

Der Schweinswirt

Bayerische Gemütlichkeit und traditionelle Schmankerl im „Malta“ am Malteserplatz 2



Man schreibt das Jahr 1782. Die Malteserritter übernehmen das Jesuiten-Kolleg aus dem Jahre 1621 nebst Brauerei. In der Brauereistadt Amberg werden zu dieser Zeit bereits pro Kopf der Bevölkerung 504 Liter Bier gebraut. Was heute wundert, war damals normal: Die Bediensteten des Klosters wurden mit fünf Litern Bier pro Tag entlohnt. Unter den Amberger Bieren zählt das Malteserbier seit jeher zu den beliebtesten: Es wird berichtet, dass „was den Münchnern das Hofbräuhaus, den Ambergern ihr „Malta“ ist“, wie die Malteser Brauereischänke liebevoll im Volksmund genannt wird. Auch für Fremde bildete das „Malta“ seit jeher mit seinen gemütlichen Gewölbe-Gasträumen und seinem herrlichen Garten einen besonderen Anziehungspunkt. Bis heute hat sich daran nichts geändert.

BIER UND SCHWEIN - DIE GRUNDNAHRUNGSMITTEL DES BAYERN

„Der Bayer ißt as Gmäis erst, wenn´s d´Sau gressn hod“ - mit diesem Spruch lässt sich die Essgewohnheit des Bayern am besten beschreiben. Aus diesem Grund ist der Name des Wirtshauses dem bayerischen Küchen-Nationaltier gewidmet. Wohl kaum ein Land dieser Erde versteht es, die Sau, wie das Schwein fast liebevoll genannt wird, so köstlich und unterschiedlich zugleich zuzubereiten wie wir hier in Bayern. Deshalb leben beim „Schweinswirt“ die althergebrachten Rezepturen um das Schwein weiter – da ist Genuss garantiert!

Dazu kommt das auf den Tisch, was die oberpfälzer Felder, Wiesen und Wälder zu bieten haben. Die Natur im

Wechselspiel der Jahreszeiten sorgt für Abwechslung, Bekömmlichkeit und Frische auf der Speisekarte des Schweinswirts.

Besonders schön: Die urige Präsentation der Speisen. So werden beispielsweise Pommes in der Kehrschaufel an den Tisch gebracht oder der Braten wird schon mal im Reindl serviert – ganz wie bei Mama oder Oma.

ZÜNFTIG UND URIG FEIERN

Wie es sich im Malteser schon seit Jahrhunderten gehört, werden hier künftig auch Feste aller Art gefeiert. Zünftig sollen sie sein und dem Anlass gerecht. Der Schalander (30-40 Plätze), einst der Speiseraum der Brauer, das Gewölbe-Refektorium (bis zu 70 Plätze) und der Amberger Hochzeitssaal (bis zu 130 Plätze) laden dazu ein.