

Zeit für Genuss

Zubereitet mit frischen Ideen, verwurzelt in der Tradition und gewürzt mit großer Gastlichkeit servieren die **Beilngrieser Hotels & Restaurants** das Beste der Region.

Kulinarisches Frühlingserwachen

Mit dem "kulinarischen Frühling" starten die Beilngrieser Hotels & Restaurants frisch und lecker ins Genussjahr.

Sechs familiengeführte Häuser bringen den Frühling mit viel Fantasie in ihren Kreationen auf die Teller der Gäste.

Im Vordergrund steht dabei die Verwendung frischer Produkte aus der Region: Lamm und Wildbret, fangfrische Karpfen und Forellen, zartes Geflügel und würziger Naturkäse. Diese und viele weitere Köstlichkeiten bilden zusammen mit der Finesse der Gasgeber und Küchenchefs die Basis für die gehobene Küche, verbunden mit traditioneller Kochkunst der Beilngrieser Wirte.

Beginnend mit dem "kulinarischen Frühling" bieten die Beilngrieser Hotels & Restaurants ihren Gästen das ganze Jahr über traditionelle und ausgefallene Speisekarten, in den Gaststuben, Sälen und Biergärten!

Lernen Sie die sechs Häuser kennen!



So schmeckt die Region

Die Beilngrieser Hotels & Restaurants leben ihre Leidenschaft für die regionale und saisonale Küche.

Beilngries liegt mitten im Naturpark Altmühltal und damit in einer Region, die die Natur reich beschenkt hat – auch in kulinarischer Hinsicht

Diese Nähe zum Genuss inspiriert die Beilngrieser Hotels & Restaurants immer wieder aufs Neue zu regionalen und saisonalen Kreationen.

Da beginnt der Tag besipielsweise mit einem regionalen Frühstücksbuffet und bleibt auch köstlich, wenn später etwa ein Weiderindsteak, Hirschbraten, zartes Juradistl-Lamm, fangfrische Forellen und Saiblinge, eine bayerische Krautplatte mit Würsten und Fleisch aus hauseigener Metzgerei oder eine der Beilngrieser Zwiebelkreationen serviert wird.



Regional genießen

Nachhaltig, von hoher Qualität, gewachsen vor der Haustür und vor allem voller Aromen und mit authentischem Geschmack: Das ist regionaler Genuss!



Ihre Gastgeber in Beilngries

Zur Krone – Sonja Götz 😽 Fuchsbräu – Denise Amrhein 🔓 Die Gams – Markus Liebscher,

Landgasthof Euringer – Konrad Euringer Der Millipp – Stephanie Walthierer-Celler Schattenhofer – Olaf Scimia

Familiensinn für's Besondere

Sechs Häuser, sechs Familien, eine Philosophie.

Erleben Sie Genuss in Beilngries - stilvolle Unterkünfte und ausgezeichnete Küche laden ein zu einem perfekten Aufenthalt.

Wer bei ihnen einkehrt oder übernachtet, wird Teil einer außergewöhnlichen Genussfamilie – im wahrsten Sinne des Wortes. Schließlich sind alle sechs Häuser dieser Kooperation familiengeführt – und das spürt man als Gast.

Mit dem "Hotel Fuchsbräu mit dem Kaiserbeck", dem Romantik Hotel Gasthof Metzgerei "Der Millipp", dem "Hotel Die Gams mit Schmiede 7 & Spa", dem "Hotel Gasthof Zur Krone" und dem "Brauereigasthof Schattenhofer" befinden sich fünf Beilngrieser Hotels und Restaurants direkt in der historischen Altstadt. Der "Landgasthof Euringer" im Ortsteil Paulushofen macht die Beilngrieser Hotels & Restaurants komplett.

Die Tradition spielt in allen Häusern eine große Rolle – doch bleibt man immer offen für neue Ideen. Wie hervorragend dies schmeckt, zeigt auf schönste Weise der Auftakt des Genussjahres: das kulinarische Frühlingserwachen.

Die Beilngrieser Hotels & Restaurants

Telefon Beilngries: 08461

- Die Gams 6100 www. hotel-gams.de
- **Braugasthof Schattenhofer** 64130 www.braugasthof-schattenhofer.de
- **Zur Krone** 6530 www.krone-beilngries.de
- Der Millipp 1203 www. millipp.de
- **Euringer** 6510 www.landgasthof-euringer.de
- Fuchsbräu 6520 www.fuchsbraeu.de











Heimat ist, wo man sich zuhause fühlt.



Der Schattenhofer

Gehobene bayerische Gastlichkeit mit eigener Brauereitradition.

Kehren Sie ein, wo Lebensfreude auf der Zunge zergeht: Entdecken Sie beim Schattenhofer die ganze Vielfalt bayerischer Slow-Food-Kulinarik – mit Liebe und Fantasie zubereitet aus hochwertigsten und saisonalen Zutaten direkt aus dem Altmühltal. Allein wegen seiner Küche und der alten hauseigenen Brauerei ist der Schattenhofer immer einen Besuch wert: Exquisit und bodenständig. Traditionsverbunden und dennoch innovativ.

Genießen Sie unsere leckeren Frühjahrsgerichte und die süffigen Schattenhofer-Biere gerne auch in unserem romantischen Hofgarten.

Wir freuen uns auf Sie im Schattenhofer. Heimat ist, wo man sich zuhause fühlt.





Unser großer Biergarten mit Selbstbedienung

Im zwischen den idyllischen Sulz-Auen, der Beilngrieser Altstadt und unserer Brauerei gelegene Außenbiergarten servieren wir Ihnen typisch regionale Speisen, Biergartenklassiker und leichte vegetarische Gerichte. Natürlich darf auch unser heimisches Schattenhofer Bier nicht fehlen.

Zur richtigen Biergarten-Atmosphäre gehört selbstverständlich auch unser großer, schattenspendender Buchenbaum.



Landgasthof Euringer

Im familiengeführten Landgasthof Euringer in Paulushofen mit eigener Landwirtschaft und Metzgerei kehrt man schon seit 1923 gerne ein.

Mit herzerfrischender bayerischer Gastfreundlichkeit wird dafür gesorgt, allen Gästen einen unvergesslichen Aufenthalt zu bereiten. Durch den Anbau von Getreide und heimischem genfreien Soja sind optimale Voraussetzungen für eine gute und regionale Schweinefütterung gegeben.

Kürzer als beim Fleisch könnte der Weg in die Küche nicht sein. Schwein, Rind und Kalb sowie alle Wurstspezialitäten stammen aus der eigenen Metzgerei und Schlachtung.

Die tradionell bayrische Küche bietet Ihnen eine Vielzahl herzhafter kalter Brotzeiten und warmer Schmankerl.

Wir freuen uns darauf, Sie in unserem Hause begrüßen zu dürfen!



Gmiatlich wia dahoam.

Schon allein die Brotzeitkarte im Landgasthof Euringer ist eine Verlockung durch den geräucherten Schinken oder das frische Rindertatar.

Auch die warmen Gaumenfreuden wie ein knuspriges Schäuferle oder deftige Haxen gehören zu den wahren Küchenklassikern. Genießen Sie die reichlichen Portionen und lassen Sie sich verwöhnen von der bayerischen Wirtshauskultur.















Die GAMS – Hotel, Gasthof, Schmiede7 & Spa

Die familiäre Gastlichkeit begleitet Sie seit über 230 Jahren durch unser Haus.

Gastzimmer, Gute Stube, Kaminzimmer und Zirbelstube: Gemeinsam bilden sie das kulinarische Herz unseren Hauses. Hier wird serviert. was Küchenmeister Benjamin Staudigl und sein Küchenteam kreieren: eine feine, regionale und frische Küche, die mehrfach mit dem Qualitätssiegel "Ausgezeichnete Bayerische Küche in Bestform" (drei Rauten) prämiert wurde. Qualität, Frische, Regionalität und Nachhaltigkeit stehen bei uns an erster Stelle.

Moderner Wohnkomfort in der Schmiede7 und viele neu gestaltete Zimmer: Sie bieten, neben einer harmonischen Atmosphäre, viele Extras wie einen eigenen Whirlpool, Balkon und Klimaanlage oder sind zum Beispiel als Familienzimmer auf die Bedürfnisse von Gästen mit Kindern abgestimmt.

Wir freuen uns darauf, Sie bald bei uns willkommen zu heißen.



Entspannen und aktiv sein, das ist in unserem neuen Spahaus am Sulzpark möglich – mit Schwimmbad über den Dächern von Beilngries, finnischer Außensauna und Biosauna mit Kräuterspiel.

In unserem DaySpa finden Sie eine Anzahl an vielfältigen Wellnessanwendungen und eine Atmosphäre, die zum Verweilen einlädt.





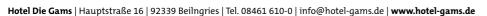














Fuchsbräu

In unserem familiengeführten, stilvollen Traditionshaus ist Lebensfreude zuhause und Nachhaltigkeit oberstes Gebot. Das spüren Sie auch in unserem Restaurant mit regionaler Slow-Food-Küche und unserer Kaiserbeck Bar.

Als EMAS-zertifizierter Betrieb liegt uns Umweltschutz und Regionalität besonders am Herzen. Freuen Sie sich daher auf unsere vielfältige Speisekarte mit feinen regionalen Gerichten, alle handwerklich sorgfältig und liebevoll zubereitet – getreu dem Slow-Food-Motto "gut.sauber.fair". Wir legen besonderen Wert auf regionale und saisonale Zutaten, die direkt vom Erzeuger kommen und frisch in unserer Küche verarbeitet werden. Freuen Sie sich also auf Köstliches vom Juradistl-Weiderind, auf Forellen und Saiblinge aus Biberbach, auf Freiland Jura-Geflügel, auf Demeter-Gemüse oder Bio-Eier aus dem Altmühltal und seien Sie gespannt auf die Kreationen, die Silvester Meyer und sein Küchenteam für das "Kulinarische Frühlingserwachen" zaubern. Lassen Sie sich von uns begeistern und genießen Sie unsere "Ausgezeichnete Bayerische Küche in Bestform (3 Rauten)".

Schenken Sie uns Ihr Vertrauen!













Vertrauen. Nachhaltigkeit. Lebensfreude.

Was ist eigentlich Slow Food? Slow Food setzt sich weltweit für nachhaltige Esskultur ein, fördert biologische Vielfalt und traditionelles Lebensmittelhandwerk. Gegründet 1986 in Italien, international seit 1989. Wir sind als einziger Beilngrieser Betrieb im "Slow Food GENUSSFÜHRER 2023/2024" empfohlen.

Was ist EMAS? EMAS (Eco-Management and Audit Scheme) ist das EU-Gütesiegel für Umweltmanagement. Organisationen mit EMAS-Zertifizierung tragen aktiv zum Umweltschutz bei und zeigen gesellschaftliche Verantwortung. Als Top Ausbildungsbetrieb mit 17 Azubis in vier Berufen stehen wir ebenso für soziale Nachhaltigkeit.





















Der Millipp

Der Millipp gehört einfach zu Beilngries dazu – und das bereits seit 1458. Damals wurde der markante Fachwerkbau an der Hauptstraße errichtet und seit damals ist die Familie Walthierer-Celler in der Stadt als Gastgeber und Metzger bekannt.

Gekrönt wird der Millipp von vier Sternen Superior des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes – und so kann man sich im Kaminzimmer, im Millipp-Stüberl, in der Wirtsstube, dem Zinngießerstüberl, dem Walthierer-Stüberl und im Bräustüberl himmlisch verwöhnen lassen. Die regionale Küche und Produkte aus der Region spielen dabei eine große Rolle. Schließlich ist der Weg der Wurst- und Fleischwaren, die man sich im Millipp schmecken lässt, besonders kurz: Sie stammen alle aus der eigenen Metzgerei.

Zum Kulinarischen Frühlingserwachen kombiniert der Millipp die kulinarischen Traditionen des Naturpark Altmühltal mit mediterranen Aromen – perfekt für Tage, an denen die ersten Sonnenstrahlen das Herz wärmen.

Ich empfehle Ihnen unsere zart geschmorten Schweinebäckchen in Portwein-Schalotten-Soße mit gebratenen Brezenknödel.

Christoph Adam, Küchenchef



Kulinarische Höhepunkte

"Millipp's Reindlessen": ofenfrische Fleischspezialitäten im Reindl serviert; ab 6 Personen mit Vorbestellung

"Weißwurst Frühschoppen": täglich kesselfrisch aus unserer hauseigenen Metzgerei







Typisch für Beilngries ist unser Zwiebelbraten: Ein saftiger Rinderschmorbraten mit Semmelknödel, Zwiebelsoße und vielen, vielen Zwiebeln.



Hotel-Gasthof Zur Krone

Glanzvolle Zeiten für Feinschmecker – Schon 1559 wird von einem Kronenwirt in Beilngries berichtet: Dieser Tradtion verpflichtet sind die Wirtsfamilien Bauer und Götz, die mittlerweile in der vierten Generation die Krone kulinarisch glänzen lassen.

Altbayerische Gastlichkeit und Küchenkunst – dem hat sich die Krone, zentral an der Beilngrieser Hauptstraße, verschrieben. Im historischen Ambiente sind Christa und Ludwig Bauer sowie Sonja und Martin Götz mit Leib und Seele Gastgeber.

Ihr Herz schlägt für die kulinarischen Schätze, die der Naturpark Altmühltal zu bieten hat – und das zeigt sich auch beim "Kulinarischen Frühlingserwachen". Hier zelebriert man den Frühling mit Feinem aus der Erde, aus dem Wasser, aus dem Wald und von der Wacholderheide.

Freuen Sie sich auf Saibling, Hirsch oder Lamm und genießen Sie zum Dessert unsere selbstgebackenen Windbeutel.

Nehmen Sie Platz in unserem Restaurant, im Wintergarten oder auf der Gartenterrasse und genießen sie dort die ersten Sonnenstrahlen.



Genießen Sie zu jeder Zeit unsere weitbekannten, selbstgebackenen Windbeutel mit den verschiedensten Füllungen zum Dahinschmelzen, z.B. mit Sahne, Eis und eingeweckten Rumzwetschgen aus Omas Garten.

Verwöhnen Sie Ihre Sinne!



Urlaub in Beilngries

Im Herzen Bayerns, mitten im Naturpark Altmühltal, öffnet Beilngries das Tor zu einer vielseitigen Urlaubswelt. Historische Bauten und bezaubernde Natur, attraktive Freizeitangebote und kulinarische Genussmomente – in Beilngries liegt alles ganz nah beieinander.

Wer sich auf die Atmosphäre der Stadt einlässt, verspürt bald ein angenehmes Gefühl, das man im Alltag oft vermisst: das Gefühl, Zeit zu haben. Zeit für die Familie und für Genuss, Zeit, um aktiv zu werden und Neues auszuprobieren, oder auch Zeit, um zur Ruhe zu kommen.

Schon die Eichstätter Fürstbischöfe verbrachten hier gern ihre Sommerfrische: Ihnen verdankt Beilngries sein barockes Gesicht.

Die zahlreichen Restaurants, Gasthöfe und Cafés erfüllen heute die historische Altstadt mit Leben und laden zur genussvollen Einkehr ein. Appetit holt man sich am besten bei aktiven Touren durch die herrliche Natur rund um die Stadt – ob beim Wandern, Radeln, auf Schiffs- und Bootstouren oder im Hochseilgarten.

Mehr unter www.beilngries.de













11. Bayerischer Zwiebelmarkt

HIGLIGHT jetzt vormerken!

12. & 13. Oktober 2024

Warum die Beilngrieser Zwiebeltreter sind: Im Stadtgraben wuchs einst hohes Gras und Schilf. Die Stadtväter nahmen an, dass es sich dabei um Zwiebelschloten handelt. Um Johanni mussten die Bürger die "Zwiebeln" niedertreten. Als Fremde das Treiben beobachteten, bekamen die Beilngrieser den Spitznamen "Zwiebeltreter".

www.beilngries.de/zwiebelmarkt

Ein herzliches Dankeschön an unsere Sponsoren



dinosaurier m u s e u m altmühltal



























































































Werbekreis Beilngries Card

Vorsitzender: Markus Schmidt, 92339 Beilngries

Mit (48) gekennzeichnete Geschäfte sind Teilnehmer der BeilnariesCard

Einkaufen macht besonders viel Spaß, wenn sowohl das Ambiente als auch der Service stimmen. Dafür steht in Beilngries der "Werbekreis Beilngries", zu dem sich Beilngrieser Fachgeschäfte, Einzelhändler und auch viele Dienstleister zusammengeschlossen haben. Große Auswahl und freundliche, fachkompetente Beratung lassen keine Wünsche offen. Kurze Wege und kostenlose Parkplätze sorgen für stressfreie Einkäufe. Harmonisch ins Stadtbild integrierte Fachgeschäfte vermitteln eine besonders angenehme Einkaufsatmosphäre und freuen sich auf Ihren Besuch.







Schaut's bei uns vorbei...

























Spielwaren

DONAUKURIER

Beilnaries

Sparkasse

Ingolstadt Eichstätt

H. & P. Pickl GbR
Ameditable 4 - 92339 Bellegries
Telefon 0849 600399
VF.P.S.I.C.M.F.O.W.F.P.S.I.C.M.F.O.W.F.P.S.I.C.M.F.O.W.F.P.S.I.C.M.F.O.W.F.P.S.I.C.M.F.O.W.F.P.S.I.C.M.F.O.W.F.P.S.I.C.M.F.O.W.F.P.S.I.C.M.F.O.W.F.P.S.I.C.M.F.O.W.F.P.S.I.C.M.F.O.W.F.P.S.I.C.M.F.O.W.F.P.S.I.C.M.F.O.W.F.P.S.I.C.M.F.O.W.F.P.S.I.C.M.F.O.W.F.D.F.D.F.O.W.F.D.F.O.W.F.D.F.O.W.F.D.F.O.W.F.D.F.O.W.F.D.F.O.W.F.D.F.D.F.O.W.F.D.F.O.W.F.D.F.O.W.F.D.F.O.W.F.D.F.O.W.F.D.F.O.W.F.D.F.D.F.F.O.W.F.D.F.O.W.F.F.O.W.F.D.F.O.W.F.D.F.O.W.F.D.F.O.W.F.D.F.O.W.F











Krömer



STRÖBL



















BALLEY

Fußböden GmbH



MODE GIETI



Sport & 💄

beilnaries



GETRÄNKE

REITER















Die Beilngrieser Hotels und Restaurants

Telefon Beilngries: 08461

- Die Gams 6100 www. hotel-gams.de
- **S** Braugasthof Schattenhofer 64130 www. braugasthof-schattenhofer.de
- **Zur Krone** 6530 www.krone-beilngries.de
- Der Millipp 1203 www. millipp.de
- **Euringer** 6510 www.landgasthof-euringer.de
- Fuchsbräu 6520 www.fuchsbraeu.de

Wir freuen uns auf Ihren Besuch! www.beilngries.de/gastronomie











