Sterne-Gastronomie 2026 in Nürnberg

Die vielfältige Nürnberger Küche beheimatet auch die exklusive Sternegastronomie. Insgesamt acht Restaurants wurden 2026 mit dem prestigeträchtigen Michelin-Stern ausgezeichnet:

Essigbrätlein – 2 Sterne
Das Essigbrätlein zählt zu den eingesessenen Lokalen in Nürnberg und hat sich im Laufe der Zeit zwei Sterne erkocht. 1989 gründete Andree Köthe das Essigbrätlein, der Name bedeutet Sauerbraten auf fränkisch. Chefkoch Andree Köthe und Geschäftspartner Yves Ollech experimentieren mit den heimischen Pflanzen und Kräutern und verwandeln die Gerichte in außergewöhnliche Gemüsekreationen. Der erste Stern kam im Jahr 1999, der zweite folgte 2007.
Zum Restaurant: https://essigbraetlein.de/

Restaurant etz – 2 Sterne
Das Restaurant etz wurde ebenfalls mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet. Felix Schneider und sein Team haben sich ganz der Nachhaltigkeit verschrieben. Obst und Gemüse wird selbst angepflanzt und von Schinken über Butter alles selbst produziert.
Zum Restaurant: https://etzrestaurant.de/

Tisane – 1 Stern
Das Team um René Stein verzaubern ihre Gäste hautnah. Die offene Küche regt zum Austausch zwischen Köchen und Gästen an. Das modern-kreative Menü wird im Tisane serviert.
Zum Restaurant: https://restaurant-tisane.de/

Veles – 1 Stern
Geschäftsführer und Chefkoch Vadim Karasev setzt auf Regionalität und Saisonalität und bezieht viele seiner ausgezeichneten Zutaten aus dem Knoblauchsland. Eine komplett einsehbare Küche und unkompliziertes, trendiges Ambiente laden im Veles zu einem durchdachten und kreativen Menü ein.
Zum Restaurant: https://veles-restaurant.de/

ZweiSinn Meiers – 1 Stern
Im Restaurant von Küchenmeister Stefan Meier wird auf eine zeitgemäße, authentische Küche mit regionalen und internationalen Produkten wertgelegt. Das ZweiSinn Meiers wurde 2016 bereits kurz nach der Eröffnung mit dem Michelin-Stern ausgezeichnet.
Zum Restaurant: https://www.meierszweisinn.de/

Waidwerk – 1 Stern
Valentin Rottner machte sich mit seinem eigenen Restaurant Waidwerk 2018 selbständig und holte sich einem Jahr nach Eröffnung einen Michelin-Stern. Das Waidwerk ist Teil des Gasthauses Rottner, welches von Vater Stefan Rottner geführt wird. Das Romantik-Hotel Rottner ist seit 1812 in Familienbesitz und erhielt im Jahr 1998 selbst einen Stern. Valentin Rottner ist seit seiner Jugend Jäger, die Begeisterung schlägt sich sowohl in der Namensgebung als auch in den Gerichten nieder.
Zum Restaurant: https://www.waidwerk-restaurant.de/

Entenstuben – 1 Stern
Fabian Denninger übernahm 2014 das Restaurant Entenstuben und holte sich im Jahr 2016 zum ersten Mal einen Michelin-Stern. Er und sein Team kochen leichte Küche mit saisonalen und regionalen Zutaten.
Zum Restaurant: https://entenstuben.de/

Wonka – 1 Stern
Im Jahr 2024 erhielt Christian Wonka 24 Jahre nach der Eröffnung seines Restaurants in einen Michelin-Stern. In seinem Restaurant in St. Johannis kreiert er fränkische Spezialitäten mit fernöstlicher Finesse.
Zum Restaurant: https://www.restaurant-wonka.de/

Weitere Informationen zur aktuellen Kampagne **„Dining Affairs – Die Genussvielfalt in Nürnbergs Küchen“** finden Sie unter: https://tourismus.nuernberg.de/medien/dining-affairs/