

UNSERE EBENSFELDER BRAUEREIEN



Kreativität, Handwerk und modernste Technik im Brauhaus Engelhardt

„Wir brauen saisonübergreifend zehn unterschiedliche Biere“, sagt Hans-Karl Engelhardt. „Fränkisches

Landbier“, „Edel Pilsener“, „Adam-Riese Urtrunk“ und „Weißbier hell“ sind ganzjährig erhältlich, saisonal kommen „Kellerbier“, „Reine Männersache“, „Festbier“, „Heller Bock“, „Dunkler Bock“ und die „Kellerliebe“ dazu, die ausschließlich am Engelhardts Keller ausgeschenkt wird. In den Sommermonaten lädt der gemütliche und historische alte Brauerei-Innenhof als schattiger Biergarten direkt in Ebensfeld an der Hauptstraße zur Einkehr ein. Dort gibt's Brotzeiten und vielerlei Tagesangebote, z.B. Kesselfleisch oder Salzbauch mit Sauerkraut und Brot oder Leberwöschtle mit Kartoffelstampf und Sauerkraut.

Familiengeführter uriger Brauerei-Gasthof in Unterneuses

„Unsere Brauerei gibt es schon seit 1868“, sagt Tanja, die Tochter des Wirts Hans-Georg Martin. Hier in Unterneuses brodelt im Sudkessel das bernsteinfarbene Vollbier unter den wachsamen Augen des Braumeisters Matthias Martin. Nur im Brauerei-Gasthof wird es ausgeschenkt, der unmittelbar an der Straße zwischen Ebensfeld und Bad Staffelstein liegt.



In der gemütlichen Gaststätte und auf der Sonnenterrasse genießen die Gäste zum selbst gebrauten Bier deftige Brotzeiten aus eigener Herstellung und regionale Köstlichkeiten, etwa Geflügel aus eigener Aufzucht oder Wildspezialitäten aus heimischen Wäldern.

Traditionsbier aus Pferdsfeld seit 150 Jahren

Das Brauhaus der Familie Leicht in Pferdsfeld befindet sich bereits seit 1870 in Familienbesitz. Hier braut der Bruder der Wirtin, Friedrich Leicht, rund ums Jahr ein köstliches Lagerbier, das auch nur hier frisch vom Fass ausgeschenkt wird.



Beide pflegen voller Überzeugung und mit viel Einsatz die jahrzehntelange Familientradition: Sie verwöhnen ihre Gäste mit dem Hausbrauerbier und gutem fränkischen Essen in der Gastwirtschaft oder im Biergarten. Auf der Tageskarte stehen beispielsweise oft „blaue Zipfel“ oder sonntags leckere Bräten.

Stand: 1. Mai 2021. Änderungen vorbehalten.
Titelfoto: Gemeinde Ebensfeld

Facebook: www.facebook.com/Tourismus-Markt-Ebensfeld
Instagram: www.instagram.com/Markt_Ebensfeld



Markt Ebensfeld

Tourist-Info
Rinnigstraße 6
96250 Ebensfeld

Telefon 09573/9608-11
tourismus@ebensfeld.de
www.ebensfeld.de

Ebensfeld

Das Tor zum
Gottesgarten

Schöne Zeit **ERLEBEN**

In Bewegung bleiben



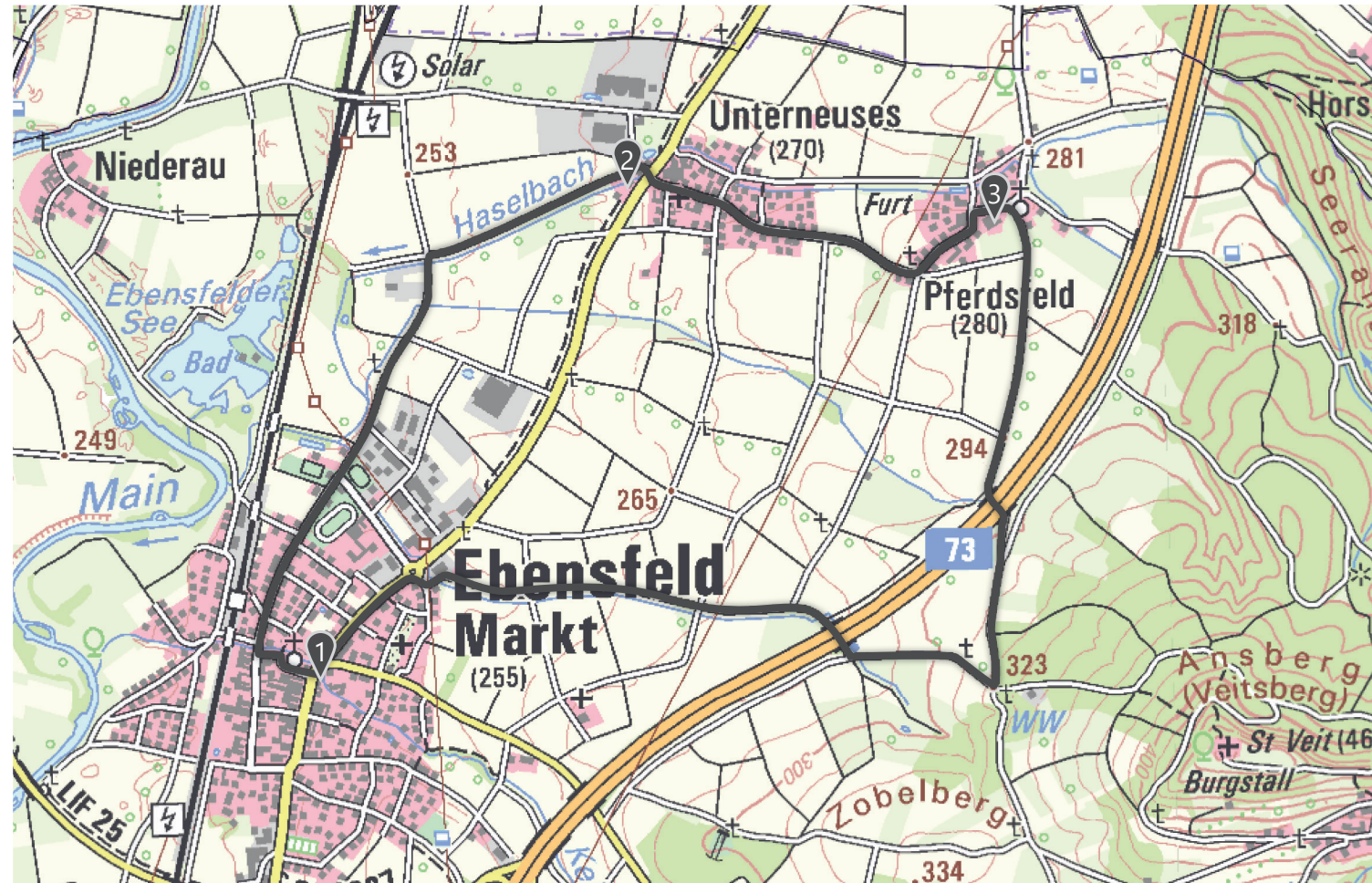
EBENSFELDER BRAUEREIENWEG

EBENSFELDER BRAUEREIENWEG

Wandern & Bier

Die Wanderung zwischen den drei Brauereien der Marktgemeinde Ebensfeld ist ganz entspannt an einem Nachmittag zurückzulegen. Es gibt keine größeren Anstiege, dafür schöne Ausblicke auf den Ansberg (Veitsberg) und auf den Gottesgarten am Obermain sowie Möglichkeiten zur Einkehr in unseren fränkischen Brauerei-Gasthöfen.

Folgen Sie dieser Markierung:



1 EBENSFELDER BRAU- & BROTTZEITSTUB`N

„In der Schwanna“ • Hauptstraße 46
96250 Ebensfeld • 09573/3301190

Unser Tipp:

Braumeisterbrettla mit Bierprobe

Fränkische Brotzeitplatte von heimischen Erzeugern und vier Biersorten á 0,2 ltr.

2 BRAUEREI-GASTHOF MARTIN

Viehtriebweg 3 • 96250 Ebensfeld
OT Unterneuses • Tel. 09573/4382

Unser Tipp:

Martin's Genussgedeck

Hausmacher Bauernplatte aus eigener Herstellung und eine Maß selbstgebrautes Vollbier, frisch vom Fass.

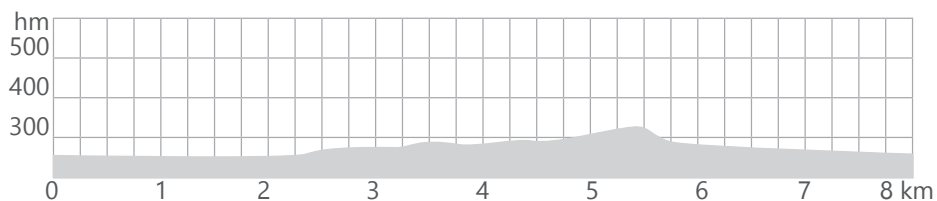
3 BRAUEREI-GASTHOF LEICHT

Pferdsfeld 22 • 96250 Ebensfeld
OT Pferdsfeld • Tel. 09573/236

Unser Tipp:

„Leichter Genuss“

Knuspriges halbes Hähnchen mit Brot und dazu ein halber Liter uriges dunkles Lagerbier.



Anspruch: Leicht

Entfernung: 8 km

Dauer: ca. 2 Stunden