

OBERPFALZ Auf einen Blick

Hotels

1 Birkenhof

Spa & Genuss Resort

Stilvoll moderne Hotelwelt in der Natur des Oberpfälzer Seenlands. 79 Zimmer und luxuriöse Suiten. Vier Restaurants, Pianobar, ausgezeichnetes Frühstück. Weitläufiger In- und Outdoor-Spa. Golfplatz in der Nähe.

●●●●● Hofenstetten 55, 92431 Neunburg vorm Wald, Tel. 09439-9500, www.der-birkenhof.de, 79 Zi., DZ ab € 182 🍷🍴🛀🚰📶

2 Hotel Goliath am Dom

Liebevoll eingerichtetes Boutiquehotel. Jedes Zimmer ist ein hochwertig ausgestattetes Unikat mit dezenter britischer Eleganz. Foyer mit heller Frühstücksounge und Café-Bar. Exzellenter Service. Im Goliathhaus gegenüber ist das „Storstad“.

●●●●● Goliathstr. 10, 93047 Regensburg, Tel. 0941-2000900, www.hotel-goliath.de, 41 Zi., DZ ab € 165 🍷🍴🛀🚰📶

3 Hotel Weißes Roß

Viel Holz, schickes, individuelles Interieur und Traumblick aus Zimmern oder Suiten in die Naturidylle. Kleiner, feiner Spa-Bereich.

Neben dem „Cheval Blanc“ kulinarisch reizvoll: Wirtshausstube „Weißes Ross“. ●●●●● Am Kirchberg 1, 92278 Illschwang, Tel. 09666-188050, www.weisses-ross.de, 45 Zi., DZ ab € 220 🍷🍴🛀🚰📶

Restaurants

4 Cheval Blanc

Die Alpinstyle-Gourmetlounge des Hotels Weißes Ross. Küchenchef Christian Fleischmann serviert finessenreiche Trilogien: detailverliebte, in Textur und Aromenspiel geschliffene Deklinationen bester Grundprodukte. Neues Projekt: ein veganes Pop-up.

●●●●● Am Kirchberg 1, 92278 Illschwang, Tel. 09666-188050, www.weisses-ross.de, Mi-Sa ab 18 Uhr (Reservierung erforderlich), Hauptgerichte € 38-53, Menü € 188 🍷🍴🛀🚰

5 Eisvogel

Der „Eisvogel“ hat seine eigene, von den drei Hotelrestaurants getrennte Gourmetküche. Sebastian Obendorfer ist ein beharrlich Suchender nach dem Besseren. Bei Produkt, aromatischer Anreicherung, Zubereitung und Präsentation. Rund 420 Weine.

●●●●● Hofenstetten 55, 92431 Neunburg vorm Wald, Tel. 09439-9500, www.der-birkenhof.de, Di-Sa 18-22 Uhr, Menü € 248 🍷🍴🛀🚰

6 Roter Hahn

Maximilian Schmidt ist der Newcomer in Regensburgs Spitzengastronomie. Die Küche im maximal reduziert möblierten Restaurant mit den stilvollen Art-déco-Akzenten setzt auf regionale Grundprodukte. Für begeis-

ternde Geschmacksfeuerwerke mit präsenten Aromen und virtuosem Texturspiel. Schön: Gibt es als kleines Menü auch mittags.

●●●●● Rote-Hahnen-Gasse 10, 93047 Regensburg, Tel. 0941-595090, www.roter-hahn.com, Fr und Sa 12-14 Uhr, Mi-Sa 18.30-22 Uhr, Menü € 95-195 🍷🍴🛀🚰

7 Storstad

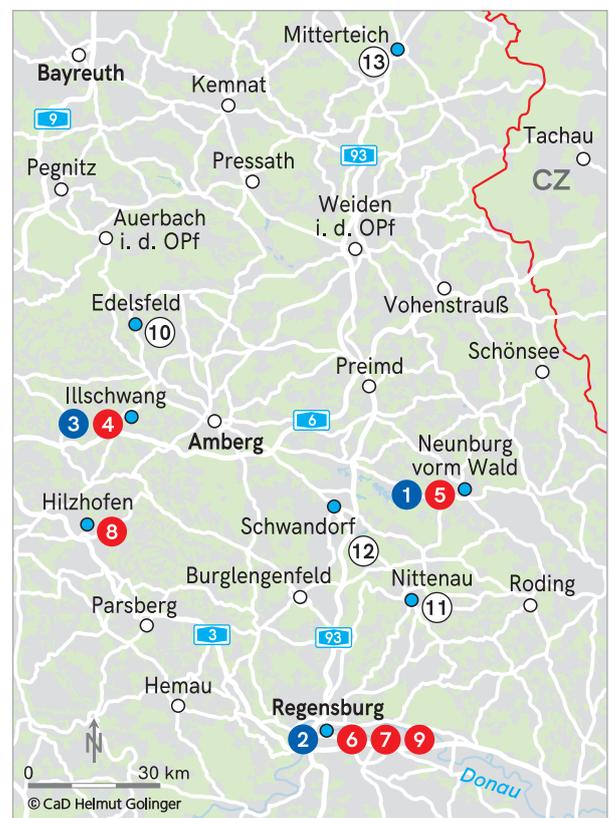
Storstad, zu Deutsch: „Großstadt“, deutet es an. Anton Schmaus hat im frühgotischen Goliathhaus ein postmodern urbanes, lichtdurchflutetes Schmuckstück im

skandinavischen Stil eingerichtet. Atmosphäre: lässig entspannt. Küche: aromatisch tiefgründig mit originärer, vorwiegend asiatisch grundierter hochspannender Stilistik.

●●●●● Watmarkt 5, 93047 Regensburg, Tel. 0941-59993000, <https://storstad.de>, Do-Sa 12-16 Uhr, Di-Sa 18.30 -24 Uhr, Menü € 150 (Di-Do)-200 🍷🍴🛀🚰

8 Wirtshaus Meier

Michael Meier und seine Ehefrau Claudia haben das Traditionswirtshaus der Familie in die Moderne geführt: stilvoll, ambitioniert und nachhaltig mit ausschließlich regionalen Grundprodukten. Interieur und Karte mixen gekonnt Erbe und 21. Jahrhundert. Traumhafter Biergarten, ein halbes Dutzend Gästezimmer.



●● Hilzhofen 18, 92367
Hilzhofen, Tel. 09186-237,
www.hilzhof.com/de/meier-wirtshaus,
Mi-So 12-23 Uhr, Hauptgerichte € 18-38 📞🍷🍴📶

9 Wurstkuchl

Seit über 500 Jahren gibt es hier rösche Schweinswürstl vom Holzkohlengrill mit meerrettichgewürztem süßem Hausmacher Senf. Je nach Appetit sechs, acht oder zehn auf Sauerkraut. Unter dicken Deckenbalken in der urgemütlichen historischen „Schenke“. Oder als „Fast Food“ im Brötchen – direkt am Anleger der Donaukreuzfahrtschiffe.
📍 Thundorferstr. 3, 93047 Regensburg, Tel. 0941-466 210, www.wurstkuchl.de, tgl. 10-19 Uhr, Hauptgerichte € 13-26 📞

Einkaufen

10 Biokäserei Wohlfahrt

In Weißenberg, an den Ausläufern des Oberpfälzer Jura, macht Familie Wohlfahrt auf ihrem Biohof Frisch-, Weich-, Schnitt- und gereifte Hartkäse. Aus pasteurisierter Schaf- wie Ziegenmilch. Die Kuhkäse sind, mit Ausnahme der Frischkäse, aus Rohmilch. Gepflegt, gewaschen und gereift im hofeigenen Gewölbekeller.
• Weißenberg 1, 92265 Edelsfeld, Tel. 09665-8126, <https://biokaeserei-wohlfahrt.de>, Hofladen: Do 15-18 Uhr, Fr 9-12 und 14-18 Uhr 📞

11 Brauhaus Nittenau

Sebastian Jakob braut klassische wie exotische Craft- und Spezialbiere. Bruder Christoph betreibt den zugehörigen Braugasthof mit saisonaler regionaler Küche und Leckerem wie dem knusprigen Brüstl vom Bio-schwein mit Rahmsauerkraut und Spinat-Kartoffel-Gröstl.
• Wulkersdorferstr. 4, 93149 Nittenau, Tel. 09436-8209; <https://nittenauer-bier.de>, Verkauf: Mo-Fr 8-17 Uhr, Sa 9-12 Uhr; Führungen nach Vereinbarung 📞
• Hotel und Brauereigasthof Jakob, Hauptstr. 10, 93149 Nittenau, Tel. 09436-8224, www.brauereigasthof-jakob.de, Do-Di 9-14 und 17-22 Uhr, Hauptgerichte € 18-29 📞🍷🍴

12 Fischhof Mulzer

In vierter Generation züchtet Familie Mulzer in ihren rund fünfzig Teichen Karpfen, Forelle, Saibling, Hecht, Waller und Zander. Naturnah und nachhaltig. „Eisvogel“-Küchenchef Sebastian Obendorfer hat Teichwirt Marco Mulzer zur Störzucht animiert. Im brandneuen Hofladen gibt es leckeres „Fisch-Fast-Good“.
• Oberweiherhaus 1, 92421 Schwandorf, Tel. 09431-9904866, www.facebook.com/teichgutmulzer
• Hofladen, Imbiss: Mi und Do 6.30-13 Uhr, Fr 6.30-17 Uhr, Sa 8-13 Uhr 📞📶

13 Zoiglstube Lugert

Vor 25 Jahren haben Alois und Christa Lugert in ihrem Boozhaus die Zoigltradition neu belebt. Mehrmals im Jahr braut Lugert gemeinsam mit Wilhelm Oppl, einem weiteren Zoiglbrauer, untergäriges ungefiltertes Helles im Kommunbrauhaus. Vier bis fünfmal im Jahr wird ausgeschenkt (Termine auf der Website). Dazu Deftiges aus der eigenen Küche und vom Metzger im Ort.
• Bachstr. 12, 95666 Mitterteich, Tel. 09633-919207, <https://zoigl-lugert.de> 📶📞

STOPOVER GENÈVE

Auf einen Blick

Hotels

1 Longemalle

Das Boutiquehotel in der Altstadt hat erst vor fünf Jahren ein Facelifting mit Wohlfühlfarben erhalten, im Entree ist eine schicke Bibliotheks-Atmosphäre entstanden. Bei den modern-elegant eingerichteten Zimmern kann man zwischen den Farbwelten Blau, Rot und Beige wählen. Das neue Restaurant „Balila“ ist so etwas wie das Wohnzimmer von Genève geworden. Hier kann man – durchgehend von 12 bis 22 Uhr – mit Freunden libanesisches Sharing-Food genießen.

●●●● 13, Place Longemalle, 1204 Genève, Tel. 0041-228186262, www.longemallecollection.com/de/le-longemalle.html, 54 Zi., DZ ab € 385 🏠🚶📶

2 Hotel Jade

Fünf Gehminuten vom See entfernt tut sich eine kleine, ruhige Oase auf. Das zur Manotel-Gruppe gehörende, sehr privat geführte Haus ist von einem chinesischen Feng-Shui-Meister konzipiert und aus Naturmaterialien gestaltet worden. Ein großer Gong, hölzerne Reliefs und Orchideen sorgen für Asia-Exotik. Einige Zimmer eignen sich dank einer Kitchenette auch für einen längeren Aufenthalt. Im Sommer kann man eine bambusbestandene Lounge-Idylle mit Korbsesseln im Garten hinter dem

Haus als grünen Frühstücksplatz nutzen.

●● Rue de Rothschild 55, 1202 Genève, Tel. 0041-22 544 38 38. www.hoteljadegeneva.com. 47 Zi., DZ ab € 138 🏠🚶📶

3 The Woodward

Luxushotel in Bestlage vis à vis des Genfer Sees und fußläufig zur City. An sonnigen Tagen sieht man durch die Fenster den Mont Blanc mit seiner weißen Spitze. Im 1901 errichteten Haus, das 2021 als The Woodward mit nur 26 Suiten und einem noblen, modern-eleganten Ambiente eröffnete, gibt es einen Guerlain Spa und gleich zwei Top-Restaurants: „L'Atelier Robuchon“ und „Le Jardinier“, Letzteres nach dem Konzept des Spitzenkochs Alain Verzeroli – über beide wacht der erfahrene Küchenchef Olivier Jean.

●●●●● Quai Wilson 37, 1201 Genève, Tel. 0041-229013700, www.oetkercollection.com/hotels/the-woodward, 26 Suiten, Suite ab € 1250 🏠🚶📶

Restaurants

4 F.P. Journe Le Restaurant

Im vergangenen Herbst eröffnet, ist das Bistro an der noblen Rue du Rhône schnell zu einer Lieblingsadresse der Genfer Society geworden. In den holzgetäfelten Vintage-Räumen lässt Dominique Gauthier präzise zubereitete Köstlichkeiten aus seinem Küchenkosmos servieren, zum Beispiel glasig gegarten Kaisergranat in einem Kataifi-Teigmantel mit Zitronen-Basilikum-Emulsion. Präzision ist das, was den Küchenchef mit dem Eigner des Restaurants verbindet: François-Paul Journe ist ein Genfer

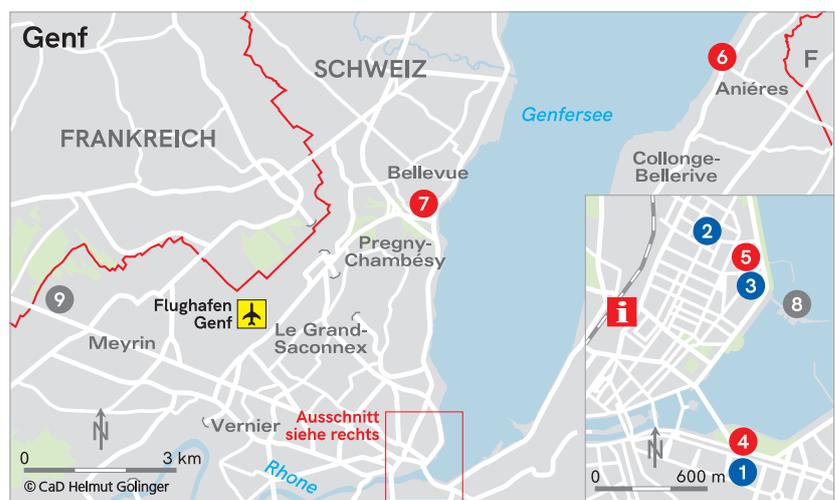
Uhrenunternehmer, der sich mit dem eigenen Restaurant einen Traum erfüllt hat.

●●● Rue de Rhône 49, 1204 Genève, Tel. 0041-223204949, en.fpjourne-le-restaurant.ch, Mo-Do 11.45-13.15 Uhr und 18.45-20.30 Uhr, Fr 11.45-13.15 Uhr, Menü € 70 (mittags) und € 118-192, Hauptgerichte € 62-85 🏠📶

5 Arabesque

Der Klassiker der libanesischen Küche im edlen Ambiente des Hotels President Wilson. Schwarze Lacktische, mit beigem Leder bezogene Sessel und goldene Mosaik an Wand und Boden bilden den Rahmen, in dem orientalische Köstlichkeiten gereicht werden: raffiniert angerichtete Mezze, gegrillter Wolfsbarsch mit Sesamcreme-Salsa oder mit frischen Kräutern mariniertes Lammkarree.

●●● Quai Wilson 47, 1211



Genf, Tel. 0041-229066763, www.restaurantarabesque.com, Mo-So 19-23 Uhr, Menü € 105, Hauptgerichte € 40-60 🍷🍴🏠

6 Le Floris

Im kleinen Ort Anières im Nordosten Genf liegt das „Le Floris“ direkt am Seeufer, der beheizbare Wintergarten fängt das Panorama auch in der kalten Jahreszeit perfekt ein. In ungezwungener, entspannter Atmosphäre genießt man Trüffel-Croque-Monsieur als Vorspeise, frisch gefangenen Barsch aus dem See oder eine Entenbrust mit gebackenen Kichererbsensticks und einer Himbeer-Gastrique (reduzierte Fruchtsauce). Ausgesprochen freundlich und umsichtig ist der Service.

●●● Route D’Hermance 287, 1247 Anières, Tel. 0041-227512020, www.lefloris.com, So-Mi 11.30-0.30 Uhr, Do-Sa 11.30-2 Uhr, Hauptgerichte € 33-54 🍷🍴🍷🍷🍷

7 Le Tsé Fung

Das chinesische Restaurant mit Michelin-Stern, 15 Autominuten von der Innenstadt entfernt und zum Hotel La Reserve gehörend, hält seit Jahren sein Niveau – ohne Reservierung geht hier gar nichts. Unbedingt probieren: die subtil gewürzte Pekingente. Delikat: der Hummer in XO-Sauce oder das im Topf geschmorte Black-Cod-Filet mit Knoblauch und Ingwer. Wer mag, lässt sich im hotel-eigenen Riva-Boot zurück nach Genf chauffieren.

●●●● Route de Lausanne 301, 1293 Bellevue, Tel. 0041-229595888, www.lareserve-geneve.com, tgl. 12-14 und 19-22 Uhr, Menüs € 165-207, Hauptgerichte € 56-203 🍷🍴🍷🍷🍷

Erleben

8 Bains des Pâquis

Das gibt es nur in Genf: Schwimmen, saunieren, essen, Ausstellungen ansehen, Konzerte hören – alles auf einer kleinen Fläche mitten auf dem See. Die Bains des Pâquis bilden eine der beliebtesten Ausgeh-, Vergnügungs- und Entspannungszonen der Stadt – und das seit 1872. Im Winter füllen sich die Biergartentische der Buvette mit Menschen in dicken Daunenanzügen, die im Freien Käsefondue schlemmen. Vorher geht man ins türkische Bad zum Auf- und Durchwärmen. Kult!
▪ Quai du Mont-Blanc 30, 1201 Genf, www.bains-des-paquais.ch, Mo-So geöffnet, Öffnungszeiten hängen vom Wetter ab

9 CERN Science Gateway

Aus welcher Ursuppe entstand einst unser Universum? Dieses Rätsel wollen die 12 000 Forscher des CERN (Europäische Organisation für Kernforschung), eines der renommiertesten Zentren für physikalische Grundlagenforschung, lösen. 2024 feiert es seinen 70. Geburtstag. Im Science Gateway erfahren Besucher anhand von kleinen physikalischen Experimenten und einem interaktiven

Abenteuer, wie das Universum und seine Naturgesetze funktionieren.

▪ Esplanade des Particules, 1217 Meyrin, Tel. 0041-227677676, visits.web.cern.ch, Di-So 9-17 Uhr geöffnet, Eintritt frei

Choco Pass

Eine süße Spur zieht der Choco Pass durch Genf: Einmal aktiviert, kann man sich 24 Stunden lang bei teilnehmenden Chocolatiers Kostproben abholen: bei Stettler die süßen Genfer Pflastersteine, bei Sweetzerland Trüffel in verschiedenen Variationen, bei Du Rhône Chocolatier zart schmelzende Knusperwellen.

▪ www.geneve.com/de/attraktionen/detail/choco-pass-geneva#, Preis: € 31 für Erwachsene, € 6 für Kinder.