

Manfred Probst

Die schönsten Wirtshäuser

in Passau
und Umgebung

Ein Gastronomieführer zu empfehlenswerten
Wirtshäusern in der Stadt und Region Passau



SüdOst Verlag

Manfred Probst

Die schönsten Wirtshäuser in Passau und Umgebung

Manfred Probst

Die schönsten Wirtshäuser

in Passau und Umgebung

Ein Gastronomieführer zu empfehlenswerten
Wirtshäusern in der Stadt und Region Passau

SüdOst Verlag

Bibliografische Information Der Deutschen Bibliothek

Die Deutsche Bibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.ddb.de> abrufbar.

ISBN 978-3-86646-754-5

1. Auflage 2016

© SüdOst-Verlag in der Battenberg Gietl Verlag GmbH, Regenstauf

www.gietl-verlag.de

ISBN 978-3-86646-754-5

Titelbild: „Passau“ von Manfred Probst

„Schweinebraten“ von Ilse Thomele (www.threefivesix.blogspot.com)

Alle Fotos, soweit nicht anders angegeben, von Manfred Probst

Vorwort

Das Wirtshaus – die „zweite Heimat“. Ein Hort der Gastlichkeit, der Gaumen- und Sinnesfreuden. Ein Ort, an dem wir uns geborgen fühlen und versorgt werden. Ein geselliger Treffpunkt von Freunden und Fremden. Eine lokale Börse, an der Meinungen gehandelt sowie Neuigkeiten, Ratsch und Tratsch ausgetauscht werden. Vielleicht nicht alle dieser Eigenschaften sind bei den in diesem Buch vorgestellten Wirtshäusern jeweils vereint, jedoch die meisten – in unterschiedlichsten Kombinationen. Ein Schwerpunkt der Auswahl liegt beim guten Essen, ein zweiter in der Aura die Gasthaus und Wirtsleut' versprühen. Ferner wollte ich auch einen kleinen Einblick in die Vielfalt der Passauer Umgebung geben. Meine ausgiebigen kulinarischen Streifzüge führten mich vom Bayerischen Wald über das niederbayerische Golf- und Thermenland bis hin zum österreichischen Innviertel. Jede dieser Regionen kann mit ganz eigenen Spezialitäten und Schmankerl aufwarten. Für mich war es eine spannende Entdeckungsreise auf den

Spuren zahlreicher Empfehlungen, die den Rahmen dieses Buches gesprengt hätten. So war für mich das Trennen von Spreu und Weizen die schwierigste Aufgabe bei diesem Projekt, die größte Erkenntnis: Das Wirtshaus lebt, allen Unkenrufen zum Trotz. Sicherlich befindet es sich im steten Wandel. Hat zu Beginn des 19. Jahrhunderts kaum jemand in einem Wirtshaus gespeist – außer er war Reisender, der mit dem Vorlieb nehmen musste, was gerade gekocht wurde – ist das gute Essen à la Carte heute das Hauptanliegen des Gastes. Vorbei sind die Zeiten, wo allein Zecher, Kartenspieler und bierselige Stammtischbrüder den Wirt zu ernähren vermochten, zumal diese Klientel zunehmend ausstirbt. Ich hoffe, Ihnen mit diesem Buch einige Anregungen und Tipps für Ihre nächsten Wirtshausbesuche zu geben, und es verbleibt mir, Ihnen einen guten Appetit und ein freundliches Prost zu wünschen.

Ihr Wirtshausbruder
Manfred Probst



Manfred Probst

Danksagung

Bedanken möchte ich mich bei den vielen Freunden, Bekannten und insbesondere bei **Elke Fuchs** und **Anna Schmid**, die mir mit unzähligen Tipps und Empfehlungen die Wahl zur Qual gemacht haben.

Gabriele und Jürgen Braun, meine langjährigen Freunde, sorgten nicht nur dafür, dass Punkt und Komma an der richtigen Stelle landeten, Dativ und Genitiv richtig angewendet wurden, sondern halfen auch, die

Texte gut lesbar zu gestalten. Ein herzliches vergelt's Gott dafür.

Mein besonderer Dank geht an meine Lebensgefährtin **Claudia Schönberger**, die mit mir zahlreiche Wirtschaften getestet hat und mit hausfraulichem Sachverstand bei der Einordnung hilfreich war.

Last not least ein Dank an das **Team des Gietl-Verlags** für die gute professionelle Zusammenarbeit.



Inhaltsverzeichnis

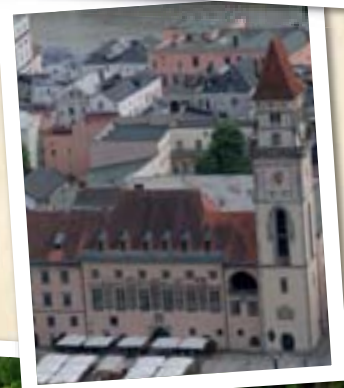
Vorwort | 5
Danksagung | 6
Einleitung und Erklärungen | 9
Übersichtskarte Stadt Passau | 12
Übersichtskarte Region Passau | 14

Die schönsten Wirtshäuser der Stadt Passau (alphabetisch)

Altes Bräuhaus | 19
Andorfer Weißbräu | 23
Gasthof Auer | 27
Bayerischer Löwe | 31
Biowirtshaus Fliegerbauer | 35
Goldenes Schiff | 39
Hacklberger Bräustüberl | 43
Heilig-Geist-Stiftschenke | 47
Löwen-Brauhaus / Ratskeller | 51
Das Oberhaus | 55
Peschl-Terrasse | 59
Zum Streiblwirt | 63
Zur Triftsperre | 67

Die schönsten Wirtshäuser der Umgebung (alphabetisch nach Ort)

Aldersbach, Gasthof Mayerhofer | 75
Bad Griesbach, Beim Lebzelter | 79
Bayerbach, Landgasthof Winbeck | 83
Freinberg (A), Gasthaus Weinbeißer | 87
Freinberg (A) (Hareth), Wirth, z'Hareth | 91
Fürsteneck, Schlossgaststätte Fürsteneck | 95
Fürsteneck, Schrottenbaumühle | 99
Haselbach, Gaißingers Gasthof Schlossbräu | 103
Hauzenberg, Gidibauer Hof | 111
Hauzenberg, Gut Lichtenau | 115
Hutthurm, Bräustüberl Hutthurm | 119
Kirchberg vorm Wald, Kirchenwirt Zacher | 123
Neukirchen vorm Wald, Kirchenwirt | 127
Neureichenau, 1. Bier- und Wohlfühlhotel Gut Riedelsbach | 131





Neureichenau, Gasthaus Kani | 137
Oberzell, Gasthof Alte Schiffspost | 141
Ortenburg, Wirtshaus Hammel | 147
Perlesreut, Hafner Wirtshaus | 151
Ruderting, Landgasthof zum Müller | 155
Salzweg, Landgasthof Spetzinger | 159
Schalding, Gasthaus Öller | 163
Scharfenberg (A) (Kneiding), Wirt z'Kneiding | 167
Schärding (A), Wirtshaus zur Bums'n | 171
Schmidham, Gasthaus Göttlinger | 175
Tettenweis, Gasthof zur Post | 179
Thurmansbang, Gasthof zur Post | 183
Tiefenbach, Gasthof Knott | 187
Tittling, Gasthaus Mühlhiasl | 193
Untergriesbach (Jochenstein), Gasthaus Kornexl | 197
Untergriesbach (Gottsdorf), Zum Lang | 201
Untergriesbach, Gasthof Lanz | 205
Vilshofen, Zur Wurz'n | 209
Vornbach, Zur Klostertaverne / Landgasthof Resch | 213
Waldkirchen (Schiefweg), Wirtshaus zur Emerenz | 217
Waldkirchen, Gasthaus Meindl | 221
Windorf (Schwarzhöring), Feilmeiers Landleben | 225
Zenting, Kamm-Bräu | 229

Aufbau des Wirtshausführers



Tradition

Tradition hat zwei Bedeutungen:

- 1.) Das Lokal ist seit mehreren Generationen in Familienbesitz bzw. seit sehr vielen Jahren ist in diesen Räumlichkeiten eine Gastwirtschaft untergebracht.
- 2.) Die Einrichtung und das Ambiente sind traditionell und entsprechen dem Stil und der Erwartung eines bayerisch-österreichischen Wirtshauses.



Brauerei

Brauerei bedeutet:

Das Wirtshaus ist die offizielle Brauereigaststätte bzw. in unmittelbarer Umgebung des Lokals befindet sich die Brauerei, deren Bier in diesem Wirtshaus ausgeschenkt wird.



Biergarten

Biergarten bedeutet:

Direkt beim Wirtshaus befindet sich im Freien ein Biergarten, ein Freisitz oder eine Terrasse, die durch Bäume beschattet sind.



Guads Essen

Guads Essen bedeutet:

Wir haben jedes Wirtshaus in diesem Führer mindestens zweimal getestet, wobei jeweils mehrere Personen beteiligt waren. Nur wenn alle Tester mit dem Essen und der Qualität der Speisen zufrieden waren, haben wir diesen Button vergeben. Testessen sind aber immer eine subjektive Momentaufnahme, die nicht die wahre Qualität des jeweiligen Wirtshauses wiedergeben kann. Wir haben aber immer größtmögliche Sorgfalt walten lassen und vor allem auf die Kontinuität der guten Küche geachtet. *Ausdrücklich möchten wir darauf hinweisen, dass jedes Wirtshaus in diesem Buch auch ohne „Guads Essen“-Symbol eine Empfehlung ist und auf jeden Fall einen Besuch wert ist.*



Feinschmecker

Feinschmecker bedeutet:

Die Qualität der Speisen, die Art der Zubereitung sowie die Darbietung der Speisen gehen weit über die klassische Braten- und Pfannenküche eines normalen Wirtshauses hinaus. Raffinesse und Einflüsse aus der französischen, mediterranen und Neuen deutschen Küche sind hier zu finden. Auch beim Ambiente achtet man besonders auf eine gehobene und gepflegte Gastlichkeit.



Gästezimmer

Gästezimmer bedeutet:

Das Wirtshaus verfügt über Gästezimmer im eigenen Haus oder in unmittelbarer Nähe. Die Qualität der Übernachtungsmöglichkeiten wurde nicht geprüft.



Leberknödelsuppe:	3,40 €
Schweinebraten mit Knödel & Salat:	8,90 €
Halbe Bier:	3,20 €

März 2016

Schweinebraten-Index bedeutet:

Die aktuellen Preise für die genannte Suppe und den Schweinebraten sowie für einen halben Liter helles Bier. Das Datum der Preiserfassung wurde dabei rechts unten erfasst. Der Schweinebraten-Index gibt keinen Hinweis auf die Qualität des Essen, sondern ist lediglich eine Preisorientierung.

Was ist ein Wirtshaus?

In diesen Gastronomieführer wurden nur Lokale aufgenommen, die nach gängiger und regionaler Meinung ein Wirtshaus sind. Das war oftmals keine leichte Entscheidung, da die Grenzen hier vielfach fließend sind.

Ein Wirtshaus muss regelmäßig und auch tagsüber geöffnet sein und mindestens am Sonntagmittag eine warme Küche anbieten, wie sie regional üblich ist, d.h. der klassische Schweinsbraten mit Knödel darf auf keinen Fall fehlen. Außerdem kann man in ein Wirtshaus auch mal nur zum Biertrinken oder Schafkopfen gehen und untersteht keinem Zwang, dort zu speisen.

Wir haben ausgeschlossen: alle Lokale mit ausschließlich ausländischer Küche, Bars, Pubs, Bistros, Hotelrestaurants, Studentenlokale und auch die gehobenen Restaurants, wenn sie nicht am Sonntagmittag die klassische bayerische Bratenküche mit Schweinsbraten usw. zu einem akzeptablen und ortsüblichen Preis anbieten.

Aktualität

Die Arbeiten zur ersten Auflage wurden im Februar 2016 begonnen und endeten mit der Drucklegung im September 2016. Wir haben alle Daten sorgfältig erfasst und auch überprüft. Aber natürlich ist es nicht auszuschließen, dass sich Fehler eingeschlichen haben. Wir bitten deshalb alle Leser um Nachricht, wenn ihnen solche Fehler auffallen. Außerdem müssen wir hier darauf hinweisen, dass in der Gastronomie sehr häufig Pächterwechsel stattfinden, die wir nur bis zur Drucklegung berücksichtigen konnten. Über weitere Anregungen, Kritik und natürlich auch Lob freuen sich die Autoren und der Verlag.

(wirtshaus@gietl-verlag.de)

Umgebung von Passau

Das sind nicht nur die Gaststätten im Landkreis Passau, sondern das sind auch Wirtshäuser, die ein Passauer noch beim Sonntagsausflug zum Mittagessen anfährt, also ein Umkreis von ca. 40 km.

Klein und unscheinbar wirkt
das Denkmal von König
Maximilian Joseph I.
(eingeweiht 1828) vor dem
Passauer Stephansdom



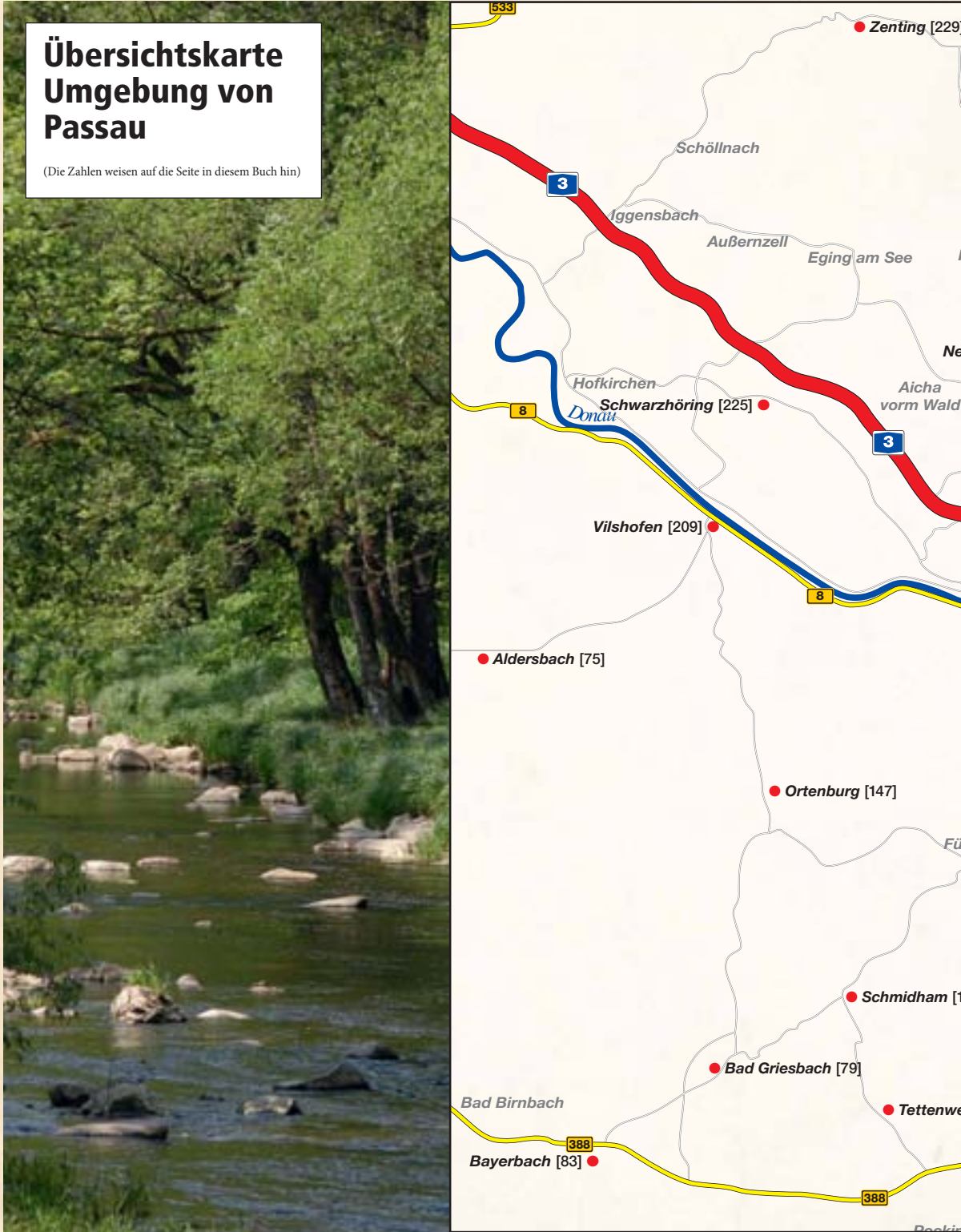




**Übersichtskarte
Stadt Passau**
(Die Zahlen weisen auf die Seite in diesem Buch hin)

Übersichtskarte Umgebung von Passau

(Die Zahlen weisen auf die Seite in diesem Buch hin)





Blick von der Veste Oberhaus
auf die Passauer Altstadt
zwischen Donau und Inn



Stadt Passau





Das Passauer Rathaus an der Donaulände, im Hintergrund links die Jesuitenkirche St.-Michael und auf dem Berg das Kloster Maria-Hilf



Tradition



Biergarten



Altes Bräuhaus

Beschreibung

Das Alte Bräuhaus liegt direkt an der südlichen Auffahrt zur Luitpoldbrücke (Hängebrücke). Vom Biergarten, vor dem Lokal, genießt man einen herrlichen Ausblick über die Donau auf die Veste Oberhaus und Veste Niederhaus. Schon 1333 wurde eine Braustätte an dieser Stelle urkundlich erwähnt. Die Brauerei wechselte im Laufe der Jahrhunderte mehrmals ihren Besitzer. Nach dem II. Weltkrieg zog eine Zuckerwarenfabrik in die alten, massiven



Leberknödelsuppe:	3,60 €
Schweinebraten mit Knödel & Salat:	8,50 €
Halbe Bier:	2,90 €

Februar 2016



1



2

- 1 Das Kreuzgewölbe der Schwemm ruht auf granitene Säulen.
- 2 Im Alten Bräuhaus wird die Stammtischkultur hoch gehalten.
- 3 Die Krügerl einer Stammtisch-Bruderschaft.
- 4 70 Plätze finden sich in dem mächtigen Gewölbe der Arco-Stube
- 5 Dekoratives Geschmiede weist den Weg zum Gasthaus.
- 6 Michaela Rohmann, die jugendliche Chefin.
[Foto: Wolfgang Korduletsch]



3



Gemäuer. Ein Hochwasser bereitete ihr 1962 das Ende. Darauf gründete Alois Pindl hier ein Knabeninternat. Ihm ist die liebevolle Restaurierung des Gebäudes zu verdanken. 1996 schließlich mietete das Gräfliche Brauhaus Arcobräu die historischen Schank- und Gasträume. Seit August 2009 ist Michaela Rohmann die Pächterin. Bevor sie das Wirtshaus übernahm, kellnerte sie bereits mehrere Jahre hier. „Es war etwas ungewöhnlich, den Kollegen nun auf einmal als Chefin vorzustehen“, sagt die jugendliche Quereinsteigerin. Drei feste Köche und ein Aushilfskoch im Sommer sind mit einigen Hilfen in der Küche beschäftigt. Längst hat sich das

Team neu eingestellt und im fliegenden Wechsel die urige Atmosphäre einer traditionellen Bierstänke bewahrt. Vom katastrophalen Hochwasser im Jahr 2013 wurden die gedrungenen Gewölbe der Schwemm und der Arco-Stube – die auf granitene Säulen getragen und deren Wände mit dunklem Holz getäfelt sind – weitgehend verschont. Sie bieten ein bierseeliges Refugium, in dem sich Stammtischbrüder und -schwestern richtig wohlfühlen. So an die zehn bis fünfzehn verschiedenste Gruppierungen treffen sich im Alten Bräuhaus regelmäßig. Die Stammkundschaft schätzt die gut-bürgerliche, bayerische Küche. Ohne Fertigprodukte, regio-

Pächter:

Michaela Rohmann

Adresse:Bräugasse 5
94032 Passau**Telefon:**

08 51 / 4 90 52 52

Telefax:

08 51 / 4 90 52 52

E-Mail:

wirtshaus@altes-braeuhaus.de

Öffnungszeiten:

11:00–01:00 Uhr

Ruhetag:

keiner

Räumlichkeiten:Schwemm (40 Plätze),
Arco-Stube (70 Plätze),
Alberti-Stüberl (30 Plätze)

51 Eine bodenständige Küche wird zu günstigen Preisen serviert 52



Besonderheiten:

Fischessen am Aschermittwoch und Karfreitag, Oster-Lamm, Martini-Gans, Starkbierfest am Ascherdonnerstag mit Kürung des Haxenkönigs, Januar und Februar als Haxenmonate, diverse Kleinkunstveranstaltungen mit traditionellem Jahresfest und Ausrichtung des Brückenfestes

Biergarten:

120 Plätze vor dem Lokal, gepflastert unter kleinen Bäumchen

Bier:

Gesamtes Angebot der Arco-Bräu

Preise:

Suppen: 3,60 €
Brotzeiten: 3,40–9,50 €
Hauptgerichte: 7,90–12,80 €
Nachspeisen: 4,50 €

Warme Küche:

11:00–23:00 Uhr

nal und saisonal ausgerichtet, stehen die Klassiker auf der Speisekarte. Darüber hinaus wird sie je nach Jahreszeit um Spargel-, Wild-, Schwammerl- und Geflügelspezialitäten ergänzt. Beliebt: der täglich wechselnde „Mittagsrenner“ für nur 5,90 Euro. Im Januar und Februar, den Haxenmonaten, ist eine solche, knusprig gebraten für 6,90 Euro erhältlich. Wer in dieser Zeit die meisten Schweinshaxen im Alten Bräuhaus verspeist, wird am Starkbierfest zum Haxen-König gekrönt. Der Rekord liegt bei 53 Haxen in 49 Tagen. Weitere Kabarett- und Kleinkunstveranstaltungen stehen regelmäßig auf dem Programm.

Fazit

In den historischen Gewölben des Alten Bräuhauses hat sich ein Stück bayerischer Wirtshauskultur bewahrt und wird mit Leben erfüllt. Eine bodenständige Küche wird zu günstigen Preisen serviert, was zur Saison auch jede Menge Touristen anlockt. So findet sich hier oft eine bunte Melange an Gästen, wie man es sich für ein „richtiges Wirtshaus“ wünscht. Die kleinen Bäumchen im Biergarten vor dem Haus bieten zwar nur spärlich Schatten, dafür sitzt man mit schöner Aussicht mitten im Passauer Straßenleben.



www.altes-braeuhaus.de

5 6





Tradition



Brauerei



Biergarten



Andorfer Weißbräu

Beschreibung

Zum Andorfer Weißbräu gelangen Sie über die B85, stromaufwärts am nördlichen Donauufer entlang. Kurz nach Einmündung der Schanzlbrücke biegen Sie rechts, der Ausschilderung Veste Oberhaus folgend, in die Rieser Straße ein. Knapp einen Kilometer bergan thront auf der Hügelkuppe unübersehbar das Brauereigebäude. In früheren Zeiten wurde es sogar noch von einem hauseigenen Aussichtsturm überragt. Seit 1919 ist es in Familienbesitz und



Leberknödelsuppe:	3,50 €
Schweinebraten mit Knödel & Salat:	8,20 €
Halbe Bier:	3,10 €

53 Dahoam is am schönsten, aber
am gmütlichstn is im Wirtshaus 66



In diesem Wirtshausführer finden Sie

- von einfach bis gehoben: die schönsten und urigsten Wirtshäuser in Passau und Umgebung (wie z. B. Aldersbach, Bad Griesbach, Hauzenberg, Hutthurm, Ortenburg, Schärding (A), Vilshofen, Waldkirchen, Zenting usw.)
- Tipps, damit Sie für jeden Anlass die passende Lokalität finden
- wichtige Angaben in prägnanter Form mit Anfahrtsbeschreibung, Vorstellung der Wirtsleute, Geschichte des Hauses und eine Beschreibung der Küche
- zu jedem Wirtshaus die wichtigsten Fakten, Besonderheiten, Öffnungszeiten, Preisübersichten und Kurioses
- Kurzbewertungen, die alles Wichtige auf einen Blick bieten: Gibt es hier gutes Essen? Gibt es einen Biergarten und kann man hier übernachten?
- über 450 Farbfotos, die die Wirtshäuser und ihre Räumlichkeiten zeigen

Nicht nur der Einheimische wird Passau und seine Umgebung dadurch besser kennenlernen: Auch für Auswärtige und Ausflügler in die Region ist dieses Buch ein praktischer Helfer auf der Suche nach der bayerischen Kultur.



Zum Autor:

Manfred Probst

1963 in München geboren, arbeitet seit über 25 Jahren als freier Foto- und Reisejournalist. Seine Fotoreportagen wurden in zahlreichen deutschsprachigen Motorrad-Zeitschriften und in namhaften Magazinen wie dem Stern, Merian oder P.M. veröffentlicht. Seit 2004 lebt er im Herzen des Bayerischen Waldes, dem Land seiner Ahnen, durch das auch drei seiner Bücher führen. Weitere Bücher erschienen zu den Themen Allgäu, Tschechien und Polen.



9 783866 467545

19,90 EUR [D]