

Mitarbeiterporträt

Aus unserem Team



Horst Oswald aus Brendlorenzen verstärkt seit 1.9.2015 das Rother Bräu Fahrerteam. Als erfahrener Bierfahrer versorgt er nun unsere Kunden im Nahbereich mit den Rother Bräu Bierspezialitäten. Er ist verheiratet. Seine beiden schulpflichtigen Kinder und Rude Krümel halten ihn fit. Bei schönem Wetter düst er mit dem Quad durch die Brender Wiesen oder genießt das Cabrio fahren in der schönen Rhöner Landschaft.



Burkhard Metz aus Ostheim kommt seit 1.6.2015 zu Ausbildungstätigkeiten in die Brauerei. Das große Grundstück der Rother Bräu fordert reichlich gärtnerische Pflegemaßnahmen, wie u.a. Hecken schneiden und Grasflächen mähen. Bei Bedarf hilft er in der Flaschenabfüllerei oder Packerei. Er ist verheiratet und hat drei erwachsene Kinder. In der Freizeit engagiert er sich beim Ostheimer TSV und den Kirchenburschenschaften. Gerne fährt er auch Fahrrad.

Jubiläen

Wir konnten 3 x 25 Jahre feiern

Doris Röder aus Roth ist seit 1.1.1991 im Büro als Teilzeitkraft, sie bearbeitet vorwiegend die Tourenkontrolle mit Rechnungsversand und den Büromaterialeinkauf.
Eberhard Dautz - seit 1.1.1991 unser Bierfahrer mit Leib und Seele (und immer mit Mütze), kommt aus Henneberg. Der umsichtige und freundliche Mitarbeiter erfreut sich großer Beliebtheit bei seiner Kundschaft.
Henry Trott - gelernter Brauer aus Meininger verantwortete ab 4.3.1991 in der ehemaligen Klosterbrauerei in Münnerstadt bis zur Schließung die Brauabläufe. Dann wurde er



V.l.n.r.: Henry Trott, Doris Röder und Eberhard Dautz in der Fassabfüllerei in Roth übernommen und ist heute bei den Kunden ein gern gesehener Fahrer.

Mitmachen & Gewinnen

Die richtige Antwort auf unsere letzte Gewinnspiel-Frage „Wie heißt die Weisbacher Bierkönigin 2015?“ lautete: Carina Lenhard. Aufgrund zahlreicher Einsendungen musste das Los entscheiden.
 Otto Vorndran aus Rödelmaier gewinnt eine Brauereibesichtigung für 10 Personen mit anschließender Bierprobe und Brotzeit in der Brauereigaststätte „BrauStüble“ im Wert von 250,00 €. Unser Rother Bräu Chef, Xaver Weydringer, gratuliert Otto Vorndran herzlich zum Hauptgewinn und wünscht schon einmal viel Spaß.
Weitere Gewinner: 50 Liter Rother Bräu Bier oder Kloster Urstoff nach Wahl für Albin Hartmann aus Brüchs; 30 Liter Rother

Bräu Bier oder Kloster Urstoff nach Wahl für Edgar Balling aus Hundungen.
Und das können Sie diesmal gewinnen:
 1. Preis: „Rother Bräu-Biergarten“, bestehend aus einer hochwertigen Bierzeltgarnitur, einem Sonnenschirm sowie 20 Liter Bier nach Wahl
 2. Preis: 50 Liter Rother Bräu oder Kloster Urstoff nach Wahl
 3. Preis: 30 Liter Rother Bräu oder Kloster Urstoff nach Wahl
 4.-10. Preis: je eine 5-Liter-Dose Rother Bräu Pils nach Wahl
 11.-20. Preis: je ein sportliches Base-Cap mit Rother Bräu-Bestückung
 21.-30. Preis: je ein Satz Rother Bräu Spielkarten

TEILNAHME-COUPON

Welches Jubiläum feierte das Bayerische Reinheitsgebot dieses Jahr?

400 Jahre 500 Jahre 600 Jahre

Name:..... Vorname:.....

Str./Nr.:..... PLZ/Ort:.....

Telefon:..... Email:.....

Ausfüllen, ausschneiden und einsenden oder Lösung per Email an gewinnspiel@rotherbraeu.de
 Einsendeschluss: 31. August 2016. Die Verlosung erfolgt unter Ausschluss des Rechtsweges.

Fanclub Rother Bräu

Unterelsbacher Bierfreunde

Der „Unsechnachtetreff“ wurde 2009 gegründet. Die Biergenießer treffen sich jeden Mittwoch um 19 Uhr. Sie freuen sich immer auf den unterhaltsamen Stammtischtreff, bei dem natürlich nur Rother Bräu Biere getrunken werden.



Nachwuchs-Fan



Der fische Pius beim letztenjährigen Straußenfest in Wüstensachsen freut sich schon auf die Sommersaison 2016.

Rennsport Sponsoring

Ateam-Motorsport Alexander Reder



Das Ateam-Motorsport blickt dankend zurück auf eine spannende und lehrreiche Saison 2015 mit sechs deutschen Bergmeisterschaftsläufen und zwei Club-Slalom-Veranstaltungen mit insgesamt 4 Podiumsplätzen.

www.facebook.com/A-Team-Motorsport-319111904914451

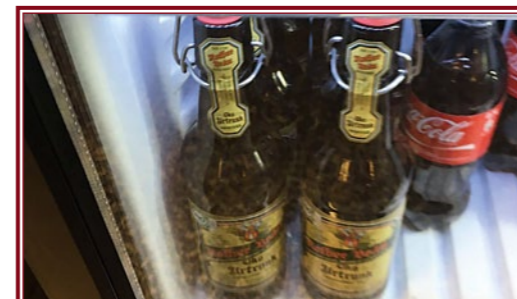
Fasching mit Rother Bräu Bier

Bastheimer Fasching

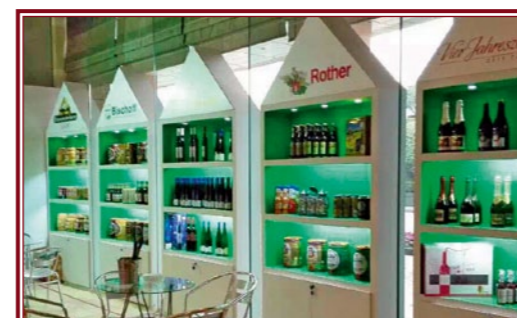
Zünftig war es in Bastheim beim Fasching. Die Bastheimer sind absolute Fans der Rother Bräu, so dass in diesem Jahr das leckere Rother Bräu Bier mit auf dem Faschingsorden verewigt wurde. Dem Schmankele-König Daniel und Prinzessin Melanie von Sachsen mundet es sichtlich sehr.



Rother Bräu international



Gesehen am Flughafen in Frankfurt/Main: Rother Bräu Öko Urtrunk goes international.



Messe in China: Ausstellungsitrinen unseres chinesischen Kunden auf der Spring Wine Exhibition.



Italien zu Besuch in der Brauerei: Unsere Kunden TreEsse und Bevande Cuni aus der Provinz Brescia in der Lombardei, Norditalien beim Besuch in der Brauerei in Roth im März 2016.



Impressum

Rother Bräu
 Bayerische Exportbrauerei GmbH
 Birkenweg 2 · 97647 Roth/Rhön
 Tel. 0 97 79 / 81 01-0
 Fax 0 97 79 / 81 01-29
 info@rotherbraeu.de
 www.rotherbraeu.de

V.i.S.d.R.: Xaver Weydringer
 Konzeption, Text, Design:
 Werner Koch & Co. GmbH
 Email: wilkommen@wernerkoch.de
 Nächste Ausgabe: Dezember 2016

Rother Bier auch in Kroatien zu Hause

... auf unbekanntem Pfaden....

Herr Harry Hander, gebürtiger Willmarser, hat das Foto unserer 3-Liter Magnumflasche Pils zugeschickt. Es wurde im Hotel Esperando in Kroatien aufgenommen und keiner weiß, wie die Flasche den Weg nach Kroatien gefunden hat.



Für Biergenießer & Freunde der kleinen Familienbrauerei im Naturpark Rhön



Juni 2016

Liebe Rother Bräu Bierfreunde!

Wussten Sie, dass unser Bayerisches Reinheitsgebot nicht nur das älteste der Welt ist, sondern auch bis heute, nach 500 Jahren, Gültigkeit hat? „Das muss ein Gesetzgeber erst einmal schaffen – eine Vorschrift zu treffen, die auch 500 Jahre später noch gilt und dann sogar noch groß gefeiert wird“, so unsere Bundeskanzlerin bei ihrer Rede auf der 500-Jahr-Feier in Ingolstadt.



weile fast 230 Jahre zurückreicht, bis zur Gründung der Brauerei bei der alten Mühle am Stettbach im Jahre 1788. Wie alle unserer Brauergenerationen seither sehen wir es auch heute, in der fünften Generation unserer Familienbrauerei, als eine besondere Verpflichtung, in allen Facetten auf höchste Qualität zu achten, um ausgezeichnete, genussvolle Biere zu brauen. Von der Auswahl der Rohstoffe, die alle aus unserer Region stammen, bis zum handwerklichen Brauen und der langen Reife unserer Biere bis zum vollendeten Geschmack.

Bis heute bleibt das Bierbrauen nach dem Reinheitsgebot auf die Verwendung von vier natürlichen Zutaten beschränkt: Wasser, Malz, Hopfen und Hefe. Die enorme Vielfalt der Biersorten und Geschmacksvarianten, die daraus entstehen, sind jedoch geradezu riesig und so verschieden wie die Vielfalt unserer Brauereien. Das Vergnügen, diese Vielfalt genießen zu können, brachte unsere Wirtschaftsministerin Ilse Aigner in ihren Worten an diesem Tag auf den Punkt: „Für uns ist Bier mehr als nur irgendein Lebensmittel. Bier ist für uns ein Lebensgefühl, das einhergeht mit Genuss, mit Geselligkeit, mit Freiheit“.

Eine schöne Bestätigung für diese Qualitätsleistung sind die hohen Auszeichnungen der Deutschen Landwirtschaftlichen Gesellschaft (DLG), die uns Jahr für Jahr immer wieder erneut überreicht werden. Die aller schönste Bestätigung für unser Engagement ist jedoch, wenn Ihnen, liebe Bierfreunde, unsere Bierspezialitäten schmecken. Nur wenn Sie zufrieden sind, dann sind wir es auch.

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen – auch im Namen unseres Brauereiteams – viele schöne und sonnige Sommertage.

Zu diesem Lebensgefühl mit unseren Bieren beizutragen, hat bei uns ebenfalls eine sehr lange Tradition, die ebenfalls

Ihr Xaver Weydringer
 Xaver Weydringer

Wir sind Rhöner Bier

9. Fränkische Woche im Zeichen des Reinheitsgebot-Jubiläums

Regionale Braukunst vor dem Hintergrund des einzigartigen Reinheitsgebot-Jubiläums, entsprechend lautete bei der 9. Fränkischen Woche das Motto „Vom Halm zum Krug – Wir sind Rhöner Bier“. Vom 17. bis 24. April wurde ein eindrucksvolles Programm geboten. Von Brauereiführungen, Bierverkostungen, Brautag, Bierfilmabend und Närrische Bierprobe bis zur Bieradweg-Tour und der BierKulTour ins Blaue. Der Grundsatz „Aus der Region für die Region“ wurde beispielhaft erlebbar mit

neun Brauereien, zwei Landwirten (stellvertretend für die Braugerstenerzeuger im Landkreis) und einer Mälzerei, die sich Ende 2013 zusammenschlossen, um die regionale Bierkultur zu fördern. Auch wir, die Rother Bräu, sind Mitbegründer dieses Zusammenschlusses, denn für unseren Brauereichef Xaver Weydringer ist ganz klar: „Rhöner Bier ist UNSER Bier und soll den eigenständigen Charakter seiner Herkunft und geschmackvollen Vorlieben der Menschen in unserer Heimat auch wirklich widerspiegeln“.



Gold für Rother Bräu

Höchste Auszeichnung für unsere Öko-Biere

Über 1.000 Biere wurden in diesem Jahr durch die DLG-Experten (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) getestet. „DLG-prämierte Biere zeichnen sich nachweislich durch eine hohe Qualität und ihren Genusswert aus“, so das DLG-Testzentrum Lebensmittel in



der Pressemitteilung. Unsere Freude über die erneuten Spitzennoten für unsere Öko-Biere war natürlich groß. Zweimal Gold für Rother Bräu Öko Ur-Weizen und Rother Bräu Öko Urtrunk, Silber für unser Rother Bräu Öko Bier & Apfel. Unsere Empfehlung: am besten gleich mal probieren und sich selbst vom Geschmack überzeugen.



Sommer, Sonne und frisch Gezapftes

Ob Grillfest, am Badesee oder einfach in geselligen Runden, das frisch Gezapfte macht jeden Anlass zum reinen Genussvergnügen. Am besten mit den Rother Bräu 5-Liter Partyfässchen jetzt einfach selber zapfen. Erhältlich im gut sortierten Getränkehandel.



Jubiläum

20-jähriges Betriebsjubiläum

Weimarerischer Hof, Sondheim/Rhön

„20 Jahre, das ist zweifelsohne ein stolzes Betriebsjubiläum. Gerade in der heutigen Zeit, in der viele Gaststätten um ihr Überleben zu kämpfen haben, verdient

Der „Weimarer Hof“ ist ein Aushängeschild für die fränkische Gastfreundschaft und die ausgezeichnete Küche wird von Einheimischen wie von Ausflüglern und

Urlaugs Gästen gleichermaßen geschätzt. Bis zu 60 Personen können hier, umgeben von mächtigen Holzbalken und raumgreifenden Wandgemälden, die typisch-fränkische Gastlichkeit erleben. Auf der Speisekarte bietet das Wirtsehepaar gepflegte und bodenständige fränkische Küche. Saisongerichte und Delikatessen wie Argentinisches Rumpsteak werden den Gästen empfohlen. Für die kleinen

Besucher halten die Gastgeber eine Kinder-speisekarte bereit. Wer die Sonnenstrahlen genießen möchte, kann zur Sommerzeit im großzügigen Innenhof Platz nehmen. Parkplätze sind genügend vorhanden.



dies schon eine besondere Würdigung“, wie Brauereichef Xaver Weydringer und Außendienstmitarbeiter Thomas Schwabe ausführten. Sie dankten für die gute Zusammenarbeit mit der Rother Bräu.

Weimarerischer Hof • Marion und Stephan Holzweißig
Hauptstr. 12 • 97647 Sondheim/Rhön • Tel. 0 97 79 / 575
Öffnungszeiten: Montag, Donnerstag bis Sonntag: 11 - 14 Uhr und 17 - 23 Uhr, Dienstag: 17 - 23 Uhr; Ruhetag: Mittwoch

Biofach 2016

Weltleitmesse für Bio-Lebensmittel

Frau Gisela Sengl (MdL), agrarpolitische Sprecherin der Landtagsfraktion Bündnis 90/Die Grünen, besuchte im Rahmen eines Rundgangs über die Biofach 2016 auch den Stand der Rother Bräu und zeigte sich sehr interessiert an der Brauerei und den ökologischen Bierspezialitäten.

Bild rechts: Frau Gisela Sengl mit Xaver Weydringer



Basecap zur EM

Kasten-Zugabe vom 6. bis 18. Juni 2016

Im Juni gibts beim Kauf einer Kiste Rother Bräu- oder Klosterbier gratis ein sportliches Basecap dazu.



Biergenuss ohne Promille

Öko Ur-Weizen Alkoholfrei

Alkoholfreies Weizenbier ist ein beliebtes, kalorienreduziertes, erfrischendes Sommergetränk. Für viele auch nach dem Sport ein echtes, isotonisches „Fitness-Getränk“ mit wertvollen Vitaminen und Mineralien. Unser alkoholfreies Öko Ur-Weizen, gebraut aus regionalen Zutaten, ist vollmundig spritzig-frisch mit dezenten Fruchtnoten und feinen Hefe aromen.



Neueröffnung

Internationale Gaumenfreuden

Kebab-Haus, Stetten

Neueröffnung im Stettener Gemeindegasthaus „Zur Linde“: Im „Kebab-Haus“ versprechen die Eheleute Parlak ihren Gästen nicht nur gutes Essen, sondern auch einen guten Service. Mit internationalen Gaumenfreuden kann man sich in gemütlichem Ambiente verwöhnen lassen. Verschiedene Döner-Variationen, Lahmacun, Fisch und Geflügel, Nudelgerichte, Pizzen, Schnitzel-

gerichte, Burger, Salate, Überbackenes und allerlei mehr finden sich auf der reichlich bestückten Speisekarte und das alles zu überaus günstigen Preisen. Alle Gerichte bekommt man auch zum Mitnehmen. Ab 22. Juni startet der Lieferservice für Stetten und Umgebung. Zur Eröffnung gratulierten Sondheims Bürgermeister Thilo Wehner und sein Stellver-



treter Dietmar Zink und der Geschäftsführer der Rother Bräu Xaver Weydringer.

Kebab-Haus • Fatma Parlak • Obertor 1 • 97647 Stetten • Tel. 0 97 79 / 858 68 12
Öffnungszeiten: Montag: 17.00 - 22.00 Uhr, Dienstag - Samstag: 10.30 - 22.00 Uhr, Sonn- und Feiertage: 12.00 - 22.00 Uhr

Genießen im idyllischen Ulstertal

Camping Ulstertal, Tann (Rhön)

Im kleinen Rhöndorf Dippach bei Tann lässt es sich in der Gaststätte beim idyllischen Campingplatz gut bürgerlich speisen. Dazu gibt es das Rother Bräu Pils, Kloster Urstoff, Öko Ur-Weizen (auch alkoholfrei). Die Anlage mit ca. 80 Stellplätzen liegt unter schönem Baumbestand und garantiert den Besuchern gute Erholung. In der Umgebung bieten sich vielfältige Möglichkeiten zu Ausflügen, Besichtigungen, Wanderungen und Radtouren.



Camping Ulstertal • Anja Gilbert
Dippach 4 • 36142 Tann (Rhön)
Tel. 0 66 82 / 82 92
info-camping-ulstertal@t-online.de
www.camping-ulstertal.com
Öffnungszeiten: Montag - Sonntag ab 8 Uhr täglich

Rother Bräu Bier-Rezept

Kartoffel-Bier-Brot

- Zutaten für ca. 20 Stück:
150 g mehlig-kochende Kartoffel
150 g Roggenmehl
400 g Weizenmehl
½ Würfel frische Hefe, 21 g
175 ml lauwarmes Wasser
175 ml lauwarmes Rother Bräu Pils
1 EL Salz
60 g Walnüsse
Fett für die Form und Mehl zum Bestäuben

Mitte eine Mulde drücken, Hefe hinein bröckeln, mit etwas lauwarmem Wasser (circa 160 ml) gut verkneten und abgedeckt an einem warmen Ort ca. 20 Minuten gehen lassen.

2. Kartoffeln, restliches Wasser, 160 ml Bier und Salz dazugeben, verkneten und weitere 40 Minuten gehen lassen. Walnüsse grob hacken, unterkneten, den Teig

zu einem Laib formen, in eine gefettete Kastenform geben und weitere circa 30 Minuten gehen lassen.

3. Brot mit restlichem Bier bestreichen, mit Mehl bestäuben und im vorgeheizten Backofen erst 5 Minuten bei 240 °C und anschließend 40 bis 50 Minuten bei 180 °C (Gas: Stufe 3, Umluft 160 °C) goldbraun backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und servieren.



Neues aus der Rother Bräu Gastro-Familie

100% italienische Spezialitäten

Osteria del Gallo, Bad Neustadt/Saale

Seit April 2016 heißen Francesco Gallo und sein Team ihre Gäste in der "Osteria del Gallo" willkommen. Frei nach dem Motto von Frederico Fellini „Life is a combination of magic and pasta“ werden den Gästen traditionelle und modern interpretierte italienischen Spezialitäten angeboten. Perfekt passen dazu Rother Bräu Pils und Öko Ur-Weizen vom Fass. Im Sommer kann

man die italienischen Köstlichkeiten auch auf der gemütlichen Terrasse genießen.



Osteria del Gallo • Francesco Gallo • Pizza Pasta Gelato 100% Italiano
Spörleinstr. 34 - 36 • 97616 Bad Neustadt/Saale • Tel. 01 52 / 02 78 27 23
Öffnungszeiten: Dienstag - Freitag: 11.30 - 14.30 und 17.30 - 23.30 Uhr
Samstag: 11.30 - 23.30 Uhr, Sonn- und Feiertage: 11.30 - 22.30 Uhr, Montag: Ruhetag

Gut bürgerlich und urgemütlich

Braustübl/Sudpfanne - Brauereigaststätte Meiningen

Das Braustübl, oder auch Sudpfanne genannt, in Meiningen liegt direkt am Werratalradweg in ruhiger Lage gegenüber dem Schlosspark. Die Gaststätte bietet in zwei Räumlichkeiten 38 bzw. 63 Gästen Platz. Die gut bürgerliche Küche entspricht dem Charakter einer Brauereigaststätte. An Sonn- und Feiertagen sind hausgeschlagene Klöße



mit verschiedenen Braten eine Pflicht. Jeden ersten Sonntag im Monat werden Schäufelr, eine regionale Spezialität, frisch aus dem Backofen serviert. Vom Fass wird hier frisches Rother Bräu Pils, Öko Ur-Weizen und Kloster Urstoff gezapft. Im Biergarten laden 50 Plätze zum Verweilen und Entspannen ein. Kostenfreie Parkplätze sind vorhanden.

Brauereigaststätte Meiningen • Matthias Seifert
Am Bielstein 3 • 97617 Meiningen • Tel. 0 36 93 / 88 66 816 • seifert-matthias13.6@gmx.de
Öffnungszeiten: Mittwoch - Samstag 17 - 23 Uhr, Sonntag 11 - 16 Uhr, Veranstaltungen außerhalb der Öffnungszeiten nach Absprache, Ruhetag: Montag und Dienstag

Griechische Spezialitäten und mediterrane Küche

Zur kleinen Taverne, Gersfeld

„Klein und fein“ ist das Motto im neu eröffneten griechischen Spezialitätenre-

staurant „Zur kleinen Taverne“ mit ca. 75 Sitzplätzen in Gersfeld. Familie Hatzilazaridis verwöhnt ihre Gäste mit mediterraner Küche und original griechischen Spezialitäten. Im Ausschank das Rother Bräu Pils, Öko Ur-Weizen und Kloster Urstoff vom Fass. In den Sommermonaten erfreut sich der Biergarten mit ca. 50 Sitzplätzen großer Beliebtheit. Die Gerichte sind auch zum Mitnehmen und können für die Familienfeier im Partyservice gebucht werden.



Zur kleinen Taverne • Konstantinos Hatzilazaridis
Wasserkuppenstr. 4 • 36129 Gersfeld • Tel. 0 66 54 / 67 24 226 • hatzilazaridis@web.de
Öffnungszeiten: Mittwoch bis Montag: 11.30 - 15.00 und 17.30 - 23.00 Uhr
Ruhetag: Dienstag

Der Anziehungspunkt im Biosphärenreservat

Unser Ausflugs-tipp

Wanderheim Schweinfurter Haus



Existenzgründer und Fachleute Daniel Brown (25), Service und Frank Strobach (28), Koch

Bitte vormerken: am Sonntag, den 7. August 2016, ist Bergmesse!

Das 1900 erbaute Privathaus war bereits 1922, bei der Eröffnung durch den Rhönklub Zweigverein ein Schweinfurt, ein beliebtes Urlaubsziel vieler Rhönliebhaber. Nach mehreren Erweiterungsbauten und der Ergänzung um das benachbarte „Alte Forsthaus“ mit 8 DZ mit Dusche/WC und Ferienwohnung für max. 6 Personen, entspricht es heute allen Anforderungen eines modernen Wanderheims. Den neuen Wirtsleuten liegen Service und

Kundenorientierung ganz besonders am Herzen. Regionale Produkte und Qualität zu familienfreundlichen Preisen sind den Betreibern sehr wichtig. In der gemütlichen Gaststube mit ca. 60 Sitzplätzen, werden frisch zubereitete Spezialitäten und zünftige Brotzeiten den hungrigen Wanderern serviert. Dazu passt bestens ein Rother Bräu Pils oder Kloster Urstoff vom Fass. Das Öko Ur-Weizen wird als Flaschenbier gereicht.

Wanderheim Schweinfurter Haus • Daniel Brown, Frank Strobach
Schweinfurter Haus 1 • 97647 Schweinfurter Haus
Tel. 0 97 74 / 590 • Fax 0 97 74 / 85 82 30 • info@schweinfurterhaus.de

Öffnungszeiten: Dienstag bis Sonntag 11 - 22 Uhr, Ruhetag: Montag
Speisekarte täglich bis 14.00 und ab 17.30 Uhr, dazwischen kleine Gerichte, Kaffee und selbstgebackener Kuchen

Thüringer Hausmannskost

Berggasthof Charlottenhaus auf dem Dolmar, Kühndorf

Im „Berggasthof Charlottenhaus“, der am 30.4.2016 neu eröffnet wurde, werden den Gästen traditionelle Thüringer Gerichte und Hausmannskost angeboten. So z. B. hausgemachte Thüringer Klöße mit leckeren Braten, verschiedene Grill- und

Öko Ur-Weizen, saisonal auch Rhönator (Doppelbock) und Festbier vom Fass, werden u.a. auch hausgebackene Brände und Liköre ausgedient.

Zur Kaffeezeit gibts hausgebackene Kuchen und Torten, in den neu gestalteten Gasträumen mit Kaminzimmer oder bei schönem Wetter im Biergarten mit ca. 70 Plätzen. Ein echter Geheimtipp für Ausflügler und Wanderer ist der traumhafte Ausblick vom Dolmar. Zahlreiche Parkmöglichkeiten vorhanden.



Unser Ausflugs-tipp

Fischgerichte und hausgemachte Salate. Spezielle Saisonangebote wie Bärlauch-, Wild- und Spargelgerichte stehen, über das Jahr wechselnd, auf der Speisekarte. Neben den süßigen Bieren der Brauerei Rother Bräu, Kloster Pils, Kloster Urstoff,



Berggasthof Charlottenhaus Dolmar • Simone Gawrisch • Auf dem Dolmar 1
98547 Kühndorf • Tel. 0 36 93 / 50 77 10 • www.berggasthof-charlottenhaus.de
Öffnungszeiten: Mittwoch - Montag: 10 - 22 Uhr, Ruhetag: Dienstag