

Nürnberg's Restaurantvielfalt

Nürnberg steht für eine traditionell-fränkische Küche – die Nürnberger Rostbratwürste, das Schäufele (Braten von der Schweineschulter mit knuspriger Kruste) sowie der für die Region typische Karpfen sind die besten Belege dafür. Daneben hat sich über die letzten Jahre eine faszinierende Feinschmecker-Gastronomie sowie eine junge, urbane Gastro-Szene entwickelt.

2024 weist Nürnberg mit neun Michelin-Restaurants und 15 von Gault & Millau ausgezeichneten Lokalen so viele Sterne und Hauben wie nie zuvor auf.

Diese ausgezeichneten Restaurants sind im gesamten Stadtgebiet verteilt, egal ob in St. Johannis (Restaurant etz, Restaurant Würzhaus, Restaurant Wonka, Kakehashi), in Wöhrd (Entenstuben), in Großreuth b. Schweinau (Waidwerk), in Gostenhof (Veles, Koch und Kellner), in St. Jobst (ZweiSinn Meiers), in der Altstadt (Tisane, Essigbrätlein, Imperial by Alexander Herrmann, Einzimmer Küche Bar, globo) oder im Stadtteil Worzeldorf (Zirbelstube).

Traditionelle Bratwurstküchen, wie die Historische Bratwurstküche „Zum Gulden Stern“ oder das Bratwurst Röslein, grillen die Nürnberger Bratwurst nach wie vor über offenen Buchenholzfeuer. Fränkische Gasthäuser in der Altstadt, wie die Albrecht-Dürer-Stube, der Spießgeselle, die Trödelstube oder das Heilig-Geist-Spital, servieren deftige fränkische Spezialitäten und bilden somit einen weiteren Pfeiler der Nürnberger Restaurantvielfalt.

Egal ob Sternegastronomie oder traditionell-fränkische Küche – alle Betriebe beziehen ihre frischen, regionalen Lebensmittel aus dem Knoblauchsland, der grünen Lunge Nürnbergs. In dem Städtedreieck zwischen Nürnberg, Fürth und Erlangen wird das ganze Jahr über Gemüse und Obst angebaut. Weitere Spezialitäten wie Lebkuchen, Spargel oder Meerrettich ergänzen die reichhaltige Palette an regionalen Köstlichkeiten.

Eine Vielzahl der Szene-Gastronomie findet sich in den jungen und kreativen Stadtteilen Nürnbergs Gostenhof und St. Johannis. Trendiger Burger-Läden, Feinkost oder Kaffeeröstereien, bei denen die Gäste bei der Arbeit zusehen können, bilden Anziehungspunkte für Einheimische und Gäste aus der ganzen Welt.

Zudem hat die deutsche Foodtruck-Szene ihren Ursprung in Nürnberg. Ein Snack der anderen Art sind die Brezen von Brezen Kolb. Über die gesamte Stadt verteilt können die verschiedenen Brezen-Kreationen an kleinen Ständen gekauft werden. Der Brezen-Drive-in der Firma Kolb in der Ostendstraße 138 bietet schon in den frühen Morgenstunden ab 05:30

Uhr das Laugengebäck an, was Schichtarbeitende wie Nachtschwärmer gleichermaßen schätzen.

Wer es lieber süß möchte, ist den alteingesessenen Konditoreien, wie der confiserie neef oder dem Café Beer, genau richtig. Kreative Besonderheiten, wie beispielsweise die Whiskypralinen, eine Kombination aus feinsten Trüffel-Pralinen mit verschiedenen hochwertigen Whiskysorten, sind in der Bäckerei Il Massimo zu finden.