



**BIERFÜHRER**  
*Brauereien & Wirtshäuser  
in der Bierstadt Amberg*

# Bierstadt Amberg

## 1. Die Hausbrauer

Alle Amberger Bürger hatten das Recht, Bier - auch gewerbsmäßig - zu brauen und zu schenken. Es ist anzunehmen, daß in der Frühzeit die Bürger in ihren Häusern mit relativ bescheidenen Einrichtungen ihr Bier selbst gesotten haben. Im ausgehenden Mittelalter nahmen sie ihr Braurecht in sogenannten „Lohnbrauereien“ wahr, „deren Besitzer in ihrer persönlichen Braumenge ebenso beschränkt waren wie alle übrigen Bürger, um das Kommunbraurecht nicht zu gefährden“

(Herbert Stahl, Wirtschaftsordnung S.42).

## Bierführer Amberg

### Inhalt:

Brauerei Bruckmüller / Bruckmüller Brauwirtshaus .....	6 bis 9
Brauerei Kummert / Zum Kummert Bräu .....	10 bis 13
Schloderer Bräu .....	14 bis 15
Brauerei Sterk .....	16 bis 17
Brauerei Winkler / Winkler BräuWirt .....	18 bis 21
Sudhang Bräu / Radlwirtschaft.....	22 bis 23
Schießl Wirtshaus .....	24
Gaststätte Rußwurmhaus .....	25
ACC Restaurant.....	26
Casino Wirtshaus .....	27

### Impressum

#### Herausgeber:

Tourist-Information  
Hallplatz 2, 92224 Amberg  
Tel.: 0 96 21-10239  
Fax: 0 96 21-10863  
tourismus@amberg.de

#### Gestaltung:

Büro Wilhelm, Amberg • [www.buerowilhelm.de](http://www.buerowilhelm.de)

#### Bildnachweis:

Stadt Amberg und die Brauereien und Gasthöfe

[www.amberg.de](http://www.amberg.de)

## 2. Die Weißbräugesellschaft (Brauerei Winkler)

Die Produktion von „Weißem“ Bier war ein Monopol des Landesherrn. Deshalb bedurfte auch die Weißbierproduktion in Amberg einer landesherrlichen Konzession, die Kurfürst Friedrich V., der Amberger Weißbräugesellschaft mit der Ratifizierung der „Weißen Bier- und Bräuordnung“ (StadtAA Admin. u. Rechtsgegenstände 418 u. 748) am 26. Oktober 1617 verlieh. Diese Gesellschaft hatte bereits im März 1617 in der Oberen Nabburger Gasse ein Grundstück mit Behausung, Mulzstadel und großem Garten erworben, um darauf ein Brauhaus zu errichten.

Daraus wird bereits deutlich, daß das Brauen von „Weißem“ Bier in Amberg von einer Gesellschaft getragen wurde. In deren Gründungsjahr, 1617, traten ihr 75 Einleger mit je 25 Gulden bei. Das darüber hinaus noch benötigte Gründungskapital konnte mit Darlehen aufgebracht werden.

Es würde zu weit führen, den Werdegang der Amberger Weißbräugesellschaft im einzelnen aufzuführen, die in den Jahren 1630 bis 1650 eine ausgesprochene Blütezeit hatte. 1648/49 erzielte sie eine Dividende von 113 Prozent. Im letzten Drittel des 18. Jahrhunderts veränderte sich das Bild. Eine Minderung der Produktionsmenge des (obergärigen) Weißbiers zugunsten des (untergärigen) Braunbiers wird häufig mit einem Geschmackswechsel in Zusammenhang gebracht. Hinzu kam, daß die brautechnische Überlegenheit des Weißbiers inzwischen durch die Anlage von Bierkellern für das Braunbier wettgemacht wurde, daß nun seinerseits länger gelagert werden konnte. Eine weitere Beeinträchtigung der Amberger Weißbräugesellschaft bedeutete aber auch der Import von Bieren anderer Weißbierbrauereien nach Amberg, besonders verheerend wirkte sich die Konzession aus, die Anna Maria Merkl, die Inhaberin des Brauhauses in Freudenberg, 1785 erhielt, da die Amberger von dieser Zeit an das Freudenberger Bier bevorzugten.

Nach der Beseitigung des Kommunbraurechts 1807 und der schwierig gewordenen wirtschaftlichen Situation verließen viele Amberger Bürger mit ihren Einlagen die Weißbräugesellschaft. Sie wurde in ein gewöhnliches, privatwirtschaftliches Unternehmen umgewandelt, das 1824 als „Amberger Weißbrauhaus Gesellschaft im unfürdenklichen Besitz auf Aktien“ firmierte.

## 3. Klosterbrauereien

### Franziskanerbrauerei (Brauerei Bruckmüller)

Die älteste Klosterbrauerei betrieben die Franziskaner, die sich 1452 in Amberg ansiedelten. Ihr Brauhaus läßt sich 1490 erstmals schriftlich nachweisen. Nach der Aufhebung des Klosters im Zuge der Reformation (1555) und dessen Umwandlung in ein kurfürstliches Pädagogium wurde im dortigen Brauhaus das „Schulbier“ gebraut. Mit dem Herrschaftsübergang Ambergs und der

Oberpfalz an Bayern setzte nach der Reformation die Rekatholisierung ein. 1627 kehrten die Franziskaner wieder an die Vils zurück. Bis zur Aufhebung ihres Klosters (1802) führten sie auch die Brauerei fort. 1803 ersteigerte der Melber Thomas Bruckmüller Kloster und Brauhaus. Die Familie Bruckmüller führt die von den Franziskanern begonnene Brautradition bis zum heutigen Tag fort.

### Jesuitenbrauerei (Malteserbrauerei)

Die Jesuiten, die bereits 1621 als Feldgeistliche im Gefolge des bayerischen Heeres nach Amberg gekommen waren, erhielten 1693 ihrerseits die Braukonzession. Nach der Auflösung des Ordens (1773) führte ab 1781 der Malteser-Ritterorden die Braustätte bis zu seiner Aufhebung im Jahre 1808 fort. Die Brauerei fiel an den bayerischen Staat, der sie 1821 versteigerte. Erworben wurde sie vom Kgl. Studienseminar, das ebenfalls im ehemaligen Jesuitenkolleg untergebracht war. Eine Modernisierung der Brauerei erfolgte in den Jahren 1908 bis 1912 durch den Seminardirektor Georg Blößner. Vor einigen Jahren schloß die Malteserbrauerei für immer ihr Sudhaus. Ihr Bier produziert heute die Regensburger Brauerei „Bischofshof“.

### Paulanerbrauerei

Die Paulaner, die 1692 mit dem Bau von Kirche und Kloster in Amberg begonnen hatten, errichteten 1717 ebenfalls eine Brauerei. In dieser war auch Frater Barnabas als Braumeister tätig, der während seines Aufenthalts im Münchener Paulanerkloster den berühmten Salvator erfand. Bei der Aufhebung des Klosters (1803) wurde als erstes das Brauhaus verkauft. Damit endete die Geschichte der Paulanerbrauerei.

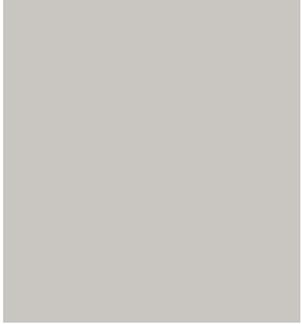
## 4. Gewerbliche Brauereien

In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts dienten sechs „bürgerliche Brauhäuser“, ein Kommunbrauhaus der Hausbrauer und schließlich das Brauhaus des Kgl. Studienseminars der Versorgung der Amberger Bevölkerung mit Bier. 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)“. Bis zur Jahrhundertwende stieg die Zahl der Brauereien in Amberg auf dreizehn an.

Bis vor über zehn Jahren bestanden in Amberg noch folgende Brauereien: Brauhaus Amberg AG, Bruckmüller, Falk, Jordan, Kummert, Malteser, Schießl, Sterk, Wingershof und Winkler. Über eigene Brauhäuser verfügen heute nur noch die Brauereien Bruckmüller, Kummert, Schloderer, Sterk und Winkler.

*Dr. Johannes Laschinger*

# Brauerei Bruckmüller



## **Brauerei Bruckmüller**

Vilsstraße 2-7  
92224 Amberg  
Tel. 09621.4880-0  
Fax 09621-4880-48  
[www.bruckmueller.de](http://www.bruckmueller.de)

## Öffnungszeiten Rampenverkauf

Montag bis Freitag  
von 7.00 bis 12.00 Uhr und von  
13.00 bis 17.30 Uhr  
Samstag  
von 8.00 bis 12.00 Uhr

## **Brauen ist unser Ding**

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.

Seit 1952 werden "beim Bruckmüller" alkoholfreie Getränke hergestellt.

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.



Biersortiment

# Brauerei Bruckmüller

## **Bruckmüller Hell**

feinwürziges, elegantes, Vollbier mit heller Farbe und ausgeprägter, kräftiger - aber dennoch angenehmer Hopfenbittere.

## **Kellerbier**

naturtrübes, unfiltriertes Bier, kräftig und vollmundig im Geschmack Naturbelassen, mit dem vollen Gehalt an Eiweiß und Hopfenstoffen.

## **Knappentrunck**

die dunkle Spezialität unserer Brauerei; ein angenehmes, nicht zu süßes Malzaroma in Verbindung mit einer, für dunkle Biere recht kräftigen Hopfengabe.

## **Pils o3**

überdurchschnittlich stark gehopftes Pils, hergestellt mit feinstem Aromahopfen. Angenehm herbe Bittere.

## **Dunkles Falk**

untergäriges dunkles Bier mit Flaschengärung und hohem CO<sup>2</sup>-Gehalt. Ist im Gegensatz zu echten Weizenbieren ausschließlich aus Gerstenmalz und ohne Verwendung von Weizenmalz und obergäriger Hefe gebraut.

## **Falk Hefeweizen hell**

seine Herstellung mit rein obergäriger Hefe und seine naturtrübe Unverfälschtheit ergeben in Verbindung mit ausgesuchten Malzen einen reinen, besonders weichen Weizengeschmack.

**Hefeweizen**

Text

Biersortiment

# Weizenbierbrauerei Falk



Die Weizenbierbrauerei wurde im Jahre 1900 gegründet und war die erste Brauerei dieser Art in Amberg und Umgebung. Der Sohn der Gründerin, der die Brauerei später übernahm, verlegte den Betrieb samt des damals geltenden Braurechts nach Unterkotzau bei Hof. 1929 erwarb Hans Falk, das Anwesen Kaiser Wilhelm Ring 15. Bis zur Fertigstellung der Brauerei bezog er das Bier in 200 Ltr.-Fässern aus Unterkotzau und als Lohndiener aus der damaligen Brauerei Kochkeller. Nach Erwerb des Braurechts

und Fertigstellung der Brauerei 1931 konnte der Ausstoß stetig erhöht werden. 1957 übernahm Sohn Hermann Falk den Betrieb und baute ein neues Sudhaus dazu. 1975 herrschte in Gär- und Lagerkeller große Enge, weshalb der Entschluss zur Kooperation mit der Brauerei Bruckmüller entstand, die zu dieser Zeit eine Modernisierung und Betriebserweiterung vornahm. Dieser damals noch nicht alltägliche Schritt hat sich bewährt und läuft auch heute nach 10 Jahren zur Zufriedenheit beider Betriebe.

# Kummert Bräu

## **Brauerei Kummert**

Raigeringer Str. 11-15  
92224 Amberg  
Tel. 09621.1 32 32  
Fax 09621.1 32 10

## **Getränkemarkt**

### **Sudhaus Quelle**

Raigeringer Str. 13  
92224 Amberg  
Tel. 09621.24694  
sudhausquelle@bayern-mail.de

### **Öffnungszeiten:**

Mo.-Fr. 9:00-18:00  
Sa. 8:30-13:00

## **Geschichte der Brauerei Kummert**

Die Kummert Bräu wurde im Jahr 1927 von Franz Kummert gegründet, der mit seiner Traditionssorte "Kummert Hell" den Grundstein für eine erfolgreiche Brauereientwicklung legte. Mit den Jahren wuchs der Wunsch der Biertrinker nach einer größeren Sortenvielfalt, vor allem aber nach dem damals noch relativ raren Weizenbieren. So begann Andreas Kummert bereits im Jahr 1949 mit dem Brauen von Weizenbier und war damit Vorreiter im nordbayerischen Raum. Der langjährigen Erfahrung und der zunehmenden Beliebtheit der obergärigen Weizenbiere entsprechend, wurde in der Folgezeit das Spezialitätensortiment auf fünf Sorten Weissbier erweitert.

Mittlerweile wird die Kummert Bräu von der vierten Generation geführt, die handwerkliche Braukunst mit modernster Technologie fachmännisch in Einklang bringt und damit die Basis für das hervorragende Qualitätsniveau der Kummert Biere schafft.

Die Bierspezialitäten der Kummert Bräu werden nur mit ausgewählten Rohstoffen eingebracht. So werden ausschließlich Qualitätshopfen aus der Hallertau und Gersten- und Weizenmalz aus unserer Oberpfälzer Heimat verarbeitet. Der Brauvorgang verläuft in traditioneller Art und Weise und ist geprägt von einem hohen Anteil an handwerklicher Braukunst, verbunden mit viel Liebe zum Bier. Natürlich haben die Bierspezialitäten der Kummert Bräu reichlich Zeit, um im kühlen Lagerkeller in Ruhe zu reifen und ihren außergewöhnlichen Charakter voll zu entfalten.

# Zum Kummert Bräu

## **Zum Kummert Bräu**

Triogast GmbH  
Geschäftsführer: Josef Erras  
Raigeringerstraße 11  
92224 Amberg  
Tel. 09621.15259  
Fax 09621.913353  
webmaster@  
zumkummertbraeu.de  
www.zumkummertbraeu.de

### **Öffnungszeiten:**

täglich von 10:00 bis 01:00 Uhr,  
Ab 14. September Donnerstags  
Ruhetag, durchgehend warme  
Küche bis 22:00 Uhr  
Parkplätze: vor dem Haus

## **Brauereigaststätte "Zum Kummert Bräu"**

Die in den 20er Jahren von Franz Kummert geführte Brauereigaststätte, damals noch unter dem Namen "Brauerei und Gaststätte Franz Kummert", ist die Wurzel des Erfolges der Kummert Bräu.

Schon damals war sie ein in der Region bekannter und beliebter Treffpunkt für Kenner und Bierliebhaber, um bayerische Wirtshauskultur zu zelebrieren.

Gastlichkeit, der Genuss bodenständiger Hausmannskost und vor allem die Geselligkeit bei einem frisch gezapftem Kummert Bier sind seit jeher die Werte, für die dieses Haus steht.

Im Jahr 1995 wurde die Brauereigaststätte grundlegend renoviert und erweitert. So wurde das Sudhaus in die Gaststätte integriert und im ersten Stock eine Bar und zwei Tagungsräume geschaffen.

Mit ihren 7 zur Verfügung stehenden Räumlichkeiten unterschiedlicher Größe und Atmosphäre, bietet die Brauereigaststätte für jeden Geschmack und Anlass das Richtige, egal ob für das Schafkopfspiel, den Genuss des Sonntagsbraten, die Vereinsveranstaltung oder die Hochzeitsfeier.

An heißen Sommertagen lassen sich die Kummert Bierspezialitäten auch wunderbar im Schatten der alten Kastanien des Biergartens genießen



### **33er Pils**

Die handliche Variante für den echten Pilsgenuß direkt aus der Flasche.

### **Doppelbock**

Ein echt starkes Stück für die Fastenzeit. 18,5% Stammwürze und eine besonders lange Lagerung prägen diesen kräftigen Doppelbock.

### **Altbayrisch Weizen**

Es verbindet die fruchtige Frische der Kurpfalz Hefe Weisse mit den Karamell- und Röstnoten des dunklen Malzes.

### **Kristallweizen**

Die fruchtig frischen Aromen der obergärigen Hefe, sowie der hohe Kohlensäuregehalt verleihen diesem Bier seine besondere Spritzigkeit und Frische.

### **27er Urtyp**

Wie die Biere im Gründungsjahr 1927 ist dieses Bier naturtrüb und unfiltriert und dadurch besonders herzhaft und süffig im Geschmack.

### **Kummert Hell**

Malzaromatisch und süffig. Die dezente Hopfennote rundet das Geschmacksprofil wunderbar ab.

### **27er Urtyp**

Die fein verteilte Hefe gibt diesem goldgelben Bier sein typisches naturtrübes Aussehen und verleiht ihm den herzhaft vollen Biergeschmack.

### **Kurpfalz Hefe Weisse**

Die original Flaschengärung verleiht diesem obergärigen Weissbier seinen typisch weichen und runden Geschmack.

### **König Friedrich Weisse**

Nicht so dunkel wie das Altbayrisch Weizen. Kenner schätzen vor allem den vollmundigen, malzaromatischen Charakter dieser Bierspezialität.

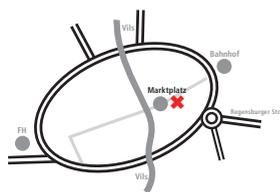
### **Vilsthaler Leichte Weisse**

Für alle, die weniger Alkohol und Kalorien wünschen, auf vollen Biergeschmack aber nicht verzichten wollen.

# Schloderer Bräu

## Schloderer Bräu

Rathausstraße 4  
92224 Amberg  
Tel. 09621.420707  
Fax 09621.420694  
kommzu@schlodererbraeu.de  
www.schlodererbraeu.de



### **Braukunst hautnah – Unsere Brauerei:**

traditionell und modern. Im Schloderer wird seit 1998 Bier gebraut. Unsere modern eingerichtete Brauerei mit einem 10 HL Sudhaus lädt zum Verweilen ein. Wenn die Würze in den Keller kommt und mit Hefe versetzt zur Gärung einsetzt, entsteht der Alkohol im Bier und unsere Brauer achten besonders auf die Reinheit des Alkohols. Nach der Gärung kommt unser Bier zur Reifung in die Lagertanks und wird bei kalten Temperaturen verfeinert. Erst wenn der Braumeister vom Geschmack und der Qualität überzeugt ist, kommt das Bier in Ihr Glas!

Unsere Biere: gut aus Überzeugung!

Ob würzig oder prickelnd - unsere Biere werden alle aus den besten Rohstoffen unserer Region gebraut. Sie werden naturtrüb belassen und geben so den ganzen Geschmack unserer einzigartigen Natur zurück.

Erleben und genießen

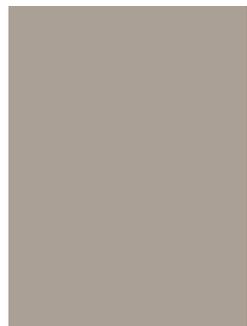
Im Herzen Ambergs trifft man sich bei uns - zum Schlemmen im Braustüberl, zum Reden und Spaß haben im Bistro, zur Verabredung in der Hausbar oder zum Klatsch in unserem Kaffeehaus!

# Schloderer Bräu

### **Kulinarische Vielfalt**

Auch bei der Herstellung unserer ausgezeichneten Speisen spielen Vielfalt bei den Kreationen und Liebe zum Detail eine zentrale Rolle. Saftige deftige Küche aus der Region erleben, aber auch feine exotische Übersee genießen: Hauptsache - alles ist frisch zubereitet.

# Privatbrauerei Sterk



## Geschichte der Brauerei

Der älteste noch bestehende Handwerksbetrieb in Raigering zählt zu den noch verbliebenen traditionsreichen Amberger Brauereien.

Am 30. Januar 1723 erhielt der damalige Besitzer der Hofmark Raigering, die Braugerechtigkeit und die Konzession zur Errichtung eines Brauhauses in Raigering.

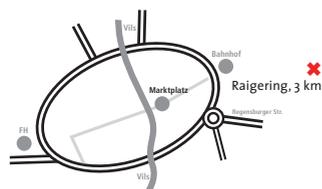
Unterlagen aus dem Jahre 1844 berichteten von Mälzerei und Brauerei, vom Kühlhaus, Keller, Branntweinhaus und Gaststätte. Die Familie Schwab, später die Familie Ziegler leiteten die Brauerei in jenen Zeiten. Im Oktober 1894 kam sie in den Besitz der Familie Sterk. Peter Sterk heiratete die Tochter des Brauereibesitzers Ziegler.

1927 übernahm Josef Sterk die Brauerei von seinem Vater Peter. 1957 folgte der nächste Josef Sterk. Seit 1988 liegt die Verantwortung für die Brauerei in den Händen von Martin Sterk, der bald darauf die Meisterprüfung ablegte und damit die alte Familientradition weiterführt. Für ihn ist die Auswahl heimischer Rohstoffe selbstverständlich. In der Privatbrauerei Sterk wird Bier handwerklich gebraut und konventionell verarbeitet.

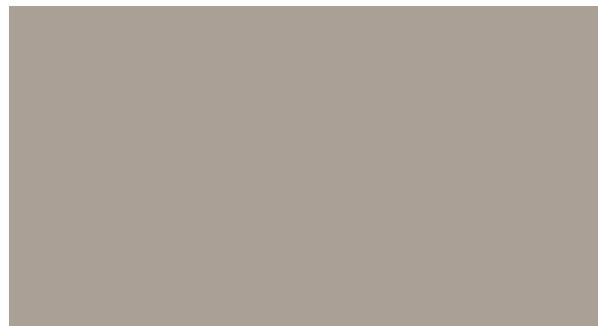
Seit damals brauen wir unsere Bierspezialitäten nach dem Reinheitsgebot von 1516, und daran wird sich auch nichts ändern. Der Braumeister Martin Sterk braut sein Bier mit Liebe und Hingabe. Er lächelt dabei und sagt: "Bier aus einer kleinen Brauerei schmeckt immer fein!"

## Privatbrauerei Sterk

Hofmark 2  
92224 Amberg  
Tel. 09621.22119  
Fax 09621.22105  
www.brauerei-sterk.de



# Privatbrauerei Sterk



## Raigeringer Zoigl

Kräftiger Biertyp mit der goldener Farbe. Der Geruch erinnert entfernt an frisches Stroh und die Rezenz an einen Wasserfall im Wald.

## EXX – das kleine, süffige Pils

Das Bier für sportliche Typen, die mal schnell ein cooles Pils trinken wollen.

## Raigeringer Doppelbock – Trunk der Panduren

Unser Doppelbock schmeichelt mit seinem Karamelaroma. Bei Erkältungen wirkt ein erwärmter Doppelbock vor dem Schlafengehen wahre Wunder!

## Raigeringer Edelhell

Das Bier für Liebhaber eines charaktvollen Biergenusses. Es ist frisch und würzig, harmonisch im Geschmack und wohltuend bekömmlich.

# Brauerei Winkler



## Brauerei Winkler

Josef und Angelika Winkler  
Schanzgäßchen 6  
92224 Amberg  
Tel. o 96 21.784880  
Fax o 96 21.7848822  
[www.brauerei-winkler.de](http://www.brauerei-winkler.de)

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

# Winkler BräuWirt

## Geschichte der Brauerei

1617 ist das Gründungsjahr der Braustätte.

Kurfürst Friedrich V., der Winterkönig, unterzeichnete die Urkunde, die der damaligen Weißbräugesellschaft das Braurecht zusprach. Der in Amberg geborene Kurfürst sorgte damit für die Geburtsstunde einer lang anhaltenden Brautradition. An gleicher Stelle, an der die Weißbräugesellschaft in der Oberen Nabburger Straße Bier braute, wird auch heute noch gebraut. Seit 1913, nun bereits in dritter Generation, unter dem Namen der Familie Josef Winkler.

Heimatverbunden pflegen wir kurze Wege zu unseren Kunden und liefern durch unsere ökologisch verträglichen Glas-Mehrweg-Flaschen immer frischen Biergenuss. Um den hohen Anspruch gleichbleibender Qualität zu gewährleisten, sind alle Abteilungen unserer Brauerei auf dem neuesten Stand der Technik.

Eines der Amberger Wahrzeichen - das Nabburger Tor (erbaut um das Jahr 1350) - schmückt die Etiketten aller sieben Winkler Biersorten:

Vom Alt Amberger Hefeweizen bis zum jüngsten Produkt der Palette, dem Premium Lager „1617“.

Ein Original aus Amberg eröffnet so dem Biertrinker den Genuss der Winkler Biere, die nach Alt Amberger Brautradition gebraut werden.



# Sudhang Bräu

## **Sudhang Bräu**

Hausbrauerei am Sudhang  
Arno und Birgitt Diener  
Am Südhang 7  
92224 Amberg  
Tel. 09621.25413  
info@sudhang.de  
www.sudhang.de

Öffnungszeiten Hausverkauf:  
Jederzeit nach telefonischer  
Bestellung.

## **Sudhang Bräu**

Handwerklich gebraut

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 unserem 6 Hl 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 einem unserer „Six-Packs“ den Heimweg antritt.

Wir haben uns dem Grundsatz verschrieben, Brauen in der Oberpfalz und 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.

Unsere Biere werden nicht technisch haltbar gemacht und gelangen ungefiltert in Faß oder Flasche. Meist haben wir Märzenbier im Keller, zwischendurch auch einmal ein Mariahilfberg-Dunkel, Weizenbier oder weitere Sorten.

In den öffentlichen Ausschank gelangt unser Bier am Radlbahnhof in Theuern oder bei diversen Festen.

## **Die Radlerwirtschaft**

An der bis 1985 betriebenen, jetzt zum Radweg ausgebauten ehemaligen Bahnstrecke Amberg - Schmidmühlen befindet sich ca. 7 kSpaBT/T14 1 Tf9 0 0 9 571.6540 1 6637(e)58 0 0 8 25.5lefon

# Schießl Wirtshaus

## Schießl WIRTSHAUS

### Schießl Wirtshaus

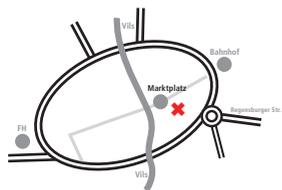
Annette und Michael Schießl  
Untere Nabburger Straße 8  
D-92224 Amberg  
Tel. 09621.12612  
Fax: 09621.12712  
wirtshaus@schuessl-wirtshaus.de  
www.schuessl-wirtshaus.de

Montag, Dienstag, Donnerstag,  
Freitag, Samstag  
9.30 bis max. 24.00 Uhr  
Sonntags 10.00 bis 14.00 Uhr  
Mittwoch Ruhetag  
Feiertage nach Bekanntgabe

### Schießl Wirtshaus

Das Anwesen in der Unteren Nabburgerstraße 8, in dem das Schießl Wirtshaus untergebracht ist, stammt im Kern aus dem 14. Jahrhundert. Das Schießl Wirtshaus bietet gut bürgerliche Küche mit ausgewählten Oberpfälzer Spezialitäten.

Im lauschigen Innenhof oder in den historischen Gasträumen läßt sich bei einem frisch gezapften Amberger Bier (Spezialität Schießl Zoigl) die Zeit angenehm verbringen. Für kleinere Gesellschaften steht auch das "Schwemm-Gewölbe" zur Verfügung.



# Gaststätte Rußwurmhaus

### Gaststätte Rußwurmhaus

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, in einem der schönsten Plätze der Amberger Altstadt gelegen, bietet das Haus mit Garten das richtige Ambiente, um regionale und internationale Schmankerln zu genießen.

Die Speisekarte wird den Jahreszeiten entsprechend neu zusammengestellt. Je nach Geschmack empfiehlt der Chef des Hauses einen guten Tropfen aus dem reichhaltigen Weinkel-ler oder serviert ein kühles Amberger Bier. Tischreservierung ist in jedem Fall empfehlenswert.



### Gaststätte Rußwurmhaus

Fam. Scheuerer  
Eichenforstgäßchen 14  
92224 Amberg  
Tel. 0 96 21.2 13 16

Öffnungszeiten:  
Di bis So 11.00 bis 01.00 Uhr,  
Montag Ruhetag



# ACC Restaurant

## **Genießen im ACC-Restaurant**

Michael Eckl weiß mit dem Kochlöffel gar trefflich umzugehen. Das wissen nicht nur die Amberger, für die sein Restaurant im Amberger Congress Centrum längst zu einer festen Adresse der gutbürgerlichen und internationalen Küche geworden ist. Auch Gäste aus allen Kontinenten hat er im Laufe der mehr als zwölf Jahre im ACC bewirtet.

Regional, jahreszeitliche Schmankerln  
Besonders beliebt sind auf die jeweilige Jahreszeit abgestimmte Schmankerln. Ob Schwammerln oder Spargel in allen Variationen, diverse Fischgerichte oder das Wild aus den Wäldern der Oberpfalz, Michael Eckl legt größten Wert auf die Regionalität und die Frische seiner Ware, die er und seine Mannschaft mit viel Liebe zu wahren Köstlichkeiten zubereiten.

Sonne und Natur inklusive  
Ein besonderes Highlight des ACC Restaurant: Bei schönem Wetter genießt man die großzügige Sonnenterrasse des Restaurants mit wunderbarer Aussicht auf das Landesgar-

