



Pressemitteilung, 18.08.2020

Waffel-Glück, Wodka-Drinks und Wildbrett: Neben traditionellen Wirtshäusern bietet der Bayerische Wald eine Vielzahl von „geschichts“trächtigen Lieblingsplätzen für Feinschmecker

Das gehört zu einem Urlaub im Bayerischen Wald einfach dazu: Nach einem Wald-Abenteuer-Tag in ein gemütliches Wirtshaus einkehren und bei einer zünftigen Jause oder einem kühlen Drink die Erlebnisse der vergangenen Stunden noch einmal Revue passieren lassen.

Wer für seinen nächsten Einkehrschwung in der ostbayerischen Ferienregion auf der Suche nach originellen Restaurants, Gasthäusern, Cafés oder Bars ist, sollte sich diese Tipps merken: Lokale mit erstklassiger Speisekarte, spannender Geschichte und neue Lieblingsplätze für die nächsten Wald-Genussmomente.

Waffeln im Waggon

Knusprige Waffeln mit Vanilleeis, knusprige Waffeln mit frischen Früchten, knusprige Waffeln mit Banane und Schokosauce... allein die vielen Varianten dieser sündigen Süßspeise, die es im Miltacher Waffel-Café zu naschen gibt, machen einen Besuch dieser besonderen Gaststätte zum Pflichttermin. Aber das Café selbst ist schon eines der zahlreichen Must-Sees des Bayerischen Walds. Das Waffel-Café der Firma Beier-Waffeln liegt im 1993 stillgelegten, historischen Miltacher Bahnhof. Bundeskanzler Dr Konrad Adenauer machte hier schon Halt, allerdings gab es das Waffel-Café Ende der 50-er Jahre noch nicht. Das wurde erst vor gut sechs Jahren liebevoll umgebaut und ist heute der Geheimtipp für Einkehr- und Ausgehfreunde, die auf der Terrasse oder im historischen 40 Plätze umfassenden DDR-Mitropa-Speisewagen schlemmen. Nach Schnitzel, Zwiebelrostbraten oder Gemüsenudeln, haben Eis- und Waffeln-Spezialitäten zwar keinen Platz mehr im Magen, aber danach fragt hier gottseidank keiner. Für den Waffel-Snack für Daheim besorgt man sich ein paar Süßigkeiten im Verkaufsshop gleich nebenan.

www.waffelbahnhof.de

Gleich neben Luchs, Wolf und Wildpferd: bio-zertifiziertes Slow-Food

Von wegen 0-8-15 oder nur Pommes rot-weiß: Familien, die sich nach dem 2,5 Kilometer langen Rundgang durch das Tierfreigehege im Nationalparkzentrum Falkenstein stärken und erfrischen wollen, werden von der Gastronomie im Haus der Wildnis begeistert sein. In dem lichtdurchfluteten, barrierefreien Gebäude erwartet Besucher nicht nur eine großartige, interaktiven Ausstellung zum Thema Wald und Natur, sondern auch ein erstklassiges Restaurant. Auf der Speisekarte stehen raffinierte Gerichte, Schmankerl aus der Region, Kuchen und Eis aus eigener Herstellung – alles beste Bio-Qualität. Seit 2019 unterstützt die Gastronomie im Haus der Wildnis auch die Slow-Food-Initiative Deutschland. Zur Förderung regionaler Strukturen, Schaffung von Arbeitsplätzen vor Ort sowie zur Erhaltung regional typischer Besonderheiten und Kulturlandschaften beziehen die Gastronomen rund 90 Prozent der verarbeiteten Lebensmittel aus den Nationalpark-Landkreisen und der Region. „Wir möchten, dass unsere Gäste den Nationalpark nicht nur sehen, sondern auch schmecken“, so Bernhard Bachl, der gelernte Konditor, der seit 13 Jahren das im Haus zur Wildnis kocht und seine äußerst beliebten Bayerwald-Pralinen herstellt.

www.gastronomie-hauszurwildnis.de

Halali – Wild aus eigener Jagd im Einödbauernhof

Wer Urlaub auf dem Veitbauernhof in Hinteröd macht, kann sicher sein, dass er hier inmitten des Walds der Lamer Ökoregion ländliches Leben und herrliche Ruhe genießt. Im angeschlossenen Wia Z´Haus des Einödbauernhofs steht Andreas Roßbauer am Herd und bereitet hier traditionelle bayerischen Gerichte zu. Bestseller sind neben Brotzeit-Brettln saftige Bio-Schweinskotletts oder Schnitzel und natürlich feinste Wildspezialitäten aus Eigenjagd. Ob Hasenbraten oder Hirschragout – im Herbst und Winter ist auf beim Veitbauern „Wildhochsaison“, dann stehen Reh- und Rotwild, Hasen und Wildschweingerichte auf der Speisekarte. Selbst erlegt und selbst zubereitet – nachhaltig mit Bioqualität. Für Schleckermäuler sei noch der Kaiserschmarrn empfohlen, den Andreas Roßbauer herrlich fluffig serviert.

www.veitbauernhof.de

Da Peppo – die älteste Pizzeria im Bayerischen Wald

Im neuen Museum der Bayerischen Geschichte in Regensburg ist er als „Zeitzeuge“ ausgestellt: der erste Eiswagen der Familie Guarino aus Grafenau. Erzählt wird in der Beschreibung dieses einmaligen Ausstellungsstücks die Geschichte vom italienischen Gastarbeiter Guiseppe, der wegen des Glases in den Bayerischen Wald kam und wegen der Liebe dort blieb. Zusammen mit seiner Frau Erika eröffnete er 1971 im Gebäude des ehemaligen Grafenauer Gefängnisses eine Pizzeria – die erste im Bayerischen Wald. 1982 wurde das alte Gefängnisgebäude leider abgerissen, aber die Guarinos kauften das Haus gegenüber, in dem zuvor eine Metzgerei ansässig war. Ob selbstgemachtes Stracciatella-Eis, Pizza Margarita oder frische Penne mit Tomatensauce – Chefkoch Bene Guarino hat die Leidenschaft für die italienische Küche von seinem Vater Guiseppe geerbt und bereitet auch heute noch sämtliche Gerichte nach geheimen und überlieferten Familienrezepten zu. Hin und wieder landet auch Fisch aus der Region auf der Tageskarte – den hat Bene übrigens als ambitionierter Angler selbst gefangen.

[Pizzeria Da Peppo](#)

Erst fensterln, dann shakern

Die Cocktailerie „Ädäms“ in Frauenau ist der Treffpunkt für Szenegäste im Bayerischen Wald. Ob Mai Tai oder Heidelbeer-Mojito, ob Popcorn Colada oder Caipirinha – hier wird alles frisch geschüttelt und liebevoll gemixt. Im gemütlichen Wohlfühl-Ambiente der Lounge genießen die Gäste kleine Speisen wie Flammkuchen oder Brotzeitplatten, sonntags gibt’s göttliche, hausgemachte Kuchen und Torten. Corona machte dem „Ädäms“ einen Strich durch die Rechnung, doch der pfiffige Betreiber Aaron Adam wusste schnell eine Alternative, wie er Gäste trotz Schließung mit Drinks beglücken könne: die gibt’s in AHA-Zeiten also durchs „Cocktail-Fenster“ – drinnen gemixt, draußen getrunken

[Cocktailbar Ädäms](#)

Für mehr Farbe im Leben

Nomen est omen: Wer im Bayerischen Wald auf der Suche nach einem neuen Lieblingsplatz ist, wird ihn in Blaibach schnell finden: In bunten Lettern steht der Schriftzug über dem farbenfroh-eingerichteten Restaurants. Ob Curry oder Kuchen, Pasta oder Salat – sämtliche Gerichte sind hier vegetarisch und vegan. Im Garten, auf der Terrasse oder am Teich, am Beach-Strand, auf der Kleintierwiese, im Laden, aber auch im Inneren des „Lieblingsplatzes“ – überall wurde auch die Einhaltung eines streng nachhaltigen Konzepts wert gelegt. Umwelt- und Tierschutz liegen den Wirten am Herzen – darüber freuen sich auch die beiden Haushunde Cindy und Aron, die besonders von Kindern gern mit einer Streicheleinheit verwöhnt werden.

www.lieblingsplatz-blaibach.de

Für weitere Presseinformationen:

Tourismusverband Ostbayern
Ulrike Eberl-Walter
E-Mail: eberl-walter@ostbayern-tourismus.de
Tel. +49 (0)941 58539-12
www.ostbayern-tourismus.de
www.bayerischer-wald.de

Wilde & Partner Communications GmbH
Jutta Tempel
Email: ostbayern@wilde.de
Tel.: +49 (0)89 – 179190 25
www.wilde.de

Bilderlinks:

Café Waffel im Waffelwaggon Miltach
https://partner.ostbayern-tourismus.de/download/Waffelwaggon_Cafe_Waffel_MiltachUlrike_Eberl-Walter.jpg

Im Waffelwaggon
https://partner.ostbayern-tourismus.de/download/Cafe_Waffel_Waggon_Miltach_cUlrike_Eberl-Walter.JPG

Haus zur Wildnis, Lindberg-Ludwigsthal
https://partner.ostbayern-tourismus.de/download/Nationalpark-HZW-Aussenansicht_Foto_Nationalpark_Bayerischer_Wald.jpg

Reh und Rehkitze auf der Wiese, Veitbauer Lam
<https://partner.ostbayern-tourismus.de/download/Rehkitze-im-Mai-2020-kl-.jpg>

Eiswaggon Da Peppo Grafenau
https://partner.ostbayern-tourismus.de/download/SBW_mdbg_Eiswagen_Grafenau_Foto_Ulrike_Eberl-Walter-2.jpg

Ädäms Cocktailbar Frauenau
https://partner.ostbayern-tourismus.de/download/Aedaems_Cocktailbar-am_Fenster_FrauenaucAedaems.jpg

Lieblingsplatz Blaibach
https://partner.ostbayern-tourismus.de/download/Lieblingsplatz_Blaibach_Veganes-Restaurant.JPG

Bayerischer Wald – Wandern – Herbstliche Landschaft
<https://partner.ostbayern-tourismus.de/download/Qualitaetsweg-Goldsteig-im-Bayerischen-Wald-Tourismusverband-Ostbayern-e.V.-.jpg>