



BIERFÜHRER
der Bierstadt Amberg



AMBERG



“Der Bayer hat ein
irdisches Verhältnis zur Religion
und ein mystisches zum Bier.”

► (Johann Baptist Metz, kath. Theologe
aus Auerbach i.d.OPf., 1928-2019)

IMPRESSUM

Herausgeber: Stadt Amberg, Amt für Tourismusförderung
Hallplatz 2, 92224 Amberg, Telefon 09621/101239
Email: tourismus@amberg.de, Internet: www.tourismus.amberg.de
Konzept & Gestaltung: www.darwincommunication.de

Druck: Frischmann Druck und Medien GmbH

Text zur Bierstadt Amberg: Dr. Johannes Laschinger

Fotos: Franz Hüttner, Regina Wolfahr, Sperberbräu, Clemens Zahn, Foto Feig Design, Büro Wilhelm,
Manfred Wilhelm, Fotografie Dietmar Denger, Stadtarchiv Amberg, Familie Erras, Kummert Bräu,
Michael Golinski, Winkler Bräuwirt, Stefanie Rösl, Daniela Hottner, Erwin Scheuerer, Marcus Rebmann,
Petra Kellner, Brauerei Pürner, Gasthof Ernhof, Schlossbrauerei Hirschau

Auflage 01/ 2022

Die Angaben wurden sorgfältig erhoben und bearbeitet. Änderungen und Irrtum vorbehalten. Dieser Prospekt dient lediglich der Absatzförderung und Ihrer Information. Aus unzutreffenden Angaben oder nichterfüllten Leistungszusagen des jeweiligen Leistungsträgers kann keine Schadensersatzpflicht gegenüber der Stadt Amberg geltend gemacht werden.

Bierstadt Amberg

Das Bier ist bis heute unverzichtbarer Bestandteil bayerischer Gemütlichkeit und Geselligkeit. In der ehemaligen Hauptstadt der Oberpfalz kommt der Braukunst aber von je her so große Bedeutung zu, dass man zu Recht von der „Bierstadt Amberg“ sprechen kann.

Noch heute gibt es fünf mittelständische Brauereien und eine Hausbrauerei in der schönen Stadt an der Vils.

„[...] und es mag ein jeglicher, der hier wohnt, [...] allsoviel Bräu tun und bräuen lassen allsoviel einer vermag“



Schon in der Frühzeit nahmen die Amberger Bürger ihr Recht wahr, Bier - auch gewerbsmäßig - zu brauen und zu schenken. Das allgemeine Braurecht der Amberger Bürger unterstreicht eine vom Rat 1456 erlassene Ordnung, in der es heißt: „[...] und es mag ein jeglicher, der hier wohnt, er sei Handwerksmann, Bierbrauer oder ein anderer, auf das Jahr allsoviel Bräu tun und bräuen lassen allsoviel einer vermag“ (Stadtarchiv Amberg Bände 24I, Teil 2, fol. 41 f.).

Ein Statut von 1593 (Stadtarchiv Amberg Admin.- u. Rechtsgegenstände 602) erlaubte es zwar weiterhin jedem Bürger unbeschränkt zu brauen, für den Verkauf durften jedoch jetzt nur noch die Bürger brauen, die gleichzeitig Hausbesitzer waren. Die zusätzlichen Mengen richteten sich dabei nach dem Wert des Hauses. Die hausbesitzenden Bürger Ambergs konnten ihr Bier in den eigenen Häusern ausschenken, es über die Straße verkaufen oder exportieren. Bürger, die zwei oder mehr Bräu über ihren eigenen Haustrunk herstellten, wurden Bierschenken genannt.



„Gruss aus der Amberger Bierbrauerei A.-G.“
(Stadtarchiv Amberg Fotosammlung 103-560-009)

Der Amberger Bürgermeister und Chronist Michael Schwaiger gibt in der Mitte des 16. Jahrhunderts die Zahl der Bier- und Weinschenken mit 200 an. Der Umfang des in Amberg erzeugten Bieres war beträchtlich. So berichtet Michael Schwaiger in seiner Chronik von 1564: „[...] und machen die Bierschenken in einem Jahr [...] 36.000 Eimer Bier, außerhalb der Hausbiere, welche die Bürger, so nicht Bierschenken sind selbst zu ihren Haushalten machen lassen.“ Nach Herbert Stahl (S. 100) entsprach dies ca. 26.900 Hektolitern, der Haustrunk der Amberger noch nicht mitgerechnet. Solche Mengen ließen sich in der Stadt nicht absetzen, deshalb exportierten die Amberger ihr Bier.



Blick in den Bruckmüller-Garten
(Stadtarchiv Amberg Foto Frey 431)

Klosterbrauereien in Amberg - Franziskaner, Jesuiten und Paulaner

Die älteste Klosterbrauerei betrieben die Franziskaner, die sich 1452 in Amberg ansiedelten. Ihr Brauhaus lässt sich 1490 erstmals schriftlich nachweisen. 1803 ersteigerte der Mehlhändler Thomas Bruckmüller Kloster und Brauhaus. Die Familie Bruckmüller führt die von den Franziskanern begonnene Brautradition bis zum heutigen Tag fort.



Der „Gruss aus Amberg“ zeigt Volksgarten, Rittersaal, Malteserkomplex und einen fröhlichen Braumeister (Stadtarchiv Amberg Fotosammlung 103-342-002)

Die Jesuiten kamen 1621 als Feldgeistliche im Gefolge des bayerischen Heeres nach Amberg. Sie erhielten 1693 ihrerseits die Braukonzession. Nach der Auflösung ihres Ordens führte ab 1781 der Malteser-Ritterorden die Braustätte bis zu seiner Aufhebung im Jahre 1808 fort. Es folgte die Übernahme durch den bayerischen Staat, Versteigerung an das Königliche Studienseminar und Modernisierung bis 1912. 1993 schloss die Malteserbrauerei für immer ihr Sudhaus. Ihr Bier wird heute von der Brauerei Bischofshof in Regensburg produziert.

Die Paulaner, die 1692 mit dem Bau von Kirche und Kloster in Amberg begonnen hatten, errichteten 1717 ebenfalls eine Brauerei. Eine spätere Berühmtheit, der in

der Oberpfalz geborene Frater Barnabas, war hier als Braumeister tätig. Nach ungefähr einem Jahr wurde er ins Kloster Neudeck in der Au bei München berufen und entwickelte dort den bis heute weit- hin bekannten untergärigen Doppelbock, den Salvator. Mit der Aufhebung des Klosters 1803 und dem Verkauf des Brauhauses endete leider die Geschichte der Paulanerbrauerei in Amberg.

DER BIERSTREIK

Als im März 1960 der (schwäbische) Generaldirektor der Maxhütte den Bierkonsum unter den Arbeitern eindämmen wollte, rechnete er wohl nicht mit dem Widerstand der Belegschaft. Zukünftig sollte pro Arbeiter nur noch eine Flasche erlaubt sein, des weiteren werden der Bierverkauf im Stahlwerk eingestellt. An Stelle des Biers sollten die Hochofenarbeiter während der Brotzeit alkoholfreie Getränke trinken. Binnen weniger Stunden legten 7500 Arbeiter die Arbeit nieder. Nur eine Notbesetzung verhinderte das Erlöschen der Öfen. Harte tagelange Verhandlungen führten schließlich zu einem Kompromiss - ein halber Liter Bier pro Schicht war nunmehr erlaubt, allerdings sollte das Starkbier durch das leichtere Export- oder Vollbier ersetzt werden.



„Volksgarten der Königlichen Malteserbrauerei“ um 1911 (Stadtarchiv Amberg Fotosammlung 103-342-003)

Das weiße Bier

Die Produktion von weißem Bier war ein Monopol des Landesherrn. Deshalb durfte auch die Weißbierproduktion in Amberg einer landesherrlichen Konzession, die Kurfürst Friedrich V. der Amberger Weißbräugesellschaft mit der Ratifizierung der „Weißen Bier- und Bräuordnung“ (Stadtarchiv Amberg Urkunden 2265) am 26. Oktober 1617 verlieh. Bereits im Mai 1617 erwarb die Weißbräugesellschaft ein Grundstück in der Oberen Nabburger Straße, um darauf ein Brauhaus zu errichten.



Weißbierprivileg Kurfürst Friedrichs V. vom 26. Oktober 1617 (Stadtarchiv Amberg Urkunden 2265)

Das sogenannte „Weiße Brauhaus Amberg“ funktionierte ähnlich einer Aktiengesellschaft der heutigen Zeit mit Teilhabern, Vorsitzenden, Aufsichtsrat und Kontrollgremien. 25 Gulden betrug der Beitrag der 75 Einleger bei der Gründung. Mitte des 17. Jahrhunderts hatte sich die Weißbräugesellschaft zur größten Braustätte Ambergs entwickelt. Jede Woche wurden mehrere Fässer nach Nürnberg und an den Herzog von Württemberg geschickt. Mehr als die Hälfte der Amberger Hausbesitzer war zu dieser Zeit an der Gesellschaft beteiligt.

Die Blütezeit der Weißbräugesellschaft endete im letzten Drittel des 18. Jahrhunderts. Die Geschmäcker veränderten sich

und es wurde zunehmend untergäriges Braunbier getrunken. Durch die Anlage von Bierkellern konnte das Braunbier mittlerweile ebenfalls länger gelagert werden.

Nach dem Ende des Kommunbraurechts 1807 wurde das Sudhaus noch genossenschaftlich von mehreren Brauereien und Wirten genutzt. 1913 kaufte der Bierbrauer Josef Winkler Geschäftsanteile am Kommunbrauhaus, das sich bis heute im Familienbesitz befindet.

Amberger Brautradition bis heute

In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts wurde in Amberg in sechs „bürgerlichen Brauhäusern“, einem Kommunbrauhaus der Hausbrauer und schließlich dem Brauhaus des Kgl. Studienseminars (Malteserbrauerei) Bier produziert.

Bei diesen „bürgerlichen Brauhäusern“ handelte es sich um das „Karl Winkler'sche Brauhaus (Zum Türken)“, das „Aktien-Brauhaus“ (also die alte Weißbräugesellschaft), das „Sebastian Schieferl'sche Brauhaus“, das ehemalige „Paulanerbrauhaus“, das „Josef Diller'sche Brauhaus“ und schließlich das „Michael Liersch'sche Brauhaus“ (Zum Goldenen Anker).

Die Brauereien Bruckmüller, Kummert, Schloderer, Sterk und Winkler sowie die Sudhang-Brauerei verfügen noch heute über eigene Brauhäuser. Ihre Biere können nicht nur in den Amberger Wirtshäusern probiert werden.

Text: Dr. Johannes Laschinger

► Brauerei Bruckmüller

Brauen ist unser Ding seit über 500 Jahren



Vom Bierbrauen verstehen wir was

Vom Bierbrauen verstehen wir was. Klar, denn die Brauerei Bruckmüller hat Tradition. Schon seit über 500 Jahren wird in dieser Brauerei Bier hergestellt. Dass seit über 500 Jahren an ein und derselben Stelle gebraut wird, das ist selbst in Bayern eine Seltenheit.

Was 1490 als ‚Prewhaus der Parfusseri‘ - der Franziskaner begann, wurde von der Familie Bruckmüller 1803 fortgesetzt. Seit mittlerweile sieben Generationen wird die Brauerei als Familienbetrieb geleitet. So können wir also zurecht sagen,

dass wir vom Brauen einiges verstehen. In den letzten Jahren waren wir bemüht, neben dem klassischen hellen Vollbier einige Spezialitäten anzubieten, um jeder Geschmacksrichtung gerecht zu werden. Die Bierkenner wissen unser Kellerbier, den Knappentrunck, Superator und insbesondere das Pils 03 zu schätzen.

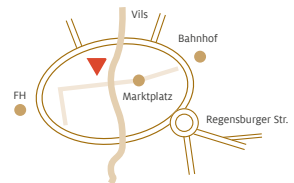
Jede Biersorte vereint zeitgemäßen Lebensstil mit höchster Braukunst, und gutes Bier zu brauen ist Kunst, denn für Kenner und Genießer ist gutes Bier so wichtig wie das tägliche Brot.

Brauerei Bruckmüller

Vilsstraße 2-7
92224 Amberg
Tel. 09621/4880-0
Fax. 09621/4880-48
info@bruckmueller.de
www.bruckmueller.de

Öffnungszeiten:

Rampenverkauf
Mo. bis Fr. 7.00 - 12.00 Uhr
und 13.00 - 17.30 Uhr,
Sa. 8.00 - 12.00 Uhr



Entfernung zum Bahnhof: 0,9 km

Entfernung zum Marktplatz: 0,5 km

► Bruckmüller Brauwerkshaus



Beim Bruckmüller hat Gastlichkeit eine lange Tradition.

Bereits zu Zeiten der Franziskaner wurden schon Gäste in den Räumen des Klosters bewirtet. Gleich, ob es Bauern waren, die ihre Gaben den Klosterbrüdern überreichten oder ob Handwerker und Kaufleute, die ihre Geschäfte aushandelten - sie alle waren einem gutem Schluck Klosterbier zugetan und genossen die Gastfreundschaft der Franziskaner. Diese langjährige Tradition der Gästebewirtung wird seither beibehalten.

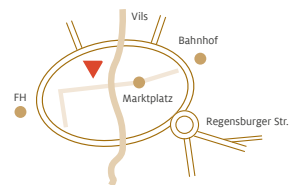
Lassen Sie sich in den Räumlichkeiten des Brauwerkshaus nach alter Tradition verwöhnen, wo noch heute, im Kreuzgang die Vergangenheit und die lange Brautradition zu spüren ist. Dort warten neben hausgebrauten Bierspezialitäten typische Oberpfälzer Schmäckerln der Familie Erras.

Zudem werden Sie mit zahlreichen saisonal wechselnden Spezialitäten aus Spargel-, Karpfen-, Lamm- oder Wildgerichten kulinarisch verwöhnt. Wie regional üblich erwarten Sie freitags viele frisch zubereitete Fischgerichte. Genießen Sie außerdem hausgemachte Kuchen, Torten und Gebäck aus eigener Konditorei. Als besonderer Tipp gelten hier die großen Windbeutel mit verschiedenen, süßen Füllungen.

Wo sonst, wenn nicht im Biergarten, im Schatten der Kastanienbäume, lassen sich Oberpfälzer Schmäckerln und leckeres Bier besonders gut genießen?

Bruckmüller Brauwerkshaus

Vilsstraße 2
92224 Amberg
Tel. 09621/12248
info@heimatgenuss-amberg.de
www.heimatgenuss-amberg.de



Entfernung zum Bahnhof: 0,9 km
Entfernung zum Marktplatz: 0,5 km

► Brauerei Kummert

Braustätte seit 1927



Als Franz Kummert 1907 die Gaststätte übernahm, schenkte er damals das Bier seines Bruders Georg aus der Brauerei Kummert in Schlicht aus. 20 Jahre später hatten sich die Geschäfte aber so gut entwickelt, dass er eine eigene Brauerei, gleich neben der Gaststätte baute. Der Grundstein für eine erfolgreiche Brauereigeschichte war gelegt.

Mittlerweile wird die Kummert Bräu von der vierten Generation geführt und das Sortiment auf 10 Sorten ober- und untergäriger Biere erweitert. Hinzukommen saisonale Spezialitäten wie Sommerbier,

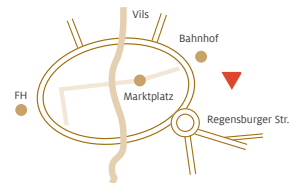
Weihnachtsbier und der dunkle Doppelbock für die Fastenzeit. Die handwerkliche Braukunst in Einklang mit moderner Technologie und viel Leidenschaft für Bier, schafft die Basis für das hervorragende Qualitätsniveau der Kummert Biere. Natürlich werden nur ausgewählte Rohstoffe eingebraut. Der Qualitätshopfen stammt aus der Hallertau und die Gersten- und Weizenmalze aus der bayrischen Heimat. Der traditionelle Brauvorgang lässt unseren Bieren noch ausreichend Zeit, um im kühlen Lagerkeller in Ruhe zu reifen und ihren individuellen Charakter voll zu entfalten.

Brauerei Kummert

Raigeringer Str. 11-15
92224 Amberg
Tel. 09621/13232
www.brauerei-kummert.de

Öffnungszeiten:

Getränkemarkt
Sudhaus Quelle
Raigeringer Str. 13
Tel. 09621/24694
Mo. bis Fr. 9.00 - 18.00 Uhr
Sa. 8.30 - 13.00 Uhr



Entfernung zum Bahnhof: 1 km

Entfernung zum Marktplatz: 1,4 km

► Brauereigaststätte zum Kummert Bräu



Wirtshaus - Eventlocation – Biergarten



Gastlichkeit seit 1907

Die traditionsreiche Brauereigaststätte ist ein beliebter Treffpunkt im schönen Amberg. Die vielfältigen Räumlichkeiten, das einzigartige Sudhaus und der traumhafte Biergarten laden zu jeder Jahreszeit zum Verweilen ein. Egal ob Sie im Biergarten, im Schatten alter Kastanien unsere süßigen Bierspezialitäten und kulinarischen Schmankerl genießen oder eine Familienfeier, Hochzeit oder Firmenfeier planen. Mit einer Kapazität von bis zu 400 Sitzplätzen ist für jeden etwas dabei.

Vom großzügigen Parkplatz gelangen Sie barrierefrei in die Gasträume und auch eine behindertengerechte Toilette steht zur Verfügung. Für unsere kleinen Gäste haben wir im Sommer eine Spielecke, sodass die Eltern unbeschwert die Biergartenatmosphäre genießen können. Zum Schluss noch ein Geheimtipp: Probieren Sie auch unsere selbstgebrannten Schnäpse.

zum Kummert Bräu

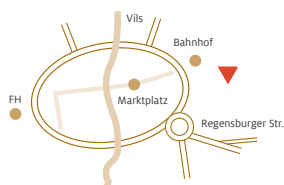
Raigeringer Str. 11
92224 Amberg
Tel. 09621/15259
zumkummertbraeu.de

Öffnungszeiten:

Mi. u. Do. 17.00 - 23.00 Uhr
Fr. u. Sa. 10.00 - 14.00
u. 17.00 - 23.00 Uhr
So. 10.00 - 14.30 Uhr

HIGHLIGHTS

- Sudhaus, die einzigartige Eventlocation
- Schnäpse aus eigener Brennerei
- Behindertengerechte Toilette
- Großer Parkplatz



Entfernung zum Bahnhof: 1 km
Entfernung zum Marktplatz: 1,4 km

► Schloderer Bräu

Dem Brauer auf die Finger schauen



Geschichte der Brauerei

Direkt im Herzen der Amberger Altstadt steht seit 1998 das Schloderer Bräu, vom Marktplatz ein paar Schritte in die Rathausstraße und durch den Torbogen in den Innenhof, der im Sommer im Schatten einer Kastanie als Biergarten einlädt.

In dem weitläufigen, denkmalgeschützten Gebäude kann man dem Brauer schon mal auf die Finger schauen, denn als Gast sitzt man direkt am Sudhaus.

Gebraut werden naturtrübe Biere: Helles und Dunkles Bier, sowie Weizen. Saisonal noch Bockbier und kaltgehopfte Biere.

KESSELHOCKEN

Tauchen Sie ein in die Biergeschichte – amüsant erzählt von unserem Brauer. Buchbar ab Gruppen von 10 Personen. Wir reichen Bratenplatten (Spanferkel, Haxenfleisch, Rippchen... Spätzle, Knödel, Sauerkraut) dazu Bier vom Faß zum Selbstzapfen und eine Brauereiführung (Dauer ca. 2 Stunden).

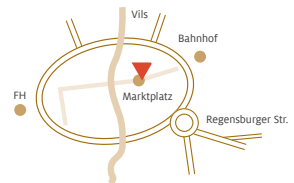


Schloderer Bräu

Rathausstr. 4
92224 Amberg
Tel. 09621/420707
kommzu@schlodererbraeu.de
www.schlodererbraeu.de

Öffnungszeiten:

Mo. bis Sa.:
9.00 - 24.00 Uhr
Sonn- und Feiertage:
10.00 - 24.00 Uhr
Kein Ruhetag
Durchgehend warme Küche



Entfernung zum Bahnhof: 0,4 km
Entfernung zum Marktplatz: 0,05 km

► Schloderer Bräu

Einkehren und verwöhnen lassen



Kulinarische Vielfalt

“Einkehren und verwöhnen lassen”, so könnte man die Erlebnissgastronomie Schloderer Bräu mit einem kurzen Satz umschreiben. Im Herzen der Altstadt Ambergs gelegen, ist es ein Kleinod heimischer Lebenskultur.

Die Küche bietet traditionelle Gerichte wie Schweinebraten mit Dunkelbiersoße und Schäufelr, aber auch vegetarische und vegane Gerichte sowie eine günstige Tageskarte. Nicht zu vergessen: auch frühstücken ist ab 9 Uhr möglich.

Abwechslung steht hoch im Kurs und frische Zutaten aus der Heimat auf dem Einkaufszettel des Küchenchefs. Und – alles frisch zubereitet!

Die Räumlichkeiten sind geeignet für alle Gelegenheiten, ob als Paar, Familie oder mit Freunden, zum Betriebsausflug oder als Geschäftsessen. Ebenso können Busgruppen gut versorgt werden.

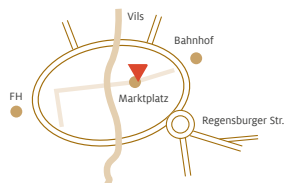
Brauereiführungen und Bierproben sind selbstverständlich auch möglich. Hier findet man für jeden Wunsch den richtigen Platz.

Schloderer Bräu

Rathausstr. 4
92224 Amberg
Tel. 09621/420707
kommzu@schlodererbraeu.de
www.schlodererbraeu.de

Öffnungszeiten:

Mo. bis Sa. 9.00 - 24.00 Uhr
Sonn- und Feiertage:
10.00 - 24.00 Uhr
Kein Ruhetag
Durchgehend warme Küche



Entfernung zum Bahnhof: 0,4 km

Entfernung zum Marktplatz: 0,05 km

▶ Privatbrauerei Sterk

Braustätte seit 1723



Gaumenfreuden & zünftige bayerische Gemütlichkeit

Der älteste noch bestehende Handwerksbetrieb in Raiering zählt zu den noch verbliebenen traditionsreichen Amberger Brauereien. Am 30. Januar 1723 erhielt der damalige Besitzer der Hofmark Raiering die Braugerechtigkeit und die Konzession zur Errichtung eines Brauhauses in Raiering. Im Oktober 1894 kam die Brauerei in den Besitz der Familie Sterk. Seit 1988 liegt die Verantwortung für die Brauerei in den Händen von Martin Sterk, der damit die alte Familientradition weiterführt. Seit vier Generationen werden in Privatbrauerei Bierspezialitäten mit dem höch-

sten Qualitätsanspruch streng nach dem bayerischen Reinheitsgebot gebraut. Die Familie Sterk legt Wert auf die Auswahl hochwertiger Rohstoffe, auf qualitätsschonende Produktionsverfahren und eine ökologisch unbedenkliche Gesamtherstellung und Distribution. Und das kann man schmecken.

STERK BIERBRAND

Ein reiner und sauberer Bierbrand gebrannt mit Sterkbier von einer kleinen Brennerei aus dem fränkischen Unterzaunsbach! Das richtige Verdauungsschlückchen.

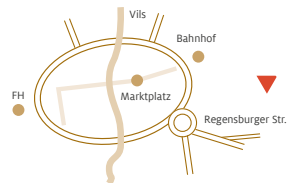


Privatbrauerei Sterk

Hofmark 2
92224 Amberg
Tel. 09621/22119
info@brauerei-sterk.de
www.brauerei-sterk.de

Öffnungszeiten:

Getränkemarkt:
Di., Mi., Fr. 9.00 - 17.00 Uhr
Sa. 9.00 - 13.00 Uhr
Mo. u. Do. geschlossen



Entfernung zum Bahnhof: 3,3 km
Entfernung zum Marktplatz: 3,7km

► Brauereigaststätte Sterk

Frische Gaumenfreuden & zünftig bayerische Gemütlichkeit



Seit 1723 werden hier Traditionen gepflegt und echte Biergartenkultur gelebt. Wir verwöhnen unsere Gäste mit saisonalen Gerichten, welche stets frisch und mit viel Liebe zum Detail zusammengestellt werden.

Jahreszeitliche Aktionen - Steakwochen, Wildwochen, Salatwochen, Spargelzeit, Zoigl-Brotzeiten, Anstiche u.v.m.

Die berühmte „Liberalitas Bavaria“ hat bei uns ihr Zuhause – das bayerische „Leben und Leben lassen“.

Ein Biergarten wie man ihn sich vorstellt - urig im Schatten der Bäume, ein kühles Bier an einem heißen Sommertag...

Einheimische und Zugereiste, Alte und Junge, Fröhliche und Nachdenkliche – und natürlich Durstige und Hungrige: Beim Sterk sind alle herzlich willkommen!

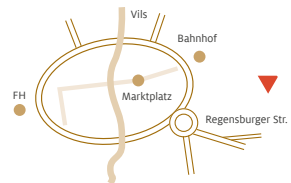
Also kommt´s auf a Halbe vorbei. Mia gfrein uns!

Brauereigaststätte Sterk

Hofmark 2
92224 Amberg
Tel. 09621/22119
info@brauerei-sterk.de
www.brauerei-sterk.de

Öffnungszeiten:

Fr. bis Sa. 17.00 - 23.00 Uhr
So. 10.30 - 14.30 Uhr u.
17.00 - 23.00 Uhr
Ruhetage: Mo. - Do.
Durchgehend warme Küche



Entfernung zum Bahnhof: 3,3 km
Entfernung zum Marktplatz: 3,7km

► Brauerei Winkler

Braustätte seit 1617



Geschichte der Brauerei

Seit 1617 wird in unserem Sudhaus in der Bierstadt Amberg Bier gebraut, mittlerweile in der vierten Generation unter dem Namen Winkler. Unsere modern eingerichtete Privatbrauerei ist sich ihrer Wurzeln und der „Alt Amberger Brautradition“ bewusst. Heute brauen wir acht verschiedene Sorten, ergänzt von saisonalen Spezialitäten und Sondersuden. Die Qualität unserer Biere ist für uns natürlich das Wichtigste. Deswegen verwenden wir für sie nur beste Rohstoffe aus unserer bayrischen Heimat und lassen ihnen besonders viel Zeit bei der Reifung und Lagerung.

Kurz zusammengefasst: regionale Zutaten, handwerkliches Können unserer Brauer und ausgezeichneter Geschmack – Original aus Amberg.

FÜHRUNGEN & VERKOSTUNGEN

Tauchen Sie bei einer Erlebnissführung mit Schauspielern ein in die 400 Jahre Brauereigeschichte oder entdecken Sie die Vielfalt der Biere und Anekdoten aus der Bierstadt Amberg bei einer Verkostung mit Biersommelière. Aktuelle Termine und Informationen dazu finden Sie auf unserer Homepage.

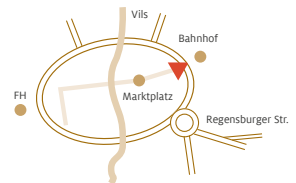


Brauerei Winkler

Angelika, Josef
und Maximilian Winkler
Schanzgäßchen 6
92224 Amberg
Tel. 09621/784880
www.brauerei-winkler.de

Öffnungszeiten:

Rampenverkauf
Mo. bis Fr. 7.30 - 16.30 Uhr
Sa. 11.00 - 12.00 Uhr



Entfernung zum Bahnhof: 0,3 km

Entfernung zum Marktplatz: 0,4 km

► Winkler BräuWirt

Essen. Trinken. Wohlbefinden.



Oberpfälzer Wirthauskultur

Wir sind ein Gastgeber-Team, das mit Herz und Leidenschaft den Winkler BräuWirt übernommen hat. Die Oberpfälzer Wirthauskultur liegt uns am Herzen und wir sind gerne Treffpunkt für Jung und Alt - für Freunde und Familie.

Wir bieten Bayrische Küche mit modernen Einflüssen an und arbeiten überwiegend mit regionalen Produkten und lokalen Lieferanten. So findet Ihr auf unserer Karte klassische Speisen, aber auch vegetarische und vegane Gerichte.

Unser wunderschöner Biergarten liegt im Herzen Ambergs und bietet ein perfektes Platzl zum Verweilen. Die drei Linden spenden an heißen Tagen Schatten und schaffen eine gemütliche Atmosphäre für Brotzeit oder Braten, für eine Mass Winkler Bier aus dem Steinkrug oder ein Glaserl Wein.

Während der Biergartensaison haben wir nachmittags auch immer wieder Musiker zu Gast, die unserem Außenbereich einen musikalischen Rahmen geben.

Wollt ihr einen besonderen Anlass feiern? Dann bietet Euch unsere Zirbenstube Platz für Eure Familien- oder Firmenfeier bis zu 30 Personen.

Schaut vorbei, wir freuen uns auf Euren Besuch!

Brauereigaststätte

Winkler BräuWirt

Untere-Nabburger-Str. 34

92224 Amberg

Tel. 09621/913455

info@winkler-bräuwirt.de

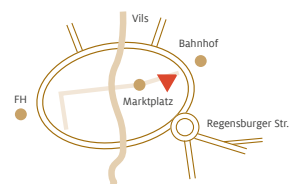
www.winkler-bräuwirt.de

Öffnungszeiten:

Di. bis So. 11.00 - 21.00 Uhr
sowie an u. vor Feiertagen
Warme Küche:

Di. bis Do. 11.00 - 14.00
und 17.00 - 21.00 Uhr

Fr. bis So. 11.00 - 21.00 Uhr



Entfernung zum Bahnhof: 0,5 km

Entfernung zum Marktplatz: 0,3 km

► Sudhang Bräu

Braustätte seit 1985



Geschichte der Brauerei

Die Geschichte des „Sudhang“ begann mit dem Verschwinden vieler alteingesessener Brauereien in Stadt und Landkreis. 1985 gründeten Wolfgang Schmidt und Arno Diener die Brauerei. Sie wird bis heute, wie so manch andere Hausbrauerei, im Nebenerwerb betrieben.

In unseren 6hl Sudhaus brauen wir handwerklich mit geringstem Technikeinsatz. Mancher Kunde schaut uns an Brautagen über die Schulter oder legt sogar selbst Hand an bevor er dann mit einer unserer „Six-Packs“ den Heimweg antritt.

Wir haben uns dem Grundsatz verschrieben, Brauen in der Oberpfalz mit Zutaten nur aus der Oberpfalz. Unser Hopfen wird zusammen mit dem Museumsgarten in Illschwang angebaut und in ursprünglicher Form als Doldenhopfen verwendet. Das Reinheitsgebot beginnt für uns bereits auf dem Acker. Hopfen und Gerste werden ausschließlich nach ökologischen Gesichtspunkten angebaut.

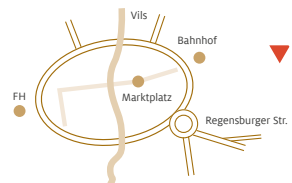
In den öffentlichen Ausschank gelangt unser Bier im Zentral am Marktplatz von Amberg.

Sudhang Hausbrauerei

Arno Diener
Am Südhang 7
92224 Amberg
Tel. 09621/9707956
brauerei@sudhang.de
www.sudhang.de

Öffnungszeiten:

Hausverkauf:
Montag - Samstag,
telefonische Vorbestellung
ist erwünscht



Entfernung zum Bahnhof: 1,9 km
Entfernung zum Marktplatz: 2,2 km

► Café Zentral

Das Original am Amberger Marktplatz

ZENTRAL
essen & trinken



Im Sommer sitzen Sie bei uns auf dem schönsten Platz der Stadt und können mit Blick auf Martinskirche und Rathaus – inmitten von Marktgetümmel und Fußgängern – das „Dolce Vita“ mit „Dolcefarniente“ genießen.

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche, gesunde Bistro-Küche, bei der aber auch die Oberpfälzer Hausmannskost ihren Platz hat. Zur Auswahl stehen unsere feste Speisekarte, die Saisonkarte und Tageskarte.

Wir bieten unseren Gästen eine kreative, saisonale und marktfrische Küche. Es ist unser Bestreben, auf das aktuelle, einheimische und ökologisch sinnvolle Marktangebot einzugehen. So ändert sich unser Speisenangebot im Wechsel der Jahreszeiten. Unsere Fleischwaren kommen aus der hauseigenen Metzgerei.

Unsere kleinen Gäste können aus unserer Kinderkarte wählen. English Menu available!

Wir sind auch nachts am Puls der Zeit: DJs, Party, Nachtschwärmer, Cocktails, Longdrinks oder einfach nur Bier, gute Musik, tolle Stimmung und nette Leute.

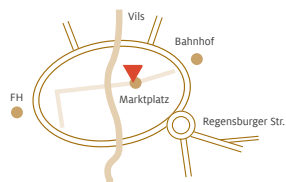
Und - bei uns gibt es das Sudhang-Bier von der kleinsten Brauerei Ambergs (aber nur solange der Vorrat reicht!)

Zentral Gastronomie GmbH

Marktplatz 6-7
92224 Amberg
Tel. 09621/22117
www.zentral-amberg.de

Öffnungszeiten:

Mo. - Mi. 09.00 - 23.00 Uhr
Do. 09.00 - 24.00 Uhr
Fr. bis Sa. 09.00 - 01.00 Uhr
So. 10.00 - 23.00 Uhr
Feiertage: 10.00 - 23.00 Uhr



Entfernung zum Bahnhof: 0,4 km
Entfernung zum Marktplatz: 0 km

► Schießl Wirtshaus

Herzlich willkommen im ältesten und traditionsreichsten Wirtshaus Ambergs



Im „Schießl“ findet der Gast echte Oberpfälzer Lebensart und Wirtshauskultur. Hier treffen sich seit Jahrhunderten Menschen aus allen sozialen Schichten, gönnen sich süßfiges Oberpfälzer Bier und genießen schmackhafte Gerichte der regionalen Küche.

Das Anwesen in der Unteren Nabburgerstraße 8, in dem das Schießl Wirtshaus untergebracht ist, stammt im Kern aus dem 14. Jahrhundert.

Alten Pflastersteine, Geranien, wilde Hopfen an der Altane und die einladenden Gartenmöbel verleihen dem Biergarten im mittelalterlichen Innenhof einen ganz besonderen Zauber. Dort Stunden zu verbringen, ist vom Frühjahr bis zum Herbst ein unvergessliches Erlebnis bei einem frisch gezapften Amberger Bier (Spezialität Schießl Zoigl)

Am Ende des Innenhofes öffnet sich die Tür zur „Schwemm“. Früher war es für die Amberger die urige Trinkstube des Hauses, heute ist der renovierte Gastraum mit seinem historischen Gewölbe der ideale Raum für Feste, Feiern und geschlossene Veranstaltungen (bis 35 Personen).

Schießl Wirtshaus

Untere Nabburger Str. 8
92224 Amberg

Tel. 09621/12612

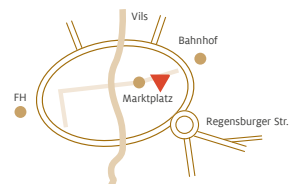
Fax. 09621/12712

wirtshaus@schiessl-wirtshaus.de

www.schiessl-wirtshaus.de

Öffnungszeiten:

Mo. - Sa. 10.00 - 23.00 Uhr,
Sonn- und Feiertage sind
Ruhetage



Entfernung zum Bahnhof: 0,5 km

Entfernung zum Marktplatz: 0,2 km

► Gaststätte Rußwurmhaus

Auf einem der schönsten Plätze der Altstadt



Kenner wissen, dass die Amberger Restaurantszene eine Fundgrube ist. Eine echte Perle in dieser Fundgrube ist das Rußwurmhaus, das allein schon durch seine Lage besticht.

Direkt an der Vils, auf einem der schönsten Plätze der Amberger Altstadt gelegen, bietet das Haus das richtige Ambiente, um regionale und internationale Schmanckerln zu genießen. Ob im holzgetäfelten Gastraum mit Vilsblick oder im romantischen Biergarten mit Blick auf die Basilika St. Martin und das Luftmuseum, es lässt sich genießen im Rußwurmhaus.

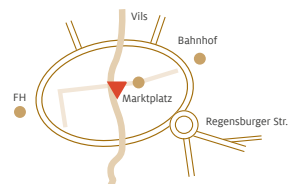
Die Speisekarte wird den Jahreszeiten entsprechend neu zusammengestellt. Ein kühles Amberger Bier zu regionalen und saisonalen Schmanckerln ist sicher immer eine gute Wahl, aber auch für die Weintrinker hält der Chef des Hauses einen guten Tropfen aus dem reichhaltigen Weinkeller bereit.

Gaststätte Rußwurmhaus

Fam. Scheuerer
Eichenforstgäßchen 14
92224 Amberg
Tel. 09621/21316
www.russwurmhaus-amberg.de

Öffnungszeiten:

Di. bis So. 11.00 - 24.00 Uhr
Winter: 14.00 - 17.00 Uhr
geschlossen,
Montag Ruhetag



Entfernung zum Bahnhof: 0,6 km

Entfernung zum Marktplatz: 0,25km

► ACC-Restaurant

Sonne und Natur inklusive



Genießen im ACC-Restaurant

Nicht nur für die Amberger ist das Restaurant im Amberger Congress Centrum längst zu einer festen Adresse der gutbürgerlichen und internationalen Küche geworden.

Saisonal geerntet und frisch auf den Tisch ist die Philosophie der ACC-Küche. Ob Schwammerl oder Spargel in kreativen Variationen, diverse Fischgerichte oder das Wild aus den Wäldern der Oberpfalz, der Küchenchef legt größten Wert auf die Regionalität und die Frische seiner Waren. Sorgfältig und mit Leidenschaft zubereitet sind die Gerichte auch optisch ein Hochgenuss und spiegeln die Jahreszeiten wider. Mit 90 Sitzplätzen eignet sich das Restaurant auch ideal für Familien- und Firmenfeiern.

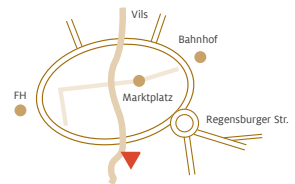
Ein besonderes Highlight des ACC-Restaurant: Bei schönem Wetter genießt man die großzügige Sonnenterrasse des Restaurants mit wunderbarer Aussicht auf den Stadtpark und die Vils. Und hier gibt es im Sommer auch die Spezialität des Küchenchefs: raffiniert gewürzten Steckerlfisch aus heimischen Gewässern. Von Mai bis Oktober immer mittwochs und freitags ab 17.30 Uhr, bei schönem Wetter.

ACC Restaurant

Familie Eckl
Schießstätteweg 8b
Tel. 09621/4900-46
oder -49

Öffnungszeiten:

Mo. - Sa. 11.00 - 14.00 Uhr
und 17.00 - 21.00 Uhr
So. 11.00 - 15.00 Uhr



Entfernung zum Bahnhof: 1 km

Entfernung zum Marktplatz: 0,5 km

► Casino Wirtshaus

Empfohlen von Slow Food-Deutschland e.V.

CASINO
WIRTSHAUS



Unser Casino Wirtshaus steht auf dem Boden der Tradition, in der Tradition des Gebäudes als Teil der vormaligen Franziskanerkirche, in der Tradition des Namens einer Kulturvereinigung Amberger Bürger, der in über 150 Jahren zum Hausnamen wurde. Und wir sehen unser Wirtshaus in städtischer, Oberpfälzer Kultur, lebendig und mitten im Heute: Treffpunkt der Amberger und der Fremden zum Trinken und Speisen, zum Reden, Lachen, Streiten und Kartenspielen, für die 18- wie die 80-jährigen.

Gutes Essen im Wirtshaus braucht gute Lebensmittel, die Freude mit ihnen zu arbeiten und respektvolle Zuneigung zum Gast. Die Lebensmittel werden von regionalen Herstellern bezogen. Qualität steht im Vordergrund. Die Slow Food-Deutschland e.V. empfiehlt das Casino-Wirtshaus seit der ersten Auflage des Genussführers.

Grüß Gott im Wirtshaus Casino!

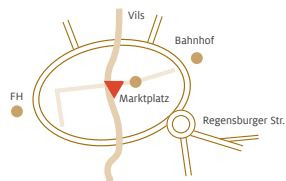


Casino Wirtshaus

Schrammenplatz 8
92224 Amberg
Tel. 09621/22664
grafgastro-mail@t-online.de

Öffnungszeiten:

Di. bis So. ab 11.00 Uhr
Küchenzeiten:
12.00 - 14.00 Uhr und
18.00 - 22.00 Uhr



Entfernung zum Bahnhof: 0,5 km

Entfernung zum Marktplatz: 0,9 km

Gasthaus Felsenkeller / Brauerei Pürner



Hauptstr. 3
92268 Etzelwang
Tel. 09663/1209
bier@brauerei-puerner.de
www.felsenkeller-etzelwang.de

Öffnungszeiten:

Fr. ab 16.00 Uhr, Sa. u. So. 10.00 Uhr,
Feiertag 10.00 Uhr
Saison von Ostern bis Oktober

Schlossbrauerei Hirschau



Mühlstr. 6
92242 Hirschau
Tel. 09622/2212
info@schlossbrauerei-hirschau.de
www.dorfner-schlossbrauerei.de

Öffnungszeiten:

Führungen von Okt. bis Mai am
ersten Samstag im Monat um
16:00 Uhr (Anmeldung erbeten)

Brauerei Märkl



Hauptstr. 11
92272 Freudenberg
Tel. 09627/91240
info@freudenberger-bier.de
www.freudenberger-bier.de

Öffnungszeiten:

Gaststätte: 1. Mittwoch u. darauffol-
gender Donnerstag im Monat u. an
Sonderterminen

Brauwirtshaus Zum Fuchsbeck



Hagtor 1
92237 Sulzbach-Rosenberg
Tel. 09661/4518
info@fuchsbeck.de
www.fuchsbeck.de

Öffnungszeiten:

09.00 - 01.00 Uhr, Di. 17.00 Uhr
Ruhetag: Mi. und So. nachmittags
Biergarten

Brauereigasthof Sperber Bräu



Rosenberger Str. 14
92237 Sulzbach-Rosenberg
Tel. 09661/87090
info@sperberbraeu.de
www.sperberbraeu.de

Öffnungszeiten:

09.00 - 23.00 Uhr

Gasthof-Zoiglbrauerei Erlhof



Laurentiusstr. 9
92289 Ursensollen-Erlheim
Tel. 09628/273
info@erlhof-erlheim.de
www.erlhof-erlheim.de

Öffnungszeiten:

Mi. - So. 11.00 - 20.30 Uhr
Ruhetag: Mo. u. Di.
(außer an Feiertagen)

DAS KLEINSTE HOPFENANBAUGEBIET DER WELT



An mehreren Orten im Amberg-Sulzbacher Land wurde früher Hopfen angebaut. In Schmidmühlen gibt es noch Reste der Hopfengärten, in Illschwang hat sich ein Hopfenstadel erhalten. Dieser diente bis 1934 zur Lagerung und zum Handel von Hopfen des Hopfenhändlers Johann Georg Haas. Nach Einstellung des Hopfenhandels blieb der Stadel mit allen Gerätschaften erhalten, daran angrenzend wurde ein Hopfengarten angelegt. Bei einem kleinen Dorfrundgang – auf Wunsch mit Bierprobe mit echtem Illschwanger Bier (gebraut mit Illschwanger Bio-Hopfen) – kann man mehr über den Hopfenanbau erfahren.
Kontakt: Lorenz Geitner,
lorenz055.1@web.de





Weil wir
schon aus Tradition



Bier lieben



I ♥ Amberger
Bier



Dahoam
schmeckts
am besten



Amberger
Bier ♥
a super Auswahl
die ham
wir



Stadt Amberg,
Amt für Tourismusförderung
Hallplatz 2 • 92224 Amberg
Tel. +49 (0) 9621/10-1239
tourismus@amberg.de
www.tourismus.amberg.de



AMBERG

Folgen Sie uns schon?
Klicken Sie jetzt auf

[www.facebook.com/
StadtAmberg](https://www.facebook.com/StadtAmberg)



[www.instagram.com/
ambergtourismus](https://www.instagram.com/ambergtourismus)

