

Exposé

Steakhaus Der OX bzw. Roter Ochs

**Kirchplatz 3
91301 Forchheim**

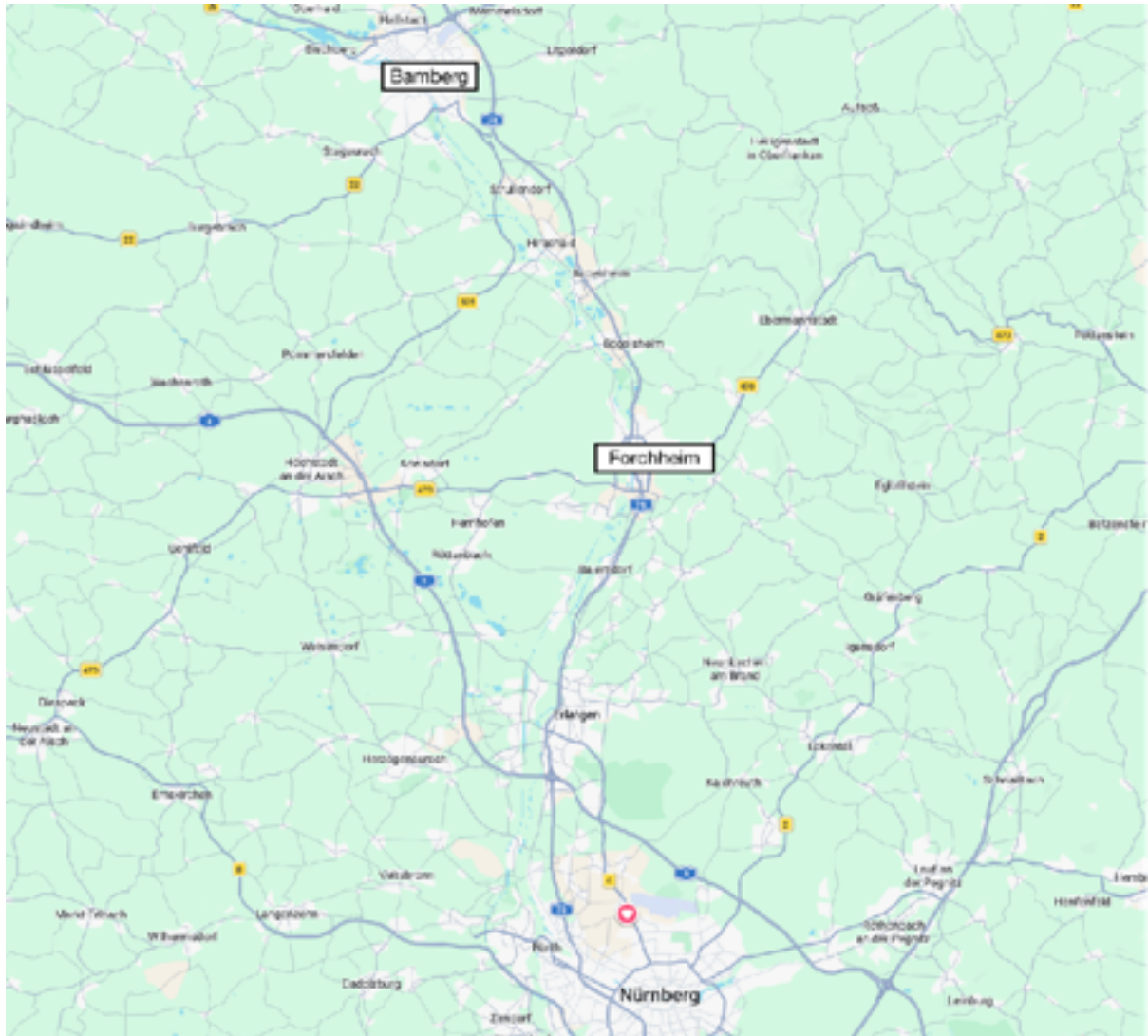


Stand: 08.06.2026

Ansprechpartner: Konrad Scheller, Mobil: +49 171865 7715

Großraum Lage Forchheim

Lage, Verkehr, Tourismus



Großraum Forchheim

Die Stadt Forchheim nimmt innerhalb Nordbayerns eine ausgesprochen günstige Lage ein. Sie befindet sich nahezu mittig zwischen der Metropolregion Nürnberg und der UNESCO-Welterbestadt Bamberg und bildet zugleich das westliche Eingangstor zur Fränkische Schweiz. Dadurch vereint Forchheim die Vorteile eines wirtschaftlich starken Ballungsraumes mit den touristischen Reizen einer der bekanntesten Mittelgebirgslandschaften Deutschlands.

Verkehrsanbindung

Forchheim verfügt über eine ausgezeichnete Verkehrsinfrastruktur. Die Stadt liegt direkt an der Autobahn A73 (Nürnberg–Bamberg–Coburg), die eine schnelle Anbindung an die Autobahnen A3 (Frankfurt–Nürnberg–Passau) und A9 (München–Berlin) ermöglicht. Ergänzt wird dies durch die Bundesstraße B470, die als wichtige Ost-West-Verbindung direkt in die Fränkische Schweiz führt.

Auch im Schienenverkehr ist Forchheim hervorragend eingebunden. Über die Bahnstrecke Nürnberg–Bamberg bestehen regelmäßige Regional-Express- und S-Bahn-Verbindungen. Nürnberg ist in etwa 30 Minuten, Bamberg in rund 20 Minuten erreichbar. Der Bahnhof Forchheim fungiert darüber hinaus als Ausgangspunkt der Wiesenttalbahn nach Ebermannstadt und damit als wichtiges Tor zur Fränkischen Schweiz.

Der internationale Flughafen Nürnberg ist mit dem Auto in etwa 25 bis 30 Minuten erreichbar und erweitert die überregionale Erreichbarkeit zusätzlich.

Schnittstelle zwischen Regnitztal und Fränkischer Schweiz

Geografisch liegt Forchheim an der Grenze zweier sehr unterschiedlicher Landschaftsräume. Westlich erstreckt sich das breite Regnitz- und Main-Donau-Kanal-Tal mit seinen Radwegen, Biergärten und historischen Städten. Östlich beginnt unmittelbar die Fränkische Schweiz mit ihren markanten Felsformationen, Burgen, Höhlen und Wandergebieten. Forchheim wird deshalb häufig als „Tor zur Fränkischen Schweiz“ bezeichnet.

Von Forchheim aus sind zahlreiche touristische Ziele innerhalb weniger Minuten erreichbar:

- Ebermannstadt als Eingangsort ins Wiesenttal
- Gößweinstein mit seiner Basilika
- Pottenstein mit Teufelshöhle und Sommerrodelbahn
- Tüchersfeld mit den berühmten Felstürmen
- zahlreiche Burgen, Brauereien, Wander- und Klettergebiete der Fränkischen Schweiz.

Damit eignet sich Forchheim ideal als Ausgangspunkt für Tagesausflüge in die Natur, ohne auf die Infrastruktur einer größeren Stadt verzichten zu müssen.

Nähe zur Metropolregion Nürnberg

Die europäische Metropolregion Nürnberg zählt zu den wirtschaftsstärksten Regionen Deutschlands. Forchheim profitiert unmittelbar von dieser Lage. Die Städte Nürnberg, Fürth und Erlangen sind schnell erreichbar und bieten zahlreiche Arbeitsplätze in Industrie, Forschung und Dienstleistung. Besonders die Nähe zu Erlangen mit seinen Technologie- und Forschungsunternehmen macht Forchheim zu einem attraktiven Wohn- und Wirtschaftsstandort.

Gleichzeitig genießen Einwohner und Besucher in Forchheim ein deutlich ruhigeres Umfeld mit historischer Altstadt, kurzen Wegen und hoher Lebensqualität.

Nähe zur Kulturstadt Bamberg

Nur rund 25 Kilometer nördlich liegt die UNESCO-Welterbestadt Bamberg. Die Stadt zählt zu den bedeutendsten Kultur- und Tourismuszentren Bayerns und bietet ein außergewöhnlich gut erhaltenes mittelalterliches Stadtbild, zahlreiche Museen, Theater sowie eine weltweit bekannte Bierkultur. Die kurze Entfernung ermöglicht es, die kulturellen Angebote Bambergs bequem mit den Freizeit- und Naturerlebnissen der Fränkischen Schweiz zu verbinden.

Zusammenfassung

Forchheim vereint drei wesentliche Standortvorteile:

- **Hervorragende Verkehrsanbindung** über Autobahn, Bahn und Flughafen.
- **Einzige touristische Lage** als Tor zur Fränkischen Schweiz und Bindeglied zwischen Regnitztal und Aischgrund.
- **Direkte Nähe zu Nürnberg und Bamberg**, wodurch wirtschaftliche Stärke, kulturelles Angebot und hohe Lebensqualität miteinander verbunden werden.

Für einen Gastronomie- oder Beherbergungsbetrieb ist dies besonders interessant, da sowohl Tagesgäste aus der Metropolregion Nürnberg als auch Touristen der Fränkischen Schweiz und Besucher der Kulturregion Bamberg als Zielgruppen angesprochen werden können.

Lage Roter Ochs



Fakten

Der OX befindet sich im Forchheimer Stadtteil Burk, etwa einen Kilometer westlich der historischen Altstadt von Forchheim. Verkehrsanbindung

Autobahn

Die Autobahn A73 (Nürnberg – Bamberg – Suhl) ist in wenigen Minuten erreichbar. Die Anschlussstelle Forchheim-Süd liegt je nach Fahrtroute rund 3–4 km entfernt, die Anschlussstelle Forchheim-Nord etwa 5–6 km. Dadurch besteht eine schnelle Verbindung nach:

- Erlangen: ca. 20 km
- Nürnberg: ca. 35 km
- Bamberg: ca. 25 km
- Bayreuth: ca. 45 km (über A73/A70)

Forchheim selbst liegt direkt an der wichtigen Nord-Süd-Achse zwischen den Metropolregionen Nürnberg und Bamberg.

Bahnanschluss

Der Bahnhof Forchheim liegt an der Hauptstrecke Nürnberg–Bamberg und wird von Regional- und S-Bahn-Verbindungen bedient. Zudem beginnt hier die Bahnstrecke ins Wiesental Richtung Ebermannstadt.

Entfernungen vom OX:

- Bahnhof Forchheim: ca. 2,5–3 km
- mit dem Auto: etwa 5 Minuten
- mit dem Fahrrad: etwa 10 Minuten

Von dort bestehen direkte Zugverbindungen nach Nürnberg, Erlangen, Bamberg und in die Fränkische Schweiz.

Radwege und Freizeit

Der Standort profitiert von seiner Nähe zum Regnitztal und zum Main-Donau-Kanal. Zahlreiche überregionale Radwege verlaufen in unmittelbarer Umgebung. Besonders attraktiv sind:

- Regnitz-Radweg
- Kanalradweg entlang des Main-Donau-Kanals
- Verbindungen in den Aischgrund
- Touren in die Fränkische Schweiz

Die Umgebung eignet sich hervorragend für Radfahrer, Wanderer und Ausflügler. Der Main-Donau-Kanal verläuft nur wenige Minuten entfernt.

Touristische Lage

Forchheim gilt als südliches Eingangstor zur Fränkischen Schweiz. Von Burk aus sind zahlreiche touristische Ziele schnell erreichbar:

- Fränkische Schweiz (Walberla, Wiesental, Ebermannstadt): 10–20 Minuten
- Bamberg (UNESCO-Welterbe): ca. 25 Minuten
- Nürnberg: ca. 35 Minuten
- Erlangen: ca. 20 Minuten

Damit liegt der OX in einer Region mit hoher touristischer Attraktivität und großem Einzugsgebiet.

Ortsrandlage

Der OX liegt am westlichen Rand der Stadt Forchheim. Diese Lage bietet mehrere praktische Vorteile:

- keine unmittelbare Innenstadtlage mit Parkplatzproblemen
- gute Erreichbarkeit für Gäste aus dem Umland

- kurze Wege zur Autobahn
- direkte Nähe zu Naherholungsgebieten
- weniger Konfliktpotenzial mit dichter Wohnbebauung

Insbesondere für Hochzeiten, Geburtstage, Vereinsfeiern oder Firmenveranstaltungen ist die Ortsrandlage ein Pluspunkt. Musik, An- und Abreise sowie Außenbereiche lassen sich in der Regel deutlich unkomplizierter nutzen als in innerstädtischen Lagen.

Schlussfolgerung

Die Lage des OX verbindet mehrere selten gemeinsam anzutreffende Vorteile:

- unmittelbare Nähe zur Metropolregion Nürnberg
- schnelle Erreichbarkeit von Bamberg
- Eingangstor zur Fränkischen Schweiz
- gute Autobahn- und Bahnanbindung
- direkte Nähe zu Radwegen und Naherholungsgebieten
- ausreichend Abstand zur dichten Innenstadtbebauung

Für einen gastronomischen Betrieb mit Hochzeiten, Familienfeiern, Vereinsveranstaltungen und Ausflugsgästen ist dies eine ausgesprochen günstige Kombination. Der Standort profitiert sowohl vom regionalen Publikum aus dem Großraum Nürnberg–Erlangen–Bamberg als auch vom touristischen Verkehr in die Fränkische Schweiz. Die Ortsrandlage erleichtert dabei Veranstaltungsbetrieb und Parkplatzsituation erheblich und stellt gegenüber vielen innerstädtischen Gastronomiebetrieben einen klaren Standortvorteil dar.

1. Objektbeschreibung

Zum Verkauf oder zur Verpachtung steht ein vollständig eingerichteter Gastronomiebetrieb mit langer Tradition im Forchheimer Stadtteil Burk. Der Betrieb wurde zuletzt als Steakhaus „Der OX“ geführt und bietet umfangreiche Möglichkeiten für Restaurantbetrieb, Veranstaltungen, Hochzeiten und Firmenevents.

Moderne Küchentechnik, Veranstaltungsräume, Wohnflächen und Außenanlagen sind vorhanden.

Grundstück und Außenanlagen

- Terrasse mit Südausrichtung • Gartenflächen
- Trauungswiese
- Scheune als Lagerfläche
- Werkstatt und Außenlager

Gastronomieflächen

Gaststube: ca. 60 Plätze

Salon / Kleiner Saal: ca. 30 Plätze

Großer Saal: ca. 100 Plätze plus Bühne (ca. 40 m²)

Küche und Technik

Voll ausgestattete Profiküche mit Rational-Geräten, iVario, Hobart-Spültechnik, Schnellkühler, Kühl- und Tiefkühltechnik, Kühlräumen und Lagerflächen.

Moderne Schankanlage mit Mengenkontrolle. Eismaschine. Spülmaschine, Weinkühlschrank.

Zusätzlicher Getränkekühlraum für Lagerung in der Scheune.

Wohnflächen

Obergeschoss: Betreiberwohnung ca. 60 m², Weitere Zimmer gesamt ca. 66 m², Bad/WC.

Dachgeschoss: Wohnung ca. 107 m², sanierungsbedürftig.

Erdgeschoss: Terrasse – Gaststube – Salon – Großer Saal mit Bühne – Küche – Kühlräume – Lager – Toiletten.

Architektonischer Grundriss mit Saal, Scheune



Beschreibung

Der Eingang befindet sich an der Nordseite. Direkt an die Gaststube schließt sich ein mit Glas abgetrennter Bereich „Südcurve“ an, für kleine Gesellschaften.

Die Scheune dient als Materiallager für Außenbestuhlung, Tische, Schirme etc. Unterhalb der Scheune ist die Werkstatt erkennbar. Dort sind noch drei kleine Lagerräume.

Die Terrasse ist zweistufig. Die obere Terrasse bietet eine hervorragende Aussicht ins Regnitztal. Auf der unteren finden gerne größere Gruppen Platz.

Im Untergeschoss des Saals befinden sich in der alten Metzgerei noch weitere Lagerräume für Gartengeräte und Außenbestuhlung.

Umsatz-Potenzial Analyse Gastronomie

Annahmen

- 1 Ruhetag pro Woche, 48 Wochen geöffnet
- Verhältnis Umsatz:
 - 3/5 Speisen
 - 2/5 Getränke
- Umsatzsteuer:
 - Speisen: 7 %
 - Getränke: 19 %

1. Gaststube

Gäste pro Woche

- Dienstag bis Freitag:
 - abends 4 Tage $\times$ 25 Gäste = 100 Gäste a 50,00 €
 - mittags 4 Tage $\times$ 25 Gäste = 100 Gäste a 25,00 €
- Samstag & Sonntag:
 - abends 2 Tage $\times$ 40 Gäste = 80 Gäste a 50,00 €
 - mittags 2 Tage $\times$ 50 Gäste = 100 Gäste a 25,00 €

Gesamt pro Woche: 180 Gäste abends, 200 Gäste mittags.

Umsatz

- 180 Gäste $\times$ 50 € = **9.000 € pro Woche**
- 200 Gäste $\times$ 25 € = 5.000 € pro Woche
- 48 Wochen $\times$ 14.000 € = **672.000 € brutto pro Jahr**

Bereich	Brutto	Netto
Speisen (3/5)	403.200,00 €	376.822,43 €
Getränke (2/5)	268.800,00 €	225.882,35 €
Gesamt	672.000,00 €	602.704,78 €

2. Salon

Familienfeiern

- 1 Familienfeier pro Woche, Durchschnittsumsatz: 1.000 €
- 48 $\times$ 1.000 € = **48.000 € brutto pro Jahr**

Bereich	Brutto	Netto
Speisen	28.800,00 €	26.915,89 €
Getränke	19.200,00 €	16.134,45 €
Gesamt	48.000,00 €	43.050,34 €

3. Terrasse

Kaffee & Kuchen während Saison

- 120 Tage, 20 Gäste pro Tag
- Durchschnittsbon: 15 €

Mittag- und Abendessen während Saison

- 120 Tage, 20 Gäste pro Tag
- Durchschnittsbon: 50 €

Umsatz

- $20 \times 65 \text{ €} = 1300 \text{ €}$ pro Tag
- $120 \times 1300 \text{ €} = \mathbf{156.000 \text{ €}}$ **brutto pro Jahr**

Aufteilung Speisen / Getränke

Bereich	Brutto	Netto
Speisen	93.600,00 €	87.476,64 €
Getränke	62.400,00 €	52.436,97 €
Gesamt	156.000,00 €	139.913,61 €

4. Saal

Hochzeiten

- 20 Hochzeiten à 80 Personen, 120 € pro Person
- $20 \times 80 \times 120 \text{ €} = \mathbf{192.000 \text{ €}}$ **brutto**

Sonstige Veranstaltungen

- 5 Veranstaltungen, 60 Personen, 60 € pro Person
- $5 \times 60 \times 60 \text{ €} = \mathbf{18.000 \text{ €}}$ **brutto**

Gesamt Saal

- $192.000 \text{ €} + 18.000 \text{ €} = \mathbf{210.000 \text{ €}}$ **brutto pro Jahr**

	Brutto	Netto
Speisen	126.000,00 €	117.757,01 €
Getränke	84.000,00 €	70.588,24 €
Gesamt	210.000,00 €	188.345,24 €

Gesamtübersicht

Jahresumsatz brutto

Bereich	Brutto	Netto
Gaststube	672.000,00 €	602.704,78 €
Salon	48.000,00 €	43.050,34 €
Terrasse	156.000,00 €	139.913,61 €
Saal	210.000,00 €	188.456,24 €
Gesamt	1.086.000,00 €	974.124,97 €

Ein gewachsenes Haus – von der Gastwirtschaft zum etablierten Steakhaus

Dieses Anwesen ist **kein historisches Schaustück**, sondern ein **historisch gewachsenes Gasthaus**. Über Jahrzehnte hat sich der Betrieb organisch entwickelt: vom reinen Bierbetrieb über die klassische Gastwirtschaft bis hin zum heutigen **eingeführten und weithin bekannten Steakhaus**.

Diese Entwicklung ist spürbar – im Zuschnitt des Hauses, in der Nutzung der Räume und in der Akzeptanz bei den Gästen. Gesucht wird kein Experimentator, sondern ein **entscheidungsbefugter Betreiber**, der diese gewachsene Struktur versteht und weiterführt.

Familiärer Background ist ausdrücklich willkommen. Voraussetzung ist jedoch, dass Entscheidungen **aus einer Hand** getroffen werden.

Eckdaten

- **Grundstück:** ca. **1.130 m²**
 - **Nutzung:** Gastronomie + Wohneinheiten
 - **Gastronomie:** Gaststube, Salon (Nebenzimmer), großer Saal
 - **Saal:** bis ca. **120 Personen, mit Bühne**
 - **Außenbereich:** großzügige **Südterrasse mit freier Aussicht**
 - **Küche:** moderne **High-Tech-Küche** (siehe unten)
 - **Betriebsstatus:** laufender, eingeführter Betrieb
 - **Preisrahmen:** **realistisch im Bereich 1,2 Mio. € Kauf**
 - **Pacht:** **2 Jahre lang 3000 Euro, danach 5000 Euro/Monat**
-

Die Gastronomie – Struktur, die parallel funktioniert

Der Betrieb gliedert sich in drei klar getrennte und gleichzeitig nutzbare Bereiche:

- **Gaststube** für den täglichen Betrieb
- **Salon / Nebenzimmer** für kleinere Gesellschaften, Feiern oder Stammtische
- **Großer Saal** mit Platz für **bis zu 120 Personen**, inklusive **Bühne**

Diese Struktur erlaubt parallele Nutzung ohne Reibungsverluste – ein entscheidender Vorteil für Betreiber, die Tagesgeschäft und Veranstaltungen wirtschaftlich kombinieren wollen.

Der Saal – wirtschaftlicher Motor für Hochzeiten & Feiern



Der große Saal bildet das Herzstück für Veranstaltungen:

- Hochzeiten, Jubiläen, Familien- und Vereinsfeiern
- Kapazität bis ca. **120 Personen**
- **Bühne** für Musik, Reden oder Programm
- Direkte Anbindung an die Terrasse

Gerade Hochzeiten profitieren von dieser Kombination: Empfang draußen, Feier im Saal – ohne Umbrüche im Ablauf.

Die Terrasse – Aussicht statt Kompromiss



Die nach Süden ausgerichtete Terrasse bietet eine **freie, attraktive Aussicht** und erweitert den Saalbetrieb sinnvoll ins Freie.

- Sektempfänge und Sommerfeiern

- Hohe Aufenthaltsqualität für Gäste
- Starker emotionaler Mehrwert, insbesondere bei Hochzeiten

Die Terrasse ist ein **echtes Buchungsargument** und kein bloßes Beiwerk.

Der Garten geht weiter rund ums Haus und ist Teil des Konzepts.



Die Küche – High-Tech statt Personalengpass

Ein besonderes Merkmal dieses Hauses ist die **moderne High-Tech-Küche**, die konsequent auf Effizienz ausgelegt ist:

- **Kein klassischer Herd**
- **VCC und iVario**
- **iCombi und SCC von Rational**
- **Schnellkühler für Cook & Chill**

Diese Ausstattung ermöglicht es, **mit vergleichsweise geringem Personaleinsatz** gleichzeitig:

- den laufenden Steakhaus-Betrieb sicherzustellen
- und parallel Hochzeiten oder größere Feiern professionell zu bedienen

Für Betreiber ist das ein entscheidender Vorteil in Zeiten von Fachkräftemangel und steigenden Personalkosten.



Bekanntes Steakhaus – eingeführt und akzeptiert

Das Steakhaus ist **eingeführt, bekannt und akzeptiert**. Es handelt sich nicht um einen Neustart bei null, sondern um einen Betrieb mit bestehender Wahrnehmung im Markt.

Diese Bekanntheit reduziert Anlaufzeiten, erleichtert Übergänge und gibt dem neuen Betreiber eine solide Basis für Weiterentwicklung.

Wohnen am Betrieb – praxisnah und sinnvoll

Zum Anwesen gehören Wohneinheiten, die Arbeiten und Leben sinnvoll verbinden:

- Betreiberwohnung oder Wohnraum für Familie
- Alternativ: Wohnen für Schlüsselpersonal
- Kurze Wege, schnelle Präsenz im Betrieb

Eine Einheit ist renovierungsbedürftig. Dieser Umstand ist **transparent berücksichtigt** und eröffnet Gestaltungsspielraum ohne strukturelle Risiken.

Zustand & Einordnung

Das Objekt ist **ehrlich und gewachsen**:

- technisch nutzbar
- solide Substanz
- optische Themen vorhanden, typisch für Häuser dieser Kategorie

Es handelt sich **nicht** um eine Sanierungsruine, sondern um ein funktionsfähiges Haus mit Entwicklungspotenzial.

Kauf & Finanzierung – Einstieg mit Augenmaß

Der Wunschpreis liegt bei **ca. 1,2 Mio. €** und reflektiert Grundstücksgröße, Saal, Terrasse, Wohneinheiten, technische Ausstattung und Betriebspotenzial.

Neben dem klassischen Kauf ist **ein Mietkaufmodell möglich**, um den Einstieg kapitalseitig zu erleichtern und einen schrittweisen Eigentumserwerb zu ermöglichen.

Verpachtung ist ebenfalls möglich und vorgesehen. Zum Einstieg wird die Pacht 2 Jahre lang 3000,00 Euro betragen, danach 5000,00 pro Monat.

Für wen dieses Objekt gedacht ist

Geeignet für: - selbständige Gastronomen - Betreiber mit familiärem Rückhalt - Menschen mit Gastgebermentalität - Käufer mit klarer Entscheidungsbefugnis - Unternehmer, die Tagesgeschäft und Veranstaltungen parallel denken, langfristige Pachtinteressenten.

Nicht geeignet für: - reine Kapitalanleger - Interessenten ohne eigene Entscheidungsmacht - Konzepte ohne operativen Betreiber
