

Nürnberg's Restaurantvielfalt

Nürnberg hat ein unverwechselbares Angebot an traditioneller fränkischer Küche, an Feinschmecker-Gastronomie und ganz junger Szenegastro. Der „Gault&Millau“ ernannte Bayern 2015 zum "kulinarischsten Bundesland", und mit dem „Essigbrätlein“ (18 Punkte; 2 Michelin-Sterne) gehört dieses Nürnberger Restaurant zur Elite der Sterneküche. Die gehobene Küche ist über die ganze Stadt verteilt, egal ob St. Johannis (Würzhaus, Wonka), Worzeldorf (Zirbelstube), Wöhrd (Entenstuben), Großreuth b. Schweinau (Rottner), Gostenhof (Koch & Kellner), St. Jobst (ZweiSinn) oder in der Altstadt (Sebald, Fischer, Einzimmer Küche Bar, Imperial von Alexander Herrmann), wobei dies nur Beispiele der Vielfalt sind.

Traditionelle Bratwurstküchen wie das Bratwurströslein und Bratwursthäusle sowie typisch fränkische Lokale wie die Albrecht-Dürer-Stube und der Spießgeselle bilden weitere Pfeiler der Nürnberger Restaurantvielfalt. Die fränkische Traditionsküche lockt mit regionalen Produkten frisch aus dem Knoblauchsland, der grünen Lunge Nürnbergs. Spezialitäten wie Schäufele, Karpfen, Spargel und Meerrettich ergänzen die reichhaltige Palette an regionalen Köstlichkeiten.

Auch abseits der gewohnten Lokale finden sich in Nürnberg viele Plätze, die einen Besuch wert sind: Eine Vielzahl an trendigen Burgerläden und Kaffeeröstereien, denen man zum Teil bei ihrer Arbeit zuschauen kann, bilden dabei einen Anziehungspunkt. Außerdem veranstalten Foodtrucks, die ihren deutschlandweiten Siegeszug in Nürnberg begannen, regelmäßige Streetfood Märkte und Foodtruck Round-Ups. Seit 2015 gibt es im Portfolio der NürnbergMesse sogar eine Street Food Convention. Auch ein Brezen Drive-In existiert definitiv nur in Nürnberg: Die Firma Brezen Kolb bietet dort seine legendären Laugenbrezen wochentags bereits ab 2.15 Uhr an, was Schichtarbeiter wie Nachtschwärmer gleichermaßen schätzen.

Congress- und Tourismus-Zentrale Nürnberg
Frauentorgraben 3
90443 Nürnberg

Pressestelle
Wolfram Zilk
Telefon: 0911 23 36-114
zilk@ctz-nuernberg.de

Wer es lieber süß haben will, ist in mehreren alteingesessenen Konditoreien wie Konditorei neef und Cafe Beer genau richtig. Neben allerlei süßen Leckereien finden sich in Nürnberg auch kreative Besonderheiten wie Whiskeypralinen, bei denen „Il Massimo“ feinste Trüffel-Pralinen mit verschiedenen hochwertigen Whiskysorten kombiniert.