

# fränkischer GASTRONOMIEPREIS



## Wir wurden ausgezeichnet!

**Bayer, Untermain.** Neun Gaststätten aus der Region haben bei der Verleihung des diesjährigen fränkischen Gastronomiepreises eine Auszeichnung bekommen. Die Auszeichnungen werden in 25 Kategorien

vergeben. Die Tester des Gastronomiepreises besuchen die jeweiligen Gaststätten, testen und bewerten sie. Auch die Gäste können per Abstimmungskarten wählen, beurteilen und abstimmen.



**GASTRONOMIEPREIS FRANKEN**

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



Matthias Ripp (li., Verkaufsleiter Sodenthaler) und Hans-Jürgen Hautmann (re., Gastronomiepreis)



Sodenthaler hatte die Preisträger zu einem Pressefoto eingeladen - hier auf dem Firmengelände in Soden.

### Sodenthaler gratuliert:

#### Gutsschenke „Lauterhof“

**in Obernberg Eisenbach**  
Ausgezeichnet in der Kategorie:  
**Ausflugslokal**



Die Gutsschänke Lauterhof hat eine idyllische Lage und ist sehr gemütlich. Das Rindfleisch, das dort serviert wird ist aus eigener Zucht. Hinter dem Haus gibt es ein Hirschegehe mit Wildtieren aller Art, damit vor allem die kleinen Gäste was zum Staunen haben. Für die Erwachsenen gibt es als besonderen Gaumenschmaus Schnäpse und Liköre, aus eigener Herstellung versteht sich.

#### Villa Marburg

**in Heigenbrücken**  
Ausgezeichnet in der Kategorie:  
**4 Sterne**



Die Villa Marburg vereint Hotel, Restaurant und Weinstube, sie hat eine idyllische, ruhige Umgebung und liegt mitten innerhalb eines Parks. Die Zimmer sind modern und luxuriös ausgestattet, mit direktem Blick auf den Lohrbach. Die Küche bietet exquisite und fränkische Köstlichkeiten in einem kinder-

freundlichen Restaurant, das auch bestens für Familienfeiern jeder Art und Größe geeignet ist.

#### Weinlokal „Woischaiän“

**in Mespelbrunn**  
Ausgezeichnet in der Kategorie:  
**Weinlokal**



Das Lokal „Woischaiän“ zeichnet sich durch sein großes Weinsortiment und seine edlen Tropfen erlesener Günther-Strack-Weine aus. Hier wird der Spessart-räuberbraten noch wie in alten Zeiten am offenen Kamin gegrillt, der frische Zander und die Forelle kommt direkt aus dem Mespelbrunner Schloßteich und den hausge-

machten Apfelkuchen gibt's Sonntags frisch vom Blech!

#### Restaurant „Zum alten Rentamt“

**in Klingenberg**  
Ausgezeichnet in der Kategorie:  
**Edle Küche**



Edle Produkte genießen in angenehmer Wohlfühlumgebung, da sind Sie im Restaurant „Zum alten Rentamt“ in Klingenberg genau richtig! Das Restaurant zeichnet sich besonders durch seine umfangreiche Weinkarte aus, die für jedermann einen leckeren Tropfen bereit hält. Ein weiteres Highlight, das das Restaurant zu etwas Besonderem macht, ist das hauseigene

Gewürzlädchen mit seiner großen Gewürzvielfalt. Dort können Sie während einem Restaurantbesuch in die Gewürzwelt eintauchen und einkaufen.

#### Hohe-Wart-Haus

**in Aschaffenburg**  
Ausgezeichnet in der Kategorie:  
**Biergarten/Weingarten/Gartenlokal und Ausflugslokal**



Ob Sommer oder Winter - das „Wirtshaus im Spessart“, Hohe-Wart-Haus ist immer ein beliebtes Ausflugsziel. Ob Sie nur wandern möchten oder eine Feierlichkeit ausrichten wollen - im Hohe-Wart-Haus sind Sie in jedem Fall richtig! Das ist Gastronomie zum Anfassen: Der Gast ist live dabei, wenn Gänse und Spanfer-

kel tranchiert werden, am Grill Speisen zubereitet werden oder beim Kaffeerösten.

#### Restaurant „Zum goldenen Schwert“

**in Klingenberg**  
Ausgezeichnet in der Kategorie:  
**mediterrane Küche**



„Griechenland ist mein Geburtsland, Deutschland wurde zu meiner Heimat. Die Schweiz, Italien, Afrika und Persien waren meine beruflichen Zwischenstationen. Diese Länder haben einen Einfluss auf meinen Koststil hinterlassen, der eine klassische, traditionelle Küche mit mediterraner Note beinhaltet.“, so Küchenchef Dimitrios Kipourou. In dem traditionsreichen und ältesten

Gasthaus in Klingenberg gibt es exzellentes Essen aus frischen, regionalen Produkten und dazu hervorragende Weine.

#### Hotel und Gasthof „Weißes Roß“

**in Kleinostheim**  
Ausgezeichnet in der Kategorie:  
**internationale Küche**



Eine gelungene Kombination der traditionellen alten Küche und internationalen Einflüssen. Lassen Sie sich von der kreativen Küche im „Weißes Roß“ überraschen! Es bleiben keine Wünsche offen, der vielfältigen Küche sind keine Grenzen gesetzt.

#### Gasthaus „Zum Riesen“

**in Miltenberg**  
Ausgezeichnet in der Kategorie:  
**Braugaststätte/Brauereigaststätte**



Genießen Sie in Deutschlands ältestem Gasthaus fränkische Gastlichkeit. Zu jedem Gericht auf der Karte wird ein anderes Bier empfohlen. Traditionell und gleichzeitig einmalig, da fühlen sich Gäste gleich welchen Alters und welcher Profession wohl. Kein Wunder das Gasthaus „Zum Rie-

sen“ ist ja auch urgemütlich.

#### Gasthaus „Zur Post“

**in Amorbach**  
Ausgezeichnet in der Kategorie:  
**Gasthaus mit eigener Schlachtung**



Das Gasthaus zur Post ist ein langjähriger Familienbetrieb, mit urigem Ambiente und saisongerechter Küche, aus eigenem Anbau und der eigener Schlachtung. Das Gasthaus hat dieses Jahr sein 140. Jubiläum und ist ein beliebtes Ausflugslokal, zu dem man mit Kind und Kegel schön hinwandern kann. Natürlich gibts es in dem Ausflugslokal auch einen

Biergarten und die Krönung ist der selbstgebackene Kuchen.

#### Abt- und Schäferstube

**in Amorbach**  
Ausgezeichnet in der Kategorie:  
**Edle Küche**



In einem ehemaligen Klostergut der Benediktiner empfängt einen kultivierte Atmosphäre und eine stilvolle Architektur. Vera und Herbert Ullrich pflegen hier ein Refugium der Ruhe, Besinnlichkeit und der Zeit für innere Einkehr. In diesem wunderbaren Umfeld lassen sich die erlesenen Köstlichkeiten aus Küche und Keller so richtig genießen. Ein besonderer Service wird vom französischen Charme des Herrn Lamboley dirigiert und in der Küche steht ein Meis-

ter seines Faches: 15 Punkte im Gault Mil-lau, seit vielen Jahren ein Michelin-Stern – Achim Krutsch und sein Team haben sich den Gastronomiepreis Franken 2008 in der Edlen Küche mehr als verdient.

#### Hotel „Schmitt“

**in Mönchberg**  
Ausgezeichnet in der Kategorie:  
**Urlaubshotel/Ferienhotel**



Mit Leidenschaft und Liebe verwöhnt Sie die Küchenbrigade jeden Tag aus Neue mit feinen Köstlichkeiten. Marktfrischer Einkauf, sowie die Verwendung saisonaler und regionaler Produkte gehören zum Selbstverständnis der zeitgemäßen Küche des Hotels Schmitt. Auch die Weinkarte lässt keine Wünsche offen, Frankenweine und internationale Gewächse verwöhnen Ihren Gaumen. Fühlen Sie sich als Gast wie zu Hause und genießen Sie Ihren wohlverdienten Urlaub.