



Kulinarisches in und um Bamberg



Restaurants
& Gaststätten

Brauereien
& Bierkeller

Cafés
& Süßes

Spezialitäten

Selbstvermarkter
& Hofläden

Köstliche Seelennahrung

Gutes Essen und Trinken in netter Gesellschaft, serviert im historischen Ambiente eines UNESCO-Welterbes: Das ist kulinarischer Genuss in Bamberg und im Bamberger Land! Hier liebt man die Traditionen der fränkischen Küche. Braten mit Kloß oder eine deftige Brotzeit kommen einem da in den Sinn, aber auch frischer Fisch und vegetarische Lieblinge wie die „Kartoffelbaggers“ gehören dazu – Seelennahrung pur. Wunderbar anstoßen lässt sich darauf mit einem Bamberger Bier, gebraut in einer Vielfalt, die weltweit einmalig ist.

Ein kulinarischer Streifzug durch die Region, für den diese Broschüre als Wegweiser dient, bietet noch mehr. Die Cafés der Altstadt sind ideal, um tagsüber zu entspannen; abends geht es dann mit frischer Energie auf Kneipentour. Für den gesunden Energiekick sorgen zudem das knackige Obst und Gemüse, das in Bamberg angebaut und in den Hofläden oder beim samstäglichen Bauernmarkt angeboten wird.

Mehr erleben. Weniger bezahlen.

Die **BAMBERGcard** 3-Tage Erlebnisticket für nur 22 €

- ✓ Stadtführung „Faszination Welterbe“ inklusive
- ✓ Freier Eintritt in Museen & Sammlungen
- ✓ 3 Tage freie Nutzung von Bus & Bahn in der Stadt und dem Umland
- ✓ Zahlreiche Rabatte, attraktive Partnerangebote & kleine Extras

BAMBERGcärdla

Kultur pur für nur 16 €

Das BAMBERGcärdla bietet alle Leistungen – jedoch ohne Bus & Bahn. Ideal für alle Gäste, die zentral wohnen oder Bamberg gerne zu Fuß erleben.



Auch online buchbar!
www.bamberg.info/bambergcard

i BAMBERG

Tourismus & Kongress Service

Unsere Tourist Information berät dich gerne!

Tourist Information
Geyerswörthstr. 5, 96047 Bamberg
Tel. +49 (0)951 2976 - 200
@ tourist-info@bamberg.info
www.bamberg.info
f bamberg.tourismus i bamberg_info

Inhalt

Restaurants und Gaststätten	4 - 17
Brauereien und Bierkeller	18 - 27
Cafés und Süßes	28 - 31
Spezialitäten	32 - 33
Selbstvermarkter	34 - 35

Kulinarischer Dreiklang

Die Grundzutaten für gutes Essen – das sind auf jeden Fall Frische, Regionalität und Abwechslung: ein Dreiklang, der den Küchenchefs der Bamberger Restaurants und Gaststätten besonders am Herzen liegt. Wer sich durch die Stadt schlemmt, ist herzlich willkommen in internationalen Spezialitätenrestaurants ebenso wie in urigen und traditionsreichen Brauereigaststätten oder auf dem Bierkeller, wo die Bamberger Bierkultur besonders schön zelebriert wird.

Fest verankert in der kulinarischen Mentalität ist außerdem der Brauch, sonntags zum Mittagessen „aufs Land“ zu fahren. Dieser kulinarische Ausflug ins Bamberger Land und damit mitten hinein in die fränkischen Küchentraditionen lohnt sich natürlich auch unter der Woche.





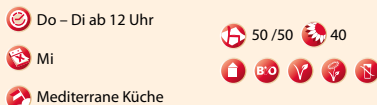
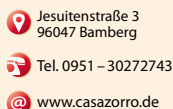
Casa Zorro - Tapas • Vino • Cerveza

Die neue Tapasbar in der Jesuitenstraße Bamberg.

Genießt spanisches Lebensgefühl, leckere Tapas, Salate und Desserts - frisch, voller Geschmack und mit mediterraner Leidenschaft zubereitet. Taucht ein in die spanische Kulinarik. Unsere Sonnen - Terrasse ist ab April eine kleine Oase mitten in der Stadt.

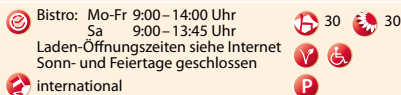
Mehr Infos und die Reservierung gibt's
unter www.casazorro.de

Bienvenido im Casa Zorro in Bamberg
Jesuitenstraße 3, Ecke Austrasse.



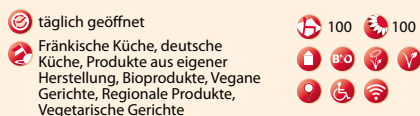
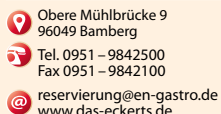
Delikat essen bei Müller-Delikatessen

Im Feinkosthaus Delikatessen-Müller erwartet Sie das Bistro mit schöner Sonnenterrasse. Hier können Sie das vielfältige Frühstücksangebot oder die abwechslungsreichen Mittagsgerichte genießen. Speisekarte siehe Internet Tischreservierungen unter www.delikatessen-mueller.de



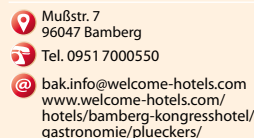
ECKERTS Wirtshaus – Genuss im Fluss

Mitten im Fluss und zentral im Welterbe: Bei uns können Sie täglich frühstücken und den Tag entspannt ausklingen lassen bei fränkischen Weinen und regionalen Bieren, handwerklicher Küche und dem unvergleichlichen Blick über die Regnitz. Bei jedem Wetter ist das ECKERTS Wirtshaus etwas Besonderes!



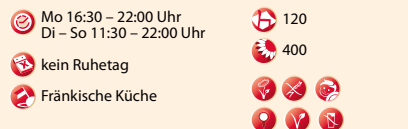
Gaststätte Plückers

Genießen Sie internationale sowie typisch fränkische Spezialitäten mit saisonalen Aktionen in gemütlich-rustikalem Ambiente – im Sommer lädt unser sonniger Biergarten, unweit der Bamberger Altstadt zum Verweilen ein.



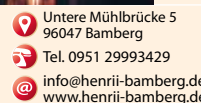
Gasthof Schiller

Herzlich willkommen beim SCHILLER mit
tägl. durchgehend warmer Küche bis 21 Uhr!
Im Winter: 4 gemütliche Gaststuben mit Ka-
chelöfen. Im Sommer: Idyllischer Biergarten
mit Kinderspielfeld. Hier gibt's fränkische
Küche und Biere von lokalen Brauereien!



HENRII – casual dining

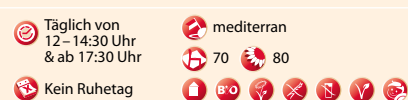
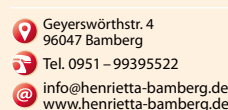
Das HENRII ist vor allem für sein Großstadt-Ambiente, die gut sortierte Weinkarte und die mediterran-internationale Küche bekannt: Steaks vom Holzkohlegrill, hausgemachte Pasta & kreative Vorspeisen.



Henrietta – Pizza Napoletana

Henrietta macht original neapolitanische Pizza - mitten in der Bamberger Altstadt. 72 Std. Teigruhe, 480° Grad, 90 Sekunden Backzeit!

Dazu: mehr italienische Speisen,
Aperitivo & Wein: Buon appetito!





Luitpold Boulevard Café & Restaurant

Der Charme eines Wiener Kaffeehauses im imposanten Jugendstilbau.

Entspannung pur mit Blick auf den Harmoniegarten. Vielfältiges Frühstücksangebot, abwechslungsreiche Speisekarte, durchgehend internationale warme Küche.

Feines Cocktailangebot an der großen Bar. Große Außenterrasse mit Blick auf den Spielplatz im Grünen.

Weitere Infos und Reservierungen unter www.luitpold.de.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

📍 Schönleinsplatz 4
96047 Bamberg
☎ Tel. 0951 – 25700
✉ info@luitpold.de
www.luitpold.de

🕒 9:00 – 23:00 Uhr
am Wochenende bis 24:00 Uhr
Cocktail-Happy Hour
17:30 – 19:30 Uhr
Businesslunch 11:45 – 14:00 Uhr

🚫 kein Ruhetag

🍴 Deutsche & internationale
Küche, Kuchen, Torten, Gebäck
🍷 150 (3 Räume) 100
🍷 100
🎮 Kinderspielplatz



Rodez Sieben – Pizza, Pasta & Steaks

Das ist Leidenschaft für erstklassige Steaks und das Beste aus der italienischen Küche. Wählen Sie Ihren Favoriten zwischen Filet, Tenderloin, Rump, Rib-Eye, Flank oder Dry-Age Steak.

Genießen Sie hervorragende Fleischqualität aus Deutschland, USA oder Argentinien.

Leckere Holzofenpizza sowie Pasta-Spezialitäten runden unsere Speisekarte ab.

Relaxen Sie danach bei einem Cocktail oder Drink an unserer Bar.

📍 Rodezstraße 7
96050 Bamberg
☎ Tel. 0951 – 935050
✉ info@rodez-sieben.de
www.rodez-sieben.de

🕒 So – Fr 11:30 – 14:30 Uhr
und ab 17:00 Uhr
Sa ab 17:00 Uhr

🕒 Mittags Business-Lunch
Pizza und Pasta ab 6,90€

🍷 160 🍷 80

📌 Bitte nutzen Sie unser Online-Reservierungssystem auf unserer Homepage. Die Verfügbarkeit wird live angezeigt.



Salino – Holzofenpizza & Restaurant

Hier wird die original italienische Holzofenpizza von virtuellen Pizzabäckern auf traditionelle, liebevolle Weise vor den Augen der Gäste zubereitet.

Genießen Sie Italien von seiner schönsten Seite! Bitte rechtzeitig reservieren! Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

📍 Schillerplatz 11
96047 Bamberg

☎ Tel. 0951 – 57980
Fax 0951 – 9178875

✉ info@salino-bamberg.de
www.salino-bamberg.de

🕒 Mo – So 11:00 – 14:30 Uhr
und ab 17:00 Uhr

🍷 Businesslunch: ab 6,90 €
italienisch

🍷 150 (2 Räume),
184 Plätze im Winter

🍷 150

📌 Bitte nutzen Sie unser Online-Reservierungssystem auf unserer Homepage. Die Verfügbarkeit wird live angezeigt.

Rauchbier-Menü

Genieße ein „bieriges“ Mahl in der Atmosphäre einer historischen Brauereigaststätte.

Menüfolge (Änderungen vorbehalten):

- Saisonale Suppe
- Bamberger Zwiebel in Rauchbiersoße mit Kartoffelbrei
- Hausgemachter Schlenkerla Käse
- 0,5 l Rauchbier

✉ bestellung@bamberg.info

🍷 37 € pro Person





SAPHIR Sri Lankan Kitchen

Authentische sri lankische Spezialitäten und Internationales mit Fleisch aus Weidehaltung ohne Zusatzstoffe. Genießen Sie ayurvedische Currys im wunderschönen Biergarten. Auch Veganes und Glutenfreies.

📍 Weidendamm 150
96047 Bamberg

☎ Tel. 0951 – 50903580

🌐 www.saphir-bamberg.de
📧 saphir.bamberg@gmail.com
Facebook: @saphir-srilankankitchen
Instagram: @saphir.bamberg

🕒 Mi + Do 17:00 – 22:00 Uhr
Fr 12:00 – 14:00 Uhr und 17:00 – 22:00 Uhr
Sa + So 12:00 – 22:00 Uhr

🚶 Mo, Di

🍷 70 🍷 200



Scheiners am Dom

Scheiners am Dom ist Bambergs Treffpunkt für Genuss mit Geschichte. Direkt am Katzenberg vereinen sich fränkische Küche, moderne Akzente und echte Gastfreundschaft.

Ob Mittagstisch, entspanntes Abendessen mit fränkischem Bier in besonderer Atmosphäre – hier schmeckt man Qualität und Leidenschaft.

Regionale Zutaten, kreative Gerichte und der Blick auf die Altstadt machen jeden Besuch zu einem echten Erlebnis.

📍 Katzenberg 2
96047 Bamberg

☎ Tel. 0951 – 5090819

📧 info@scheiners.de
www.scheiners.de

🕒 11:00 – 23:00 Uhr

🍷 fränkisch, regional,
international

🍷 120

🍷 50 (Innenhof),
70 (Terrasse)



Gaststätte STIL.Bruch

Willkommen in Bamberg. Sie haben Dom, Schlenkerla und Klein Venedig schon gesehen?

Perfekt – jetzt fehlt noch das Bamberg, das man nicht im Reiseführer findet. Im STIL.Bruch, mitten in der Altstadt, treffen sich seit Jahrzehnten Einheimische, Studis und neugierige Reisende ganz unkompliziert.

Kommen Sie herein, fühlen sie sich willkommen, bleiben Sie ein wenig und genießen Sie Pizza, Burger, frische Salate & Burritos – auch vegan.

Kommen Sie im echten Bamberg an. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.



📍 Obere Sandstr. 18, 96047 Bamberg

☎ Tel. 0951 – 5190002

🌐 www.stilbruch-bamberg.de
📧 info@stilbruch-bamberg.de
Facebook: gaststaette.stilbruch
Instagram: stilbruch.bamberg

🕒 So – Do 17:30 – 1:00 Uhr
Fr, Sa, vor Feiertag
17:30 – 3 Uhr
kein Ruhetag

🍷 Mediterrane Küche,
kleine Karte, Snacks,
internationale Küche

🍷 60 Plätze

🍷 30 (Freisitz), 80
(Hof/ Stehbetrieb)



Aus dem Garten ins Glas

Bamberg lässt sich in vielen Aggregatzuständen erleben. Zum Beispiel flüssig im Glas. Wer nun an Bier denkt, liegt natürlich nicht falsch, aber auch nicht ganz richtig. Denn in der Gärtnerstadt wird aus Hopfen längst nicht nur Bier gebraut. Mit viel Geduld entsteht im Eichenholzfass milder Whisky. Und mit erlesenen Kräutern aus einer Bamberger Gärtnerei wird zusammen mit Hopfen Gin. So werden in den Bamberger Bars die Cocktails mit regionalen Produkten verfeinert und neu interpretiert. Vor allem in der Sandstraße und der Austraße findet ihr zahlreiche Kneipen, Bars und Clubs, die zum Genießen einladen.

© Lara Müller

Weinberg in der Bierstadt



Bamberg ist Bierstadt. Aber eine mit Weingeschichte! Schon vor über 1000 Jahren kultivierten die Häcker (Weinbauern) die Reben. Davon erzählt unter anderem das Gärtner- und Häckermuseum. Heute wächst der Wein wieder in Bamberg – und zwar am Michaelsberg unterhalb des ehemaligen Klosters St. Michael. (s. dazu auch S. 16)

Der Michaelsberg

Es ist das Comeback des Jahres 2026 in Bamberg: Hoch über den Dächern der Stadt, auf einem der sieben Hügel Bambergs, öffnet die ehemalige Klosterkirche St. Michael wieder ihre Türen. Damit kehrt eines der Wahrzeichen der UNESCO-Welterbestadt, das seit Jahrhunderten das Stadtbild prägt, in neuer Pracht zurück – und bietet gleich mehrere Gründe für einen Besuch. Denn der Michaelsberg ist nicht nur eine Sehenswürdigkeit, sondern gleich ein ganzes Ensemble an Highlights.

Zwischen Mai und Oktober ermöglichen regelmäßige einstündige Führungen spannende Einblicke in die Kirche. Darüber hinaus lädt das Fränkische Brauereimuseum – der älteste Brauereistandort Bambergs – zu einer weiteren Entdeckungsreise ein.

Und wer noch tiefer in die Klostersgeschichte eintauchen möchte, findet im Informationszentrum mit Stiftsladen und Café Raum zum Nachlesen und Stärken.

➤ www.bamberg.info/michaelsberg



Indisches Restaurant Swarg

Seit nun 20 Jahren finden Sie unseren Familienbetrieb im Herzen von Bamberg. Genießen Sie frisch zubereitete indische Spezialitäten in ruhiger Atmosphäre bei fernöstlicher Musik. Ob Butter Chicken, Dal (Linsencurry) oder unsere Grillspezialitäten aus dem hauseigenen Lehmofen, Sie haben die Wahl aus einer Vielzahl von leckeren Gerichten. Wir bieten auch vegetarische, vegane und glutenfreie Speisen an.

Im Sommer können Sie unsere hausgemachten Lassis auf der Außenterrasse genießen. Das Swarg-Team freut sich auf Ihren Besuch!

📍 Frauenstraße 2, 96047 Bamberg
☎ Tel. 0951 – 2974086
✉ info@swarg.de
🌐 www.swarg.de

🕒 Mo – Fr 17:30 – 22:00 Uhr
Sa – So 11:30 – 14:30 Uhr
& 17:30 – 22:00 Uhr
kein Ruhetag
🍛 indisch

👤 75 Plätze (4 Räume)
👤 30 Plätze
🍴 🍷 🍺 🍻 🍽️ 🍴



Scheiners Fränkische Tapas & Bierbar

Klein. Fein. Fränkisch.

Bei Scheiners trifft ehrliche fränkische Küche auf kreative Tapas – perfekt zum Teilen, Probieren und Genießen. Dazu frisch gezapfte Biere aus der Region, ausgesuchte Spezialitäten und echtes Biergarten-Gefühl unter freiem Himmel.

Ob Feierabendbier, Genussabend oder geselliges Beisammensein: Bei Scheiners sitzt man gut, isst besser und bleibt gern länger.

📍 Scheiners Tapas Bar
Obere Sandstraße 5
☎ Tel. 0951 – 5090819
✉ info@scheiners.de
🌐 www.scheiners.de
Facebook: @ScheinersamDom
Instagram: @scheiners.am.dom

🕒 12:00 – 23:00 Uhr
kein Ruhetag
🍴 Fränkische Küche, Deutsche Küche, Kleine Karte, Snacks

👤 20 Plätze
👤 50 im Innenhof
🍴 🍷 🍺 🍻 🍽️ 🍴

Dem Himmel so nah

Bei dieser einstündigen Führung öffnen sich für dich erst die Pforten der Kirche und dann ein ganzer "Himmelsgarten". Erfahre spannende Geschichten über Baukunst, Glauben und Natur - mitten auf dem Michaelsberg.

1. Mai bis 31. Oktober 2026
freitags 15 Uhr, samstags 11 Uhr

➤ www.bamberg.info/fuehrung-sanktmichael



Flüssiges Gold im Seidla

Wer sich „auf'm Keller“ für sein „Seidla“ ein frisches „U“ bestellt, ist mitten drin in der Bamberger Bierkultur. Das Seidla ist der typisch fränkische Halb-Liter- Krug fürs Bier, das früher in den historischen Bierkellern gelagert wurde und ein „U“ (Ungespundetes Bier mit wenig Kohlensäure) ist eine der typischen Bamberger Bierspezialitäten. Von denen gibt es dank etlicher familiengeführter Brauereien in der Stadt und im Bamberger Land jede Menge. Diese Vielfalt an handwerklich gebrauten Bieren sucht weltweit ihresgleichen und sorgt regelmäßig für viele Medaillen bei internationalen Bierwettbewerben.

Die Wurzeln dieser lebendigen Bierkultur reichen weit zurück: Die Entwicklung des Brauwesens in Bamberg wurde maßgeblich durch die Mönche beeinflusst. Der Erlass des Domherrn Ouldaricus, man möge den Bürgern Bambergs an seinem Todestag Freibier ausschenken, ist die erste urkundliche Erwähnung des Bieres in Bamberg. Ein erster urkundlicher Beleg für eine Braustätte findet sich für das Jahr 1122, als der Bamberger Bischof Otto dem Benediktinerkloster Michaelsberg das Braurecht zugestand. Von diesem Recht machten die Mönche auch bis zur Säkularisation ausgiebig Gebrauch, und selbst danach wurde die Brauerei bis 1969 als private Braustätte weiter betrieben.

Unser Tipp:



Mehr über Bambergs Bierkultur erfährst du im „Fränkischen Brauereimuseum Bamberg“

➔ www.brauereimuseum.de

Leidenschaft für Gerstensaft – Bamberger Bierkult(o)ur

Bei einem bierhistorischen Stadtrundgang erfährst du Interessantes zur Biergeschichte Bambergs, bevor du exklusiv der Brauerei Schlenkerla am Stephansberg einen Besuch abstattest. Hier erkundest du das Brauereigelände mit eigener Mälzerei und erfährst viel Wissenswertes zum besonderen Herstellungsprozess des bekannten Rauchbieres.



- Bierhistorische Stadttour
- Führung in der Brauerei Schlenkerla
- Zwickelbierverkostung



Von Mai bis November 2026 dienstags und donnerstags (nicht an Feiertagen)
Start jeweils um 15:00 Uhr

Alle Infos und Tickets unter

➔ www.bamberg.info/leidenschaft





Ahörnla Braugaststätte

Besuchen Sie Bambergs jüngste Brauerei in einer der ältesten Braustätten der Stadt. Das Ahörnla im Sand gibt es seit über 600 Jahren, und seit 2021 wird hier wieder eigenes Bier gebraut. Genießen Sie unsere Biervielfalt, die reichhaltige Barkarte sowie Bamberger Wirtshausküche und fränkisches Streetfood. Ob allein, mit Freunden oder in großen Gruppen – bei uns sind alle willkommen. Auf Anfrage bieten wir Bierproben oder Brauereiführungen an, die Ihren Besuch zu etwas Besonderem machen.



Obere Sandstr. 22
96049 Bamberg

info@ahoernla.de
www.ahoernla.de

Di – Mi: 12:00 – 00:00 Uhr
Do – Sa: 12:00 – 02:00 Uhr

So und Mo

fränkisch

51, 44 im ersten Stock

57



Einhornskeller

„Einhornskeller“, ein wieder zum Leben erwecktes, traditionsreiches Gasthaus mit dem ältesten Bierkeller Bambergs.

Auf den Gast warten fränkische Spezialitäten und wechselnde Tagesgerichte in modernem Wirtshaus-Ambiente.

- Kneipe
- Biergarten
- Brotzeiten
- fränkische Biersorten
- Kicker
- Schach
- Schafkopf
- Events
- Kultur

Jakobsberg 8
96049 Bamberg

Tel. 0951 – 18563305

www.facebook.com/Einhornskeller
www.einhornskeller.de

Mo – Do 17:00 – 23:00 Uhr
Fr & Sa 17:00 – 24:00 Uhr
So 11:00 – 23:00 Uhr
bei Gartenbetrieb: Sa & So von
11:00 – 23:00 Uhr (Küche von
14:00 – 17:00 Uhr geschlossen)

Winter: Mi; Sommer: kein Ruhetag

fränkisch/mediterran

95 (2 Räume)

120



Gasthaus Zum Sternla (seit 1380) Bambers ältestes Wirtshaus

Willkommen im Brauhaus
Zum Sternla (seit 2019)

Im Sternla trifft Tradition und Brauchtum auf modernste Brauereitechnik. Hier treffen sich Einheimische und Touristen auf „a Schäuferla“, eine fränkische Brotzeit und auf „a Seidla“ Bier, frisch gezapft direkt vom Lagertank.

Unser Wirtshaus verfügt über mehrere Räume, die jeweils ihre ganz eigene Geschichte erzählen. Nicht zu vergessen der schattige Innenhof mit seinem Ausschank.

Infos zu Bierverkostungen, Brauereiführungen oder Braukurse finden Sie auf unserer Internetseite.



sternla.de/
bierverkostungen



Lange Str. 46
96047 Bamberg

Tel. 0951 – 28750

info@sternla.de
www.sternla.de

Mo: Mai – September
11-21 Uhr geöffnet
Di – So 11:00 – 22:00 Uhr

Mo

fränkisch

180 (5 Räume)

180



Brauerei-Gasthof Kundmüller

Aus dem Herzen Frankens, zehn Kilometer westlich von Bamberg, kommt das Weiherer Bier vom Brauerei-Gasthof Kundmüller – ein Familienunternehmen, das seit über 150 Jahren für vielfach ausgezeichneten Biergenuss steht. Das Anwesen liegt inmitten idyllischer Natur und in der gemütlichen Gaststätte sowie im urigen Biergarten mit Spielplatz und Streichelzoo kann man hausgemachte Brotzeiten sowie warme fränkische Spezialitäten genießen, und zwar zu einem fairen Preis!

Wer länger bleiben will: es gibt auch ein kleines Biermuseum sowie ganz frisch renovierte Gästezimmer.



Weiher 13
96191 Viereth-Trunstadt

Tel. 09503 – 4338

info@brauerei-kundmueller.de
www.brauerei-kundmueller.de

Gaststätte & Biermuseum
Mo – Di ab 16:00 Uhr
Do – So ab 9:00 Uhr

Mo

fränkisch

171 (4 Räume)

250



Mehrfach ausgezeichnetes Bamberger Rauchbier Jetzt auch alkoholfrei!

0,0%



Wir haben auch "ohne"
Die Bamberger Kultbiersorte
gibt's jetzt als 0,0% Variante -
für jeden und zu jeder Zeit!
Jetzt probieren und mitreden!



**Brauereiführungen
in Bamberg's ältester Brauerei
Biergarten direkt an der Regnitz**



Klosterbräu
Älteste Braustätte Bamberg's
- Seit 1533 -

Obere Mühlbrücke 1-3 | 96049 Bamberg
Tel. 0951 / 52265 | www.klosterbraeu.de



Klosterbräu Bamberg

Bamberg's älteste Braustätte liegt mitten im Herzen der Altstadt. Bereits seit 1533 wird hier Bier gebraut. Die charmanten Gasträume bieten eine gemütliche Atmosphäre für den Genuss von guter, fränkischer Küche und hausgebrautem Bier. Im Sommer kann man sein Seidl im Biergarten direkt an der Regnitz genießen.



Brauereiführungen
Buchen Sie eine Führung durch das historische Sudhaus und erfahren Sie spannende Anekdoten aus fast 500 Jahren Brauerei-Geschichte. Beim Zwickeln können Sie das Klosterbräu Braunbier, Schwärzla, Kellerbier oder das Gold prämierte Rauchbier verkosten.

📍 Obere Mühlbrücke 1-3
96049 Bamberg

☎ Tel. 0951 - 52265

✉ mail@klosterbraeu.de
www.klosterbraeu.de

🕒 Mi - Fr 14:00 - 23:00 Uhr
Sa/So 11:00 - 23:00 Uhr
Biergarten: Mai - September

🕒 Mo & Di

🍷 fränkisch

🍷 220 🍷 150



Mit 0,nix alkoholfrei durch Bamberg

Bamberg's Bierkultur ist Tradition und stetiger Wandel in einem. Was einst aus jahrhundertealter Braukunst erwuchs, wird heute durch neue Ideen und veränderte Lebensstile ergänzt.

Alkoholfreie oder alkoholarme Biere stehen längst auf jeder Getränkekarte in Bamberg. Denn sie sind mehr als eine Alternative - sie liegen im Trend und bilden einen festen Bestandteil moderner Trinkkultur.



Unser Tipp:

Unsere Stadtführung „Mit 0,nix alkoholfrei durch Bamberg“ zeigt, wie Bamberg's traditionsreiche Braugeschichte mit dem aktuellen Trend alkoholfreier Biere harmonisiert. Mit 0,nix Promille, aber 100 Prozent Genuss entdeckst du einige der schönsten Plätze entlang der Regnitz abseits der üblichen Touristenpfade. Perfekt für alle, die gesund genießen und gleichzeitig tief in die Bamberger Bierkultur eintauchen möchten.

➡ www.bamberg.info/nullkommanix





Wilde Rose Keller

Seit mehr als einem Jahrhundert ein beliebter Sommertreff in Bamberg für Jung und Alt. Genießen Sie unter schattigen Kastanienbäumen die fränkischen Schmankerl und Brotzeiten und unser süffiges Wilde Rose Kellerbier. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Oberer Stephansberg 49
96049 Bamberg
 Tel. 0951 – 57691
 info@wilde-rose-keller.de
www.wilde-rose-keller.de

23. April – Ende September:
Mo – Fr 16:00 – 23:00 Uhr
Sa 15:00 – 23:00 Uhr
So ab 11:00 – 15:30 Uhr
 bei schlechtem Wetter und
So ab 16:00 Uhr geschlossen

fränkisch
 70 1200



Spezial-Keller

Traumhafte Sonnenuntergänge hoch über Bamberg: Auf dem Spezial-Keller – auch „Spezi-Keller“ bei den Bambergern – können Sie eine einmalige Aussicht auf den Kaiserdom, Kloster Michaelsberg und die Altstadt erleben. Genießen Sie dabei Bierspezialitäten aus der Brauerei Spezial und fränkische, bodenständige Küche.

Das Besondere: Neben dem Biergarten gibt es auch eine gemütliche Gaststube, die bei schlechtem Wetter – Sommer wie Winter – geöffnet hat.

Mehr auf www.spezial-keller.de



Sternwartstraße
96049 Bamberg
 Tel. 0951 – 54887
www.spezial-keller.de

aktuelle Öffnungszeiten
auf www.spezial-keller.de
 Mo
 deutsch, fränkisch

80 (2 Räume à 40)
 300

Ein Herz fürs Herzhafte

Die Bierkeller in und um Bamberg sind der perfekte Ort, wenn man Lust auf eine typisch fränkische Brotzeit hat. Zu frischem Brot schmeckt hier der „Gerupfte“ – ein Brotaufstrich aus Weichkäse – genauso wie die Schinkenspezialität „Zwetschgenbaames“ oder der Keller-Klassiker „Handkäs mit Musik“.

Ein Hauch von Rauch mit Geschichte

Am Rauchbier führt in Bamberg kein Weg vorbei! Verantwortlich für seinen unverkennbaren Geschmack ist das Malz! Die Bamberger Brauereien „Schlenkerla“ und „Spezial“ trocknen das sogenannte grüne, also noch feuchte Malz nicht in den heute allgemein üblichen rauchfreien Trocknungsanlagen, den Darren, sondern durch den heißen Rauch offenen Holzfeuers in brauereieigenen Rauchdarren. Ab ca. 1935 waren die Bamberger Brauereien Schlenkerla und Spezial die einzigen, die dem Rauchbier traditioneller Herstellungsart treu geblieben waren und ihre Rauchdarren modernisierten und weiterentwickelten. So machten sie aus dem Traditionsbier eine lokale Spezialität und kredenzen bis heute ein Bier, das vermutlich dem Bier unserer Vorfahren sehr ähnlich schmeckt.



Rauchbierbrauerei Schlenkerla

Der Brauereiausschank zu Füßen des Domes ist seit Jahrhunderten die Quelle von Bambergs Spezialität **Aecht Schlenkerla Rauchbier.**

Hier findet sich zudem eine weltweit einzigartige Kombination: Gezapft wird noch aus echten Holzfässern, und das Rauchmalz stammt aus der haus-eigenen Mälzerei.

Dominikanerstr. 6
96049 Bamberg
 Tel. 0951 – 56050
 Fax 0951 – 54019
 service@schlenkerla.de
www.schlenkerla.de

Mo – So 9:30 – 23:30 Uhr
 deutsch/fränkisch
 250 (5 Räume)
 70



Wirtshaus GRASER

Der offizielle Brauereiausschank von Konrad Graser bringt Bambergs älteste Brautradition zurück ins Glas.

Die fränkische Küche mit Klassikern wie Schäufelra, Schnitzel und Co. lädt zum Einkehren ein.

Schranne 1
96049 Bamberg
 Tel. 0951 – 700 43 999
 info@wirtshaus-graser.de
www.wirtshaus-graser.de

Täglich geöffnet
von 11:30 – 23:00 Uhr
 fränkisch/deutsch
 150 (4 Räume)
 100

Bamberger Bierwelten

Handwerklich gebrautes Bier, familiengeführte Brauereien mit langer Geschichte und eine abwechslungsreiche Auswahl an einzigartigen Bierspezialitäten – das sind die Bierwelten in Bamberg und im Bamberger Land. Hier ist Bier weit mehr als Genuss. Es ist Tradition, Identität und Lebensgefühl.

Viele der Brauereien befinden sich bis heute in Familienhand. Über Generationen hinweg hat jede Brauerei ihre eigene Brauart entwickelt. So sind zahlreiche Bierspezialitäten mit ganz eigenem Charakter entstanden. Die Palette an Bamberger Bieren reicht vom fränkischen Kellerbier über kräftige Bockbiere bis zum weltbekannten Bamberger Rauchbier.

Doch nicht nur die Biersorten prägen den Charakter der Bierwelten. Die Einheimischen sind stolz auf ihre Bierspezialitäten – und geben diese Begeisterung gerne an Besucherinnen und Besucher aus aller Welt weiter. In uriger Wirtshausatmosphäre oder „auf den Bierkellern“ – den fränkischen Biergärten – sitzen Gäste und Einheimische zusammen, genießen frisch gezapftes Bier und lassen sich regionale Spezialitäten schmecken.



Unser Tipp:

BierSchmecker®Tour

Du möchtest diese Bamberger Bierwelten selbst erleben? Dann mach dich auf den Weg von Brauerei zu Brauerei und entdecke die Bamberger Brauereikultur ganz entspannt auf eigene Faust. Die **BierSchmecker®Tour** führt dich zu vier familiengeführten Brauereien, in denen jeweils ein Seidla (0,5 Liter) auf dich wartet. Unterwegs erkundest du die Altstadt, probierst Rauchbiertrüffel und erhältst als Andenken einen handgefertigten Bamberg-Bierkrug samt Holzbierdeckel.

➤ www.bamberg.info/bierschmeckertour



BierSchmecker®Reise

Oder du bleibst gleich über Nacht!

Die **BierSchmecker®Reise** verbindet zwei Übernachtungen, die Stadtführung „Faszination Welterbe“ und die BierSchmecker®Tour zu einem genussvollen Kurzurlaub, inklusive eines köstlichen Rauchbier-Menüs. Perfekt, um sowohl die Bierwelten als auch die Welterbestadt in aller Ruhe kennenzulernen.

➤ www.bamberg.info/pauschalen



Süßer Kickstart

Ein Stadtbummel ohne Zeit für einen gepflegten Kaffee oder Tee zwischendurch? Das geht gar nicht.

Und wenn man es sich schon mal gemütlich gemacht hat – wieso nicht gleich auch ein köstlich duftendes Stück hausgemachten Kuchen, ein süßes Schneckenchen und eine erfrischende, hausgemachte Limonade genießen? Bambergs Altstadt bietet etliche Gelegenheiten, um dieser Leidenschaft zu frönen – vom klassischen Kaffeehaus über das Vintage-angehauchte Ladencafé bis zum kleinen Stehcafé.

Oder auch ein Kiosk-Besuch!

So ein Kiosk ist weit mehr als nur ein Verkaufsort – er ist Nachbarschaftstreff, spontane Begegnungsstätte und ein Stück gelebter Stadtkultur. Auch in Bamberg lebt die Kiosk-Kultur seit einigen Jahren auf und vermittelt dieses besondere Lebensgefühl.

Bamberger Spezialitäten

Ein Stadtbummel voller Köstlichkeiten

5 Gutscheine für kleine, feine Kostproben

Probiere dich quer durch das kulinarische Welterbe!

Mit unserem Spezialitäten-Gutschein erfährst du, wie bodenständig aber auch exklusiv die fränkische Lebensart ein kann!



➔ www.bamberg.info/gutschein-spezialitaeten





Das Bergschlösschen Panoramahotel

Starten Sie bei uns gestärkt in den Tag – im Sommer gerne auf unserer Außenterrasse. An unserem umfangreichen Frühstücksbuffet finden Sie leckere Süßspeisen und herzhaftes Spezialitäten. Kleine und große Gourmets freuen sich über den Waffelautomaten.

Über den Dächern Bambergs mit traumhafter Aussicht bieten unsere Gasträume mit ihrer hellen und freundlichen Atmosphäre die idealen Voraussetzungen für Ihre Tagungen, Meetings, Hochzeiten, Geburtstagsfeiern und andere Events.

Unser kompetentes Team steht Ihnen jederzeit zur Verfügung und sorgt dafür, dass Ihre Veranstaltung ein Erfolg wird.

Am Bundleshof 2
96049 Bamberg

Tel. 0951 – 51912555

info@dasbergschloessen.de
www.dasbergschloessen.de

Frühstück täglich
07:00 – 11:00 Uhr

60 (3 Räume à 20 Plätze)
+ Lounge 40



Fuchsbau

Genießen Sie im gemütlichen Café ein vielfältiges Frühstücksangebot, fränkische Küche oder Torten und Gebäcke aus der Fuchs-Backstube. Im Sommer lädt unsere großzügige Sommerterrasse zum Verweilen ein.

Memmelsdorfer Str. 179
96052 Bamberg

Tel. 0951 – 91793152

info@baeckerei-fuchs.de
www.baeckerei-fuchs.de

Mo – Fr 6:00 – 18:00 Uhr, Sa 6:30 – 18:00 Uhr
So 8:00 – 18:00 Uhr

Fränkische Küche, Deutsche Küche,
Mediterrane Küche, Kleine Karte / Snacks,
Kuchen, Torten, Gebäck



Köstliche Überraschung

Jede Region hat ihren eigenen Namen für dieses runde in Schmalz ausgebackene Gebäck - mal heißt es Berliner, mal Pfannkuchen, mal Krapfen. Die Franken aber haben als einzige sogar eine eigene Füllung: Der echte fränkische Krapfen wird gefüllt mit Hiffenmark, außerhalb von Franken als Hagebuttenmarmelade bekannt. Besonders gerne wird er an Fasching gegessen als leckere Nascherei vor der Fastenzeit.



© Bäckerei Fuchs, Sina Schraudner



KIOSK Kunni

Ein authentischer Treffpunkt mit toll gemischtem Publikum und Spielplatz direkt am Fluss.

Bei Fassbier im Biergarten oder Kaffee in der Hängematte zeigt Bamberg sich hier von seiner gemütlichen Seite.

Kunigundendamm 67
96050 Bamberg

info@kiosk-kunni.de
www.kiosk-kunni.de

April – Oktober
täglich 10:00 – 22:30 Uhr

November – März
siehe Website oder Social Media



Stadtproviant – Frühstückscafé & Mittagessen

Genieße leckeres Frühstück, frische Salate oder eine entspannte Kaffee- und Kuchenpause im Stadtproviant. Perfekt für alle, die vegetarische und vegane Küche lieben oder gerne Neues probieren.

Austr. 15
96047 Bamberg

Tel. 0951 – 18099642

lecker@stadtproviant.de
www.stadtproviant.de

9:00 – 16:00 Uhr
So Ruhetag

Frühstück, Mittagessen, Kleine Karte,
Snacks, Gebäck, Kuchen, Torten,
Mediterrane Küche



Krumme Köstlichkeit

Bogogen, golden und knusprig: Das sind die „Bamberger Hörnla“, die in der Stadt seit dem 14. Jahrhundert gebacken werden und für die jeder Bäcker sein eigenes, streng gehütetes Rezept hat. Am besten schmecken die frischen Hörnla noch leicht warm – zum Frühstück, zum Nachmittagskaffee oder einfach zwischendurch.



© Zentrum Weiterbe/Jürgen Schraudner



Übrigens: in Bamberg gibt's nicht nur beim Bäcker „Hörnla“, sondern auch in der Bamberger Gärtnerstadt! Hier kultivieren die Gärtner die gleichnamigen Kartoffeln, die „Bamberger Hörnla“. Leicht gekrümmt, klein und mit nussigem Aroma – lecker!

Schlemmende Süßholz-Raspler

Die Bamberger sind Süßholz-Raspler! Seit dem Mittelalter bauen sie Süßholz an – eine Besonderheit, die es sonst in Deutschland nicht mehr gibt. Die Süßholzwurzel ist der Grundbestandteil für Lakritze. In Bamberg verfeinert Süßholz aber auch Bier, Schinken, Eis oder Tee.

Eine Spezialität, die bei keinem Bamberg-Besuch fehlen darf, ist a deftiges Leberkäs-Brödl. Fast jeder örtliche Metzger hat sein eigenes Rezept und jeder Bamberger eine eigene Meinung darüber, wo es den besten Leberkäs gibt. Bei der Wahl des passenden Brödlas lautet die entscheidende Frage übrigens „mit Kümmel oder ohne?“.

Als kleine Nachspeise und zart schmelzenden Kontrast bietet sich eine echte Bamberger Praline an, liebevoll hergestellt in einer Manufaktur im Bamberger Land.

Ein würziges Rauchbier, ein edler Tropfen vom Michelsberger Weinberg und das Bamberger Hörnla runden das kulinarische Bamberg-Erlebnis ab.



Unser Tipp:

Wer all diese Bamberger Köstlichkeiten probieren möchte, dem empfehlen wir den Spezialitätengutschein (Seite 29).



Konrad Böhnlein GmbH (Werksverkauf & Frischeladen)

Wir bieten frische, handgefertigte Fleisch- & Wurstspezialitäten in bester Qualität. Ob unsere berühmte Chili-Salami, fränkische Bratwurst-Spezialitäten oder eine deftige Brotzeit mit Pressack, Pfefferbeißern und Dosenfleisch – bei uns finden Sie eine umfangreiche Auswahl zu attraktiven Preisen. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Überzeugt von unserer Qualität? Bestellen Sie Ihre Favoriten auch bequem deutschlandweit bis an Ihre Haustür:

www.boehnleins-heimatversand.de

Alle Fotos © Konrad Böhnlein GmbH

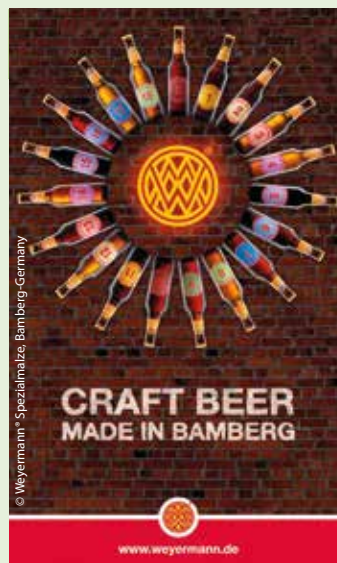
📍 Lichtenhaidstr. 3c
96052 Bamberg

☎ Tel. 0951 9626-0

✉ info@konrad-boehnlein.de
www.konrad-boehnlein.de

🕒 Mo–Fr 07:00 – 18:00 Uhr
Sa 07:00 – 13:00 Uhr
So geschlossen

Wöchentlich wechselnde Angebote



Weyermann® Braumanufaktur & Destillerie

Die Weyermann® Braumanufaktur braut Biere für Bierfeinschmecker aller Art. Traditionell fränkisch mit den Bamberger Hofbräu Bieren und experimentell mit der Craftbeer Linie. Im Weyermann® Shop Living & Drinking werden wechselnd über 30 eigene Bierspezialitäten angeboten. Prämierte Spirituosen (Whisky, Rum, Gin, Liköre, Weyermann® Weyerol®) aus der eigenen Destillerie runden im außergewöhnlichen Ambiente das vielfältige Angebot ab.



📍 Brennerstraße 15
96052 Bamberg

☎ Tel. 0951 93220764

✉ info@weyermann.de
www.weyermann.de

🕒 Shop Living & Drinking
Mo–Fr 10:00–18:00
Sa 10:00–14:00

Jeden Sa. - Open Bottle Day
Mi 14:00 Führungen durch die historische Mälzerei

🚗 So

🐾 im Hof einige Sitzplätze



Der kürzeste Weg zum Genuss

Genuss und Kultur gehen in Bamberg Hand in Hand. Deutlichster Beweis ist die Gärtnerstadt als wichtiger Teil des UNESCO-Welterbes Bamberg. Schlendert man durch die Straßen des Viertels, fallen sofort die großen Tordurchfahrten der historischen Häuser auf. Dahinter schlägt seit Jahrhunderten das grüne Herz Bambergs, denn hier wachsen Kräuter, Obst und Gemüse. In Deutschland sind solche Anbauflächen mitten in der Stadt einmalig – und einzigartig ist deshalb auch der extrem kurze Weg der frischen Zutaten in die Hofläden der Gärtner und in die Küchen der Bamberger Gastronomen. Mehr darüber erzählt das Gärtner- und Häckermuseum in einem Gärtnerhaus von 1767.

Für regionale Genussvielfalt sorgen außerdem die vielen Hofläden im Bamberger Land: Apfelsaft und Honig, Brände und Liköre, Lammfleisch oder die Schinkenspezialität "Zwetschgenbaumes" sind eine Einladung zu einem kulinarischen Streifzug.



Bürgerspitalstiftung – Hofladen im Forsthaus Weipelsdorf

Der Waldbesitz der Bürgerspitalstiftung umfasst ca. 1100ha. Das dort anfallende Wildbret kann unter der Marke "Bamberger Stiftsgarten", abhängig von Jagderfolg und -saison, im Hofladen im Forsthaus Weipelsdorf erworben werden.

Forststraße 12
96120 Bischberg / Weipelsdorf

Tel. 0951 / 872961

forstamt@stadt.bamberg.de

Dienstag 9:00 – 12:00 Uhr,
Donnerstag 14:00 – 16:00 Uhr

Angebotszeitraum: Schwarzwild
ganzjährig, Rehwild Mai – Januar

Erlebnis Gärtnerstadt

Seit über 600 Jahren haben die Erwerbsgärtner mit ihren typischen Häusern und den langen schmalen Hausgärten Anbauflächen entwickelt, die zum Teil noch heute bewirtschaftet werden und Bestandteil des UNESCO-Welterbes sind. Inmitten dieses Altstadt-Teils befindet sich das Gärtner- und Häckermuseum.

Das Gärtnerhaus aus dem 18. Jahrhunderts mit dem Hausgarten bietet Einblick in die Lebenswelt einer wohlhabenden Gärtnerfamilie um 1900. Die

Ausstellung präsentiert in Objekt und Film die Arbeitsweisen, den europaweiten Handel mit Gemüse, Saatgut und Süßholz, die Zunft sowie die religiösen Bräuche der Gärtner und Häcker (fränkisch für Weinbauern).



Unser Tipp:

Auf der Tour „**Erlebnis Gärtnerstadt**“ besuchst du unter anderem das Museum. Du gewinnst einen Einblick in ein Stück weniger bekanntes Bamberg und lernst Tradition und Brauchtum der Gärtnerstadt und Interessantes zum heutigen innerstädtischen Gemüseanbau kennen. Ohne die Gärtnerflächen wäre Bamberg nicht Welterbe geworden.

www.bamberg.info/fuehrung-gaertnerstadt



Wir empfehlen Ihnen die Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln

Die Bahn und die Stadtbusse Bamberg sind optimal vernetzt und bringen Sie im Stadtgebiet und im näheren Umland zum Zielort.

Anreise per Bahn:
www.bahn.de



ÖPNV vor Ort & regional:
www.vgn.de/verbindungen



Parken

Park+Ride Plätze

Günstig parken am Stadtrand und mit dem Bus schnell ins Zentrum.

Heinrichsdamm (Rhein-Main-Donau-Damm)

6 x

Linie 930: Busverkehr Montag – Samstag von 6:00 – 20:00 Uhr ca. alle 10 Min.,
Sonntag im Regelfall kein Busverkehr

Kronacher Straße (Kronacher Str. Nähe IGZ)

10 x

Linie 931: Busverkehr Montag – Samstag von 6:00 – 20:00 Uhr ca. alle 15 Min.,
Sonntag im Regelfall kein Busverkehr

P+R Bahnhof/Brennerstraße (Brennerstraße 9)

1 x

Linie 902, 911: Busverkehr Montag – Samstag von 6:00 – 20:00 Uhr ca. alle 15 Min.,
Sonntag ca. alle 30 Min.

Parkhäuser und Tiefgaragen

Tiefgarage „Altstadt“ (2,10m)

Geyerswörthstraße (345 Plätze)

Tiefgarage „Residenzschloss“ (2,10m)

Untere Sandstr. (125 Plätze)

Tiefgarage „Konzert- und Kongresshalle“ (2m)

Mußstr. 5a (344 Plätze, inkl. 5 Behindertenplätze) 6 x

Tiefgarage „Königstraße“ (2m)

Untere Königstraße 30 (118 Plätze, 2 Behindertenplätze, 280 Mietplätze)

Tiefgarage „ERBA“ (2m)

An der Spinnerei 5 (212 Plätze, 2 Behindertenplätze, 264 Mietplätze)

Tiefgarage „Zentrum-Nord“ (2m)

Georgendamm 2a (379 Plätze, inkl. 10 Behindertenplätze) 6 x

Tiefgarage „Zentrum-Süd“ (2m)

Schützenstr. 2 (457 Plätze, inkl. 12 Behindertenplätze) 8 x

Parkhaus „Atrium“, Ludwigstraße

(Nähe Bahnhof, 1030 Plätze, von 6:00 – 21:30 Uhr geöffnet)

Tiefgarage Luitpoldeck (2m)

Luitpoldstraße 7 (100 Plätze, inkl. 2 Behindertenplätze) 1 x

Taxi

Bamberg Taxi

Tel. 0951 – 20 80 468
www.bambergtaxi.de

Taxigenossenschaft Bamberg eG

Tel. 0951 – 15 0 15 (-19410 deutschlandweit)
Mail: 15015@taxi-bamberg.de

Impressum

Herausgeber: BAMBERG Tourismus & Kongress Service (www.bamberg.info)

Gestaltung: Fly-out Werbeagentur, www.fly-out.de

Fotos: Archiv des BAMBERG Tourismus & Kongress Service, Lara Müller/Jürgen Schraudner, Matthias Vaskovics, Tourismusverband Franken/Bamberg/Andreas Hub, Tourismusverband Franken/Landkreis Bamberg/Andreas Hub, Franken Tourismus/Holger Leue, Pressestelle Stadt Bamberg, Franktourismus/Flussparadies Franken/Markus Hammrich, Bilder der gewerblichen Einträge und Anzeigen sind Eigentum der jeweiligen Betriebe.

Druck: Distler-Druck & Medien GmbH, Zirndorf

Stand: 03/2026, **gedruckt auf FSC zertifiziertem Papier**

Copyright: Alle Rechte liegen beim BAMBERG Tourismus & Kongress Service

Erklärung der Symbole

- | | | | |
|--|--|--|----------------------------------|
| | Standort Adresse | | Art der Küche |
| | Telefon & Fax | | Produkte aus eigener Herstellung |
| | E-Mail & Internet | | Regionale Produkte |
| | Öffnungszeiten | | Bioprodukte |
| | Karten/Tickets | | Vegetarische Gerichte |
| | Ruhetag | | Vegane Gerichte |
| | Kosten, Eintrittspreis | | kleine Karte, Snacks |
| | Treffpunkt | | Kuchen, Torten, Gebäck |
| | Hinweis | | Glutenfreie Gerichte |
| | barrierefrei zugänglich und rollstuhlgerechte Toilette | | Lactosefreie Gerichte |
| | barrierefrei zugänglich | | Kindergerichte |
| | Anzahl der Sitzplätze innen | | Seniorenportionen |
| | Außenbestuhlung mit Angabe der Sitzplätze | | WLAN |

UNSER TIPP

Bleib auf dem Laufenden

Abonniere unseren Newsletter für viele Tipps rund um deinen Besuch im Welterbe

➤ www.bamberg.info/newsletter



oder verbinde dich mit unseren Social Media-Kanälen

[bamberg.tourismus](https://www.facebook.com/bamberg.tourismus)

[bamberg_info](https://www.instagram.com/bamberg_info)

[Bamberg erleben](https://www.whatsapp.com/channel/00291111111111111111)



Preise, Busfahrzeiten und weitere Parkmöglichkeiten unter
www.stadtwerke-bamberg.de/mobilitaet

Wir sind gerne für dich da



Der BAMBERG Tourismus & Kongress Service ist die offizielle Tourismuseinrichtung der Stadt Bamberg. Wir engagieren uns für dich, kümmern uns um deine Anliegen und bieten umfassenden touristischen Service.

In unserer Tourist Info mitten im Weltkulturerbe an der Schnittstelle von Inselstadt und Bergstadt heißen wir dich herzlich willkommen.

Dein Partner zur Reiseplanung und vor Ort:



Geyerswörthstraße 5 · 96047 Bamberg
Tel. +49 (0)951 2976 -200
tourist-info@bamberg.info · www.bamberg.info

 [bamberg.tourismus](https://www.facebook.com/bamberg.tourismus)  [bamberg_info](https://www.instagram.com/bamberg_info)

Unsere Tourist Information ist für dich da:

Mo – Fr: 9.30 – 18.00 Uhr (Nov – Feb: 9.30 – 17.00 Uhr)
Sa: 9.30 – 15.00 Uhr
So: geschlossen, auch an Feiertagen
Feiertags: 9.30 – 14.00 Uhr, auch Faschingsdienstag und Silvester
Geschlossen: Karfreitag, 24. – 26.12. und 1.1.

Ein Stück Bamberg für Zuhause

Der Laden in der Tourist Info bietet weit mehr als klassische Souvenirs. Er lädt zum entspannten Stöbern ein und bietet eine liebevoll zusammengestellte Auswahl an Produkten mit Bamberg-Bezug – von Hoodies über Bamberg-Schlüsselbretter bis hin zu besonderen regionalen Spezialitäten. Ideal für alle, die ein Stück Bamberg mit nach Hause nehmen möchten.

Besonders beliebt sind die Trinkflaschen mit Stadtlogo. Sie sind nicht nur eine praktische Begleitung für unterwegs, sondern auch ein nachhaltiges Erinnerungsstück: An den zahlreichen Trinkwasserbrunnen in Bamberg lassen sie sich jederzeit auffüllen.

➤ www.bamberg.info/meinbambergladen

Wer es nicht in den Laden vor Ort schafft, der muss nicht auf schöne Bamberg-Produkte verzichten! Viele der Produkte sind auch ganz bequem online zu bestellen

➤ www.bamberg.info/shop





Wir, die Bamberger Familienbrauereien

Genießen Sie traditionelle Braukunst in unserer Stadt!



Ambraeusianum

Dominikanerstraße 10 · 96049 Bamberg
www.ambraeusianum.de



Brauerei Greifenklau

Laurenziplatz 20 · 96049 Bamberg
www.greifenklau.de



Brauerei Keesmann

Wunderburg 5 · 96050 Bamberg
www.keesmann-braeu.de



Brauerei Mahrs Bräu

Wunderburg 10 · 96050 Bamberg
www.mahrs.de



Brauerei Spezial

Obere Königstraße 10 · 96052 Bamberg
www.brauerei-spezial.de



Brauerei Fässla

Obere Königstraße 21 · 96052 Bamberg
www.faessler.de



Privatbrauerei Kaiserdom

Breitäckerstraße 9 · 96049 Bamberg
www.kaiserdom.de



Klosterbräu

Älteste Brauerei Bamberg
 - Seit 1533 -

Klosterbräu

Obere Mühlbrücke 1-3 · 96049 Bamberg
www.klosterbraeu.de



Rauchbierbrauerei Schlenkerla

Dominikanerstraße 6 · 96049 Bamberg
www.schlenkerla.de



Brauhaus zum Sternla

Lange Straße 46 · 96047 Bamberg
www.sternla.de