

GASTRONOMIE UND RESTAURANTS IN DER RHÖN



Finden Sie hier die Restaurants in Nähe Ihres Urlaubsortes und wählen Sie zwischen regionaler Feinschmeckerküche für Gourmets oder würzigem Eintopf auf der Hütte, deftiger Hausmannskost im urigen Braustüble, einer Vesper beim Winzer oder im einladenden Biergarten... die Mischung macht's!

Beschreibung

Bilder

Kontakt

Anfahrt

Ausstattung

HOTEL GASTHOF NÖTH



Schon seit 1758 wird in diesem Gasthof in Morlesau, vor den Toren der Stadt Hammelburg, Rhöner Gastlichkeit gepflegt.

Für fein-bürgerliche, regionale Küche aus frischen Rohstoffen ohne Geschmacksverstärker und weitgehend glutenfrei bürgt Küchenmeister und Slow Food-Mitglied Harald Spath mit seiner Frau Elisabeth, Hotel-/Restaurantmeisterin. Getafelt wird auf der Gartenterrasse oder im Biergarten am Saaleufer, wo auch der Kanuwanderer anlegen oder ein Kanu gemietet werden kann. Schließlich war bereits Kaiser Karl der Große auf der Saale wasserwandern.

Sehenswert neben dem Erlebnis im Bauerndorf in Ochsenenthal ist die kleine Kirche St. Ottilie aus dem 13. Jahrhundert, eine sehenswerte Madonna aus dem Frühbarock und die älteste datierte Glocke mit der Inschrift ANNO DMI MCCCCLXXV (Jahr 1475). Im und um das Dorf herum kann man erleben wie Käse, Wein und Schnäpse hergestellt werden. Auf Anfrage kann all dies verkostet werden.

Mehr Informationen über den Urlaubsort Hammelburg finden Sie [hier](#).

Besonderheiten

- sehr ruhig gelegenes Hotel**
- 15 DZ und Apartments mit Du, WC, TV und Telefon (Zustellbetten möglich)
- Infrarot-Wärmekabine mit Farblicht-Therapie
- 4 x 10 m Pool, Liegestühle, Sitzgruppen, Basket- und Volleyball, Tischtennis, großer Kinderspielplatz mit Baumhaus
- Biergarten am Flussufer der Saale mit Kanuanlegestelle
- Kanuverleih

Das bietet die Küche

Serviert werden saisonale Spezialitäten wie Lammfilets im Pfefferminzrösti, Saale-Aal gebraten nach Hausrezept, Rhönforellen in Salbeibutter, Wildschwein Blut- und Leberwürstchen auf Apfelmostkraut, geschmorte Rehxaxe mit Steinpilzen, Roulade vom Rhöner Rind mit Bärlauchcouscous gefüllt, Gurkencarpaccio mit Ziegenfrischkäse in Walnusskruste. Für Naschkatzen hält der Küchenchef selbstgebackenen Kuchen bereit.



Verkauf regionaler Waren

- Honig
- Nudeln
- Schnaps
- Liköre

Öffnungszeiten

April–Okt. täglich 08:00–22:00 Uhr
Do ab 17:00 Uhr

Nov.–März täglich 08:00–22:00 Uhr
Mi und Do Ruhetag

Zurück zur
Liste