



Wir bieten Ihnen ein besonderes kulinarisches Erlebnis, das alle Generationen und Geschmäcker an einem Tisch vereint.

Alle an einen Tisch – im modernen Gasthaus!

Regionalität, Saisonküche und Nachhaltigkeit sind für uns keine kurzlebigen Trends, sondern feste Werte. Deshalb arbeiten wir eng mit regionalen Bauern und Lieferanten zusammen und stellen in regelmäßigen Abständen die Erzeuger unserer Produkte vor.

Ein Großteil unserer Zutaten stammt aus kontrolliert biologischem Anbau oder von Partnern, die ebenfalls auf Ressourcenschonung und kurze Transportwege setzen.

Wir laden Sie herzlich ein, in entspannter Atmosphäre zu genießen – im Einklang mit der Natur und für eine nachhaltige Zukunft.

Eine wunderschöne Zeit im DinkelRind wünschen Ihnen Nicole und Thomas Emmel sowie das gesamte DinkelRind-Team



Mit dem Prädikat „Hessen à la Carte“ steht unser Haus für höchste Qualität und echte hessische Genusskultur.

Unsere regionalen Partner

*Wir arbeiten eng mit regionalen Erzeugern zusammen, denen Qualität und Nachhaltigkeit
genauso am Herzen liegen wie uns.*

Dinkelmehl, Äpfel, Johannisbeeren & Kräuter

Familie Emmel vom eigenen Acker und Garten

Heimische Gemüsesorten & Kartoffeln

Ackerlei Bioland, Bruchköbel

Schafskäse & Lammfleisch / -wurst

Bioland Kapellenhof, Hammersbach

Schweinefleisch (Schinken & Speck)

Hofgut Marienborn, Büdingen

Forellen

Gründau Tal, Haingründau

Wagyu Steaks & Fleisch

Helgenhof Freigericht

Premium Steaks

Landmetzgerei Eidmann, Bruchköbel

Hirsch

Ralf Weissbecker Bad Orb

Spargel & Erdbeeren

Bauer Würfl aus Gründau

Reh und Wildschwein

Hubert Lenz, Neuberg

Obst, Gemüse & Pilze

Speidel Gastro, Kleinmarkthalle Frankfurt

Espresso & Kaffeebohnen

W&S Linsengericht

Apfelwein & Apfelsaft

Walther, Bruchköbel

Biersorten

Glaabsbräu, Seligenstadt / Bayer Bräu, Rothenfels

Säfte und Nektar

Rapps Säfte, Karben / Rhönsprudel, Ebersburg

Spirituosen & Wein

*Dirker Brennerei Mömbris / Weinhandlung Jochim,
Fam. Pohlmann, Schotten*



Hausaperitif

Emmelchen Sprizz

8,00

saisonal wechselnd. Auch alkoholfrei möglich, mit Obst und Kräutern

Sprizz alkoholfrei

Aperol Sprizz

8,00

San Bitter / alkoholfreier Secco / Soda / Orange · *alkoholfrei*

Grün Tonic Sprizz

8,00

alkoholfreier Wein / Tonic Water / Soda / Minze / Zitrone / Gurke ·
alkoholfrei

Limonello Sprizz

8,00

alkoholfreier Limonello / alkoholfreier Secco / Zitrone / Minze ·
alkoholfrei

Pumpkin Spice Sprizz

8,00

Pumpkinspice Sirup / alkoholfreier Secco / Soda Orangen / Rosmarin ·
alkoholfrei

Hugo

8,00

Secco / Hollunderblütensirup / Soda / Zitrusfrüchte / Minze · *alkoholfrei*

Wildberry Olala

8,00

Freikopf Pink / alkoholfreier Secco / Schweppes Wildberry / Beeren ·
alkoholfrei

Sprizz

Hugo

8,00

Secco / Hollunderblütensirup / Soda / Zitrusfrüchte / Minze

Aperol Sprizz

8,00

Aperol / Secco / Soda / Orange / Minze

Pumpkin Spice Sprizz

8,00

Pumpkin Spice Sirup / Amaretto / Secco / Soda / Orangen / Rosmarin

Sarti Lemon Sprizz

8,00

Sarti Aperitivo/ Bitterlemon / Lime / Limette / Rosmarin

Vin Tonic Sprizz

8,00

Weißwein / Tonic Water / Soda / Minze / Zitrone / Gurke

Ibiza Sprizz

8,00

Rotwein / Orangenlikör / Lime / Zitronenlimo / Minze / Orangen /
Zitrene

Aperitif

Belzasar Vermouth pur

4,90

Vermout aus Berlin – Rosé / Dry / White / Red 5cl

Negroni 9cl

9,80

Vermouth Red / Gin / Campari

Campari 5cl

7,50

Orange, Tonic oder Soda · *alkoholfrei möglich*

Secco

5,00 / 20,00

halbtrocken, 0,1l / 0,75l · *alkoholfrei möglich*

Cocktails & Longdrinks

Neuberg Mule

9,80

Absolut Vodka / Limette / Gingerale

Espresso Martini

9,00

Vodka Absolut / Kaffeelikör / Vanille Sirup / Espresso

Nutty Jacki Sour

9,00

Whiskey / Zitronensaft / Haselnuss und Mandelsirup

Cuba Libre

8,50

Havana Club Rum / Cola (auch Zero) / Limettensirup / Limette ·
alkoholfrei möglich

Vodka Lemon

8,50

Vodka Absolut / Bitterlemon



Vorspeisen / Kleine Speisen

Tagessuppe ✓	7,00
nach Wind, Wetter und Gefühl · <i>glutenarm möglich / vegan</i>	
Wärmende Rinderkraftbrühe	7,00
mit Wurzelgemüse, Nudeln und Griesklösschen	
Beilagensalat ✓*	4,90
<i>glutenarm / vegan möglich*</i>	
Dreierlei vegane Dips ✓	7,00
Pesto, Dip, Chutney · <i>glutenarm möglich / vegan</i>	
Backhendel Bites	10,90
hausgemachte Hähnchennuggets mit Kräuterrahm und Zitrone	
Kleine Köstlichkeiten zum Teilen – Herbst Garten ✓*	21,90
Kürbis-Süßkartoffel-Fritter, herbstlicher Linsensalat mit Apfel, Sellerie, Karotte und Walnüssen, Handkäs Tatar mit Zwiebelschmelze, kleiner Rotkraut-Apfel-Salat, kräutermarinierter Pilze · <i>glutenarm möglich / vegan möglich*</i>	
Kleine Köstlichkeiten zum Teilen – Herbst Gasthaus	26,90
Hirschleber-Pâté-Praline mit Preiselbeere, Wildschwein-Schinken-Canapé, Tafelspitz-Röllchen mit Meerrettich-Frischkäse Creme, Kürbis-Süßkartoffel-Fritter, kleiner Rotkraut-Apfel-Salat · <i>glutenarm möglich</i>	
Rindertatar	17,00
Filet vom Simmentaler Rind, Kapern, Gewürzgürkchen, Tomatenmark, Parmesanchip, Wachteleigelb, Dinkelbaguette · <i>glutenarm möglich</i>	
+ Upgrade Surf and Turf Garnelenspieß	5,00



Pflanzlich gedacht

Für einen Austausch der Beilage berechnen wir jeweils 1,00 €

Herbstbowl ✓

16,00

Bunter Quinoa, gerösteter Kürbis, Ofenkarotten, Apfel - Rotkraut Salat, geröstete Saaten, Dinkel-Crunch, Apfel-Senf-Dressing ·

glutenarm möglich / vegan

+ gebratener Tofu ✓

+4,50

vegan

+ Garnelenspieß

+5,00

+ Rinderfiletstreifen

+10,00

Hausgemachtes Tofu-Pilzschnitzel ✓

22,00

in Dinkel-Knusperpanade, Pommes vom Bruchköbler Ackerlei, Zitrone, Preiselbeeren · *vegan*

+ Zwiebel -Dijonsenfsoße ✓

+3,00

vegan

Gebackene Süßkartoffel ✓

20,00

mit sämigem Linsenkokoscurry herbstlichem Wurzelgemüse, Erdnusscrunch · *glutenarm / vegan*

Herbstrisotto mit caramelisiertem Ziegenkäse ✓

22,00

Kürbisrisotto mit gebratenen Pilzen, eingelegte Zwiebelchen · *glutenarm / vegetarisch*



Hauptgerichte

Für einen Austausch der Beilage berechnen wir 1,00 €

Weidmannsheil

Tagespreis

Wildgerichte aus unseren Wäldern – z. B. Rehmedallions, geschmortes vom Reh mit , Wildschweinragout.

Gebratenes Lachsforellenfilet

27,00

Lachsforelle aus Gründau auf Kürbisrisotto mit gebratenen Pilzen, eingelegte rosa Zwiebelchen · *glutenarm*

Emmels Cordon Bleu

28,00

gefüllt mit cremigem Raclettekäse, hausgeräuchertem Schinken und Tomate, hausgemachte Pommes, Röstzwiebeln, dunkle Jus ·
glutenarm möglich

Original Wiener Schnitzel vom Kalb

26,00

mit hausgemachter Dinkel-Knusperpanade, hausgemachte Pommes, Zitrone, Preiselbeeren · *glutenarm möglich*

+ Zwiebel Dijonsenfsoße

+3,00

Steaks

Für einen größeren Cut fragen Sie gerne unseren Service

Steak Fries

28,00

gegrilltes Hüftsteak – dünn aufgeschnitten auf hausgemachten Pommes, mit Zwiebeljus begossen, Schmortomaten, Jalapenomayo & Röstzwiebeln

Rinderfilet

38,00

200gr, mit frischen Rosmarinkartöffelchen und Kräuterbutter · *glutenarm*

Tomahawk

130,00

saftiges Rumpsteak am Rippenknochen gegrillt für Fleischliebhaber oder zum Teilen ca. 1400 g (Zubereitungszeit ca. 30 Min) ·
glutenarm

Add on

+ Zwiebel Dijonsenfsoße

3,00

+ Garnelenspieß

5,00



Burger

Eine Portion Pommes ist bei allen Burgern inkludiert.
Mit Buchweizen Bun (glutenarm) +1,00 oder ohne Bun -1,00

Signature Burger der Woche

Immer donnerstags gibt es ein Highlight. Einen Burger den es sonst nicht bei uns gibt. Auf Instagram wird er angekündigt.

Otto Normal Burger *

19,90

Dinkelbun, hausgemachter Rindfleischpatty, Käse, Wildkräutersalat, Tomate, Gewürzgurke, Ketchup und Mayo · *vegan möglich**

Herbstburger *

19,90

Dinkelbun, hausgemachter Rindfleischpatty, gebackener Kürbis, Wildkräutersalat, geröstete Nüsse, Majoranmayo · *vegan möglich**

Herr von Ribbek Burger *

19,90

Dinkelbun, hausgemachter Rindfleischpatty, Gorgonzola, hausgeräucherter Speck, gedünstete Birne, Schmorziebeln, Wildkräutersalat, Mayo · *vegetarisch möglich**

+ hausgemachte Soßen 

BBQ-Soße, Mayo, Trüffelmayo, Zitronenmayo, Ketchup, Jalapenochutney, Jalapenomayo, Majoranmayo · *vegan*

Add on

+ extra Käse 3,00

+ hausgeräucherter Speck 3,00

+ zweiter Patty 6,00

+ Garnelenspieß 5,00



Beilagen & Extras

Alles frisch und hausgemacht

Frische Pommes ✓ <i>glutenarm / vegan</i>	4,50	Süßkartoffelpommes ✓ <i>glutenarm / vegan</i>	5,50
Rosmarinkartoffeln ✓ <i>glutenarm / vegan</i>	4,50	Kürbisrisotto ✓ <i>glutenarm / vegan</i>	4,50
Körbchen Dinkelbrotvariation ✓ <i>vegan</i>	4,40		

Soßen & Dips

Alles frisch und hausgemacht

Zwiebel Dijonsenfsoße ✓ <i>glutenarm / vegetarisch</i>	3,00	Kräuterbutter ✓ <i>glutenarm / vegetarisch</i>	2,00
Schmorzwiebeln ✓ <i>glutenarm / vegan</i>	2.5	Dips & Chutneys ✓ BBQ-Soße, Mayo, Trüffelmayo, Zitronenmayo, Ketchup, Jalapenochutney, Jalapenomayo, Majoranmayo · <i>glutenarm / vegan</i>	1,80



Desserts

Tobleronemousse ✓	10,50
mit Vanillesoße · <i>glutenarm / vegetarisch</i>	
Herbsttraum ✓	10,50
Weißes Schokoladenmousse mit Pflaumensabayon und Pistaziencrunch · <i>glutenarm, alkoholhaltig / vegetarisch</i>	
Tonkabohnen Kokos Panna-Cotta ✓	10,50
mit Mango – Maracuja Sauce und Mandelcrunch · <i>glutenarm / vegan</i>	
Espresso Affogato ✓*	6,80
Vanilleeis & Espresso · <i>glutenarm / vegan möglich*</i>	
Hausgemachtes Eis & Sorbets ✓*	4,80 / 6,80 / 8,50
1 Kugel / 2 Kugeln / 3 Kugeln – Erdbeersorbet, Zitrone-Minze, Vanilleeis, Schokoladeneis · <i>glutenarm / vegan möglich*</i>	
<i>Extras zu Espresso Affogato & Eis / Sorbets</i>	
+ zum Eis oder Affogato	2,90
Matcha Likör, Schwarzwälder Cremelikör, Salzcaramel – Haselnuss Likör, Orange Biscuit Sahne-Liqueur, Kaffeelikör · <i>glutenarm, alkoholhaltig</i>	



Hausgemachte DinkelRind Limonaden

Simons Maracuja Sunrise mit Orange und Minze · 0,5 l / Karaffe	5,90 / 12,90
Holunderblütenlimonade mit Zitrusfrüchten und Minze · 0,5 l / Karaffe	5,90 / 12,90
Pumpkin Spice mit Orange, Zimt und Rosmarin · 0,5 l / Karaffe	5,90 / 12,90

Erfrischungsgetränke aus Hamburg

Seicha Sparkling Green Matcha Limonade ✓ Yuzu, Ginger, Mint 0,33l · <i>vegan</i>	4,90	Seicha Black Matcha Ice Tea ✓ Peach, Tonka Bean 0,33l · <i>vegan</i>	4,90
--	-------------	--	-------------

Saftschorlen & Säfte

Apfelsaft Apfelwein Walther, Bruchköbel · 0,3 l / 0,5 l	3,90 / 4,90	Maracuja Nektar Rapps · 0,3 l / 0,5 l	3,90 / 4,90
Johannisbeere Nektar Rapps · 0,3 l / 0,5 l	3,90 / 4,90	Fläschchen Rapps Roter Traubensaft 0,25 l	3,90

Softdrinks

Bad Brückenauer Orangenlimonade 0,3 l / 0,5 l	3,90 / 4,90	Bad Brückenauer Zitronenlimonade 0,3 l / 0,5 l	3,90 / 4,90
Coca-Cola 0,3 l / 0,5 l	3,90 / 4,90	Coca Cola Zero 0,33 l	4,40

Mineralwasser aus der Region

Rhön Sprudel naturell 0,25 l / 0,75 l	2,50 / 5,90	Rhön Sprudel medium 0,25 l / 0,75 l	2,50 / 5,90
Energetisiertes Wasser Gesprudeltes oder stilles Wasser aus dem Neuberger Hahn, aufgewertet mit Bergkristall, Rosenquarz, Amethyst und Karneol sowie Obst und Minze · 1,0 l Karaffe	4,90		

Alkoholfreie Weine

III Freunde – Alkoholfreies Rosé oder Riesling ✓

8,00 / 20,00

Rheinhessen · Alkohol 0,0 %, 100 % Geschmack · 0,2 l / 0,75 l · *alkoholfrei / vegan*

„Der Scheinheilige“ – Alkoholfreier Rotwein ✓

8,00 / 20,00

Baden, Sasbachwalden, Alde Gott Winzer Schwarzwald · 0,2 l / 0,75 l · *alkoholfrei / vegan*



Apfelwein

Naturtrüber Apfelwein

3,60 / 4,60

Apfelwein Walther, Bruchköbel · pur oder gespritzt · 0,25 l / 0,5 l

4er Bembel

8,90

Naturtrüber Apfelwein · 1,0 l

6er Bembel

12,50

Naturtrüber Apfelwein · 1,5 l

Alkoholfreier Apfelwein

3,60 / 4,60

Apfelwein Walther, Bruchköbel · pur oder gespritzt · 0,25 l / 0,5 l · *alkoholfrei*



Bier

Bayer Bräu Pils

3,80 / 5,00

vom Fass · Rothenfelser Bayer Bräu, Unterfranken · 0,3 l / 0,5 l

Bayer Bräu Naturtrübes Kellerbier

3,80 / 5,00

vom Fass · Rothenfelser Bayer Bräu, Unterfranken · 0,3 l / 0,5 l

Bayer Bräu Hefeweizen

5,00

vom Fass · Rothenfelser Bayer Bräu, Unterfranken · 0,5 l

Bayerbräu Dunkles Festmärzen

5,00

aus der Flasche · Rothenfelser Bayer Bräu, Unterfranken · 0,5 l

Glaabsbräu Helles alkoholfrei

4,20

aus der Flasche · Glaabsbräu, Seligenstadt · 0,3 l · *alkoholfrei*

Glaabsbräu Hefeweizen alkoholfrei

5,00

vom Fass · Glaabsbräu, Seligenstadt · 0,5 l · *alkoholfrei*

Neumarkter Lammsbräu glutenfrei

4,20

aus der Flasche · 0,3 l · *glutenfrei*



Unsere Weinauswahl

Unsere Weinkarte folgt derselben Idee wie unsere Küche: Regional, handwerklich, ehrlich. Wir arbeiten ausschließlich mit deutschen Weinen, bevorzugt bio-zertifiziert oder naturnah, mit Charakter statt Beliebigkeit.

Offene Weißweine

	0,1l	0,2l
2022er Muskateller, halbtrocken ✓	6,00	8,00
Baden, Kaiserstuhl – Feinfruchtig, weich und ausgewogen mit zarter Restsüße – unkompliziert, charmant und angenehm rund im Glas. • <i>Bioland / vegan</i>		
2023er Riesling, trocken	6,00	8,00
Rheingau, Martinsthal, Weingut Paul Kessler – Frisch, lebendig und mit feiner Säure – perfekt als Aperitif oder zu leichten Gerichten.		
2023er Grauburgunder, trocken ✓	6,50	8,50
Rheinhausen, Aabenheim, Weingut Hemer – Saftig, rund und ausgewogen. – passt einfach immer. Unser meistempfohlener Wein im Service • <i>EcoVin / vegan</i>		
2022er Silvaner, trocken	5,50	7,50
Franken, Dettelbach, Weingut Apfelbacher. Angenehm kräuterig, perfekt zu Schnitzel und unserer regionalen Küche. Unser Essensbegleiter aus Franken		

Offener Roséwein

	0,1l	0,2l
2025er Rose Spätburger Weißherbst	6,50	8,50
Baden, Kaiserstuhl, Burgheimer Winzer		

Offene Rotweine

	0,1l	0,2l
2024 Spätburgunder rot & süß, lieblich		9,00
Baden, Sasbachwalden, Alde Gott Winzer – Kleinfflasche 0,25l		
2021er Domina, trocken	6,50	8,50
Franken, Dettelbach, Weingut Apfelbacher – Kraftvoll, würzig und regional. – ideal zu Fleisch und kräftigen Gerichten.		
2022er Rufus Cuvée Löss, trocken ✓	7,50	9,50
Baden, Kaiserstuhl, Cuvée aus Merlot, Cabernet Sauvignon, Regent und Monarch – Weich, rund und angenehm vollmundig – unkompliziert und sehr beliebt. • <i>Bioland / vegan</i>		
2022er Spätburgunder, trocken	7,50	9,50
Achenkarren Qualitätswein, Baden, Kaiserstuhl		



Flaschenweine Weiß

0,75 l

2023 Rivaner, halbtrocken ✓

28,00

Rheinhessen, Aabenheim, Weingut Hemer – Leicht, weich und zugänglich. · *EcoVin / vegan*

2022 Weissburgunder trocken ✓

35,00

Nahe, Langenlonsheim, Weingut im Zwölberich – histamingeprüft · *Demeter / vegan*

2023 Sauvignier Gries, trocken Piwi ✓

32,00

Baden Keiserstuhl · *Bioland / vegan*

2022 Müller-Thurgau, trocken ✓

28,00

Baden, Kaiserstuhl, Bioland Weingut Höfflin · *Bioland / vegan*

2023 NApurTUR trocken ✓

35,00

Baden, Weingut Höfflin – Maischevergoren, Naturwein · *Bioland / vegan*

Flaschenweine Rot

0,75 l

Spätburgunder alte Reben, Spätlese

35,00

Baden, Salsbachwalden, Alde Gott Winzer



Digestifs

Schlitzer Destillerie Himbeergeist aus dem Vogelsberg, 2cl	4,70	Ziegler Walnuss Edelbrände aus Baden, 2cl	9,00
Ziegler No1 Wildkirsche Edelbrände aus Baden, 2cl	9,00	Alter Trester (Deutscher Grappa) vom Merlot im Holzfass gereift, 2cl	4,70
1843 AhA Kräuter-Liqueur Kräuterlikör aus Fulda, 40 Kräuter nach Rezeptur der Franziskaner Mönche	4,70	Scotch Glenmorangie Single Malt 10 Jahre, 5cl	9,00
Schwarzwald Whisky 48,2 Single Malt, im Holzfass gelagert, bernsteinfarben	9,00	Alter Weinbrand V.S.O.P Cognac aus Deutschland, Weingut Paul Keßler, Rheinau Martinsthal	8,00
Riese Beerenliköre ✓ Heidelbeer-Vanille-Zimt / Mango Yellow Fire / Schlehe / Dattel Balsamico · <i>vegan</i>	4,70	Dr. Jaglas Artischocken Elixir ✓ Geschmackserlebnis aus der Klosterapotheke, 2cl · <i>vegan</i>	5,50
Dr. Jaglas Maca Ginseng Elixier ✓ 2cl · <i>vegan</i>	5,50		

Gin

Frankfurt Kräuter Gin Gurke / Minze / Zitrone / Eis, 5cl	9,00	Windspiel Premium Gin Orange / Zimt / Eis, 5cl	10,50
Steinhäuser SEE Gin im Holzfass gereift, Zitrone / Minze / Eis, 5cl	10,50	François Hanau Dry Gin Orange / Eis, 5cl	9,00
Thomas Henry Tonic Water 0,2l	3,60		

Sonstiges

Hopp und weg... Jägermeister / Sambuca / Ramazotti / Ouzo / Fernet 2cl	4,50	Schladerer Spezialitäten Schwarzwälder Cream / Salted Caramel / Matcha / Orange Biscuit, 4cl	4,50
--	-------------	--	-------------

Tee

ChariTea

3,50

Wild Fruit / Ginger Lemon / Arabische Minze / Good night / African Earl Grey / Happy Belly / Green Himalaya / Red Roiboos / Black Darjeeling / Clean Green

Ceremonial Matcha Latte

5,80

mit Milch oder Hafermilch / auch Iced

Pink Superfood Latte

5,80

mit Milch oder Hafermilch / auch Iced

Kaffeespezialitäten

Espresso

2,80

auch koffeinfrei möglich

Espresso Macchiato

3,00

Milch / Hafermilch

Tasse Kaffee

2,80

auch koffeinfrei möglich

Cappuccino

3,80

Milch / Hafermilch

Großer Cappuccino

4,80

Milch / Hafermilch

Milchkaffee

4,80

Milch / Hafermilch

Latte Macchiato

4,80

Milch / Hafermilch



Zum Aufwärmen

+ Aufgegossen mit 2cl

2,90

Kaffeeликör / Nusslikör / Baileys / Matcha Creme / Schwarzwälder Creme / Orange Biscuit / Salted Caramel

Kalender

So 18.10

Klavierkonzert in der Kommende Rüdigheim

Kulinarische 5- Gänge Begleitung von Emmels DinkelRind

So 01.11

Herbstzeit - Allerheiligenbrunch

Herbstlich, köstlich, gemütlich

02.11-10.11

Herbstferien

Mi.11.11

Gänsebuffet ab 18:00

Klassische Spezialitäten

November / Dezember

Ganze Ganz auf Vorbestellung

Ganze Gans ToGo auch für zu Hause

So.06.12

Nikolausbrunch

Weihnachtlicher Brunch

Mi.23.12

Vorglühen

Bevor es besinnlich wird, wird noch einmal richtig aufgedreht! Live-Musik, Flying Buffet, gute Drinks und eine Getränke-Flat machen unser Vorglühen zum perfekten Abend für alle, ab 18 Jahren, die Weihnachten gerne etwas früher feiern.

Do 24.12

09.30-13:00 Uhr

Abholung Festtagsschmaus, Weihnachten To Go

Fr 25.12

1.Weihnachtsfeiertag geschlossen

Sa 26.12 /27.12.

2.Weihnachtsfeiertag / "3.Weihnachtsfeiertag"

Festagsbrunch von 11:00 - 14:00

28.12-12.01.27

Winterferien

23.01.

Nachglühen im Janaur

Das Weihnachtsgeschenk gegen Winterblues und Januar-Tristesse

31.01.

Winterzauberbrunch

Stimmungsvoller Winterbrunch mit alpenländischen Köstlichkeiten

13.02.27 / 14.02.27

Zeit zu Zweit

nicht nur am Valentinstag
