

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](#)

GASTHOF "ZUM BIBER"



Gerd und Harald Zieglers neuste Kreationen sind sämtliche Hagebuttenprodukte. Schon ihre Vorfahren stellten Liköre und Fruchtweine her.

Das traditionsreiche Wirtshaus setzt seit 1771 auf regionale und tagesfrische Produkte in bodenständiger Zubereitung und profitiert natürlich auch von der hauseigenen Metzgerei nebenan. Bei einer Voranmeldung reisen Gäste in die Vergangenheit der Familie Ziegler und besichtigen das Gewölbe der Weinkellerei, Fasslager und Brennerei. Natürlich kann hier auch verkostet werden. Und wer auf den Geschmack gekommen ist, kauft hier auch ein.

Besonderheiten

- 42 Zimmer mit 77 Betten, EZ, DZ, MBZ
- Ausstattung mit Dusche oder Bad/WC, TV, Telefon, Internetanschluss
- Balkon oder Terrasse je nach Kategorie
- Restaurant mit mehreren kleinen Sälen und Nischen, insgesamt ca. 300 Sitzplätze

Das bietet die Küche

Der Küchenchef bietet in der täglich wechselnden Karte Köstlichkeiten vom Rhöner Lamm, Fleisch- und Wurstspezialitäten aus hauseigener Produktion. Auch eine alte familiäre Tradition darf hier wieder hochleben: der Wildbraten und Wildgerichte, meist Reh- und Wildschwein, werden aus heimischen Wäldern zubereitet. Jeden Donnerstag gibt's eine Schlachtschüssel.



Verkauf regionaler Waren

- Rhöner Hagebuttenwein
- Hagebuttenlikör
- Hagebuttertropfen,
- Heidelbeerlikör
- Hausmacherwurst
- Schinken und Rauchfleisch,
- Honig
- verschiedene Kräuter
- Hagebuttenmarmelade
- Schlehen-, Holunder- und Quittengelee

Öffnungszeiten

ganzjährig
Küche täglich 11:00–14:00 Uhr,
17:00–21:00 Uhr

[Zurück zur
Liste](#)