

48 Stunden in WÜRZBURG



DO 13 Uhr



FR 19.30 Uhr



SA 12 Uhr

DONNERSTAG

— **13 UHR** Einchecken im Hotel „Maritim“, Würzburgs Platzhirsch am Mainufer, alles ist in Laufweite, unschlagbar ist der Blick auf die Marienfeste aus den Zimmern Nr. 348, 349, 350.

— **14 UHR** Erster Überblick am Marktplatz: Im Falkenhaus mit schmucker Rokokofassade befindet sich die Touristeninformation, im Gebäude daneben das „Caféhaus Michel“ (Foto); die Winzertorte mit Walnussboden und gekochter Weincreme schmeckt. Würzburg ist Weinstadt!

— **15.30 UHR** Schöne Tradition ist der „Brückenschoppen“ auf der Alten Mainbrücke; die Viertel auch von Ersten Lagen gibt's an der Durchreiche der „Alten Mainmühle“, dem Gasthausklassiker am rauschenden Wehr.

— **15.50 UHR** Auf der anderen Flussseite spaziert man durch blühende Wiesen hinauf zur Festung Marienberg und ins Museum der Franken (letzter Einlass 16.30 Uhr). Ein Highlight: die weltweit größte Sammlung an Werken von Tilman Riemenschneider.

— **17.20 UHR** Mit dem Taxi fahren wir direkt zum Weingut am Stein von Sandra und Ludwig Knoll. Die spektakulär in den Hang gebaute Vinothek bietet die biodynamisch produzierten Weine. Probiertipp für zu Hause: der 2019 VINZ Alte Reben, eine Cuvée aus in Amphore und im Betonei ausgebautem Silvaner.

— **18.15 UHR** Abends essen wir im Restaurant „Reisers am Stein“ gleich über den Hof. Am schönsten sitzt man im Wintergarten mit Stadtblick, Gastgeber Bernhard Reiser bietet dazu von Franken und Frankreich inspirierte Gerichte an. Gefüllte „Dampfnudel mit 7 Kräutern“ wird mit Spargel und Bärlauchjus kombiniert, das Filet vom Steinbutt mit Rhabarber und wildem Blumenkohl mit Kaffee und Speck.



SA 11.30 Uhr



DO 14 Uhr



FR 13 Uhr



DO 17.20 Uhr



DO 15.50 Uhr

— **21 UHR** Absacker in der „Mainhattan“, der Cocktailbar im Hotel.

FREITAG

— **8.30 UHR** Zum Frühstück nehmen wir bei „Dotzel“ die Bouillon und Leberkäs' im Weck (Brötchen) auf die Hand. Spezialität in Würzburgs Traditionsmetzgerei sind die Bratwürste mit Frankenwein. Schnurstracks am Bürgerspital vorbei zur Residenz.

— **9 UHR** Beginn der Führung im Unesco-Weltkulturerbe – absolut spektakulär! Wer in Balthasar Neumanns berühmtem Treppenhaus genau hinschaut, erkennt, dass der Venezianer Tiepolo in seinem Deckenfresko der auf einem Krokodil reitenden Amerika eine Tasse Schokolade reichen lässt. Teil des Welterbes sind auch die mächtigen Weinkeller des Staatlichen Hofkellers Würzburg unter der Residenz. Treffpunkt zum Abstieg ist der Brunnen im Hinteren Nordhof. Im ältesten Fass lagert Frankens Jahrhundertjahrgang 1540. Schlendern im Hofgarten.

— **11.30 UHR** Erfrischungsstopp bei „CiCo - Gelateria Artigianale“ (Spiegelstr. 3), Würzburgs bester Eisdiele: Pistazie und Haselnuss – cremig, aromatisch, wie es sein muss!

— **11.50 UHR** Die Besichtigung von Dom St. Kilian und Neumünster Basilika gleich nebenan ist ein Pflichtprogramm. Im verwunschenen Lussamgärtlein hinter der Basilika liegt das Grab vom Minnesänger Walther von der Vogelweide.

— **13 UHR** Mittagessen im „Backöfele“, Würzburgs Dauerbrenner für fränkische Küche. Tagsüber sitzt man schön im überdachten Innenhof. Beliebt sind die Scheurebensuppe mit Zimtkrusteln (aus Brötchenresten mit Petersilie) und das Filet vom Flusszander mit Kräuter-Kartoffel-Kruste, Flusskrebssauce und Vichy-Karotten.

— **15 UHR** Stippvisite in der Röntgen-Gedächtnisstätte mit dem Originallabor des Physikers. Unser Hotel ist um die Ecke; kurze Pause!

— **17 UHR** Kellerführung und Weinprobe im Weingut Juliusspital, einem der größten Deutsch-

lands und mitten in der Stadt. Auf der gemalten Stifterurkunde von 1576 im Durchgang des Fürstenbaus ist erstmals Wein im Bocksbeutel zu sehen. Tipps zum Mitnehmen: 2020 Würzburger Stein Silvaner trocken und 2018 Würzburger Abtsleite Traminer Spätlese.

— **19.30 UHR** Das Abendessen gibt es für uns im stilvoll legeren Fine-Dining-Restaurant „Kuno 1408“ im Hotel Rebstock. Küchenchef Daniel Schröder lässt ein Menü in fünf bis sieben Gängen servieren: Milchferkelrücken und -bauch kombiniert er mit Sellerie aus dem Salzteig, Sauerkraut-Gel und Vadouvanjus (Foto).

— **22.30 UHR.** Zum Abschluss des Tages noch ein Schoppen von der „Alten Mainmühle“, diesmal auf der Hausterrasse, Würzburgs Treffpunkt Nummer eins an lauen Abenden.

SAMSTAG

— **10.30 UHR.** Nach dem Frühstück im Hotel geht es zum Einkaufen, zuerst am Marktplatz. Wunderbar sind fränkische Ziegenkäse und -wurst im Demeter-Feinkostladen „Frank & Frei“. Fast vergessenes Wissen der Ursulinenschwestern steckt in den „Kräutermädchen“-Tees aus der „Markt Apotheke“.

— **11.30 UHR** Neues Highlight für Fleischfans ist die „Steak-Boutique WENN“. Zum Transport vakuumiert verkaufen Jan Wiesner und Christoph Götz (im Foto r.), Ex-Küchenchef im „Winzerhof Stahl“ in Auernhofen, gereifte Cuts, etwa vom fränkischen Wasserbüffel oder Hereford-Rind. Auch filetierte Goldforelle oder Karpfen.

— **12 UHR** Mittagessen im „GlouGlou“, dem neuen Treffpunkt von Würzburgs junger Foodszene. Cremefarbene Balkendecke und blaue Farben vermitteln Strandhaus-Atmosphäre. Dazu passt die leichte, frische Küche von Dominik Günther (zuvor im „Bandol sur mer“ in Berlin und im „Nil“, Hamburg). Carpaccio von der Jakobsmuschel verfeinert er mit Ingwer, Kurkuma und Zitrone. Süßer Abschluss: Ziegenmilch-Pannacotta mit Haselnüssen. *Stefan Elfenbein*

SCHLAFEN

Maritim

Innenstadt, Pleichertorstr. 5, 97070 Würzburg, Tel. 0931-305 30, www.maritim.de, 287 Zi. und Suiten, DZ ab € 86

ESSEN

Alte Mainmühle

Altstadt, Mainkai 1, 97070 Würzburg, Tel. 0931-167 77, www.alte-mainmuehle.de, Mo-So mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 11-30

Café Michel

• Altstadt, Marktplatz 11, 97070 Würzburg, Tel. 0931-537 76, www.cafe-michel.de, Mo-Sa 10-16 Uhr, feiertags 10-16 Uhr

Das Backöfele

Altstadt, Ursulinergasse 2, 97070 Würzburg, Tel. 0931-590 59, www.backoefe.de, Mo-So mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 15-25

GlouGlou

Altstadt, Karmelitenstr. 31, 97070 Würzburg, Tel. 0931-45 22 85 68, www.glouglou.de, Di-Do abends, Fr, Sa mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 18-30

Kuno 1408

Altstadt, Neubastr. 7, 97070 Würzburg, Tel. 0931-30 93 14 08, www.restaurant-kuno.de, Mi-Sa abends geöffnet, Menüs € 89-126

Reisers am Stein

OT Grombühl, Mittlerer Steinbergweg 5, 97080 Würzburg, Tel. 0931-28 69 01, www.der-reiser.de, Mo-Sa abends geöffnet, Hauptgerichte € 45-65

FOTOS: STEFAN BAUSEWEIN, A. BESTLE/CONGRESS-TOURISMUS-WÜRZBURG, STEPHAN FALK, VISION PHOTOS

