

AHÖRNLA

IM BAMBERGER SAND

BAMBERG
GENIESSEN...



Die Braugaststätte

in der Oberen Sandstraße

Im Herzen der Bamberger Innenstadt zwischen „**Klein Venedig**“ und dem **Bamberger Dom** befindet sich der älteste und wohl mit Abstand berühmteste Teil der Stadt: **das Sandgebiet**.

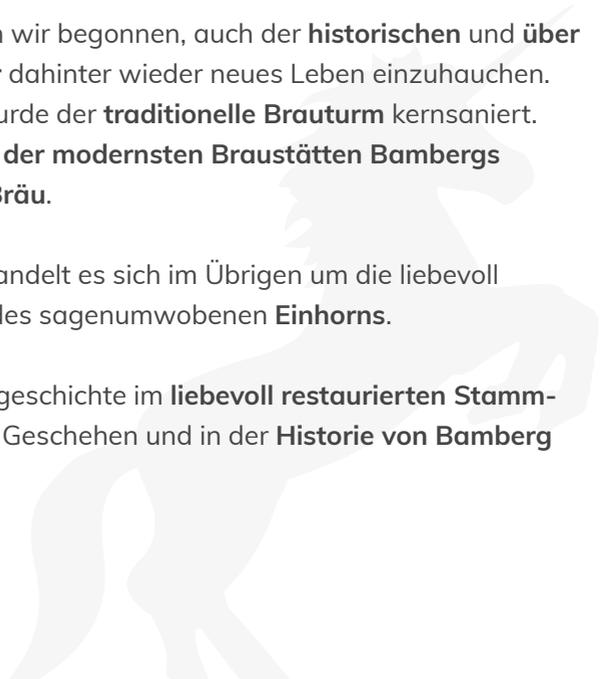
Mittendrin gelangt man zu einem der **schönsten** und **geschichtsträchtigen** Gebäude der Sandstraße – **dem Ahörnla**.

Seit der **Wiedereröffnung im Jahr 2013** ist es kaum noch von dort wegzudenken, sei es als **fränkisch urtypische Gaststätte** oder **Eventlocation** mit dem besonderen Etwas. Es ist tagtäglich Anlaufpunkt für eine Vielzahl von Bambergern auf der Suche nach **traditionellen Speisen** und **hausgebrautem Bier**.

Vor einigen Monaten haben wir begonnen, auch der **historischen** und **über 600 Jahre alten Braukultur** dahinter wieder neues Leben einzuhauchen. Mit viel Liebe zum Detail wurde der **traditionelle Brauturm** kernsaniert. Direkt im Haus ist nun **eine der modernsten Braustätten Bambergs** entstanden - **die Ahörnla Bräu**.

Bei dem Namen **Ahörnla** handelt es sich im Übrigen um die liebevoll fränkische Verniedlichung des sagenumwobenen **Einhorns**.

Erleben Sie ein Stück Stadtgeschichte im **liebevoll restaurierten Stammhaus** von **1366** – näher am Geschehen und in der **Historie von Bamberg** kann man kaum sein.





Kulinarisches

Herzhaft Fränkisches zum Genießen

Als **Gaststätte mit eigener Brauerei** sind wir sowohl für Einheimische als auch Touristen ein attraktiver Anlaufpunkt. Ob zum **Speisen**, ein **frisch gezapftes Ahörnla-Bier**, einen **Aperitif**, oder unsere **kleine aber feine Weinauswahl** – bei uns erlebt jeder Gast seinen **persönlichen Genussmoment**.

Unsere urtypisch fränkische Speisekarte beinhaltet Gerichte wie „**Räuderla**“, **Bratwürste** und verschiedene **herzhafte Bräten**. Zusätzlich bieten wir **wechselnde, zur Jahreszeit passende Speisen** an. Eine **Küche mit regionalen Produkten** ist für uns besonders wichtig.

Auch für eine **flüssige Nachspeise** ist gesorgt!

Unsere „**Geile Nuss**“ ist längst über die Stadtgrenzen hinaus bekannt.

An unserem **Straßenverkauf**, dem „**Brödla Fenster**“, bekommen Sie „Auf die Hand“ nicht nur **Bratwörschd-** oder **Leberkäs-**, sondern auch unser allseits bekanntes **Krustenbratenbrödla**. Übrigens: Dieses „Schman-kerl“ gehört zu den 10 Dingen, die man bei einem Besuch in Bamberg auf keinen Fall verpassen sollte.



In unserer **Brauerei** steht für uns **Nachhaltigkeit** an oberster Stelle. So orientieren wir uns hier am althergebrachten Prinzip der **Turmbrauerei**. Das Besondere dabei ist, dass durch den Einsatz der Schwerkraft eine deutlich **geringere Energiezufuhr** während des Brauvorgangs vonnöten ist. Diesen Grundsatz verfolgen wir ebenso bei unserer Energiequelle. Hier setzen wir unter Zuhilfenahme **modernster Technik** ausschließlich auf **Biogas**.



Ahörnla Rot

Ein vollmundiges, kupferfarbenes Rotbier



Sand Hell

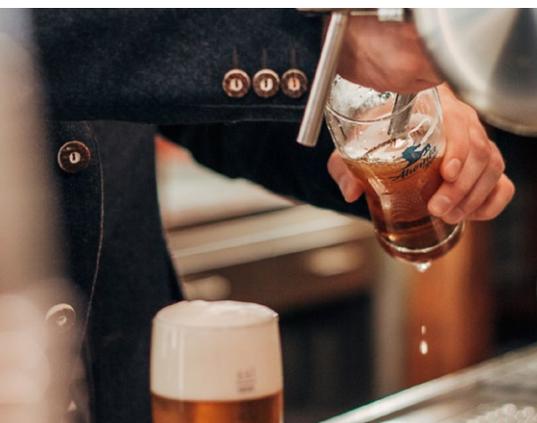
Erfrischender Blondie unaufdringlich & ehrlich



Keller

Naturtrübes, vollmundiges, untergäriges Vollbier

Das Konzept findet seine Krönung in unseren Bieren. „Ahörnla Rot“ (Rotbier) und „Sand Hell“ (Helles Lagerbier) werden vornehmlich aus **Bioprodukten** gewonnen – somit brauen wir als **einzigste Brauerei in Bamberg Biobier!** Darauf sind wir wirklich sehr stolz!





Die Partyfässer sind erhältlich am Ahörnla-Brödlafenster und bei Getränke Kistner:
www.getraenke-kistner.de

Brauereiführung

Unsere **Weltkulturerbestadt Bamberg** zieht jährlich über **8 Millionen Touristen** aus aller Welt in ihren Bann. Wenn man diese nach einer Bambergreise fragen würde, welche Eindrücke besonders in Erinnerung geblieben sind, werden wohl die Meisten den beeindruckenden **Dom**, das in der Regnitz stehende **alte Rathaus** und die **einzigartige Brauereidichte** nennen. Genau diese **außergewöhnliche Bierkultur** möchten wir als **Ahörnla Bräu** allen Besuchern unserer wunderschönen Stadt noch näherbringen und **bieten deshalb als neueste Brauerei Bambergs Führungen durch unsere heiligen Hallen an**. Diese Führungen sollen jedoch nicht nur **theoretische und historische Kenntnisse** des **Bierbrauens** und der „Einhornbrauerei im Sand“ vermitteln – nein: Bei uns wird der **gesamte Brauvorgang hautnah miterlebt**, es werden die Rohstoffe wahrgenommen und es wird natürlich verkostet. Die Führung kann einzeln oder in Verbindung mit einer **traditionell fränkischen Brotzeit** in unserer **Braugaststätte** stattfinden.

www.ahoernlabraeu.de





www.ahoernlabraeu.de

”

Wir als Ahörnla möchten die Brauerei- und Gaststättenkultur der eigentlichen Hauptstadt des Bieres Bambergs für jede und jeden erlebbar machen.

- Tim Heim, Chefbrauer



Tastings

Hochprozentiges im Gewölbekeller

In stilvollem Ambiente unseres **Gewölbekellers** führen wir **sowohl für Neueinsteiger, als auch für erfahrene Genießer** eine Exkursion in die Welt der **Gin- und Rumsorten** durch. Lernen Sie unter **professioneller Führung** die **Geschichte**, die **Herstellung** und vor allem die **Aromavielfalt** verschiedenster Gins und Rume kennen und lieben. Infos, Termine und Anfragen unter:

www.ahoernla.de/tastings



Gin Tasting

Verköstigung und Schulung von ausgewählten, hochwertigen Ginsorten kombiniert mit einer Empfehlung von verschiedenen Tonic Waters. Zum Abschluss gibt es ein Original Bamberger Krustenbratenbrödlä.



Rum Tasting

Tasting und Schulung von hochwertigen und ausgewählten Rumsorten unter professioneller Führung. Zu jedem Rum reichen wir einen Tasting Löffel mit einer abgestimmten Speise, welche die Aromen des jeweiligen Rums aufgreift.



Raumvermietung

Tag & Nacht der ideale Raum für Sie

Egal welcher Anlass: **Geburtstag**, **Hochzeit** oder **Taufe** aber natürlich auch **geschäftliche Veranstaltungen** wie **Weihnachtsfeiern** und **Tagungen** - in unserem wunderschönen **Braumeisterzimmer** im 1. Stock finden bis zu 34 Personen Platz. Zusätzlich gibt es dort einen weiteren gemütlichen Raum mit eigener Theke, in dem **16 Sitzplätze** vorhanden sind. Für größere Feierlichkeiten bietet sich unser uriger **Gewölbekeller** an.

Unsere Räumlichkeiten reservieren wir gerne für Sie!

Selbstverständlich sorgen wir auch hier für Ihr leibliches Wohl. Sie können frei entscheiden, ob Sie lieber „**a la carte**“, **Mehrgang-Menüs**, **Buffet** oder **Tischbuffet** wünschen.

Unsere erfahrenen **Eventmanager** helfen Ihnen gerne bei der **Planung** und **Organisation** des Wunschevents, sodass auch die kleinen Details nicht in Vergessenheit geraten. Diese einzigartigen Veranstaltungen im Herzen Bambergs, werden mit Sicherheit eindrucksvolle Erlebnisse für Sie und Ihre Gäste sein.



Möchten Sie reservieren?

Online unter:
www.ahoernla.de/reservierung

Online-Shop

für echte Einhörner



Es gibt auch

Ahörnla-Gutscheine!

Noch kein passendes Geschenk gefunden?
Wert- und Sachgutscheine ganz bequem
online bestellen und selbst ausdrucken.

www.ahoernla.de/shop

Die Ahörnla Chronik

Die Hausgeschichte des Ahörnlas



- 1366** erstmals als „Putnerhaus zum Eychhorn“ beschrieben
- 1450** betreibt Michael Beugler die **Wirtschaft zum „Eichhorn“**
- 1488** Verkauf des Anwesens an Conz Beugler
- 1587** gehört das Anwesen dem Büttner Hans Danzel
- 1602** verpfändet dieser das Haus an den Haßfurter Leonhart Banter
- 1717** geht das Wirts- und Brauhaus in das Eigentum des Büttners Johann Kaspar Eremit über. Die Bezeichnung **„Zum Einhorn“** tritt erstmals auf
- 1743** beginnt die drei Generationen dauernde Ära der Brauerfamilie Rückel
- 1829** Brauer Jacob Schlegel übernimmt das Brau- und Gasthaus
- 1873** führt sein Sohn Karl Schlegel das Unternehmen fort
- 1904** übernimmt sein Sohn Leonhard Schlegel die Brauerei mit Gastwirtschaft
- 1934** Margarethe Schlegel, Leonhards Witwe leitet mit ihrem Sohn Edmund den Braubetrieb
- 1944** kriegsbedingte Stilllegung
- 1950** nimmt der Braumeister Lorenz Doppel den Braubetrieb wieder auf und setzt damit die über 500-jährige Brautradition im Ahörnla fort
- 1961** Stilllegung der Brauerei, aber Weiterführung des Gastbetriebes
- 1973** Pils Stuben Einhorn (Ochsen Rudi)
- 1994** EL GRECO (griechisches Restaurant), Erwerb durch Gabriele Tonin
- 1996** Der Sandmann (Bierstube)
- 1999** Desert Inn (Country & Western Verein)
- 2002** Nelson Lounge
- 2007** Leerstand
- 2013** Erwerb und Umbau durch die Müller & Söhne GbR
- 2013** Wiedereröffnung der Gaststätte **„Ahörnla im Sand“**
- 2021** Eröffnung der hauseigenen Brauerei **„Ahörnla Bräu“**



est. 1366, Bamberg



Ahörlna

Obere Sandstr. 24
96049 Bamberg

www.ahoernla.de



[/ahoernla](#)



[/ahoernla_bamberg](#)