



BIER Rother Bräu KURIER

Mit Rother Bräu bierig unterwegs

Ein gelungener Schnappschuss von der Rast im Haus auf der Rother Kuppe von Bernd Edleditsch aus Bad Hersfeld.



„Es fehlt schon was, aber jetzt weiß ich, dass es schmeckt!“



Skiurlaub - im Zillertal, der Blick auf die Berge - phänomenal!
Ohne Rother Bräu-Bier? Auf keinen Fall!

Wir freuen uns über „bierige“ Urlaubsgrüße aus Mayrhofen im Zillertal. Die aktive Truppe aus Weisbach hat Anfang April bei traumhaftem Wetter und mit unserem leckeren Rother Bräu-Bier einen tollen Skiurlaub verbracht.
(v.l.n.r.: Ben Schirdewahn, Matthias Reder, Ramona Reder, Carina Reder, Benjamin Lenhard, Lukas Holzheimer, Bernhard Holzheimer)

Aus unserem Team

Betriebsjubiläen

Größtes Kapital eines jeden Unternehmens sind die Mitarbeiter. Insofern sind wir stolz auf unsere Jubilare und freuen uns mit ihnen über ihre Arbeitsjubiläen. Wir gratulieren ganz herzlich:

Bruno Glotzbach zum 40-jährigen Betriebsjubiläum, der 1971 seine Lehre als Brauer und Mälzer bei uns begann. Seine Aufgaben in der Produktion umfassen die Leitung der Filtration bis zur Abfüllung einschließlich der kompletten Qualitätskontrolle. Durch seine Heimat verbundene Sympathie zur Brauerei und der Region ist ihm die Qualität der Rother Bräu Biere und die Kundenzufriedenheit besonders wichtig. Außerhalb der Brauerei ist er auf vielen regionalen Festen unterwegs, um den reibungslosen Getränkeauschank sicher-



zustellen. In seinem Heimatort Wüstensachsen führt er mit seiner Familie „Brunos Getränkemarkt“, in dem selbstverständlich die Rother Getränkepezialitäten geboten werden.

Bruno Glotzbach, Fan vom FC Bayern, hat zwei erwachsene Kinder. Als Mitglied des örtlichen Kleintierzuchtvereins hat er mit seinem Geschick bereits schon einige Meisterschaften gewinnen können. Als Ehrenspielführer hilft er gelegentlich dem TSV Concordia aus und auch Skifahren macht ihm großen Spaß.

Daniel Eyring zum 10-jährigen Betriebsjubiläum, der sich bei uns im Verkauf und Versand um Planung, Organisation und den Tourenablauf kümmert. Unsere Kunden kennen ihn auch am Telefon beim Telefonverkauf sowie bei der Festabrechnung, für die er ebenfalls zuständig ist. Als Fußballer mit Leib und Seele spielt er erfolgreich beim TSV Urspringen und ist dort als 2. Vorstand aktiv. Darüberhinaus liegt ihm als treuer Fan der Gladbacher Borussia deren Ergebnisse sehr am Herzen.



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 und Tobias Weydringer
Konzeption, Text, Design:
Werner Koch & Co. GmbH
Email: willkommen@wernerkoch.de
Nächste Ausgabe: Dezember 2012

BIER Rother Bräu KURIER

Für Biergenießer & Freunde der kleinen Familienbrauerei im Naturpark Rhön



Mai 2012

Liebe Rother Bräu Bierfreunde!

Geht es Ihnen auch so? Man konnte es kaum noch erwarten, dass der Winter endlich vorbei ist und das Frühjahr erwacht. Man hatte nur dieses Jahr fast das Gefühl, die harten Wintertage nehmen kein Ende. Zumal in unserer Region, in der das Klima doch etwas rauher ist. Was ganz sicher auch die Menschen in unserer Heimat prägt und mit dazu beiträgt, dass man sich gerne auf das Gute besinnt, das es bei uns heute noch gibt und das in anderen Regionen im Laufe der Zeit leider verloren ging. Das Besondere dabei ist die Vielfalt der Angebote, die dank vieler kleiner und mittlerer Erzeugerbetriebe und ihrer Leidenschaft für Qualität und Ursprünglichkeit unsere Auswahl in schönster Weise bereichern. Verständlich natürlich, dass diese Mühe auch was kosten darf.



Landtag, Markus Rinderspacher schaute sich eine typische, bayerische Familienbrauerei an und wir hatten das Vergnügen ihn durch unsere Rother Bräu führen zu dürfen und unsere Bierspezialitäten zum Probieren vorzustellen.

Wer wie wir inmitten einer der schönsten Naturlandschaften zuhause ist, für den hat der Umweltgedanke nicht nur einen besonderen Stellenwert, sondern ist auch Grundlage unseres Handelns. Insofern nutzen wir jetzt die neuen Möglichkeiten bei der Stromversorgung auf natürliche Ressourcen zu setzen.

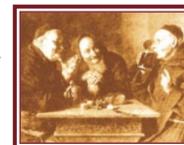
Wir freuen uns mit Ihnen auf die kommenden herrlichen Sommertage in unserer schönen Heimat und auf all das Gute, das sie uns bietet. Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Sommer.

Xaver und Tobias Weydringer

Wenn sich Tradition und Modernität vereinen

Bierexperten bestätigen einzigartigen Geschmack der Bierspezialität „Kloster Urstoff“

Die Geschichte des Bieres reicht weit bis in die Antike, tausende von Jahren zurück. Erst als die Mönche in den Klöstern begannen Bier zu brauen und sich mit wissenschaftlicher Akribie dem Vorgang der Bierentstehung widmeten wurde das Ergebnis nicht mehr dem Zufall überlassen, Qualität hielt Einzug. Kein Wunder, dass schon früher jene Biere, die die Mönche hinter ihren Klostermauern in den Sudkesseln brauten, als weit besser galten, als alles, was im



Mönchen nicht zur Verfügung stand. Das ist einerseits freilich sehr anspruchsvoll, bietet aber andererseits ein höchstmögliches Maß an gleichbleibender Qualität, die natürlich auch die entscheidende Voraussetzung für den Geschmack ist. So aber entsteht unter

Einbezug dieser überlieferten Rezeptur, unter Verwendung nur bester, ausgewählter Zutaten – deren genaue Zusammensetzung wir verständlicherweise nicht öffentlich machen – und in aufwändiger

weiten Umkreis als Bier entstand. Viele der Mönche waren weit gereist und brachten ihre Erfahrungen in das Biersieden mit ein. Sie legten nicht nur größten Wert auf die Qualität ihrer Zutaten, sondern waren auch Spezialisten der Braukunst. So entstanden Biere von unachahmlichem Charakter und höchstem Genuss. Ganz dieser Tradition entsprechend brauen wir nach überlieferten Rezepten unser Kloster Urstoff. Jedoch mit dem kleinen Unterschied, dass wir auf dieser Grundlage mit der technischen Präzision unseres hochmodernen Sudhauses brauen, was leider den seinerzeitigen

Braukunst unser im Geschmack einzigartiges Kloster Urstoff. Eine Bierspezialität von der die Bierjournalistin und Biersommeliere Sylvia Kopp schreibt: „Die Karamell- und Röstnoten gleichen dem Geschmack des

Feuers.“ Mit einem Ausklang, der mild und erfrischend leicht ist. Eine weitere Bestätigung unserer außergewöhnlichen Bierspezialität ist die Wahl zum „Bier des Monats“ im August letzten Jahres. Unsere Empfehlung: Kloster Urstoff, als urige, herrlich schmeckende Bierspezialität, wie gemacht zum Grillen.



Mitmachen & Gewinnen

Die richtige Antwort auf unsere letzte Gewinnspiel-Frage „Wie heißt unsere Saisonbier-Spezialität?“ lautete: Rhönator Doppelbock.

Wieder einmal erreichten uns zahlreiche Einsendungen mit der richtigen Lösung und das Los musste entscheiden.

Hinter die Kulissen darf Claus-Dieter Bernhardt aus Oberstreu einen Blick werfen. Er hat den Hauptpreis, eine Brauereibesichtigung für 10-15 Personen gewonnen.

Weitere Gewinner: 50 Liter Rother Bräu Bier nach Wahl für Berthold Braun, Stockheim, 30 Liter Rother Bräu Bier nach Wahl für Werner Pleier, Salz

Wir gratulieren ganz herzlich ebenso allen weiteren Gewinnern, die wir bereits schriftlich benachrichtigt haben.

Gesegnete Mahlzeit – Buchvorstellung

Einen neuen Programmhöhepunkt gibt es ab sofort im Fränkischen Freilandmuseum Fladungen. Ergänzend zur Themenführung „Esse und trinke wie domols“ wurde ein Zusatzmodul „Gesegnete Mahlzeit“ eingeführt. Dabei kann im Museumsgasthof „Zum Schwarzen Adler“ ein Menü verzehrt werden, das aus dem Kochtagebuch der Rhöner Pfarrersköchin Josephine Antonia Hahner (1896 – 1993) überliefert wurde und genau nach ihrer Anleitung zubereitet wird. Genießer können das so auf keiner Speisekarte finden. Bei Interesse ist eine Vorbestellung mindestens 7 Tage vorher direkt im Gasthof



„Zum Schwarzen Adler“ erforderlich. Reservierungen sind ab 5 Personen möglich. Maximale Gruppengröße nach Absprache. Nähere Infos unter 0 97 78 / 6 61 oder www.schwarzer-adler-fladungen.de. Neben den kulinarischen Genüssen wird empfohlen passend zum Thema die Führung „Esse und trinke wie domols“ im Freilandmuseum zu besuchen. Diese kann direkt beim Freilandmuseum gebucht werden. Das Kochtagebuch können Sie dieses Mal bei unserem Preisrätsel gewinnen oder im Museumsladen erwerben. Nähere Infos auch unter 0 97 78 / 91 23-20 oder www.freilandmuseum-fladungen.de

TEILNAHME-COUPON

In welcher kulinarischen Zeitschrift wurden wir kürzlich vorgestellt?

Kochen & Genießen „DER FEINSCHMECKER“ Essen & Trinken

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

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

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

Ausfüllen, ausschneiden und einsenden oder Lösung per Email an info@rotherbraeu.de
Einsendeschluss: 31. August 2012. Die Verlosung erfolgt unter Ausschluss des Rechtsweges.

Und das können Sie diesmal gewinnen:

1. Preis: Rother Bräu Biergarten, bestehend aus: 30 Liter Rother Bräu oder Münnerstädter Klosterbier nach Wahl, einer Bierzeltgarnitur in Brauereiqualität und einem Rother Bräu-Sonnenschirm

2. Preis: 50 Liter Rother Bräu oder Münnerstädter Klosterbier nach Wahl

3. Preis: 30 Liter Rother Bräu oder Münnerstädter Klosterbier nach Wahl

4.-10. Preis: je ein Kochtagebuch „Gesegnete Mahlzeit...“

11.-20. Preis: je eine 5-Liter-Dose gefüllt mit Rother Bräu Pils

21.- 30. Preis: je ein handliches Rother Bräu Stabfeuerzeug

Unser Ausflugstipp!

Technik Museum Tobiashammer in Ohrdruf

Erleben Sie bei spannenden Führungen z.B. eine der größten Dampfmaschinen der Welt mit 12.000 PS, lassen Sie sich beim



Wetter zum Verweilen ein. Zudem stehen Fremdenzimmer zur Verfügung.

Ideal für Firmen-, Vereins-, Geburtstags- oder Weihnachtsfeiern. Hier wird ein ausgefallenes Ambiente für Ihre Festivität

geboten und zum Ausschank kommt die Bierspezialität Kloster Urstoff frisch vom Fass. In den Sommermonaten sind Open-Air Veranstaltungen im 18.000 m² großen Skulpturenpark möglich. Seit 1983 wird einmal im Jahr ein sogenanntes Schmiedesymposium mit internationalen Künstlern und Metallgestaltern veranstaltet.

Für Gruppen mit Voranmeldung gibt es „All inclusive Angebote“, welche den Eintritt, Führungen und Begrüßungstrunk enthalten. Ein Ausflugsziel für die ganze Familie.

Technik Museum Tobiashammer
Suhler Straße 34
99885 Ohrdruff/Thüringen
Tel./Fax 0 36 24 / 40 27 92
Öffnungszeiten und nähere Infos unter:
www.tobiashammer.de

Biofach 2012

Wir waren wieder dabei

Zu Biofach und Vivaness vom 15. – 18. Februar 2012 präsentierten sich 2.420 Aussteller (Internationalität: 70 %) den 40.313 Facheinkäufern aus 130 Ländern (Internationalität 41 %). Dieses Mal besonders zahlreich auf

der Weltleitmesse vertreten: die Entscheider. Jeder zweite Besucher beeinflusst den Einkaufs- oder Beschaffungsprozess in seinem Unternehmen ausschlaggebend – dies ist ein Plus von 20 Prozentpunkten. Wir waren auch wieder mit dabei und durften uns über zahlreiche Interessenten und Entscheider an unserem Stand freuen. Wir haben dort, in angenehmer Atmosphäre,

neue und zahlreiche internationale Kontakte knüpfen und bestehende Geschäftsbeziehungen vertiefen können. Im nächsten Jahr werden wir bestimmt wieder als Aussteller teilnehmen.



Rother Bräu Gastronomen kochen

Seit dem 01.04.2012 ist unser Gast- und Logierhaus Braustüble in Roth wieder eröffnet. Wegen der günstigen Lage in der Ortsmitte von Roth, bietet sich der Gasthof ideal als Ausgangspunkt oder Ausflugsziel für Ihre Aktivitäten in der Rhön an. Die neue Wirtin, Frau Petra Klüber, lädt herzlich ein, die Besonderheit unserer Biere und Bierspezialitäten zu probieren und zu entdecken was die Rother Biere von anderen unterscheidet. Am besten natürlich mit einem frischen und kühlen Glas Rother Bier. Es werden regelmäßig gesellige Abende mit Rother Bräu-Bierverkostungen angeboten.

Auf der Speisekarte finden Sie allerhand besondere Leckereien ob mit Fleisch oder

ohne, aber auch eine leckere und deftige Brotzeit sowie Suppen, Salate und kleine Gerichte werden für Sie gerne und frisch zubereitet. Ebenso Kaffee und selbstgebackene Kuchen.

Im Braustüble lässt es sich schön feiern. Die helle und freundliche Atmosphäre des Hauses bietet einen festlichen Rahmen, an den sich Gäste gerne erinnern werden.

Neben dem einladenden Gastraum mit 60 Plätzen an Einzeltischen und Nebenraum für 16 Personen, verfügt das Haus zusätzlich über einen Saal mit 60-70 Sitzplätzen und einen großen, gemütlichen Biergarten. Nach Voranmeldung sind Busreisende herzlich willkommen.



Jetzt zugreifen! Die Grillsaison ist eröffnet.

Freuen Sie sich auf unsere Kasten-Zugabe in KW 29/30! Beim Kauf einer Kiste Rother Bräu oder Münnerstädter Klosterbier erhalten Sie die praktische Rother



Bräu Grillzange gratis. Ob bei Grillparties oder im Haushalt, die Grillzange ist als nützlicher Helfer immer gefragt. Erhältlich überall wo unsere Rother Bräu Bierspezialitäten angeboten werden. Aber wie immer nur solange der Vorrat reicht. Vielen Dank für Ihre Treue.

Rother Bräu von „DER FEINSCHMECKER“ ausgewählt

Guide mit 444 Adressen für Genießer, die Qualität schätzen

Zum Genuss ist es nirgendwo weit in Bayern. Auch das Gourmetmagazin „DER FEINSCHMECKER“ ist davon überzeugt und tritt den Beweis an mit einem Taschenbüchlein, das 444 ausgewählte Adressen nennt. Hotels, Restaurants, Gasthäuser, Weingüter, Brauereien und Einkaufstipps für beste Produkte. Das Heftchen mit dem Titel „Bayern für

Genießer“ gibt es als Beilage zur Märzausgabe der Zeitschrift und kann darüber hinaus auch direkt beim Verlag bezogen werden. Um die beste Auswahl für die 226 Seiten des Büchleins zu finden und zu bewerten waren die Feinschmecker-Redakteure in allen Regionen Bayerns unterwegs. Im Kreis der Top-Adressen wurde auch die Rother Bräu aufgenommen. Darüber haben wir uns sehr gefreut, als Bestätigung unseres Engagement für höchste Qualität und besten Geschmack. Zum Wohl.



Bier-Gedicht

*Trinkst du recht gern ein schönes Bier
und solls dazu noch öko sein,
trinks von der Rhön, trink es von hier,
das bringt dir Seligkeit allein.*

Eingesendet von Rosi Haderer.
Herzlichen Dank.

Rumpsteak in Bierteig mit Kartoffelstäbchen und Rahmsalat

Man nimmt Kloster-Urstoff, ein Eigelb, Mehl, Salz und verrührt es zu einem Teig. Der Teig muss eine zähe Konsistenz haben. Steif geschlagenes Eiklar unterheben und ein wenig Öl dazu geben. Das verhindert das Reißen des Teiges.

Ein gefeiertes Rumpsteak durch den Teig ziehen und goldgelb frittieren. Dazu reichen wir Kartoffelstäbchen und Rahmsalat. Guten Appetit.

**Braustüble, Hauptstraße 7,
97647 Roth/Rhön, Tel. 0 97 79 /
63 97, Mobil 0160 / 94 65 56 65,
restaurant-braustueble@web.de
Öffnungszeiten im Sommer:
Mo., Mi. – Sa. 11 – 23 Uhr,
So. 10 – 22 Uhr, Di. Ruhetag
Warme Küche 11.30 – 21 Uhr**



Neues aus der Rother Bräu Gastro-Familie

Geselligkeit in familiärer Atmosphäre

Hotel und Biergarten Ebner, Bad Königshofen

Die Inhabererfamilie Ebner freut sich nun wieder zahlreiche Gäste im hoteleigenen



Biergarten begrüßen zu dürfen. Der Startschuss fiel bereits am 20. April um 19 Uhr mit dem alljährlichen Angrillen und der Einweihung der neuen Weinlaube. Live-Musik,

Cocktails und natürlich das leckere Rother Bräu Bier dürfen nicht fehlen. Seit 1. Mai ist der Biergarten wieder regulär geöffnet. Kaffee im Grünen genießen und selbstgebackenen Kuchen schlemmen. Ab 17 Uhr wird täglich gegrillt – fränkische Spezialitäten, Makrelen, Forellen und vor allem die Schleiss-Bratwurst. Im Hotel Ebner wird großen Wert auf regionale Produkte gelegt und wo es geht werden heimische Lieferanten und Erzeuger ausgewählt, denn das Gute liegt ja bekanntlich ganz nah. Dienstags und samstags wird von 18 – 19 Uhr ein Themenbuffet (Buffetpreis: 8,50 EUR) angeboten und anschließend darf getanzt, geschunkelt und gelacht werden.

Hotel und Biergarten Ebner, Schottstraße 36, 97631 Bad Königshofen
Tel. 0 97 61 / 91 19-0, Fax 0 97 61 / 91 333, hotel.ebner@t-online.de, www.hotel-ebner.de
Öffnungszeiten: bei schönem Wetter täglich 15 – 22 Uhr, montags ab 17 Uhr, Kaffee- und Kuchenzeit immer ab 15 Uhr, Grillzeit ab 17 Uhr.

Genuss mit Tradition

Brennerei & Gasthaus Dickas, Bischofsheim

An diesem Standort unterhalb vom Kreuzberg duftet es schon seit über 130 Jahren einladend nach Rhöner Küche mit frischen Produkten aus dem Biosphärenreservat. Zu den Spezialitäten dieses sympathischen Familienbetriebes gehören Gerichte vom Rhönschaf und Rhöner Wild, selbstgemachte Marmeladen und am Wochenende



Kuchen, außerdem 10 Obstbrände und 4 Liköre. Allesamt Dauerbrenner, das ganze Jahr hindurch. In seiner kleinen Hofbrennerei veredelt der Gastwirt und Brenner

Claus Vorndran selten gewordene Früchte zu Obstbränden mit Spitzenklasse. Ideeneinladend und größte Sorgfalt gilt es bei den naturbelassenen Früchten aus der Rhön und das im Übrigen auch für alle anderen Zutaten, die für die Gerichte verwendet werden! Das kleine Gasthaus lässt Gäste aus aller Welt näher zusammenrücken.

Jeder plaudert mit jedem und die Stammkunden beraten die Touristen. Also ein Wohnzimmer für jedermann. Brennereibesichtigungen nach Absprache.

**Brennerei & Gasthaus Dickas, Josefstraße 9, 97653 Bischofsheim, Tel. 0 97 72 / 456,
Fax 0 97 72 / 12 95, info@rhoener-schaubrennerei.de, www.rhoener-schaubrennerei.de
Öffnungszeiten: täglich ab 9.30 Uhr, warme Küche 11 – 14 Uhr und 17 – 21 Uhr,
Mittwoch und Donnerstag Ruhetag**

Mit gutem Gewissen genießen

Biohotel & Biorestaurant Werratal, Hann

Dort wo Werra, Fulda und Weser zusammenfließen findet man das Biohotel Werratal – direkt am Fluss. Von hier aus kann man zu Fuß, mit dem Rad oder auch dem Kanu das idyllische Werratal mit seinen Schlössern und Burgen erkunden. Im Restaurant des Vier-Sterne Hauses werden nicht nur Hotelgäste bedient, sondern

auch Gäste von außerhalb – ob zum Mittagstisch, zur Kaffeezeit oder zum Abendessen. Die 100 % Bio-Küche ist geprägt von deutschen, österreichischen wie italienischen Einflüssen. Jörg Treichel, der gemeinsam mit seiner Frau Anette Rothweiler-Treichel das Hotel führt, steht selbst am Herd. Wichtig ist für



Rolle. Wenn möglich, kauft Jörg Treichel regional ein. Dabei geht es ihm auch um die Frische und die kurzen Transportwege. Der direkte Draht zum Erzeuger macht auch individuelle Wünsche möglich wie z. B.

Frischer Wind am Burgwallbacher Badensee

Cafe Valentina am Badensee Burgwallbach

Die letzten Umbaumaßnahmen im Inneren des Cafe Valentina (ehemals Seecafe Sommer) sind abgeschlossen, das Cafe ist nun kaum wieder zu erkennen. Mit Beginn der warmen Jahreszeit wird auch die neue Terrasse wieder bestuhlt, auf der die schöne Lage, die Ruhe und die Gastfreundschaft am Burgwallbacher Badensee genossen werden kann. Platz genug sich bei jeder Wetterlage die



oder andere Musikevent, aber auch ohne Event kann jeder die entspannte Atmosphäre bei einem kühlen Schluck Rother Bräu Pils, Öko Ur-Weizen vom Fass oder bei einem leckeren Eis genießen.

Cafe Valentina, Am Badensee, 97659 Burgwallbach, Tel. 0 97 75 / 430
Öffnungszeiten (wetterabhängig) momentan: Sa. / So. / Feiertag 14 – 18 Uhr, zusätzlich Mi. – Fr. 14 – 18 Uhr
Im Sommer: bei schönem Wetter ist Badebetrieb und jeden Tag geöffnet.
Die Öffnungszeiten können sich je nach Anzahl der Besucher verlängern.

Urige Weinstube mit Charme

Altdeutsche Weinstube Café Keller, Bischofsheim

Seit 1. April 2011 hat die altdeutsche Weinstube in Bischofsheim wieder eine neue Pächterin. Frau Andrea Salah, die seit über 30 Jahren in der Gastronomie tätig ist und viele Erfahrungen gesammelt hat, erfüllte sich damit einen lang gehegten Traum. Schon in den 80er Jahren hat sie gerne bei den früheren Besitzern, der Familie Keller, gearbeitet und hat so einen innigen Bezug zu „ihrer“ Weinstube. Liebevoll, antik eingerichtet verwöhnt sie ihre Gäste mit kleinen deftigen Speisen und auch ein feines Eis-Sortiment, Kaffeespezialitäten und frischen Kuchen. Verschiedene Bierspezialitäten wie Rother Bräu Pils oder Export, Rother Bräu Öko Ur-Weizen, mit



und ohne Alkohol, das Rother Bräu Öko Bier & Apfel dürfen hier nicht fehlen. Alle weiteren alkoholfreien Getränke sowie die verschiedensten Frankenweine sind liebevoll ausgesucht, damit für jeden Geschmack etwas dabei ist. Die Räume bieten für 55 Personen Platz, die beliebte Terrasse hat Platz für 25 Personen. Viele Besuchern kommen an Sommerabenden gerne nach Bischofsheim in die reizvolle Altstadt.

Altdeutsche Weinstube Café Keller, Marktplatz 18, 97653 Bischofsheim, Tel. 0 97 72 / 93 24 177, cafekeller18@yahoo.de, Öffnungszeiten: April – Oktober ab 10 Uhr, November bis März ab 14 Uhr. Montag Ruhetag – außer an Feiertagen.

eine hauseigene Bratwurstrezeptur.
**Restaurant Werrastrand im Biohotel Werratal, Buschweg 40, 34346 Hann. Müinden, Tel. 0 55 41 / 99 80, Fax 0 55 41 / 99 81 40, info@biohotel-werratal.de, www.biohotel-werratal.de
Öffnungszeiten: Oktober bis April Sonntagabend und montags Ruhetag. Dienstags ab 15 Uhr geöffnet. Küche täglich von 12 – 14 Uhr und 18 – 21 Uhr, am Nachmittag Kaffee und Kuchen.**