



www.saarschleifenland.de

Ebbes von Hei
www.ebbes-von-hei.de

Saarland
Das Saarland mit seinen Nachbarn Frankreich und Luxemburg bietet Begegnungen mit einer wechselvollen Geschichte, einmaliger Landschaft und excellenter Küche.
www.urlaub.saarland

Naturpark Saar-Hunsrück
Erleben und genießen Sie vielfältige Natur und Kultur in den kulinarischen „Schnäggischen Naturpark-Wochen“.
www.naturpark.org

Saarschleifenland Tourismus GmbH
Torstraße 45 | D-66663 Merzig
Tel. +49 (0) 6861 80-440
Fax +49 (0) 6861 80-444
tourismus@saarschleifenland.de
www.saarschleifenland.de
www.facebook.com/Saarschleifenland

Impressum
Herausgeber: Saarschleifenland Tourismus GmbH
Fotos: Saarschleifenland Tourismus GmbH, Franziskus Frank und teilnehmende Betriebe, Projektbüro Saar-Hunsrück Steig, Klaus-Peter Kappeteit
Gestaltung/Satz: land in sicht AG, www.land-in-sicht.de und alea design GmbH, www.alea-design.de
Redaktion: Saarschleifenland Tourismus GmbH
Druck: KRÜGER Druck und Verlag GmbH & Co. KG



www.lakuesine.de

Restaurant La Küsine
Armin Kleinschmidt
Geschäftsführer

Frage 1: Was macht Ihren Betrieb aus?
Kleinschmidt: Feine Köstlichkeiten, ein Ambiente zum Wohlfühlen und der Gast im Mittelpunkt. Eine Kombination, mit der das La Küsine auch im Guide Michelin punkten konnte. Diese Auszeichnung ist gleichzeitig auch unser Anspruch, denn wir möchten unseren Gästen jeden Tag aufs Neue ein besonderes Restaurantenerlebnis bieten.

Frage 2: Warum ist Gastronom Ihr Traumberuf?
Kleinschmidt: Hier ist kein Tag wie der andere! Täglich wechselnde Gerichte, unterschiedlichste Gäste und immer neue Herausforderungen! Die Abwechslung und die vielen kleinen Überraschungen machen diesen Beruf zu etwas ganz Besonderem. Der Ansporn immer wieder unser Bestes zu geben, sind zufriedene Gäste. Ihnen möchten wir ein paar schöne und genussvolle Stunden bereiten, sodass sie bei gutem Essen und Getränken vom Alltag abschalten können.

Frage 3: Was kochen Sie am liebsten für Ihre Gäste?
Kleinschmidt: Unsere Speisekarte wird liebevoll mit ausgewählten Köstlichkeiten komponiert. Jedes Gericht hat einen ganz eigenen Charakter und bedarf einer sorgfältigen Zubereitung. Wir lieben es, regional und saisonal zu kochen. Das zeigt sich auch auf unserer vierteljährlich wechselnden, den Jahreszeiten angepassten Karte. Für unsere Gäste heißt das: Herzhaftes Schlemmen mit gutem Gewissen!

Ruhetag: Montag und Samstagvormittag

Restaurant La Küsine | Zur Küs 1 | 66679 Losheim am See
Tel. +49 (0) 6872 505505
info@lakuesine.de | www.lakuesine.de

Betriebstempel:

www.doesterhof.de

Hofgut Dösterhof
Bettina Hoffmann
Gastgeberin Hofcafe

Frage 1: Was macht Ihren Betrieb aus?
Hoffmann: Wir sind ein idyllisch gelegenes Hofcafe. Mit einem sehr schönen Arche Hof. Alles wurde mit viel Liebe zum Detail restauriert. 4 Ferienwohnungen sind sehr stilvoll eingerichtet und eignen sich bestens zum Entspannen. Jede Woche gibt es hausgebackene Kuchen, leckeres Essen und selbst hergestellte Limonaden.

Frage 2: Warum ist Gastronomin Ihr Traumberuf?
Hoffmann: Das gemeinsame Arbeiten im Team ist sehr schön. Kreativität ist in allen Bereichen sehr gefragt und fordert einen jeden Tag aufs Neue. Die Kunden glücklich zu sehen ist das Beste an unserm Beruf und auch das höchste Ziel, erst dann sind wir zufrieden und glücklich.

Frage 3: Was kochen Sie am liebsten für Ihre Gäste?
Hoffmann: Wir haben jede Woche eine neue Speisekarte, was heißt es wird nicht langweilig. Es gibt ausgefallene Gerichte, sowie altbekannte neu interpretiere.

Öffnungszeiten: Freitag, Samstag, Sonntag 11:00 – 21:00 Uhr

Hofgut Dösterhof | Dösterhof 1 | 66687 Wadern
Tel. +49 (0) 6871 6369020
kontakt@doesterhof.de | www.doesterhof.de

Betriebstempel:



www.hotel-laux.de

Hotel Restaurant Laux
Patrick Greveldinger
Geschäftsführer

Frage 1: Was macht Ihren Betrieb aus?
Greveldinger: Liebevoller Familienbetrieb in 3ter Generation

Frage 2: Warum ist Gastronom Ihr Traumberuf?
Greveldinger: Vielfältigkeit

Frage 3: Was kochen Sie am liebsten für Ihre Gäste?
Greveldinger: Ehrlich/gutbürgerlich

Kein Ruhetag

Hotel Restaurant Laux | Perler Straße 8 | 66663 Merzig
Tel. +49 (0) 6872 505505 | Fax +49 (0) 6869 509715
greveldinger@aol.com | www.hotel-laux.de

Betriebstempel:

www.parkhotel-weiskirchen.de

Parkhotel Weiskirchen
Torsten Spies
Küchendirektor

Frage 1: Was macht Ihren Betrieb aus?
Spies: Unser familiär geführtes 4-Sterne Superior Tagungs- und Wellnesshotel liegt mitten im Grünen. Neben unserem Restaurant „Vier Jahreszeiten“ mit Sonnenterrasse können unsere Gäste in der Brasserie und dem Biergarten regionale Gerichte von unserer Brasseriekarte bei hervorragendem Service genießen.

Frage 2: Warum ist Gastronom Ihr Traumberuf?
Spies: Unser Team ist wie eine große Familie. Rundum zufriedene und glückliche Gäste sind unser Ansporn zu Bestleistungen

Frage 3: Was kochen Sie am liebsten für Ihre Gäste?
Spies: Die große Auswahl von Flammkuchen, über Burger bis hin zu regionalen Klassikern wie „Horrische“ macht unsere Speisekarte aus. Da fällt es schwer sich auf ein Lieblingsgericht festzulegen. Die Lyonerpfanne mit Lyoner von unserem Dorfmetzger Rudi Schuler zählt auf jeden Fall zu unseren Highlights.

Öffnungszeiten der Brasserie: Täglich von 12-24 Uhr (Küche bis 22.00 Uhr)

Parkhotel Weiskirchen | Kurparkstraße 4 | 66709 Weiskirchen
Tel. +49 (0) 6876 919 - 0
info@parkhotel-weiskirchen.de | www.parkhotel-weiskirchen.de
www.facebook.com/ParkhotelWeiskirchen

Betriebstempel:



www.taverne-borg.de

Taverne Römische Villa Borg
Christian Heinsdorf
Inhaber

Frage 1: Was macht Ihren Betrieb aus?
Heinsdorf: Die Taverne, inmitten der imposanten Villenanlage, ist eine ganz besondere Location. Neben der einzigartigen Atmosphäre bieten wir unseren Gästen römische Speisen und regionale Köstlichkeiten. Frische und Qualität unserer Produkte sind für uns selbstverständlich und werden durch eine Prise Kreativität und Lebensfreude abgerundet.

Frage 2: Warum ist Gastronom Ihr Traumberuf?
Heinsdorf: Ich lerne viele unterschiedliche Menschen kennen und freue mich, sie mit meinem großartigen Team kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Frage 3: Was kochen Sie am liebsten für Ihre Gäste?
Heinsdorf: Ich koche am liebsten Wildgerichte aus eigener Jagd und verfeinere diese mit frischen Kräutern aus den eigenen, römischen Gärten.

Ruhetag: Montag

Taverne Römische Villa Borg | Im Meeswald 1 | 66706 Perl
Tel. +49 (0) 6865 911712 | Fax +49 (0) 6865 911713
c.heinsdorf@prinzip-gastfreund.de | www.taverne-borg.de

Betriebstempel:

www.saarschleifenland.de

SaarschleifenLand-GENUSS-RALLYE
Gemeinsam für unsere Gastronomie – heute für morgen!

SaarschleifenLand
im Saarland ganz oben



www.doesterhof.de

Hofgut Dösterhof
Bettina Hoffmann
Gastgeberin Hofcafe

Frage 1: Was macht Ihren Betrieb aus?
Hoffmann: Wir sind ein idyllisch gelegenes Hofcafe. Mit einem sehr schönen Arche Hof. Alles wurde mit viel Liebe zum Detail restauriert. 4 Ferienwohnungen sind sehr stilvoll eingerichtet und eignen sich bestens zum Entspannen. Jede Woche gibt es hausgebackene Kuchen, leckeres Essen und selbst hergestellte Limonaden.

Frage 2: Warum ist Gastronomin Ihr Traumberuf?
Hoffmann: Das gemeinsame Arbeiten im Team ist sehr schön. Kreativität ist in allen Bereichen sehr gefragt und fordert einen jeden Tag aufs Neue. Die Kunden glücklich zu sehen ist das Beste an unserm Beruf und auch das höchste Ziel, erst dann sind wir zufrieden und glücklich.

Frage 3: Was kochen Sie am liebsten für Ihre Gäste?
Hoffmann: Wir haben jede Woche eine neue Speisekarte, was heißt es wird nicht langweilig. Es gibt ausgefallene Gerichte, sowie altbekannte neu interpretiere.

Öffnungszeiten: Freitag, Samstag, Sonntag 11:00 – 21:00 Uhr

Hofgut Dösterhof | Dösterhof 1 | 66687 Wadern
Tel. +49 (0) 6871 6369020
kontakt@doesterhof.de | www.doesterhof.de

Betriebstempel:

www.hotel-laux.de

Hotel Restaurant Laux
Patrick Greveldinger
Geschäftsführer

Frage 1: Was macht Ihren Betrieb aus?
Greveldinger: Liebevoller Familienbetrieb in 3ter Generation

Frage 2: Warum ist Gastronom Ihr Traumberuf?
Greveldinger: Vielfältigkeit

Frage 3: Was kochen Sie am liebsten für Ihre Gäste?
Greveldinger: Ehrlich/gutbürgerlich

Kein Ruhetag

Hotel Restaurant Laux | Perler Straße 8 | 66663 Merzig
Tel. +49 (0) 6872 505505 | Fax +49 (0) 6869 509715
greveldinger@aol.com | www.hotel-laux.de

Betriebstempel:



www.parkhotel-weiskirchen.de

Parkhotel Weiskirchen
Torsten Spies
Küchendirektor

Frage 1: Was macht Ihren Betrieb aus?
Spies: Unser familiär geführtes 4-Sterne Superior Tagungs- und Wellnesshotel liegt mitten im Grünen. Neben unserem Restaurant „Vier Jahreszeiten“ mit Sonnenterrasse können unsere Gäste in der Brasserie und dem Biergarten regionale Gerichte von unserer Brasseriekarte bei hervorragendem Service genießen.

Frage 2: Warum ist Gastronom Ihr Traumberuf?
Spies: Unser Team ist wie eine große Familie. Rundum zufriedene und glückliche Gäste sind unser Ansporn zu Bestleistungen

Frage 3: Was kochen Sie am liebsten für Ihre Gäste?
Spies: Die große Auswahl von Flammkuchen, über Burger bis hin zu regionalen Klassikern wie „Horrische“ macht unsere Speisekarte aus. Da fällt es schwer sich auf ein Lieblingsgericht festzulegen. Die Lyonerpfanne mit Lyoner von unserem Dorfmetzger Rudi Schuler zählt auf jeden Fall zu unseren Highlights.

Öffnungszeiten der Brasserie: Täglich von 12-24 Uhr (Küche bis 22.00 Uhr)

Parkhotel Weiskirchen | Kurparkstraße 4 | 66709 Weiskirchen
Tel. +49 (0) 6876 919 - 0
info@parkhotel-weiskirchen.de | www.parkhotel-weiskirchen.de
www.facebook.com/ParkhotelWeiskirchen

Betriebstempel:

www.taverne-borg.de

Taverne Römische Villa Borg
Christian Heinsdorf
Inhaber

Frage 1: Was macht Ihren Betrieb aus?
Heinsdorf: Die Taverne, inmitten der imposanten Villenanlage, ist eine ganz besondere Location. Neben der einzigartigen Atmosphäre bieten wir unseren Gästen römische Speisen und regionale Köstlichkeiten. Frische und Qualität unserer Produkte sind für uns selbstverständlich und werden durch eine Prise Kreativität und Lebensfreude abgerundet.

Frage 2: Warum ist Gastronom Ihr Traumberuf?
Heinsdorf: Ich lerne viele unterschiedliche Menschen kennen und freue mich, sie mit meinem großartigen Team kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Frage 3: Was kochen Sie am liebsten für Ihre Gäste?
Heinsdorf: Ich koche am liebsten Wildgerichte aus eigener Jagd und verfeinere diese mit frischen Kräutern aus den eigenen, römischen Gärten.

Ruhetag: Montag

Taverne Römische Villa Borg | Im Meeswald 1 | 66706 Perl
Tel. +49 (0) 6865 911712 | Fax +49 (0) 6865 911713
c.heinsdorf@prinzip-gastfreund.de | www.taverne-borg.de

Betriebstempel:



Kontakt Daten Gast

Vorname:

Nachname:

Straße:

Postleitzahl:

Wohnort:

Email:

Teilnahmebedingungen:

Die Teilnahme am Gewinnspiel der Saarschleifenland Tourismus GmbH ist kostenlos und richtet sich ausschließlich nach diesen Teilnahmebedingungen.

Ablauf des Gewinnspiels:

Die Dauer des Gewinnspiels erstreckt sich vom 15.08.2020, 00:00 Uhr bis zum 31.10.2020, 24:00 Uhr. Einsendeschluss ist der 15.11.2020, 24:00 Uhr.

Teilnahme:

Um am Gewinnspiel teilzunehmen, ist das Ausfüllen und Absenden der Genuss-Rallye-Sammelkarte notwendig. Die Teilnahme ist nur innerhalb des Teilnahmezeitraums möglich. Nach Teilnahmeabschluss eingehende Einsendungen werden bei der Auslosung nicht berücksichtigt.

Gewinn, Benachrichtigung und Übermittlung des Gewinns:

Gewinn 1: 11 Essensgutscheine im Gesamtwert von **220,00 €**.*

Gewinn 2: 11 Essensgutscheine im Gesamtwert von **220,00 €**.*

Gewinn 3: 11 Essensgutscheine im Gesamtwert von **220,00 €**.*

**(20,00 € je Gutschein)*

Die Gewinner werden zeitnah per Mail über den Gewinn informiert.

Die Zustellung des Gewinns erfolgt über den Postweg an den Gewinner oder an den gesetzlichen Vertreter des minderjährigen Gewinners. Ein Umtausch, eine Selbstabholung sowie eine Barauszahlung des Gewinns sind nicht möglich.

Für den Versand der Gewinne anfallende Kosten übernimmt der Betreiber.

Die vollständigen Teilnahmebedingungen finden Sie unter www.saarschleifenland.de.

www.saarschleifenland.de



Lieber Gast,

wir freuen uns, dass du an der Saarschleifenland Genuss-Rallye teilnimmst. Unterstütze unsere Gastronomie mit deinem Besuch und sichere dir die Chance auf tolle Gewinne.

Und so geht's:

Begib dich auf die Rallye und probiere dich durch die vielfältige Küche des Saarschleifenlandes. Für jedes besuchte Restaurant erhältst du beim Verzehr eines Gerichtes einen Stempel in deine Sammelkarte. Pro Restaurant kannst du einen Stempel sammeln. Die teilnehmenden Restaurants findest du auf den folgenden Seiten. Unter den Teilnehmern mit den meisten Punkten werden drei Gewinner ausgelost.

Jeder der 3 Gewinner darf sich auf 11 Essensgutscheine im Gesamtwert von 220,00 € freuen.

Also, auf geht's!

Die Genuss-Rallye-Sammelkarten liegen in jedem Restaurant bereit.

Die ausgefüllten Sammelkarten mit Angabe deiner Kontaktdaten kannst du bei jeder Touristinformation des Landkreises Merzig-Wadern abgeben oder uns per Post zusenden.

Saarschleifenland Tourismus GmbH
Torstraße 45
66663 Merzig

www.abtei-brauerei.de



Mettlacher Abtei-Bräu

Wolfgang Fell

Geschäftsführer



Frage 1: Was macht Ihren Betrieb aus?

Fell: Wir brauen in unserer Erlebnis Brauerei das leckere Abtei Bräu in Bio Qualität vor den Augen unserer Gäste.

Dazu gibt es die passenden Speisen aus unserer Heimat.

Frage 2: Warum ist Gastronom Ihr Traumberuf?

Fell: Ich will, dass unser schönes Saarschleifenland von unseren Gästen geschmacklich und auch gesellig in guter Erinnerung bleibt.

So kommen die Gäste gerne wieder und bringen Freunde mit.

Frage 3: Was kochen Sie am liebsten für Ihre Gäste?

Fell: Die saarländische Küche mit regionalen Zutaten ist unser Thema. Die „Gefillden“ sind immer noch unser Renner, aber für den Sommer empfehle ich unseren Braumeister Filet- Salat.

Ruhetag: Montag

Mettlacher Abtei-Bräu | Bahnhofstraße 32 | 66693 Mettlach
Tel. +49 (0) 6864 93232 | Fax +49 (0) 6864 93235
info@abtei-brauerei.de | www.abtei-brauerei.de

Betriebstempel:

www.sonnenhof-perl.de



Restaurant und Hotel Sonnenhof

Nicole Stockemer

Inhaberin



Frage 1: Was macht Ihren Betrieb aus?

Stockemer: Unser gemütliches Landgasthaus mit sehr guter, ehrlicher Küche am Saar-Hunsrück-Steig gelegen zeichnet sich durch ein vielseitiges Angebot aus. Sehr beliebt bei unseren Gästen sind Speisen aus Omas Zeiten und unser wöchentlich wechselndes Menü mit regionalen und saisonalen Speisen. Unseren Restaurant- und Urlaubsgästen gefällt besonders die familiäre Atmosphäre und die gemütliche Einrichtung.

Frage 2: Warum ist Gastronomin Ihr Traumberuf?

Stockemer: Wir sind nun 31 Jahre als Familienbetrieb im Sonnenhof tätig und schätzen besonders die Nähe zu unseren Gästen und die Abwechslung die der Beruf mit sich bringt. Wir konnten über die Jahre viele Stammkunden gewinnen und hören oft von unseren Gästen: „Wir kommen gerne zu Euch und fühlen uns sehr wohl im Sonnenhof“. Die Herausforderung des Berufes ist es, immer wieder kreativ zu sein, und sich neuen Bedürfnissen und Anforderungen zu stellen. Man lernt viele nette Menschen aus aller Welt kennen und kann Sie mit leckerem Essen und gutem Service verwöhnen. Wir können uns keinen anderen Beruf vorstellen.

Frage 3: Was kochen Sie am liebsten für Ihre Gäste?

Stockemer: Besonders gerne kochen wir für unsere Gäste, traditionelle Gerichte wie z.B. Rinderroulade oder unser beliebtes Rahmschnitzel. Auch vegetarische und vegane Gerichte, die immer mehr von unseren Gästen gewünscht werden, bereiten wir gerne zu.

Ruhetag: Montag

Restaurant und Hotel Sonnenhof | Merziger Straße 3 | 66707 Perl
Tel. +49 (0) 6874 18180 | Fax +49 (0) 6874 18180
info@sonnenhof-perl.de | www.sonnenhof-perl.de

Betriebstempel:

www.hotelschlossberg-kuhn.de



Hotel Restaurant „Zum Schloßberg“

Peter Kuhn

Inhaber und Koch



Frage 1: Was macht Ihren Betrieb aus?

Kuhn: Unser Betrieb zeichnet sich durch seinen familiären Umgang mit den Gästen aus. Familientradition seit 161 Jahren. Das Unternehmen wird momentan in 6. Generation geführt. Ein weiteres Merkmal unseres Betriebes ist das einzigartige Gefühl des Koches, wodurch er den Geschmack jedes Gastes trifft und individuelle Wünsche verwirklicht. Hier erlebt jeder einzelne Gast ein Geschmackserlebnis der besonderen Art.

Frage 2: Warum ist Gastronom Ihr Traumberuf?

Kuhn: Mein Leitspruch ist: Koch ist kein Beruf, sondern eine Berufung.

Frage 3: Was kochen Sie am liebsten für Ihre Gäste?

Kuhn: Am liebsten koche ich für meine Gäste Wild aus heimischen Wäldern und eigenem Revier, frische Fischspezialitäten sowie regionale und saisonale Gerichte.

Ruhetag: Montag

Hotel Restaurant „Zum Schloßberg“ | Nunkircherstr. 2 | 66687 Wadern
Tel. +49 (0) 6861 93390 | Fax +49 (0) 6861 93390
k.kuhn@hotelschlossberg-kuhn.de | www.hotelschlossberg-kuhn.de

Betriebstempel:

www.roemer-merzig.de



Hotel-Restaurant Roemer

Christoph Latz

Küchenchef



Frage 1: Was macht Ihren Betrieb aus?

Latz: Schönes Stadthotel mit feinem Restaurant und toller Gartenterrasse, liebevoller Service

Frage 2: Warum ist Gastronom Ihr Traumberuf?

Latz: Viele Kontakte mit netten und interessanten Menschen, ein Lächeln als Dankeschön ist ein tolles Lob & Motivation für unsere Arbeit.

Frage 3: Was kochen Sie am liebsten für Ihre Gäste?

Latz: Fleischgerichte und Spezialitäten aus der Region, Suppen und leckere Desserts

Ruhetag: Samstagmittag

Hotel-Restaurant Roemer | Schankstraße 2 | 66663 Merzig
Tel. +49 (0) 6861 93390 | Fax +49 (0) 6861 93390
info@roemer-merzig.de | www.roemer-merzig.de

Betriebstempel:

www.hotel-saarschleife.de



Buchnas Landhotel Saarschleife

Christian Münch Buchna

Küchenchef



Frage 1: Was macht Ihren Betrieb aus?

Münch Buchna: Seit 1935 besteht der Hotel- und Gastronomiebetrieb. Das Landhotel im Eigenbesitz, wird liebevoll und professionell von Familie Buchna geführt. Über 50 Mitarbeiter helfen eine bodenständige und ambitionierte Gastfreundschaft zu zelebrieren. Unser Landhotel bietet neben 45 Gästezimmern ebenso einen großen Wellnessbereich (500m²). Zwei Restaurants verwöhnen unsere Hotelgäste und Gäste aus Nah und Fern.
Dorfküche: bodenständig und lecker, eine ungezwungene Gastronomie mit regionaler Küche.
Landküche: im Kaminzimmer, eine feine ambitionierte Frischküche, umsorgender Service und 150 Weine aus der Region, Deutschland, Luxemburg, Frankreich und Italien warten auf Ihren Genuss

Frage 2: Warum ist Gastronom Ihr Traumberuf?

Münch Buchna: Eine gelebte Tradition, und der Wille stets Neues zu erkunden und althergebrachtes mit einander zu verbinden, schenkt uns immer wieder die Freude und die Kraft Gastfreundschaft zu leben.

Frage 3: Was kochen Sie am liebsten für Ihre Gäste?

Münch Buchna: Das Gewinneressen des Genussgastwirt 2019/2020 gebratene Reh*- Maultaschen auf Viezapfel-Rahmsauerkraut, Röstzwiebeln und Quittenschaum
*aus Orscholzer Jagd. Revier Weckbecker/Kahn = Gewinnergericht!
Genuss Gastwirt 2020/2021

Kein Ruhetag

Buchnas Landhotel Saarschleife | Cloefstraße 44 | 66693 Orscholz
Tel. +49 (0) 6865 179 0
info@hotel-saarschleife.de | www.hotel-saarschleife.de

Betriebstempel:

www.hochwaelder-brauhaus.de



Hochwälder Brauhaus

Wolfgang Schäfer

Geschäftsführer



Frage 1: Was macht Ihren Betrieb aus?

Schäfer: Die Braukunst hat im Saarland seit jeher Tradition und ist fester Bestandteil der hiesigen Kultur. So kam es, dass 2001 direkt am wunderschönen Losheimer See das Hochwälder Brauhaus mit eigener Brauerei eröffnet wurde.

In traumhafter Umgebung ist mit dem Hochwälder Brauhaus ein gastlicher Platz mit perfekter Brauhausatmosphäre entstanden. Hier trifft man sich mit Freunden, verbringt gesellige Stunden im Biergarten und genießt selbstgebranntes Hochwälder Bier und regionale Köstlichkeiten aus dem Saarland.

Auch Motorrad-Gruppen sind uns herzlich willkommen!

Ruhetag: Montag

Hochwälder Brauhaus | Zum Stausee | 66679 Losheim am See
Tel. +49 (0) 6872 505772 | Fax +49 (0) 6872 505773
info@hochwaelder-brauhaus.de | www.hochwaelder-brauhaus.de

www.facebook.com/HochwaelderBrauhaus

Betriebstempel: