

Kostbarkeiten von Haus und Hof

Beate Wolf und ihre Familie pflegen die kulinarische Identität Oberfrankens im Kleinen. Mit bodenständigen, aber kostbaren Dingen.

Wunderbar sitzt es sich im Biergarten der Waldgaststätte Steinhaus. Wegen der Spielmöglichkeiten für Kinder und der idyllischen Lage schätzen Familien das Ausflugsziel sehr.



Waldgaststätte Steinhaus

Steinhaus 1
95707 Thiersheim
Tel. 09233 / 2366
oder
0171 / 3408136
www.steinhaus-
gasthaus.de
wolf-thiersheim@t-
online.de

Öffnungszeiten siehe
Homepage

Für Gruppen ab 10
Personen nach
Vereinbarung auch
außerhalb der
Öffnungszeiten
geöffnet.
Bitte bereits
Kleingruppen ab 6
Personen anmelden,
da die Chefin
meistens alleine
arbeitet und die
Bewirtung so besser
vorbereiten kann.

Von Moden unberührt hat sich im „Steinhaus“ ein Stück authentischer Wirtshauskultur mit unverfälschten Lebensmitteln von Haus und Hof erhalten. Auf dem dazu gehörigen landwirtschaftlichen Betrieb leben Rinder, die sich ab Mai bis Spätherbst auf der Weide aufhalten, Strohschweine sowie Damwild, das ganzjährig im Gehege lebt.

Die erste urkundliche Erwähnung des Hauses als Forsthaus der Burg Hohenberg datiert auf 1620. 1842 kam das Anwesen in den Besitz von Beate Wolfs Vorfahren. 1924 feierte man die Eröffnung der Gaststätte, drei Jahre später kamen Zimmer für erholungssuchende Städter hinzu. 2004 übernahm Beate Wolf den Betrieb und setzte mit ihrem Mann die behutsame Modernisierung fort.

Dass die hausgemachten Wurst- und Fleischspezialitäten, die auf der Speisekarte stehen, ohne Geschmacksverstärker und künstliche Zusatzstoffe auf den Tisch kommen, ist für die Familie Wolf seit jeher eine Selbstverständlichkeit. Nicht nur ältere, sondern auch junge Semester und Familien schätzen das Angebot, sei es bei einem Urlaub in einer der beiden Ferienwohnungen (3 Sterne), bei einer zünftigen

Brotzeit mit selbstgebackenem Roggenbrot, oder sonntags beim Mittagessen (nur auf Vorbestellung!). Die leckeren Wurstspezialitäten verkauft Beate Wolf in der Gaststätte auch für den Außer-Haus-Verzehr. Wer es süß und fruchtig mag, fragt nach Kuchen und Torten, die ausschließlich mit Dinkelmehl in eigener Herstellung gebacken werden. Fast alle Zutaten und Getränke sind in Bio-Qualität. Das Haus ist Gründungsmitglied des Fränkischen Wurstreinheitsgebotes und wird als Mitgliedsbetrieb der Genussregion Oberfranken regelmäßig zertifiziert.

Vorbestellungen für Gruppen

Die Gaststätte hat sich auf Gruppen und Feiern (bis ca. 60 Personen) mit vorbestellten Speisen (warme Hauptgerichte, Brotzeiten) und/oder zum Kaffeetrinken mit selbstgebackenen Torten und Kuchen spezialisiert. Vom Hof und der 150 m entfernten Fatima-Kapelle kann der Besucher herrlich weit ins Land schauen. Der von Bayreuth nach Eger verlaufende Mittelweg (ein schwarzes M) und der Fränkische Gebirgsweg führen direkt durch den Biergarten, ebenso wie mehrere Radwege.