

Der Wein unserer Region

Der Weinbau hat in Franken eine lange Tradition. Bis ins achte Jahrhundert kann seine Geschichte zurückverfolgt werden. Heute sind es rund 5.800 Winzer, die annähernd 6.300 Hektar Weinberge bewirtschaften.

In der klimatisch günstig gelegenen Region zwischen Main und Steigerwald bauen Direktvermarkter und Genossenschaftswinzer ihre Reben auf 700 Hektar an. Wie der Spargel, wird auch der Wein vom jeweiligen Boden geprägt. Die sonnenbeschienenen Süd- und Südwesthänge des Steigerwaldrandes weisen beispielsweise einen hohen Lehmantel auf, in der Nähe des Mains hingegen besitzen die Böden einen hohen Kalkanteil. Somit gedeihen hier die typisch fränkischen Weißweinsorten wie Müller-Thurgau, Silvaner und Riesling sowie die Rotweinsorten Domina und Spätburgunder ganz hervorragend. *Ob weiß, rot oder rosé, trocken oder feinherb – hier ist für jeden Geschmack etwas dabei.*

Ein Markenzeichen für den Frankenwein ist der Bocksbeutel. Die bauchige Flasche wurde bereits im 18. Jahrhundert für qualitativ hochwertige Weine verwendet. Und so ist es auch heute noch. Nur Qualitäts- und Prädikatsweine, die mindestens 72 Grad Öchsle aufweisen, dürfen in die unverwechselbare Flasche gefüllt werden. Woher diese ihren etwas ungewöhnlichen Namen hat, ist immer noch nicht eindeutig geklärt. Kommt die Bezeichnung aus dem Althochdeutschen von »Bugs-Büdel« (Flasche, die man am Gürtel befestigt, also am Bug) oder von »Buch-Beutel« (diese umhüllten früher geistige Lektüre) oder aber vom Hodensack des Bockes? Sie dürfen sich die Antwort aussuchen. *Eindeutig ist: Bocksbeutel = Franken = Qualität.*



Aktiv erleben!

Abwechslungsreiche Wein- und Spargeltouren

Sie sind gerne mit dem Fahrrad unterwegs? Dann sind Sie bei uns genau richtig. Das flächendeckende Radwanderwegenetz umfasst im Schweinfurter Land 20 thematische Routen auf einer Gesamtlänge von ca. 900 Kilometern. Neben mehreren Wegen zum Wein gibt es auch eine speziell ausgewiesene Spargeltour. Auf einer Wegstrecke von 36 km fahren Sie an Spargeläckern, Weinbergen und Winzerhöfen vorbei und lernen dabei die Region hautnah kennen. Im »Radwanderwegeführer Schweinfurter Land« sind alle Touren ausführlich beschrieben.



Heckenwirtschaften laden ein

Schon Kaiser Karl der Große hat den Winzern das Recht erteilt, ihren eigenen Wein auszuschenken. Die Heckenwirtschaften waren geboren. Auch heute gibt es sie noch in großer Zahl. Für eine begrenzte Zeit im Jahr darf der Winzer seine Wirtschaft öffnen und Wein ausschenken. Dazu gibt es kleine fränkische Gaumenfreuden wie »Blaue Zipfel«, Bratwürste, »Häckerbrotzeit«, Kochkäse oder »Gerupfter«. Während sich früher oftmals die Wohnstube in eine Wirtschaft verwandelte, haben die Winzer heute extra eingerichtete Probierstuben und Weinkeller.



Hier lässt es sich bei hausgemachten Köstlichkeiten und einem Plausch mit dem Winzer wunderbar verweilen.

Frischer Spargel aus der Region

Spargel (*Asparagus officinalis*) wird bereits seit dem 16. Jahrhundert in Deutschland kultiviert. War dieser besondere Genuss früher nur den Reichen vorbehalten, so kann ihn sich heute ein jeder gönnen. Auf rund 55 Hektar Ackerfläche wächst das königliche Gemüse zwischen Main und Steigerwald und wird zwischen März und Juni geerntet. Traditionell endet die Spargelernte alljährlich etwa um den Johannistag (24. Juni), getreu der alten Bauernregel »Kirschen rot, Spargel tot«.



Fruchtbare Böden und besonders günstiges Klima sorgen dafür, dass der Spargel in der Region Main-Steigerwald hervorragend wächst. Die eher sandigen Böden in der Nähe des Mains verleihen dem Spargel einen charakteristischen Geschmack, genauso die lehmigen Böden am Rande des Steigerwaldes. Die beliebtere Sorte ist immer noch der weiße Spargel, wobei der grüne Spargel mehr und mehr nachgefragt wird.



Kulinarische Highlights

Winzer und Wirte bieten in der Region Main-Steigerwald eine Vielfalt an Frankenweinen und eine Fülle von Spargelgerichten an. Mal mehr traditionell – mal mehr modern. Zusätzlich gibt es Spezialitäten, die Sie unbedingt einmal probieren sollten. Angefangen beim Spargel-Flammkuchen, der im historischen Holzofen bei offener Flamme gebacken wird, über die Spargelwurst bis hin zu Spargelschnaps und Spargelpralinen. **Lassen Sie sich verführen!**



Weiß oder grün?

Weißer Spargel: Angebaut wird der Bleichspargel in den typischen Spargelwäldern, meist bedeckt von Planen, die das Wachstum der Pflanzen verbessern, und sie vor zu starker Sonneneinstrahlung oder zu kalten Nächten schützen. Rund zehn Jahre bleibt eine Spargelkultur stehen. Der milde Geschmack und die besonders feine Konsistenz machen den weißen Spargel zu einer wahren Gaumenfreude.



Grüner Spargel: Beim grünen Spargel handelt es sich um eine eigene Spargelsorte, die ausschließlich oberhalb der Erde angebaut wird. Durch den Kontakt mit dem Sonnenlicht verfärben sich die ursprünglich weißen Spargelstangen zuerst violett und schließlich grün. Der Geschmack des grünen Spargels wird häufig als leicht kohlrartig, ähnlich dem Broccoli, beschrieben. Im Vergleich zum weißen Spargel schmeckt er insgesamt kräftiger und würziger. Durch das Chlorophyll enthält er mehr Vitamin C und Karotin.

Genießen und Erleben

Das ganze Jahr über hat die Region viel zu bieten. Das Frühjahr steht natürlich im Zeichen des Spargels. Wie wäre es mit der Kombination »Wandern, Wein und Spargel«? Genießen Sie die Natur, die Weinberge, den köstlichen Wein und das königliche Gemüse. Unsere Spargelbauern, Winzer und Gästeführer zeigen Ihnen die regionalen Besonderheiten und laden zu Spargel- und Weinproben ein. Betriebs- und Ackerführungen sowie Koch- und Schälkurse werden regelmäßig veranstaltet. Gibt es etwas Schöneres als zunächst den Spargel auf dem Feld zu stechen, ihn später zuzubereiten und letztendlich genüsslich mit einem guten Glas Frankenwein zu genießen?

Mit Beginn des Sommers rückt der Wein immer mehr in den Mittelpunkt. Die Zeit der Weinbeste und Hofschoppenfeste beginnt. Eine herrliche Weinbergslandschaft lädt zu Spaziergängen und Wanderungen ein. Erkunden Sie informative Weinlehrpfade und abwechslungsreiche Erlebniswanderwege. Entdecken Sie kleine, urige Weinbergshäuschen und einen Museumsweinberg mit dem »alten gemischten Satz«. Im Herbst freuen sich unsere Winzer auf Ihre Mithilfe bei der Weinlese.



espargo

fränkische wege vom spargel zum wein

Fränkische Wege vom Spargel zum Wein

Eine Besonderheit im Süden des Schweinfurter Landes ist die einzigartige Verbindung von Wein und Spargel. In der Region zwischen Main und Steigerwald bieten Spargelbauern, Winzer und Gastronomen eine Vielzahl an Genusslebnissen und Veranstaltungen rund um das kulinarische Traumpaar an. Unter dem Motto »**Sehen, riechen und schmecken – ein Erlebnis für alle Sinne**« können Gäste vom Spargelstechen bis hin zur Weinlese fundiertes Wissen über den Anbau der beiden fränkischen Köstlichkeiten sammeln. Ganz wichtig dabei ist natürlich das Verkosten vor Ort. Denn dort, wo Spargel und Wein gewachsen sind, schmecken sie bekanntlich am besten.

In elf Gemeinden entlang der Wege vom Spargel zum Wein haben sich 60 Betriebe für »espargo« zusammengeschlossen. Während der Spargel das Programm im Frühjahr bestimmt, haben die abwechslungsreiche Kulturlandschaft, die idyllischen Weinberge und natürlich der köstliche Wein das ganze Jahr über Saison.

Übrigens: »espargo« ist portugiesisch und heißt zu Deutsch »Spargel«.

Früher Spargel aus der Region

Spargel (*Asparagus officinalis*) wird bereits seit dem 16. Jahrhundert in Deutschland kultiviert. War dieser besondere Genuss früher nur den Reichen vorbehalten, so kann ihn sich heute ein jeder gönnen. Auf rund 55 Hektar Ackerfläche wächst das königliche Gemüse zwischen Main und Steigerwald und wird zwischen März und Juni geerntet. Traditionell endet die Spargelernte alljährlich etwa um den Johannistag (24. Juni), getreu der alten Bauernregel »Kirschen rot, Spargel tot«.

Fruchtbare Böden und besonders günstiges Klima sorgen dafür, dass der Spargel in der Region Main-Steigerwald hervorragend wächst. Die eher sandigen Böden in der Nähe des Mains verleihen dem Spargel einen charakteristischen Geschmack, genauso die lehmigen Böden am Rande des Steigerwaldes. Die beliebtere Sorte ist immer noch der weiße Spargel, wobei der grüne Spargel mehr und mehr nachgefragt wird.

Weiß oder grün?

Weißer Spargel: Angebaut wird der Bleichspargel in den typischen Spargelwäldern, meist bedeckt von Planen, die das Wachstum der Pflanzen verbessern, und sie vor zu starker Sonneneinstrahlung oder zu kalten Nächten schützen. Rund zehn Jahre bleibt eine Spargelkultur stehen. Der milde Geschmack und die besonders feine Konsistenz machen den weißen Spargel zu einer wahren Gaumenfreude.

Grüner Spargel: Beim grünen Spargel handelt es sich um eine eigene Spargelsorte, die ausschließlich oberhalb der Erde angebaut wird. Durch den Kontakt mit dem Sonnenlicht verfärben sich die ursprünglich weißen Spargelstangen zuerst violett und schließlich grün. Der Geschmack des grünen Spargels wird häufig als leicht kohlrartig, ähnlich dem Broccoli, beschrieben. Im Vergleich zum weißen Spargel schmeckt er insgesamt kräftiger und würziger. Durch das Chlorophyll enthält er mehr Vitamin C und Karotin.

espargo

fränkische wege vom spargel zum wein

Tourist-Information Gerolzhofen
 Altes Rathaus – Marktplatz 20 · 97447 Gerolzhofen
 Telefon 0 93 82/90 35 12 · Telefax 0 93 82/90 35 13
info@espargo.de · www.espargo.de

»Wein und Spargel – das ist das klassische fränkische Frühlingsduo. In un-nachahmlicher Weise harmonisieren sie miteinander. Den verschiedenen Variationen sind keine Grenzen gesetzt, denn wenn Frankenwein auf Spargel trifft, so wird der Gaumen immer verwöhnt.«

Jennifer Herbert aus Zeilitzheim, Fränkische Weinkönigin 2006/2007

Wein und Spargel – ein königliches Paar

Beim Spargel liegt man mit Wein immer richtig. Ob weiß, rosé oder rot – alles ist möglich. Es kommt nur auf die Zubereitungsart an. Allerdings Vorsicht: Zuviel Säure im Wein kann Spargel leicht bitter schmecken lassen!

Wird der weiße Spargel ganz klassisch mit zerlassener Butter zubereitet, so empfiehlt sich ein trockener, frischer Weißwein. Ein belebender Silvaner, ein aromatischer Müller-Thurgau oder ein fruchtbetonter Riesling sind genau das Richtige. Etwas kräftiger sollten hingegen die Weine sein, wenn der Spargel mit einer Sauce hollandaise serviert wird. Hier bietet sich ein reinerer Tropfen wie eine trockene Weißburgunder Spätlese an. Wird der Spargel hingegen mit Käse überbacken, so passt ein Bacchus hervorragend. Fettreiche Speisen verlangen allgemein alkoholstärkere und säurebetontere Weine. Da kann sogar ein Rotwein serviert werden.

Bei Gerichten mit grünem Spargel sollten generell Weine mit wenig Säure gewählt werden. Hier darf es neben dem Müller-Thurgau durchaus auch einmal ein Rotling sein. Und wie wäre es mit einem prickelnden Secco oder einem perlenden Sekt als Aperitif?

»Ob mild-aromatischer weißer oder herzhafter grüner Spargel, die Genießer sind sich einig: Unser heimischer Spargel im Schweinfurter Land ist ein Geschenk der Natur. Kaum ein anderes Gemüse kann sich in Aroma und Edelheit mit ihm messen. Ein wahrhaft königlicher Genuss.«

Carola Reichert, 1. Spargelprinzessin des Landkreises Schweinfurt



Rot sind die **Gastronomen**

Grün sind die **Winzer**

und Gelb die **Spargelbetriebe**

1 Dingolshausen www.dingolshausen.de



Sehenswert: Wallfahrtskapelle »Maria Helferin« am Ortsrand von Bischwind, Schlosshof, Amtshof, Eichfelder Orgel in der St. Laurentius Kirche Dingolshausen

Weinbau Armin Loos
Hauptstr. 33 · 97497 Dingolshausen
Tel. 0 93 82/14 21 · arminloos@web.de

Gasthof Freitag Christine Büschel
Hauptstr. 13 · 97497 Dingolshausen
Tel. 0 93 82/10 20
steffen_bueschel@gmx.de

2 Donnersdorf www.donnorsdorf.de



Sehenswert: Donnersdorfer Pfarrkirche mit ihren romantischen Gadenanlagen, barockes Rathaus von 1759, Rokoko-Kreuzweg am Friedhof, Mariensäule, Weinberge am Falkenberg in Falkenstein mit denkmalgeschützten Weinbergshäuschen

Weinbau Robert Krüger
Marienplatz 5+7 · 97499 Donnersdorf
Tel. 0 95 28/12 16
weinbau-krueger@gmx.net
www.weinbau-krueger.de

Weingut Elmar Weißenseel
OT Traustadt · Zu den Weinbergen 28
97499 Donnersdorf · Tel. 0 95 28/6 47

Steigerwaldstüble Erika Wolf
OT Falkenstein · Hs.-Nr. 16
97499 Donnersdorf · Tel. 0 95 28/2 33
steigerwaldstueble@t-online.de
www.steigerwaldstueble.de

3 Eisenheim www.eisenheim.info



Sehenswert: Pfarrkirche von 1496, Fachwerkhäuser, Friedhofskapelle, Karolingische Mauer in Untereisenheim, Museum »Erzgebirgischer Spielzeugwinkel«, Weingut im Hundertwasserstil mit Hundertwassershops, Bildstock Wanderweg, Silvaner-Erlebnisweg, Mainfähre

Weingut Klaus Jung
OT Obereisenheim · Hohlweg 2
97247 Markt Eisenheim · Tel. 0 93 86/3 52
klaus@jung-weingut.de
www.jung-weingut.de

Weingut Herbert Schuler
OT Obereisenheim · Schwanfelder Str. 6
97247 Markt Eisenheim
Tel. 0 93 86/9 72 20
info@weingut-herbert-schuler.de
www.weingut-herbert-schuler.de

Hotel Rose Franz-Josef Bregenzer
OT Obereisenheim · Marktplatz 5
97247 Markt Eisenheim
Tel. 0 93 86/9 72 20
rose-hotel.bregenzer@t-online.de
www.rose-hotel.de

Hundertwassershops und Weingut Weinparadies Matthias Hirn
OT Untereisenheim · Dippacher Str. 8
97247 Markt Eisenheim · Tel. 0 93 86/3 88 · info@weingut-hirn.de
www.weingut-hirn.de

4 Frankenwinheim www.frankenwinheim.de



Sehenswert: Schlossgut zu Frankenwinheim, alter sehr schöner Kopfweidenbestand entlang des Lültsbaches

Weinbau Otto Kunzmann
Am Kornbrunnen 11 · 97447 Frankenwinheim · Tel. 0 93 82/15 73

Hirtenhof Maria Maurer
OT Brunnstadt · Hauptstraße 1
97447 Frankenwinheim · Tel. 0 93 82/88 51 · egon.maurer@web.de

Zur Hofwiese Anna Reichert Spargelbetrieb Lorenz Reichert
OT Brunnstadt · Herlheimer Straße 2
97447 Frankenwinheim
Tel. 0 93 82/76 04
www.gaestehaus-hofwiese.de

Spargelbetrieb Hans Ebert
Am Kornbrunnen 7 · 97447 Frankenwinheim · Tel. 0 93 82/9 06 24

Spargelhof Sieglinde Fackelmann
Gerolzhöfer Straße 2 · 97447 Frankenwinheim · Tel. 0 93 82/83 59

5 Gerolzhofen www.gerolzhofen.de



Sehenswert: Historische Altstadt mit Steigerwaldrom, mittelalterlichem Rathaus, doppeltem Stadtmäuerring mit 12 gut erhaltenen Stadttürmen, Stadtmuseum mit der Dauerausstellung »Welterfolg Nähmaschine« und dem »1. Bay. Schulmuseum«, Museum Johanniskapelle »Kunst und Geist der Gotik«, Badeparadies Geomaris, Kartbahn, Walderlebnisweg, Fitness-Parcour

Hotel-Gasthof Tor zum Steigerwald Ruth Döpfner-Leikam
Dingolshäuser Straße 1 · 97447 Gerolzhofen · Tel. 0 93 82/9 74 60
torzumsteigerwald@t-online.de
www.torzumsteigerwald.de

Hotel-Gasthof Wilder Mann Franz Kaiser
Marktplatz 2 · 97447 Gerolzhofen
Tel. 0 93 82/44 44
info@wilder-mann-gerolzhofen.de
www.wilder-mann-gerolzhofen.de

Weinbau Katharina König
Salzstraße 27a · 97447 Gerolzhofen
Tel. 0 93 82/16 51
weinbau-koenig@gmx.de

Sonderkulturenhof Alfred Weigand
Lindenhof · 97447 Gerolzhofen
Tel. 0 93 82/89 42

6 Kolitzheim www.kolitzheim.de · www.weinkulturland.de



Sehenswert: Historische Rathäuser in Lindach, Stammheim, Zeilitzheim, Kirchen, Käpelle in Lindach, Kirchgaden in Zeilitzheim, Schloss Zeilitzheim, Bildstöcke, Dorfbrunnen, Dorfplätze, Museum für Zeitgeschichte Stammheim, Weinerlebnisweg »WeinkultTour«

Spargelbetrieb Herbert Englert
OT Lindach · Lindenstraße 52
97509 Kolitzheim · Tel. 0 93 85/2 08
mail@spargelhof-englert.de
www.spargelhof-englert.de

Wein- und Biergarten Inge Karbacher
OT Stammheim · Bachusstraße 7
97509 Kolitzheim · Tel. 0 93 81/93 66

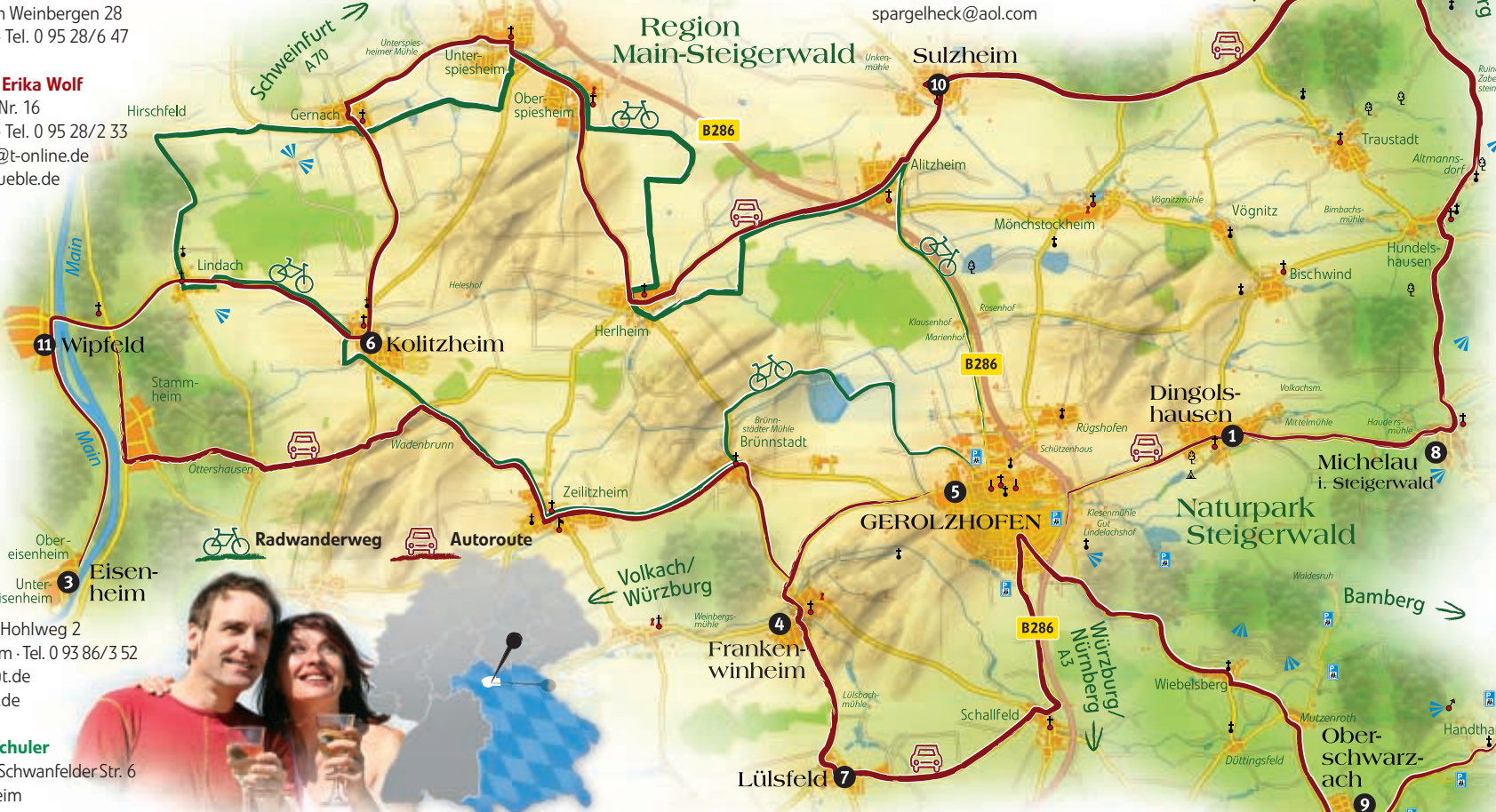
Spargelbetrieb Richard Günther
Franz-Herbert-Straße 18
97509 Kolitzheim · Tel. 0 93 85/3 96
richard-guenther@web.de

Biolandhof Werner Keller
OT Lindach · Lindenstraße 12
97509 Kolitzheim · Tel. 0 93 85/4 16

Spargelbetrieb Paul Kuznik
OT Oberspiesheim · Spiesheimer Str. 8
97509 Kolitzheim · Tel. 0 97 23/18 24

Gasthof Zum Adler Gerhard Gutbrod
OT Herlheim · Herlindenstraße 4
97509 Kolitzheim · Tel. 0 93 85/16 55
gasthaus-gutbrod@t-online.de

Spargelheck Berthold Heck
OT Gernach · Lange Gasse 5
97509 Kolitzheim · Tel. 0 97 23/26 28
spargelheck@aol.com



7 Lültsfeld www.luelsfeld.de



Sehenswert: Kloster »Maria Schnee«, barocke Pfarrkirche

8 Michelau www.michelau.de



Sehenswert: Balthasar-Neumann-Kirche, Aussichtsturm am Zabelstein

Weinbau Gerda Bedenk
OT Hundelshausen · Zabelsteinstr. 17
97513 Michelau · Tel. 0 95 28/4 55

Weinbau Peter Herbig
Balthasar-Neumann-Str. 6
97513 Michelau · Tel. 0 93 82/67 94
www.weinbau-herbig.de

Weingut & Spargelbetrieb Oswald Kram
OT Altmannsdorf · Am Sonnenwinkel 6
97513 Michelau · Tel. 0 95 28/4 26
o.kram@web.de
www.sonnenwinkelwein.de

Weinbau Hermann Kundmüller
Oberdorf 8 · 97513 Michelau
Tel. 0 93 82/67 79
www.weinbau.kundmueller.net

9 Oberschwarzach www.oberschwarzach.de



Sehenswert: Julius-Echter-Schloss aus dem 15. Jh., Ruine Stollburg in Handthal, 14-Nothelfer-Kapelle, Pfarrkirche Peter & Paul mit Riemenschneider-Figur, Erich-Kästner-Bibliothek, »Lehrweinberg« an der Abt-Ludwig-Hütte, Museumsweinberg »Anbau von altem gemischten Satz (alte Rebsorten)«

Weingut Alois Kraiß Weinstube Winzermännle
OT Handthal · Hs.-Nr. 51 · 97516 Oberschwarzach · Tel. 0 93 82/16 00
weingut.alois.kraiss@t-online.de
www.weingut-winzermannle.de

Der Brunnenhof Thomas Sauerbrey
OT Handthal · Hs.-Nr. 6 · 97516 Oberschwarzach · Tel. 0 93 82/9 98 28
info@der-brunnenhof.de
www.der-brunnenhof.de

Weingut Forellenhof Manfred Baumann
OT Handthal · Hs.-Nr. 30 · 97516 Oberschwarzach · Tel. 0 93 82/13 41
info@weingut-baumann.de
www.weingut-baumann.de

Forellenhof Gasthof Norbert Baumann
OT Handthal · Hs.-Nr. 28 · 97516 Oberschwarzach · Tel. 0 93 82/54 67
info@forellenhof-handthal.de
www.forellenhof-handthal.de

Zur Traube Hans Schimmel
OT Breitbach · Hs.-Nr. 23+25 · 97516 Oberschwarzach · Tel. 0 95 53/98 10 90
gasthauspensiontraube@yahoo.de
www.zur-traube-breitbach.fwo.de

Sebastiani Haus Doris Stegnar
Handthaler Straße 26 · 97516 Oberschwarzach · Tel. 0 93 82/53 17
geniessen@sebastiani-haus.de
www.sebastiani-haus.de

10 Sulzheim www.sulzheim.de



Sehenswert: Barockkirche Alitzheim, Rokoko-Schloss Sulzheim, Nachgotische Kirche »Maria Himmelfahrt« in Mönchstockheim, Gipsinformationszentrum mit kleinem »Gips« Rundwanderweg

Spargelbetrieb Gebhard Büttner
OT Alitzheim · Bahnhofstraße 6
97529 Sulzheim · Tel. 0 93 82/14 49

Hotel Goldener Adler Markus Fischer
Otto-Drescher-Straße 12
97529 Sulzheim · Tel. 0 93 82/70 38
info@goldener-adler-sulzheim.de
www.goldener-adler-sulzheim.de

Gasthof Theo Grob
OT Alitzheim · Dorfplatz 1
97529 Sulzheim · Tel. 0 93 82/2 85
info@gasthof-metzgerei-grob.de
www.gasthof-metzgerei-grob.de

Weingut Rudi Kleinhenz
Friedhofstraße 12 · 97529 Sulzheim
Tel. 0 93 82/73 12
info@weingut-kleinhenz.de
www.weingut-kleinhenz.de

Spargelbetrieb Michael Markert
OT Alitzheim · St.-Martin-Straße 6
97529 Sulzheim · Tel. 0 93 82/63 20
cm.markert@vrr-web.de

Spargelbetrieb Theo Mikus
OT Alitzheim · St.-Martin-Straße 4
97529 Sulzheim · Tel. 0 93 82/9 04 93
mikus.alitzheim@t-online.de

Schloss Sulzheim Armin Pöter
Wilhelm-Behr-Straße 34
97529 Sulzheim · Tel. 0 93 82/86 28
info@schloss-sulzheim.de
www.schloss-sulzheim.de

Sonderkulturenhof Erwin Schmitt
OT Mönchstockheim · Seestraße 1
97529 Sulzheim · Tel. 0 93 82/78 22

11 Wipfeld www.wipfeld.de



Sehenswert: Celtis-Rundweg, Pfarrkirche St. Johannes, Kloster St. Ludwig, Historischer Weinberg, Schloss Klingenberg, Theologenhaus, Zehntgrafen-Weinweg, Mainfähre nach Stammheim

Gasthof Ankerstube Klaus Dülk
Mainstraße 3 · 97537 Wipfeld
Tel. 0 93 84/90 37 90
info@ankerstube.net
www.ankerstube.net

Weingut Hans Lothar
Birkenstraße 3 · 97537 Wipfeld
Tel. 0 93 84/18 67
info@weingut-lothar.de
www.weingut-lothar.de

Flammkuchenstube Hopp-Auf Uwe Schneider
Lindenstraße 18 · 97537 Wipfeld
Tel. 0 93 84/15 30 · info@hopp-auf.de
www.hopp-auf.de

Gaststätte Mainterrassen Verena Schwinn
Obereisenheimer Str. 15
97537 Wipfeld · Tel. 0 93 84/3 31

Landgasthof Zehntgraf Anita Theophil
Obereisenheimer Straße 2
97537 Wipfeld · Tel. 0 93 84/9 71 40
www.zehntgraf.de