

März 2026 · Schutzgebühr: € 5,00



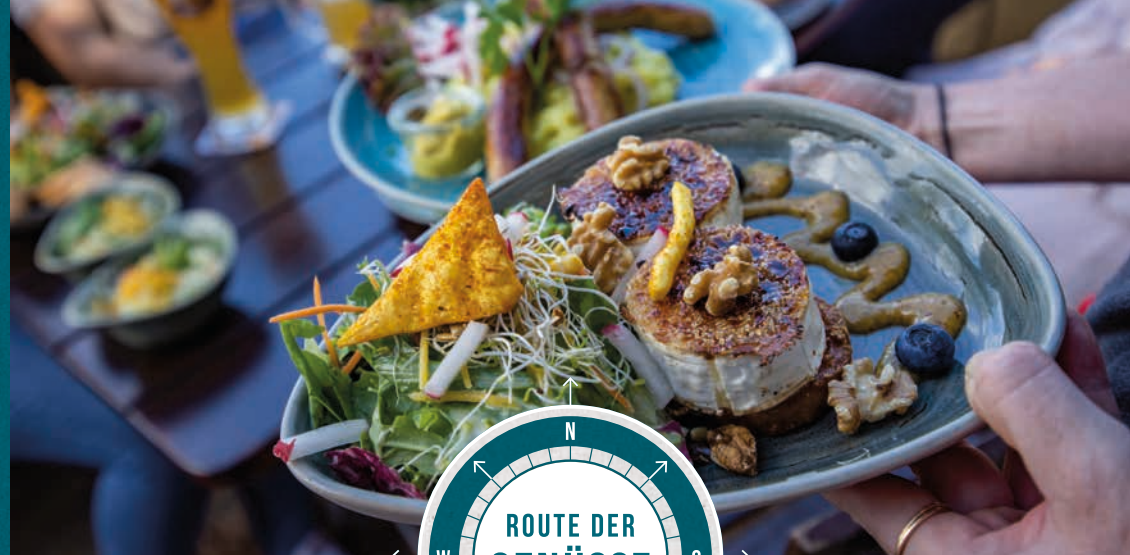
Kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck,
den er zurücklässt, ist bleibend.

– Johann Wolfgang von Goethe –



www.route-der-genuesse.de

Route der Genüsse · Der Genussführer · 2026 – 2028



Der Genussführer
durch Main-, Tauber- und Churfranken



2026 – 2028

DIE REISE ZU DEN SCHÖNSTEN GENUSSWELTEN GEHT WEITER



Vorwort von Christiane Förster

Wer durch Main-, Tauber und Churfranken reist, begibt sich auf eine Entdeckungstour durch eine erlebnisreiche Genussregion, kulturelle Leuchttürme und landschaftliche Schönheiten. Seit ihrer ersten Veröffentlichung hat sich die „Route der Genüsse“ zu einem vertrauenswürdigen Begleiter sowie Ideengeber entwickelt. Auf rund 500 Kilometern verbindet die Route Spitzenweingüter und Brauereien, ausgezeichnete Gastronomie, Manufakturen, Modehighlights, kreative Produzenten sowie gastfreundliche Orte.

Die nun vorliegende vierte Auflage für die Jahre 2026 bis 2028 präsentiert viele Betriebe, die von Beginn an Teil der Genussgemeinschaft sind und stellt zusätzlich neue spannende Erzeuger vor.

Ein herzlicher Dank gilt allen Betrieben, Partnern und Freunden, die mit ihrem Engagement und ihrer Begeisterung zum Gelingen dieser Ausgabe beigetragen haben. Die Route der Genüsse soll Sie inspirieren, unterwegs zu sein, Neues zu probieren und den Geschmack von unserer Heimat immer wieder neu zu genießen.



Ihre
Ruten-
begleiterin
Christiane Förster

Die „Route der Genüsse“ richtet sich an Gäste, die Qualität, Authentizität und Nachhaltigkeit schätzen, genauso wie an Einheimische, die ihre Heimat immer wieder neu entdecken möchten. Hinter jedem Eintrag stehen Menschen, die mit Herzblut für ihre Produkte und ihre Gastfreundschaft eintreten – sie machen die Region an Main und Tauber zu einer echten TOP-Genussregion.

Organisierte Genussreisen und Veranstaltungstipps finden Sie auf route-der-genuesse.de

Wir freuen uns auf Sie!

Ihre Christiane Förster

Geschäftsführerin

TOURISMUS REGION WERTHEIM GmbH

ROUTEN-NAVIGATION



Diese Symbole führen Sie durch
die Route der Genüsse:



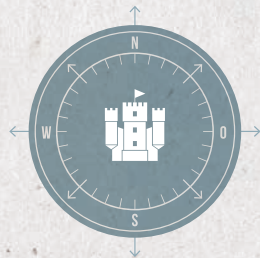
Kulinarik · Wein
Hotels · Gasthöfe ...



Natur · Umgebung · Plätze
Ausblicke · Ausflüge ...



Der Routen-Abschnitt



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



Menschen
Geschichten · Mundart ...





ROUTEN-ABSCHNITT 1

Johannesberg · Goldbach · Kleinostheim ·
Mainaschaff · Niedernberg · Großwallstadt ·
Obernburg · Heimbuchenthal



KUNST UND KULINARIK IM ZEICHEN DER RÖMER



AUSGEWÄHLTE GENUSSWELTEN ROUTEN-ABSCHNITT 1



Genuss-Partner:

Johannesberg

- 1 MaBe

Goldbach

- 2 Der Süsse Löwer

Kleinostheim

- 3 EDORA – Premiumgewürze

Mainaschaff

- 4 Kaffee Braun

Niedernberg

- 5 Spessart-Mainland

Großwallstadt

- 6 Münz – Die Manufaktur

- 7 Nussmanufaktur

- KERNenergie

Obernburg

- 8 Filippo Pizzo – Olivenöl

Heimbuchenthal

- 9 Hotel Lamm

- 10 Rainer Brand – Uhren

Sehenswürdigkeiten:

Aschaffenburg

Schloss Johannisburg

Pompejanum

Schloss und Park Schöntal

Stiftskirche Aschaffenburg

Obernburg

Römermuseum (Nachbildung
eines römischen Wohnhauses)

Mespelbrunn

Wasserschloss





MaBe® – Upcycling Manufaktur & Shop

FÜR NACHHALTIGES UND SCHÖNES

NICHT WEGWERFEN, sondern UPCYCELN! Bei MaBe® entstehen aus leeren Wein-, Whisky- oder Ginflaschen einzigartige Windlichter, Trinkgläser, Vasen oder Eierbecher – jedes ein Unikat mit eigener Geschichte. So bekommst Du ein Geschenk, das Emotionen weckt, witzig ist und nachhaltig Freude macht.

Ob für Freunde, Familie oder Menschen, die schon alles haben: Deine Flasche wird zu einem Hingucker, erzählt Geschichten von Urlaub, Feiern oder Lieblingsdrinks und verleiht jedem Geschenk eine persönliche Note. Seit 2018 fertigt MaBe® Klassiker wie das WINDLICHT®, die VogelFutterStelle, oder das WindSpiel – alles MADE IN GERMANY. Hier kannst Du in Ruhe stöbern, besondere Geschenke entdecken oder die Werkstatt besuchen. Seit kurzem gibt es auch ein mini FlaschenMUSEUM, wo besondere Schätzchen, die vorher im Keller ihr Dasein fristeten nun ihre Geschichte erzählen dürfen.

Steinbacherstraße 42
63867 Johannesberg
T. +49 173 9196363
info@mabe.me
www.mabe.me



Der Süsse Löwer

CAFÉ IN DER GÄRTNEREI

Stimmungsvoll sitzt man im Glashaus zwischen Birkenfeige und Hängepflanzen – das Café hat Florian Löwer direkt neben der Gärtnerei seines Bruders eingerichtet und schafft so eine einmalige Kombination aus Genuss und Natur, die selbst bei Regen gute Laune macht. Florian Löwer, Weltkonditor des Jahres 2024, legt größten Wert auf naturreine, hochwertige Zutaten. Heimische Früchte, Eier vom Rohrgrundhof in Schöllkrippen, edle Gewürze vom „Alten Gewürzamt“ und Butter und Sahne aus der Molkerei Hütenthal garantieren höchsten Geschmack.

Die süßen Kreationen überzeugen auch Veganer und Allergiker: Tartes mit Feigen und Cassis oder Erdnuss-Karamell. Besonders beliebt sind das Mousse-törtchen „Sunshine“ mit Erdbeer-Lemoncurd und die laktosefreie „Alphonso“-Torte mit Mango-Passionsfruchtmousse. Aber auch Klassiker, wie die Schwarzwälder Kirschtorte sind sehr gefragt. Ein Ort, an dem Handwerkskunst, Natur und süßer Genuss zusammenkommen.

An der Lache 135 – 137
63773 Goldbach
T. 06021 9017611
info@der-suesse-loewer.de
www.der-suesse-loewer.de



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

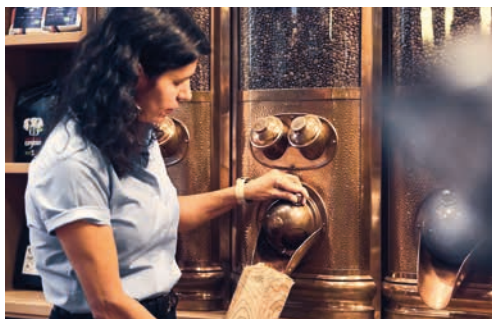


bis hin zu hochwertigen asiatischen und afrikanischen Gewürzen und Gewürzkompositionen ist alles vorhanden.

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 Anbaugelände 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 Kaffeegeenießern, 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



Spessart-Mainland

WANDERN, WELLNESS, WILD UND WEIN



Die Natur hat es gut gemeint mit dem Spessart und dem Mainland: auf der einen Seite der erhabene Main, gesäumt von Burgen, Schlössern und sonnenverwöhnten Weinbergen. Auf der anderen Seite der urwüchsige 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.

Rüttelweg 7
63843 Niedernberg
T. 06028 9989722
info@visitspessart.de
www.visitspessart.de





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 hat Münz die Feuerplatte als Grillgerät etabliert. Für die Feuerplatten wählt Münz einen speziellen Stahl, wie er in Lebensmittel-Maschinen verwendet wird. Seine Platten sind mindestens 8 mm dick und 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.

Grundtalring 18
63868 Großwallstadt

T. +49 6022 2630636 · F. +49 6022 2630638
info@muenz-gmbh.de
www.feuerplatten.com



Nussmanufaktur KERNnergie

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 KERNnergie sind besonders hochwertig und kommen aus den besten Anbaugebieten 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®



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@pizzoin.com
www.pizzoin.com



Hotel Lamm

HERZLICH WILLKOMMEN IM HOTEL LAMM IM SPESSART

Das 4-Sterne-Urlaubshotel in Heimbuchenthal – Ihr Wellness- und Genuss-Refugium im Herzen des Spessarts!

Hier verschmelzen Tradition und Moderne zu besonderen Momenten. Lassen Sie den Alltag hinter sich und entspannen Sie in der Wellness-Therme Elsa Vital, im ElsavaSpa, im Beauty & Relax Pavillon oder im Wellnessgarten mit Außen-Pool. Kulinarisch verwöhnen Sie regionale und internationale Spezialitäten, frisch zubereitet mit hochwertigen heimischen Produkten unter Leitung von Maximilian Schwab. Genießen Sie Ihre Mahlzeiten in den Hotel-Restaurants oder auf der sonnigen Terrasse mit herrlichem Blick auf den Spessart. Familiäres Ambiente, Gastfreundschaft und persönliche Betreuung sorgen dafür, dass Ihr Aufenthalt bei Familie Schwab und ihrem Team des Hotel Lamm zum unvergesslichen Erlebnis wird.

St.-Martinus-Straße 1
63872 Heimbuchenthal
T. +49 (0)6092 944 - 0
info@hotel-lamm.de
www.hotel-lamm.de



SEIT DREI JAHRZEHTEN AM PULS DER ZEIT



Rainer Brand - Uhren



RAINER BRAND – MEISTER DES UHRMACHERHANDWERKS

Handwerkliche Qualität bestimmt sich durch manuelle Geschicklichkeit in der Bearbeitung und durch Perfektion in Planung und Ausführung. Hinzu kommen spezielle Kundenwünsche. Rainer Brand individualisiert mechanische Zeitmesser auch für Ihr Unternehmen oder Ihre Familie.

Symbol für Beständigkeit. Seit über drei Jahrzehnten fertigt der Uhrmacher aus dem Spessart individuelle, rein mechanische Zeitmesser. In einer komplexen Welt, so sagt er, lenken seine Uhren den Blick auf die Bedeutung im Hier und Jetzt. Ein „Zeitbegleiter“ aus dem Atelier von Rainer Brand ist sowohl Ausdruck des persönlichen Stils als auch ein Symbol für bewusstes Leben. Subtil verkörpert er Wissen, Geschmack und Wertschätzung seines Besitzers für Technik, Handwerk und Tradition.

Souveränes Design. Das kleine Familienunternehmen beabsichtigt, das gesellschaftliche Bewusstsein für Design und Qualität zu stärken. Ob sportlich oder elegant, die stilvoll zeitlosen Uhren behalten ihren Reiz.

Rainer Brand meint: „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



ROUTEN-ABSCHNITT 2

Klingenberg · Großheubach · Mainbullau ·
Rüdenau · Miltenberg · Bürgstadt ·
Freudenberg



WO FACHWERK- ROMANTIK AUF VIELFALT TRIFFT



AUSGEWÄHLTE GENUSSWELTEN ROUTEN-ABSCHNITT 2



Genuss-Partner:

Klingenberg

- 1 Altes Gewürzamt

Großheubach

- 2 Gasthaus zur Krone
- 3 Geflügelhof Repp

Miltenberg-Mainbullau

- 4 Destillerie Münkels Beerenhof

Rüdenau

- 5 St. Kilian Distillers

Miltenberg

- 6 Brauhaus Faust
- 7 Bäckerei Hench
- 8 MIKA Kaffeerösterei
- 9 Tabakhaus Magne Falkum
- 10 Rußmann – Orthopädie und Schuhkultur

Bürgstadt

- 11 Adler Landhotel
- 12 Weingut Rudolf Fürst
- 13 Weingut Stich „Im Löwen“

Freudenberg

- 14 Gebrüder J. & M. Ziegler GmbH

Sehenswürdigkeiten:

Wörth am Main

Schiffahrts- und Schiffbaumuseum

Miltenberg

Mildenburg
Riesen
(ältestes Gasthaus Deutschlands)

Freudenberg

Freudenburg



LIEBE UND LEIDENSCHAFT FÜR GEWÜRZE


Altes Gewürzamt



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

Das Alte Gewürzamt ist eine feine, kreative und individuelle Familienmanufaktur, die 2001 von Spitzenkoch Ingo Holland gegründet und heute von seinem Sohn Kilian Holland geführt wird.

Von edelsten Einzelgewürzen über Paprika- und Chilisorten, Vanille, Kräuter und Blüten bis hin zu erlesenen Pfeffersorten oder exklusiven Salzen findet der Genießer alles für die perfekte Gewürzküche. Vom Einkauf der Gewürze über Auswahl und Verarbeitung zu Kompositionen wie Curry Anapurna, Melange Noir oder Sieben – mit Herz und Hand, mit Genuss und Leidenschaft. Dabei landet nur beste Qualität in den grünen Gewürzdosen. Ehrliche Produkte – ohne Farbstoffe, Geschmacksverstärker, Konservierungsstoffe oder künstliche Aromen. Die Ge-

würzmischungen sind das Herz der Manufaktur. Diese werden von der Idee bis zur Verpackung im Alten Gewürzamt hergestellt. Zudem finden Sie hier außergewöhnliche Chutneys, Pasten, Senfe und weitere Feinkost. Die Ideen, der hohe Qualitätsanspruch und die Spürnase für die besten Gewürze weltweit – das macht die Manufaktur Altes Gewürzamt besonders. Und die Liebe zur Perfektion natürlich!

Frühlingstraße 37
63911 Klingenberg am Main
T. 09372 9481090
info@altesgewuerzamt.de
www.altesgewuerzamt.de

 **Altes Gewürzamt**
Fam. Holland



WEINBLICKE

terroir f sind 22 magische Aussichtspunkte im Fränkischen Weinland, die den Wein, Landschaft, Kultur und Architektur sinnlich erlebbar machen. Jeder Standort erzählt ein besonderes Weinthema, bietet grandiose Fernblicke und lädt zu Entdeckungen, Wissen und Genuss ein.



Gasthaus zur Krone

„SCHMAUSEN NACH ALTVÄTER SITTE“ ...



... so beschrieb ein zufriedener Gast seinen Besuch im Gasthaus zur Krone. In dem urigen Gasthof widmet 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 neun gepflegte Gästezimmer für selige Träume bereit.



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



Zur Krone
G***



Geflügelfarm und Nudelmanufaktur Christoph Repp

NUDELPARADIES UND MEHR – SEIT 1960!

Die Geflügelfarm und Nudelmanufaktur Repp ist ein Familienbetrieb in dritter Generation. Im Hofladen finden Sie Hausmacher-Nudeln, Eier aus eigener Freiland- und Bodenhaltung sowie ein reichhaltiges Frühstück rund ums Ei. Mittags lockt ein üppiges Buffet mit frischen Nudelspezialitäten und gegrillten Köstlichkeiten.

Bei gut 60 Nudelvariationen aus eigener Manufaktur geht jedem Liebhaber das Herz auf. Handarbeit steht im Vordergrund – überzeugen Sie sich in der gläsernen Produktion des Hofladens! Regionalität und Qualität sind der Familie im Hofladen besonders wichtig. Dessen vielseitiges, bodenständiges Sortiment lässt kaum Wünsche offen: Senf, Obst, Gemüse und Feinkost aus der Region! Ein Highlight ist die Osterhasen-Werkstatt, die jedes Jahr an Palmsonntag zur Besichtigung einlädt. Familie Repp freut sich darauf, Sie in ihrem Nudelparadies zu begrüßen!



Auweg 25
63920 Großheubach
T. 09371 80286 · F. 09371 65844
repp-grossheubach@t-online.de
www.repp-grossheubach.de



Destillerie Münkels Beerenhof

WILLKOMMEN AUF DEM BLUEBERRY HILL

Hoch über dem Maintal in Mainbullau liegt der Münkels Beerenhof – ein Familienbetrieb mit langer Tradition und echter Leidenschaft für handwerkliche Brennkunst. Seit Generationen widmet sich die Familie Münkels dem Anbau hochwertiger Früchte und deren sorgfältiger Verarbeitung.

In ihrem modernen Obstbaubetrieb entstehen sortenreine Obstbrände, edle Liköre und feine Säfte aus eigenem Anbau – von klassisch bis holzfassgereift. Besonderheiten wie die im Kastanienfass gereifte Wahlsche Schnapsbirne oder der würzig-frische Blueberry Hill Gin spiegeln die Verbindung von Tradition und Innovation wider.

Mit viel Erfahrung, Hingabe und Liebe zum Detail werden Heidelbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Aroniabeeren und viele mehr zu unverwechselbaren Genussmomenten veredelt. In der Beersaison lädt der Hof dazu ein, Früchte frisch zu genießen oder selbst zu pflücken – ein Erlebnis für die ganze Familie.



Mainbullau 16
63897 Miltenberg-Mainbullau
T. 09371 2131 · F. 09371 65937
info@beerenhof.de · www.beerenhof.de



SINGLE MALT WHISKY MADE IN GERMANY



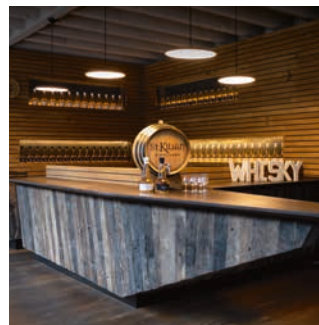
Besucherdestillerie – St. Kilian Distillers



Genuss-Tipp:

HAUTNAHES ERLEBNIS

Besuchen Sie die Destillerie und erleben Sie Whiskyhandwerk hautnah. Probieren Sie dabei erstklassige Single Malts, Bud Spencer und Terence Hill Whiskys sowie Premium-Liköre. Alles von mild bis rauchig.



„BEI ST. KILIAN TREFFEN WHISKYHANDWERK UND TRADITION AUF MODERNSTE TECHNIK UND INNOVATION“

Im idyllischen Rüdenau wird mit viel Hingabe und großer Leidenschaft Single Malt Whisky in der Tradition schottischer Brennkunst produziert. Wer Deutschlands innovativste Whisky-Destillerie betritt, lässt sich von den glänzenden Kupfer-Pot-Stills verzaubern und vom unverwechselbaren Duft nach Malz, Holz und dem Angels' Share begeistern – jenem Anteil des Whiskys, den die Reifefässer im Laufe der Lagerung an die Umgebung abgeben.

Inmitten der unberührten Natur des Odenwalds, umgeben von glasklarer Luft, reifen die St. Kilian-Spirits unter idealen Bedingungen zu feinstem Single Malt Whisky. Dafür werden Fässer aus mehr als 400 verfügbaren Fassarten sorgfältig ausgewählt. Der besondere Clou: Sie können Ihr eigenes, individuell vom eigenen Küfer gefertigtes 30-Liter-Fass zusammen-

stellen und erwerben – mit Holzart, Vorbelegung und Rezeptur ganz nach Ihren Wünschen. 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. Dabei führt das Team der Destillerie Sie in (fast) alle Geheimnisse seiner traditionellen Whisky-Brennkunst ein.

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

ST. KILIAN
DISTILLERS



Brauhaus Faust

**„WO NATUR UND HISTORIE ZUSAMMENTREFFEN,
BRAUEN WIR GANZ BESONDERE BIERE –
FÜR GANZ BESONDERE MENSCHEN“**

Das Brauhaus Faust in Miltenberg, die älteste Brauerei im Rhein-Main-Gebiet, wird in vierter Generation geführt und feiert 2026 über 370 Jahre Brautradition. Die Philosophie des Brauhauses ist ganz einfach – beste Bierqualität und erstklassiger Geschmack für die Region. Handwerk, modernste Technik, beste Zutaten, offene Gärung nach alter Tradition und extra-lange Reifezeit machen Faust-Biere unverwechselbar.

Als Slow Brewer trägt das Brauhaus das härteste Gütesiegel für Bier. 2024 wurde es als beste Brauerei Deutschlands ausgezeichnet und bei der Finest Beer Selection 2025 siebenmal prämiert. Bei spannenden Brauereiführungen erfahren Sie alles über den Brauprozess, verkosten Spezialitäten und schauen hinter die Kulissen. Entdecken Sie zudem den Faust-Laden mit exklusiven Bier-Souvenirs, genießen Sie die historische Atmosphäre des Miltenberger Schwarzviertels und lassen Sie sich von der Liebe zur Braukunst, die seit Jahrhunderten weitergegeben wird, begeistern.

Hauptstraße 219
63897 Miltenberg
T. 09371 97130 · F. 09371 971399
info@faust.de · www.f Faust.de



Bäckerei Hench

**BESTES BROT
SEIT NEUN GENERATIONEN**



Seit 1753 gibt es sie schon, die Bäckerei Hench. Mittlerweile wird sie in der neunten Generation mit viel Herz weitergeführt. 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 beziehen Bäckermeister Felix und Thomas Hench vorwiegend von zertifizierten Erzeugern aus der Region; alle ihre Lieferanten kennen sie persönlich. Dadurch ist Qualität garantiert. Das Vollkorngetreide wird in der hauseigenen Vollkornmühle 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





MIKA Kaffeerösterei

„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, der 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/unsere-schule/13-nepal-ag). Das Projekt wurde auf Bundesebene ausgezeichnet.

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

Hauptstraße 89
63897 Miltenberg
T. 09371 9489666
mika-kaffee@t-online.de
www.kaffeerosterei-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 wurden bei Falkum sogar 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 heute 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 dort in gemütlichem Ambiente genossen werden können. Ausgezeichnet als Habanos Specialist, Davidoff Ambassador ***** und STG Fine Cigar Ambassador.

Eine handverlesene Auswahl an Spirituosen, die zur Zigarre passen, rundet 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 Tripfen. 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 Tripfen 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



Adler Landhotel

URLAUB FÜR LEIB UND SEELE

Im Adler Landhotel lässt es sich vortrefflich entspannen. Ob Urlaub, Geschäftsreise oder Kurzurlaub – Familie Bachmann und Eck macht mit herzlicher Gastlichkeit aus jedem Aufenthalt 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, in 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.



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



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 Centgrafenbergs, passieren regelmäßig die 90-Punkte-Grenze. Doch Paul und Sebastian Fürst können auch Weißwein: Ihre Weißburgunder, Riesling oder Chardonnay zählen zu den besten Weißweinen Deutschlands.



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





Weingut Stich „Im Löwen“

WEINE MIT CHARAKTER FÜR MENSCHEN MIT CHARAKTER

Die Weine des Weingutes Stich erzählen, woher sie kommen: Vom hitzigen Buntsandstein des Bürgstadter Terroirs und dem Muschelkalk des Frankenlandes. Mit seinem Team holt Philipp Stich das Beste aus den wertvollen Reben und kreiert komplexe, strukturreiche Charakterweine, deren Aromavielfalt fasziniert.

Hier entstehen besondere Tropfen, die Spaß und Freude machen. Weine, die sich zwischen Tradition und Moderne bewegen. Von unkomplizierten, fein strukturierten Gutsweinen, über fruchtigen alkoholfreien Wein und Secco bis zu Premiumweinen der „Löwenlinie“, die weltweit keinen Vergleich scheuen müssen.

Im April, Juni, Juli und November öffnet Familie Stich Ihre traditionsreiche Häckerwirtschaft und verwöhnt Ihre Gäste täglich ab 12 Uhr mit regionalen Köstlichkeiten aus Küche und Keller. Alle WeinEvents und Häckertermine finden Sie auf der Website!

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



WEINGUT
STICH

ABENTEUER STRASSE

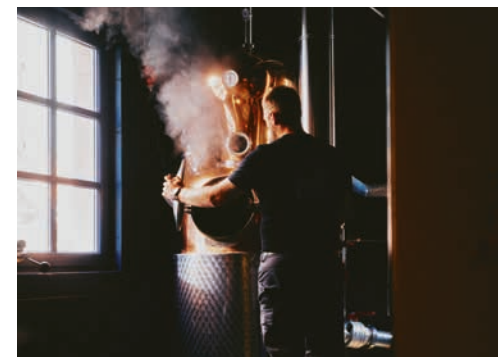
Abseits der Autobahnen laden die Routen des Ferienstraßennetzes zum genussvollen Slow Travel ein. Sie führen durch Europas Traumlandschaften, zu besonderen Orten, kulturellen Highlights und netten Gastgebern – entdeckt per Portal, Reiseführer oder kostenfreier App.



DESTILLATIONSKUNST AUF HÖCHSTEM NIVEAU. SEIT 1865.



Brennerei Ziegler



IKONISCH. ZEITLOS. ZIEGLER.

Mit Stolz auf die Geschichte mutig die Zukunft umarmen: das ist der Geist der Brennerei Ziegler – die lächelnde Legende im Glas. Ikonisch im Design, in den besten Häusern zuhause und über den Wolken! Begonnen hat alles 1865 in Freudenberg am Main als Brauerei und Gastwirtschaft.

Gründer Gustav Joseph Ziegler war ein Visionär des Trinkgenusses. Zu seinen Meisterbriefen als Bierbrauer und Küfer kam ein dritter als Destillateur. Generationen formten das Unternehmen zum Inbegriff höchster Brennereikunst. Höhenflüge und Durchbrüche, Krisen und Kriege – in eineinhalb Jahrhunderten hat die Traditionsdestillerie viel erlebt und alles überstanden. Unverändert blieb das Wesentliche: Arbeiten im Naturkreislauf, Ernten von Hand, Brennen für besondere Momente. Seit 2021 führt Andreas Rock die

Brennerei. Mit seinem versierten Team, darunter Paul Maier, einem der jüngsten, erfahrensten Brennmeister Deutschlands, verbindet er traditionelles Handwerk mit zeitgemäßen Innovationen. Neben Edelbränden, Geisten und Likören entstehen Kreationen wie „Freud“ Whisky & Gin und „Zeitgeist“, der weltweit erste Wildwiesen-Aperitif. Seit 2024 wird der Luft-hansa Aperitif „Ziegler Avionic“, eine Co-Creation mit der Airline, auf 30.000 Fuß serviert – und dank seines Erfolgs inzwischen auch am Boden.

Hauptstraße 26
97896 Freudenberg
T. 09375 92880
info@brennerei-ziegler.de
www.brennerei-ziegler.de



ROUTEN-ABSCHNITT 3

Wertheim · Kreuzwertheim ·
Bestenheid · Bettingen · Bronnbach ·
Sachsenhausen · Reicholzheim



BESONDERE BEGEGNUNGEN IM HERZEN DER ROUTE



AUSGEWÄHLTE GENUSSWELTEN ROUTEN-ABSCHNITT 3

Genuss-Partner:

Wertheim

- 1 Dolce Vita
- 2 Hotel Restaurant Schwan
- 3 Heidi's Wäschelädle
- 4 grapes - die Weinstube
- 5 KaffeeRaum
- 6 Schlösschen im Hofgarten
- 7 TOURISMUS REGION WERTHEIM

Kreuzwertheim

- 8 Landgasthof zum Kaffelstein und LA BOUCHERIE
- 9 Weingut Alte Grafschaft

Wertheim-Bestenheid

- 10 Azur Camping
- 11 Hotel - Restaurant Bestenheider Stuben

Wertheim-Bettingen

- 12 ARTofCHOCOLATE
- 13 Wertheim Village

Wertheim-Reicholzheim

- 14 Weingut Ehrlenbach

Wertheim-Sachsenhausen

- 15 Biolandhof Klein

Wertheim-Bronnbach

- 16 Kloster Bronnbach

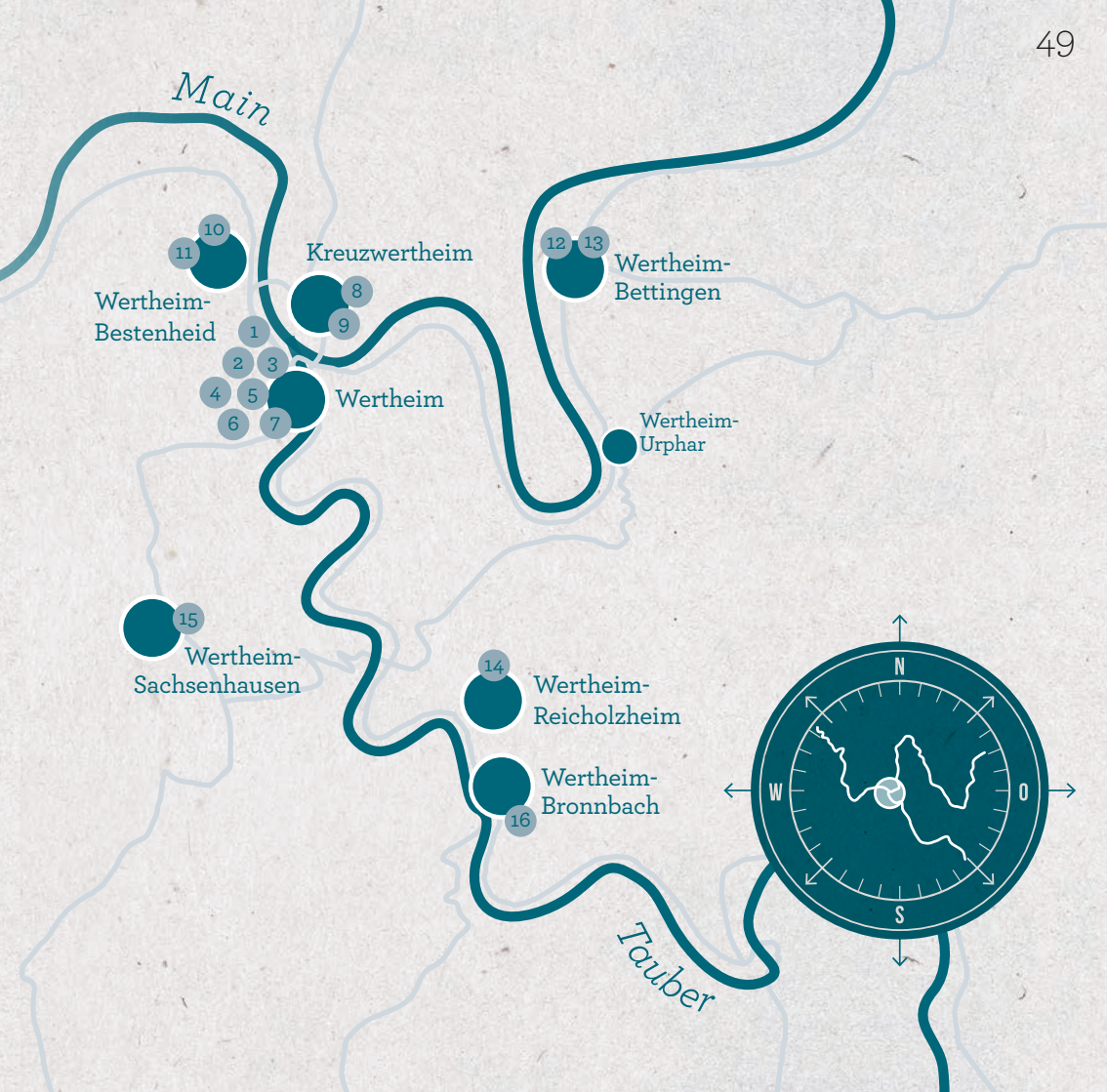
Sehenswürdigkeiten:

Wertheim

- Burg Wertheim
- Glasmuseum
- Grafschaftsmuseum
- Stiftskirche

Wertheim-Urphar

- Wehrkirche aus dem 8. Jh.





Dolce Vita Concept Store

EINFACH GENIESSEN!

Ein Hauch Italien trifft fränkisches Lebensgefühl: im Dolce Vita Concept Store dreht sich alles um Genuss, Schönes und das kleine bisschen „La Dolce Vita“ im Alltag. In der Snackbar & Caffè erwarten Sie wöchentlich wechselnde Leckereien von herzhaften Panini bis zu süßen Versuchungen. Dazu ein frisch gebrühter Espresso, ein Glas Prosecco oder ein guter Tropfen Wein – und schon fühlt es sich nach Urlaub an. In der Delikatessenwelt verbinden sich die Wurzeln der Gastgeber: regionale Spezialitäten und erlesene Produkte aus Italien. Ob Wein, Kaffee, Öl, Käse, Pasta oder Schokolade – entdecken Sie Feines zum Mitnehmen und Verschenken. Qualität, Herkunft und Authentizität stehen dabei an erster Stelle.

Wer das Besondere sucht, wird bei Geschenkideen und Events fündig: stilvolle Deko, liebevoll gestaltete Geschenkkörbe oder Degustationen mit ausgewählten Erzeugern – immer mit Herz, Geschmack und italienischer Lebensfreude. Dolce Vita Concept Store – wo Genuss zu Hause ist!

Packhofstraße 4
97877 Wertheim
T. 09342 914020
info@dolce-vita.net
www.dolce-vita.net



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



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.





Heidi's Wäschelädle

FRAUENTRÄUME 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, die ihre einzigartige Schönheit 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 natürlich ebenfalls herzlich willkommen.

Maingasse 4
97877 Wertheim
T. 09342 9160613
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, regionale Weine oder eine der vielen anderen Wein-Spezialitäten durch das Schoppenfenster reichen, und die Gäste genießen ihr Getränk stilecht an Wein-fass-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: 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





KaffeeRaum

KAFFEETRAUM IM KAFFEERAUM

Mitten in der Wertheimer Altstadt findet 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 das nette Team berät jede Kundin und jeden Kunden geduldig und ausführlich. Und so bekommen am Ende alle den Kaffee, der ihnen 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 9174673
info@kaffeeraumwertheim.de
www.kaffeeraumwertheim.de



Museum „Schlösschen im Hofgarten“

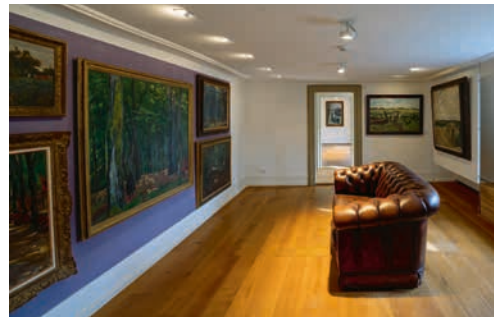
KUNSTGENUSS IM SCHLÖSSCHEN

Das am Eingang Wertheims gelegene Rokoko-Schlösschen von 1777 wurde von Graf Friedrich Ludwig zu Löwenstein-Wertheim-Virneburg (1706-1796) als Sommerresidenz erbaut. Der das Schlösschen umgebende englische Landschaftspark lädt zu Spaziergängen ein.



Das Gebäude beherbergt seit 2006 das Museum „Schlösschen im Hofgarten“. Herzstück des Museums ist die Stiftungssammlung der Berliner Secession, die Werke von Max Liebermann, Lovis Corinth, Käthe Kollwitz und Lesser Ury beinhaltet. Diese von Wolfgang Schuller gestiftete Sammlung pausiert jedoch immer mal wieder, um anderen Künstlern oder Stilen für Sonderausstellungen Platz zu machen.

Neben den Ausstellungen finden im Helmut-Schöler-Saal des Schlösschens oft Konzerte und andere Veranstaltungen statt. Ein Highlight für Familien ist der „Schlosserlebnistag“ immer am dritten Sonntag im Juni, der neben tollen Verkleidungs- und Bastelaktionen mit leckerer Verpflegung aufwartet.



Würzburger Straße 30
97877 Wertheim
T. 09342 301511 · F. 09342 301520
museum-schloesschen@wertheim-main.de
www.schloesschen-wertheim.de



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

Wertheim ist der ideale Ausgangspunkt für Unternehmungen im Taubertal, dem Fränkischen Weinland, dem Odenwald und dem Spessart. Über Wertheim verlaufen der 5* Panoramawanderweg, der Weitwanderweg „Romantische Straße“ und der Jakobswanderweg, sensationelle Ausblicke bieten die zahlreichen regionalen Touren sowie idyllische Weinwanderwege.

Falls Sie Ihre Fahrräder mitbringen, werden die Radwege an den herrlichen Flusslandschaften von Main und Tauber Sie begeistern! Mit geringen Steigungen sind sie auch wunderbar für Familien mit Kindern geeignet. Wertheim ist das Tor zum „Mainradweg“ und dem 5* Radweg „Liebliches Taubertal“ und bietet eine Vielzahl an verschiedenen Rundtouren sowie Mountainbike-Strecken in der Nähe.

Die Altstadt von Wertheim mit der zweitgrößten Steinburg ruine Süddeutschlands, zahlreichen Fachwerkhäusern, kleinen Plätzen und schmalen Gassen hat schon fast mediterranes Flair. Kulturelle Highlights sind die Veranstaltungen auf der Burg und in den drei Museen der Stadt. Genussmomente sind Ihnen in Wertheim sicher!

Unser Tipp: Probieren Sie Erlesenes und Feines der Genusspartner bei der „Route der Genüsse“ Tour auf Ihrem Weg durch die Wertheimer Altstadt.

Gerbergasse 16
97877 Wertheim

T. 09342 935090

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





Landgasthof zum Kaffelstein & LA BOUCHERIE

LEIDENSCHAFT UND HERZ FÜRS GASTGEBEN

Im malerischen Kreuzwertheim liegt der Landgasthof zum Kaffelstein, umgeben von sanften Weinbergen und der idyllischen Mainlandschaft. Seit 2024 führt eine hochkarätige Doppelspitze von Daniel Schröder und Elias Plömpel zudem das vielfach ausgezeichnete Restaurant LA BOUCHERIE.

Daniel konnte mit regionalen Klassikern sowie fünf- oder sechsgängigen Fine Dining-Menüs u.a. einen Michelin-Stern, einen BIB Gourmand des Guide Michelin sowie hohe Bewertungen in den Magazinen Falstaff und Feinschmecker erringen. Elias verantwortet den Service und die perfekte Weinbegleitung, Rebecca Schröder sorgt für perfekte Abläufe. Sie alle verbinden Familientradition, Erfahrung aus Top-Häusern und Leidenschaft fürs Gastgeben. Ob entspannt im Landgasthof oder ein exklusives Dinner in LA BOUCHERIE – die Gäste spüren die Liebe zum Detail, die Freude am Genuss und das Herzblut der Gastgeber bei jedem Bissen.

Hauptstraße 18

97822 Kreuzwertheim

T. 09342 6600 / 0151 57954878

info@landgasthofzumkaffelstein.de

www.landgasthofzumkaffelstein.de

Landgasthof
ZUM KAFFELSTEIN

MARKTTAG TRIFFT MEISTERKLANG!

Samstags, 11 Uhr, Stiftskirche Wertheim – plötzlich bleibt die Zeit stehen! Die „Orgelmusik zur Marktzeit“ lädt zu großen Klängen in ruhiger Atmosphäre. Von Ostern bis Oktober begeistert die Konzertreihe mit virtuellen Klängen – 30 geschenkte Minuten, die Marktsamstage einzigartig machen!





Genuss-Tipp:

PICKNICK IM WEINGUT

Nach alter bayerischer Tradition können Sie Ihre Brotzeit mitbringen und kühlen Wein im historischen Innenhof genießen.



Weingut Alte Grafschaft

WEINERLEBNIS SEIT 1594

Seit über 400 Jahren erzählen historische Mauern von Wein, Leidenschaft und Tradition – 431 Jahrgänge haben in der Alten Grafschaft ihren Ursprung! Gegründet von einem Wertheimer Weinfachhändler und lange unter Schutz des Adels, kehrte das Weingut 2010 in die Hände der Winzerfamilie Spielmann zurück. Seit 2023 wird es in Kooperation mit der Winzerfamilie Legras aus der Champagne geführt. Auf 14 ha entstehen trockene Weine mit Charakter: Riesling, Weißburgunder, Silvaner und Spätburgunder, 100 % von Hand gelesen und in Ruhe ausgebaut.

Wie Jérôme Legras sagt: „Ich habe mich auf den ersten Blick in die Alte Grafschaft verliebt. Wir wollen diesen großartigen Weinberg für kommende Generationen bewahren.“ Beim Besuch der Alten Grafschaft erleben Sie Weine, Geschichte, Terroir und Leidenschaft. Stimmungsvoll sind die Weinpicknicks im historischen Innenhof, bei denen Sie Weine verkosten und die Atmosphäre genießen – an einem Ort für besondere Begegnungen und Momente.

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



Azur Camping Wertheim

SORGENFREIER URLAUB AM FLUSS



Direkt am malerischen Mainufer gelegen, heißt der Campingplatz Wertheim am Main alle Gäste willkommen, die Natur, Bewegung und Entspannung verbinden möchten. Umgeben von sanften Hügeln, Wäldern und dem glitzernden Fluss finden Ruhesuchende ebenso wie Aktivurlauber ihr persönliches Urlaubsglück. Ob Van, Wohnmobil, Wohnwagen oder Zelt – von großzügigen Stellplätzen direkt am Wasser bis zu gemütlichen Wiesenplätzen ist für jeden das Richtige dabei.

Für genussvolle Abende sorgt der Biergarten mit regionalen Speisen und kühlen Getränken. Wer mehr Komfort sucht, wählt eine der charmanten Holz-Mietunterkünfte. Freibad, Volleyball- und Basketballfeld sowie Bootstouren, SUP und Kajakfahren auf dem Main bieten Abwechslung für Groß und Klein, Tag für Tag und bei bestem Urlaubsgefühl. Erleben Sie Camping, wie es sein soll – natürlich, lebendig und herzlich. Jetzt Platz sichern und Urlaubsmomente sammeln!

An den Christwiesen 35
97877 Wertheim
T. +49 711 409 35 10
reservation@azur-camping.de
www.azur-camping.com



GEHOBENE HEIMATKÜCHE AN MAIN UND TAUBER



Hotel & Restaurant Bestenheider Stuben



LASSEN SIE SICH MIT LIEBE VERWÖHNEN!

Fränkische Wurzeln, internationale Aromen und Kreativität zeichnen die Küche der Bestenheider Stuben in Wertheim aus. Hier trifft kulinarische Bodenständigkeit auf Raffinesse – mit saisonalen Gerichten aus frischen Produkten, handwerklich perfekt zubereitet. Manchmal braucht es den richtigen Ort, um dem Alltag zu entfliehen – einen Ort, an dem sich Gastfreundschaft, Kulinarik und Komfort vereinen. Genau das bietet das Arrangement Schlemmen & Schlummern: ein Erlebnis für Genießer, Ruhesuchende und alle, die das Besondere schätzen.

Zum Auftakt wartet der Aperitif an der stilvollen Bar. Anschließend folgt ein international inspiriertes 8-Gang-Menü, kreativ zubereitet von Küchenchef Lars Häfner aus frischen, regionalen Zutaten. Nach diesem kulinarischen Erlebnis übernachten die Gäste in einem der modernen Zimmer des 4-Sterne-Hotels.

Am Morgen erwartet Sie ein Frühstücksbuffet mit hausgemachten regionalen Spezialitäten.

Schlemmen & Schlummern ist mehr als ein Menü – es ist ein Kurzurlaub für alle Sinne. Neben diesem Arrangement bietet das Haus auch Zeit zu zweit mit zwei Übernachtungen und einem 4-Gang-Menü an beiden Abenden sowie die Mädelszeit mit zwei Übernachtungen, Shopping im Wertheim Village und einem 3-Gang-Menü am Abend.

Breslauer Str. 1

97877 Wertheim-Bestenheid

T. 09342 96540 · F. 09342 965444

info@bestenheider-stuben.de

www.bestenheider-stuben.de





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“.

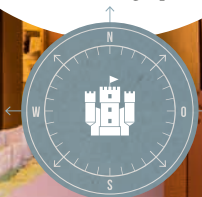
Sie möchten im Schokoladen-Ambiente verweilen? Das ARTofCHOCOLATE-Café lädt dazu ein, bei Kaffee und Kuchen neue Schokoladenspezialitäten zu entdecken.

Almosenberg 15
97877 Wertheim-Bettingen
T. 09342 9349860
info@art-of-chocolate.de
www.art-of-chocolate.de

ARTofCHOCOLATE®

GESCHICHTE ZUM ANFASSEN!

Tauchen Sie ein in 900 Jahre Geschichte! Im Grafschaftsmuseum erkunden Sie das Alte Rathaus und das Haus der Vier Gekrönten, entdecken Handwerk, Ausstellungen und interaktive Stationen. Für Entdecker und Kunstfans – hier wird das alte Wertheim lebendig und macht richtig Spaß!



SO MUCH MORE THAN SHOPPING


 Wertheim Village



DIE BESTEN MARKEN ZU DEN BESTEN PREISEN

Eingebettet in die idyllische Weinregion Taubertal, am Tor zur Romantischen Straße, vereint Wertheim Village entspanntes Open-Air-Shopping mit exklusivem Lifestyle-Flair.

Nur 45 Minuten von Frankfurt entfernt, erwarten Gäste über 110 Boutiquen internationaler und deutscher Designer – mit ganzjährigen Reduzierungen auf die unverbindliche Preisempfehlung.

Die Architektur verbindet traditionelle fränkische Bauweise mit moderner Retail-Ästhetik und schafft eine Atmosphäre, die zum Flanieren und Entdecken einlädt.

Restaurants und Cafés bieten internationale Küchen und regionale Spezialitäten. Kostenlose Parkplätze und zahlreiche Services machen den Besuch besonders komfortabel.

Mehr unter WertheimVillage.com

Almosenberg
 97877 Wertheim
 T. +49 (0)9342 9199100
conciergeservices@wertheimvillage.com
www.thebicestercollection.com/wertheim-village/de/


Wertheim Village
THE BICESTER COLLECTION



Weingut Ehrlenbach

HANDWERK, TERROIR, LEIDENSCHAFT – WEINGENUSS IM WEINGUT EHRLENBACH

Das Weingut Ehrlenbach wurde im Jahr 2020 von Florian und Philipp Ehrlenbach gegründet. In der historischen Lage des Reicholzheimer First bewirtschaften die Brüder mittlerweile fünf Hektar Reben. Hier entstehen Weine mit Charakter: Spätburgunder, Schwarzriesling, Chardonnay sowie Müller-Thurgau und Silvaner werden sorgfältig von Hand geerntet. Jeder Wein erhält im Keller die Zeit, die er benötigt, um sein volles Potenzial zu entfalten. Gutsweine reifen im Edelstahl, während Ortsweine Holzfass lagern. Die Lagenweine aus dem First verbringen mindestens 16 Monate im kleinen Holzfass.

Seit 2022 befinden sich alle Flächen in der Umstellung auf biologischen Anbau. Bereits im Jahr 2024 wurden die beiden Brüder im Vinum Weinguide als „Entdeckung des Jahres Baden“ gefeiert.

In der Vinothek im Ortskern haben Sie nach vorheriger Anmeldung die Möglichkeit, die Weine zu verkosten. Beim monatlichen Freitagsschoppen können Sie die Weine in geselliger Runde genießen.

Kilianstraße 2
97877 Wertheim-Reicholzheim
T. +49 171-7494777
hallo@ehrlenbach-wein.de
www.ehrlenbach-wein.de



7 KM WANDERN MIT WOW-FAKTOR!

Auf dem Rundweg „Über den Balkonen von Lindelbach“ geht's durch Weinberge, Wiesen und Wälder, vorbei an der Jakobskirche, mit Main und Spessart im Blick. Zwei Stunden Wanderspaß, perfekte Rastplätze und kleine botanische Überraschungen – ein Wanderweg für alle mit Genuss und Panorama!



DIE ZUKUNFT GEHÖRT DER LUPINE

✕
Biolandhof Klein

Das Original seit 1995

Kaffee olé!
Das Beste von der Bohne – So titelte einst das 2. in der Sendung plan B

www.lupinenkaffee.de

Trendsetter und zugleich Traditionshüter

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-Hoffladen zu genießen. 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 als Falafel, Tapas oder Bolognese in (noch nicht) aller Munde. Aber sie werden weiter entdeckt und die Beliebtheit wächst.

Die Zeit sowie Trends zu bewusstem, regionalem und nachhaltigem Essen machen sie hoffähig. Auch weil der Hof von Fritz, Iris und Matthias Klein zu den Lupinen-Pionieren gehört. Ab 1985 Bioland-zertifiziert und 1994 startet der Lupino – eben das Original beim Lupinenkaffee!

In einem Film „Plan B“, 2022 vom ZDF gealdet und zu den innovativsten Bauernhöfen Deutschlands gezählt, entwickelt Familie Klein mit Sohn Matthias immer neue Foodprodukte und Besonderheiten. Mal heißt es eben Superfood und ist vegan, dann wieder ist es nur dauerhaft lecker und schon immer echt bio. Einfach ein gutes Gefühl im Bauch und beim Kauf. Bestellen Sie online – oder kommen Sie vorbei!

Auf das Bauchgefühl!



Schmieds-gasse 1
97877 Wertheim-Sachsenhausen
T. 09342 6386
biolandhof-klein@t-online.de
www.lupinenkaffee.de



KULTUR . GESCHICHTE . GENUSS



Kloster Bronnbach



DAS KULTURHISTORISCHE JUWEL DES TAUBERTALS

Die ehemalige Zisterzienserabtei Bronnbach aus dem 12. Jahrhundert liegt idyllisch im „Lieblichen Taubertal“ und beeindruckt mit ihrem reichen historischen Erbe. Besonders sehenswert sind die romanische Kirche mit barocken Altären und Chorgestühl, der gotische Kreuzgang sowie der Bernhard- und Josephsaal mit prächtiger barocker Ausstattung.

Kloster Bronnbach lädt als Veranstaltungsort mit besonderem Charakter zu unvergesslichen Erlebnissen ein: Konzerte, Veranstaltungen und Seminare finden hier in einem stimmungsvollen Ambiente statt. Neben klassischen Klosterführungen gibt es vielfältige Themenführungen, etwa die Rundwanderung „Auf den Spuren der Zisterzienser“, die Führung durch die Sakristei oder die Kinderführung „Wer hat denn hier gelebt?“.

Ein besonderes Highlight sind die Weinproben in der Vinothek Taubertal. Das ehemalige Cellarium aus dem späten 12. Jahrhundert wurde 2007 zu einer Vinothek umgebaut und präsentiert Weine aus Baden, Württemberg und Franken – über 20 Weinbaubetriebe stellen hier ihre edlen Tropfen vor. Die Weine sind jetzt auch im klostereigenen Onlineshop zu erwerben.

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



ROUTEN-ABSCHNITT 4 + 5

Marktheidenfeld · Karlstadt ·
Retzbach · Würzburg · Ochsenfurt



DREIKLANG VON GASTFREUNDSCHAFT, MAIN UND WEIN



AUSGEWÄHLTE GENUSSWELTEN ROUTEN-ABSCHNITT 4 + 5



Genuss-Partner:

Marktheidenfeld

- 1 Hotel & Weinhaus Anker

Karlstadt

- 2 Café Schrödl

Zellingen-Retzbach

- 3 Weingut Christine Pröstler

Würzburg

- 4 Bürgerspital zum Hl. Geist

- 5 Schlosshotel Steinburg

- 6 Sektkellerei Höfer

Ochsenfurt

- 7 Tourismusregion
Fränkisches Weinland

Sehenswürdigkeiten:

Triefenstein-Homburg

Papiermühle

Marktheidenfeld

Franck-Haus

Karlstadt

Burgruine Karlsburg
Europäisches Klempner- und
Kupferschmiedemuseum

Würzburg

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





Hotel & Weinhaus Anker

EINFACH(E) GENIALE HAUTE 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, Dörripflaume 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 zu erwerben in der Anker-Vinothek.



Hier können Sie Genüsse aus der fränkischen und internationalen Küche auf höchstem Niveau erwarten. Für Top-Qualität wird nur 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



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 handgegoßenen 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 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 Zelligen-Retzbach
T. 09364 8178895
kontakt@cproestlerweine.de
www.cproestlerweine.de



Bürgerspital zum Hl. Geist

BERÜHMTE LAGEN UND WEINGENUSS



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. Mit ihrer Eleganz und glasklaren Aromatik sind die Weine perfekte Solisten und wunderbare Essensbegleiter.

Treffpunkt für Genießer und Weininteressierte ist das Weinhaus in der Innenstadt. Es bietet neben der Weinberatung und dem Verkauf köstliche Kleinigkeiten und Speisen aus der Weinhausküche. Die großen Keller des VDP-Weingutes lernt man am besten bei einer der zahlreichen Führungen oder Weinproben kennen. Als Teil der Stiftung Bürgerspital zum Hl. Geist unterstützt das Weingut den Stiftungszweck: die Pflege von Senioren.

Theaterstraße 19
97070 Würzburg
T. 0931 3503451
event@buergerspital.de
www.buergerspital-weingut.de



KULTUR . GESCHICHTE . GENUSS



Sektkellerei Höfer



HÖFER – SEKTKULTUR MIT GESCHICHTE

Höfer steht für Sektlaunen auf höchstem Niveau – an einem Ort voller Geschichte und Genuss! Auf dem Gelände der einstigen „Bürgerbräu“ trifft beeindruckendes Industrieerbe auf moderne Sektkultur. Herzstück des Sektkwartiers sind die historischen Gewölbekeller, in denen elegante Sekte und charaktervolle Prestige-Cuvées aus fränkischen Trauben nach traditioneller Flaschengärung entstehen. Handwerkliche Präzision, lange Reifezeiten und enge Verbundenheit zur Region verleihen ihnen ihren unverwechselbaren Stil.

Entdecken Sie das einzigartige Ensemble bei öffentlichen Besichtigungen für Einzelgäste und kleine Gruppen. Gruppen ab 20 Personen buchen einfach einen Termin für individuelle Führungen und Ver-

kostungen. Tickets für öffentliche Führungen und Tastings gibt es über den Höfer-Webshop.

Im barrierefreien Höfer Sektkwartier können alle Sekte verkostet werden – eine genussvolle Einladung, ihre Vielfalt zu entdecken und den eigenen Favoriten zu finden!

Frankfurter Straße 87
Bürgerbräu 05
97082 Würzburg
T. 0931 4679447-0
info@hoefersekt.de
www.hoefersekt.de

HÖFER
Feinest Sektling



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 schweift der Blick über den Main und die Festung Marienberg. In „Steinburgs Restaurant“ verwöhnt Küchenchef Philipp Müller mit einer feinen klassisch-französischen Küche mit deutschem Einfluss, begleitet von erlesenen Weinen. Dazu sorgt der aufmerksame und herzliche Service für ein rundum gelungenes Erlebnis.

Insgesamt 69 individuell eingerichtete Zimmer und Suiten entführen die Gäste in eine Mischung aus klassischer Eleganz und historischem Schlosscharakter. Das hauseigene Hallenbad und die Sauna laden zum Entspannen ein.

Ob Hochzeit, Tagung oder private Feier – stilvolle Räume und persönliche Betreuung schaffen den perfekten Rahmen für besondere Anlässe.

Reußenweg 2
97080 Würzburg
T. 0931 97020
hotel@steinburg.com
www.steinburg.com



Tourismusregion Fränkisches Weinland

EINFACH WUNDERBAR WANDELBAR: DAS FRÄNKISCHE WEINLAND

Rund um das Maindreieck erstreckt sich das Fränkische Weinland, das Hauptanbaugebiet des Frankenweins. 87 Gemeinden, vom Weindorf bis zur Kulturmétropole Würzburg oder Schweinfurt mit seiner Museumslandschaft bieten neben Wein und Genuss abwechslungsreiche Natur und viele Optionen für Aktive: Wandern, Kanufahren, Biken längs des Mains und durch Weinberge. Neben Einblicken in die Kunst der Weinherstellung bietet die Region historische Schätze und ein modernes Kulturleben.

Aktiv sein macht hungrig und durstig. Wer mag, plant seine Genuss-Route entlang geselliger Freiluftschoppen – etwa auf der Alten Mainbrücke in Würzburg, am Stadtbalkon in Kitzingen, am Brunnen in Volkach, oder in Gasthöfen und Heckenwirtschaften. Wer möchte, bestellt bei seiner Wanderung eine „Brotzeitkiste“ im Weinberg an seine Raststation. Derlei kreative Ideen gibt es im Fränkischen Weinland viele. Der kulinarische Eventkalender bietet gut 380 Termine im Jahr.

Brückenstraße 26
97199 Ochsenfurt
T. +49 9331 98 31 88 - 0
tourismus@fraenkisches-weinland.de
www.fraenkisches-weinland.de



ROUTEN-ABSCHNITT 6

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



GENUSSVOLLE ENTDECKUNGEN LINKS UND RECHTS DER TAUBER



AUSGEWÄHLTE GENUSSWELTEN ROUTEN-ABSCHNITT 6



Genuss-Partner:

Werbach

- 1 Belle Maison – Das kleine Hotel

Tauberbischofsheim

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

Tauberbischofsheim- Distelhausen

- 5 Distelhäuser Brauerei

Lauda-Königshofen

- 6 Rebgut

Lauda-Königshofen,

Beckstein

- 7 Brennerei Braun
- 8 MANA LISA Boutiquehotel
- 9 Winzerhof Strebel

Bad Mergentheim

- 10 Hotel & Restaurant Bundschu
- 11 Wildtierpark
Bad Mergentheim

Weikersheim

- 12 TauberPhilharmonie
Weikersheim

Igersheim-Neuses

- 13 Restaurant BergFink

Sehenswürdigkeiten:

Werbach-Gamburg

Burg Gamburg

Tauberbischofsheim

Kurmainzisches Schloss

Bad Mergentheim

Deutschordens-Schloss & -Museum

Weikersheim

Schloss Weikersheim

Röttingen

Sonnenuhrenstadt

Rothenburg o. d. Tauber

Dt. Weihnachtsmuseum
Kriminalmuseum
Riemenschneider-Altar





Belle Maison – das kleine Hotel

MEHR ALS EIN ENTSPANNUNGORT

Nur einen Katzensprung von Tauberbischofsheim entfernt erwartet Sie ein charmantes Privathotel: das im Jahr 2013 eröffnete „Belle Maison“. Die großzügigen Zimmer sind im 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 ihrem 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



MÖBEL SCHOTT

DIE ERSTE ADRESSE FÜR GENUSS UND EINRICHTEN

Möbel Schott verbindet Wohnkultur, Genuss und Erlebnis. Entdecken Sie die Schott-Küchenwelt, Gartenmöbel, Grills und Outdoorküchen – dazu starke Marken wie Musterring, Schöner Wohnen- Kollektion, vetsak oder brühl. Ein Haus, das Inspiration für Zuhause und Urlaub gleichermaßen bietet.

MÖBEL SCHOTT KOCH- & GRILLERLEBNISSE

Regelmäßig lädt Möbel Schott zu besonderen Events ein: Live-Grillen, kreativen Kochkursen und genussvollen Abenden. Auch das neue La Barrique Gourmet Fass ist dabei – einfach erleben, buchen oder gleich mitnehmen.

GENUSS. DESIGN. LEBENSGEFÜHL.

Seit über 70 Jahren steht Möbel Schott für Qualität und Stil. Mit seinem Outdoor-Living-Bereich schafft das Unternehmen Räume, in denen Sie den Sommer feiern – und mit dem Schott-Erlebnisformat www.hintermherd.de wird Genuss zur bleibenden Erinnerung.

Pestalozziallee 21

97941 Tauberbischofsheim

T. 09341 9210-0

info@moebel-schott.de

www.moebel-schott.de





Liebliches Taubertal

GENUSS IM SÜDEN GANZ OBEN

Das Liebliche Taubertal ist ideal für alle, die gerne aktiv unterwegs sind und dabei verschiedene Sehenswürdigkeiten ansehen möchten. All die Schönheiten des Taubertals sind komfortabel per Rad erreichbar: Der 100 km lange Radweg „Liebliches Taubertal – Der Klassiker“ wurde bereits sechs Mal mit der Höchstnote „5 Sterne“ vom ADFC ausgezeichnet.

Er führt an den reich gedeckten kulinarischen Tisch der Region: mit Grünkern, dem milchreif geernteten, rauchart gerösteten Korn des Dinkels, bietet die Region ein kulinarisches Highlight. Auch andere Spezialitäten wie zart geschmortes Fleisch, deftige Braten oder leckere Bratwürste und regionale Biere werden von den Gastronomen der Region köstlich zubereitet und serviert. Von der Heckenwirtschaft und dem



Dorfgasthaus über gemütliche Weinstuben und bürgerliche Stammlokale bis hin zum Sternrestaurant ist im Lieblichen Taubertal für jeden Geschmack etwas geboten.

Auch Brauereien, Direktvermarkter, Winzergenossenschaften, Weingärtner und Weinbaubetriebe laden dazu ein, die kulinarischen Schätze des Taubertals zu entdecken.

Gartenstraße 1
97941 Tauberbischofsheim
T. 09341 825806 · F. 09341 82857
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 bieten neben den Hauptrebsorten Müller-Thurgau und Schwarzriesling, beispielsweise die heimische Rebsorte Tauberschwarz.



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. Die ausgebildeten Weingästeführer bieten leckere Weinproben, spannende Weinwanderungen sowie interessante Kellerführungen an. Doch nicht nur außergewöhnlicher Wein ist im Taubertal zu Hause: Bei zahlreichen Brennereien und Keltereien werden edle Destillate aus heimischen Früchten sowie frische Säfte aus Streuobst erzeugt.





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.

leckerer Heimatküche mit dem Besten aus der Region.

Kulturbegeisterte kommen in der „Alten Füllerei“ auf ihre Kosten. Denn hier finden

regelmäßig Veranstaltungen mit regional und über-regional bekannten Kleinkünstlern, Musikern, Kabarettisten und Jungtalenten statt.

Distelhäuser Brauerei

ERLEBNISWELTEN RUND UMS BIER

Die Distelhäuser Brauerei ist seit 1876 im Familienbesitz. Ihre derzeit 18 Biersorten sind mit dem „Slow Brewing Gütesiegel“ zertifiziert – was eine schonende Brauweise und bis zu 6 Wochen Reifung der Distelhäuser Genussbiere garantiert.

Die Braugerste stammt aus der Heimat, der Hopfen aus Spalt, Tett nang und der Hallertau. Das Brauwasser entspringt aus eigenen Quellen im Taubertal und die Hefen werden selbst kultiviert.

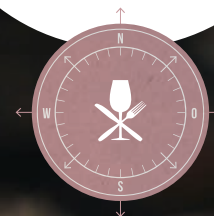
Wer mag, kann die Distelhäuser Brauerei-Erlebniswelt mit allen Sinnen genießen. Bei den Besichtigungen erfahren Sie hautnah, mit welcher Sorgfalt und Leidenschaft einzigartige Genussbiere entstehen. Im „Distelhäuser Brauhaus“ genießen Sie Ihr Bier mit

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



GOLDENE KERNE

In Creglingen lassen Heidi und Peter Lichtenstern mit viel Liebe ihre Bio-Haselnüsse reifen. Als naturbelassene Kerne, goldgeröstete Nüsse und samtiges Haselnussmus sind sie auf den Märkten der Region und direkt ab Hof in Waldmannshofen 76 erhältlich.



ZU GAST BEI FREUNDEN



KULTURGASTRONOMIE IN TAUBERFRANKEN

An einen sonnenverwöhnten Weinberg schmiegt sich das REBGut. Das historische Gebäude des ehemals staatlichen Weinversuchsgutes mit seinen kreativ-puristischen Hotelgebäuden beherbergt ein exzellentes Weinrestaurant mit Terrasse, 29 lichtdurchflutete 4-Sterne-Hotelzimmer, zwei WieZuhause-Apartments sowie Event-Räumlichkeiten für bis zu 200 Personen mit modernster Ausstattung.

Aus den frischen Zutaten regionaler Anbieter zaubert die Küche des Restaurants kreative, saisonale Gaumenüberraschungen. Besonders das fünfgängige „Weinschmecker-Menü“ und sein vegetarisches Pendant, das „Grüne Menü“, lassen Genießer-Hezen höher schlagen. Dazu die fein abgestimmten Weine der Region – 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





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



MANA LISA Boutiquehotel

DEIN HIDEAWAY IM TAUBERTAL

Ankommen. Durchatmen. Zuhause sein – nur besser. Mitten in den Weinbergen des Taubertals liegt das MANA LISA Boutiquehotel: ein Ort für alle, die Ruhe, Genuss und Selfcare lieben. Lässiger Luxus trifft auf ehrliche Gastfreundschaft, gute Drinks auf feines Essen und Natur auf entspannte Vibes.

25 Lofts und Lodges im Natural-Chic sind Rückzugsorte mit Weitblick – mit Boxspringbett, viel Licht und Designerbad. Einige Zimmer bieten einen Balkon für Morgenkaffee in der Sonne oder einen Sundowner. Im SPA wartet Selfcare-Feeling pur: warmes Wasser, sanfte Saunamomente, Daybeds und Treatments, die dich runter- und wieder hochfahren. Auch kulinarisch geht's entspannt zu – mit Soulfood-Vibes, regionalen Lieblingszutaten, hausgemachten Kleinigkeiten und Weinen, die nach Sommer schmecken. Ob Weekend-Getaway, Retreat oder Nichtstun: In Beckstein, mitten im Grünen und doch gut erreichbar, findest du deinen Wohlfühlort. Das MANA LISA ist kein Hotel. Es ist ein Lebensgefühl.

Am Hummelacker 34
97922 Lauda-Königshofen
T. 09343 9809000
info@manalisa.de
www.manalisa.de





Winzerhof Strebel

MINERALISCH-FRISCHE WEINE MIT CHARAKTER

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

Der Betrieb liegt direkt in Beckstein. Dort wachsen die Reben auf steilen steinhaltigen Muschelkalkböden. Es ist 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. Daher legen sie allergrößten Wert auf gesundes, qualitativ hochwertiges Lesegut. Dieses erzeugen sie nachhaltig im Einklang mit der Natur und ihren mit Sachverstand gepflegten Reben. Die Strebels freuen sich darauf, Sie bald von ihren Produkten überzeugen zu dürfen!

Geisbergstraße 8
97922 Lauda-Königshofen,
Beckstein
T. 0172 9164096
strebelst@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 Gastgebern, den „Bundschus“.

Frank Bundschu kreiert 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



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



KULTUR. ERLEBNIS.

Die TauberPhilharmonie – ein architektonischer Hingucker am Rande von Weikersheim und ein Ort der Begegnungen und musikalischen Erlebnisse!

In der TauberPhilharmonie hören Sie große Stars, aufregende Talente und Musik von Klassik bis Jazz, vom Kindermusical bis zum Crossover.

Das Team arbeitet mit Leidenschaft und viel Kreativität daran, ein Haus für Alle zu sein, das nicht nur bloße Abspielstätte ist, sondern interaktiv und familiär mit den Menschen aus der Region erlebt wird.

Die TauberPhilharmonie lädt Sie ein zu herausragenden Konzerterlebnissen, von der Solistin bis zum Sinfonieorchester. Ob Tastentaumel, große Sinfonik, Geistreiches zum Valentinstag oder herausragender Nachwuchs: entdecken Sie außergewöhnliche Kulturerlebnisse in Ihrem musikalischen Wohnzimmer.

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





Restaurant BergFink

„SHARING IS CARING“ MIT HERZ UND VERSTAND

Im „BergFink“ dreht sich alles um das, was gutes Essen ausmacht: gemeinsames Genießen, ehrliche Produkte und eine Küche, die verbindet. Die weltoffene Regionalküche sucht das Beste aus der Umgebung, ohne selbst der Mittelpunkt der Welt sein zu wollen. Stattdessen lässt die Küche hochwertige Zutaten für sich sprechen. Fleisch spielt dabei eine bewusst kleinere Rolle – Gemüse, Saison und Vielfalt stehen im Vordergrund.

Das „BergFink“ wechselt seine Karte häufig und mit den Jahreszeiten. Es ist ein Restaurant, das zum Teilen einlädt. So erwartet Sie das GemeinsaMenü – „Sharing is Caring“, zu Deutsch: Teilen ist Kümmern. Ein Tisch, viele Gerichte in der Mitte zum Teilen. Gang für Gang entsteht so ein gemeinsames Geschmackserlebnis. Natürlich können alle Gerichte auch einzeln bestellt und genossen werden. Genießen Sie im Frühling, Herbst und Winter die weltoffene „BergFink“-Regionalküche. In den Sommermonaten ist das Team ausschließlich im Catering unterwegs. Familie Weiß freut sich auf Ihren Besuch!

Familie Weiß, Bergstraße 18
97999 Igersheim
T. 07931 477882
restaurant@bergfink.info
www.restaurant-bergfink.de



BILDNACHWEISE

Seite: Fotograf bzw. Copyright (Platzierung)

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

Titel: Spessart Mainland/Holger Leue | 3: TOURISMUS REGION WERTHEIM/Aline Höferth | 5: Holger Leue | 6–7: Spessart Mainland/Holger Leue | 15: oben: Spessart Mainland/Resifilms, unten: Spessart Mainland/Holger Leue | 22–23: Spessart Mainland/Holger Leue | 28: studiozudem.de | 43: Das Ferienstraßennetz/K.P. Hausberg | 46–47: TOURISMUS REGION WERTHEIM/Spessart Mainland/Holger Leue | 59: Bezirkskantorat Wertheim | 65: TOURISMUS REGION WERTHEIM/Spessart Mainland/Holger Leue | 74–75: Dietmar Denger | 98: Unsplash/Behnan Norouzi | Rückseite: Spessart Mainland/Holger Leue

IMPRESSUM

Herausgeber:

TOURISMUS REGION WERTHEIM GmbH
97877 Wertheim

Verantwortlich:

Christiane Förster

Redaktionsanschrift:

TOURISMUS REGION WERTHEIM GmbH
Gerbergasse 16 · 97877 Wertheim
T. 09342 935090
info@tourismus-wertheim.de
www.tourismus-wertheim.de

Gesamtherstellung:

CMS – Cross Media Solutions GmbH, Würzburg

Druck:

Kuthal print & binding GmbH, www.kuthal.com

Nachdruck und fotomechanische Wiedergabe jeglicher Art, auch auszugsweise, nur mit schriftlicher Genehmigung des Herausgebers.



Routedergenuesse



route_der_genuesse

DIE GENUSS-PARTNER DER

ABSCHNITT 1

(S. 6–21)

Johannesberg

MaBe

Goldbach

Der Süsse Löwer

Kleinostheim

EDORA – Premiumgewürze

Mainaschaff

Kaffee Braun

Niedernberg

Spessart-Mainland

Großwallstadt

Münz – Die Manufaktur

Nussmanufaktur KERNenergie

Obernburg

Filippo Pizzo – Olivenöl

Heimbuchenthal

Hotel Lamm

Rainer Brand – Uhren

ABSCHNITT 2

(S. 22–45)

Klingenberg

Altes Gewürzamt

Großheubach

Gasthaus zur Krone

Geflügelfarm Christoph Repp

Miltenberg-Mainbullau

Münkels Beerenhof

Rüdenau

St. Kilian Distillers

Miltenberg

Brauhaus Faust

Bäckerei Hench

MIKA Kaffeerösterei

Tabakhaus Magne Falkum

Rußmann – Orthopädie und

Schuhkultur

Bürgstadt

Adler Landhotel

Weingut Rudolf Fürst

Weingut Stich „Im Löwen“

Freudenberg

Brennerei Ziegler

ABSCHNITT 3

(S. 46–73)

Wertheim

Dolce Vita

Hotel Restaurant Schwän

Heidi's Wäscheläde

grapes – die Weinstube

KaffeeRaum

Schlösschen im Hofgarten

TOURISMUS REGION

WERTHEIM

Kreuzwertheim

Landgasthof zum Kaffelstein und

LA BOUCHERIE

Weingut Alte Grafschaft

Wertheim-Bestenheid

Azur Camping

Hotel – Restaurant Bestenheider

Stuben

ROUTENABSCHNITTE 1–6

Wertheim-Bettingen

ARTofCHOCOLATE

Wertheim Village

Wertheim-Reicholzheim

Weingut Ehrlenbach

Wertheim-Sachsenhausen

Biolandhof Klein

Wertheim-Bronnbach

Kloster Bronnbach

ABSCHNITT 4 + 5

(S. 74–85)

Marktheidenfeld

Hotel & Weinhaus Anker

Karlstadt

Café Schrödl

Zellingen-Retzbach

Weingut Christine Pröstler

Würzburg

Bürgerspital zum Hl. Geist

Sektkellerei Höfer

Schlosshotel Steinburg

Ochsenfurt

Tourismusregion

Fränkisches Weinland

ABSCHNITT 6

(S. 86–106)

Werbach

Belle Maison – Das kleine Hotel

Tauberbischofsheim

Möbel Schött

Koch-Grill-Erlebnis

Tourismusverband

Liebliches Taubertal

Weinland Taubertal

Tauberbischofsheim-

Distelhausen

Distelhäuser Brauerei

Lauda-Königshofen

Rebgut

Lauda-Königshofen,

Beckstein

Brennerei Braun

MANA LISA Boutiquehotel

Winzerhof Strebel

Bad Mergentheim

Hotel & Restaurant Bundschu

Wildtierpark Bad Mergentheim

Weikersheim

TauberPhilharmonie Weikers-

heim

Igersheim-Neuses

Restaurant BergFink

