

# Herzlich Willkommen in Zwota und im „Gasthof zum Walfisch“

Der Ort Zwota (seit 2013 Ortsteil von Klingenthal) liegt an den Ausläufern des Westerzgebirges und ist selbst Grenzort zur Tschechischen Republik. Der Name Zwota wird erstmalig im Jahre 1122 auf der Urkunde der Stiftskirche in Plauen als Grenzgewässer des kirchlichen Anwesens erwähnt. Eine Urkunde, welche in Torgau/Elbe ausgestellt wurde, belegt die Gründung des Ortes im Jahre 1631. Das ab dem Jahre 1674 entstandene Hammerwerk galt als die erste Industriestätte des Ortes. Zu ihm gehörte die „Hammerkapelle“, eine „Hammerschänke“ und ein dazu gehöriges Gut. Am Nachmittag des 26. Mai 1758 brach im Ort ein Brand aus, der in kürzester Zeit zahlreiche Gebäude, darunter auch die alte Hammerschänke“, vernichtete. Im Jahr 1770, so ist es den Aufzeichnungen des Klingenthaler Historikers Kurt E. Dörfel zu entnehmen, war diese wiederaufgebaut. Mit wehrhaften Grundmauern, wie heute noch zu

erkennen ist. Zwotaer Bleche, die im Hammerwerk hergestellt wurden, waren zu jener Zeit sehr bekannt und bei den Schiffsbauern in Amsterdam und Rotterdam beliebt. Die Legende erzählt, dass Hallische Fuhrleute, welche für den Transport der Bleche zuständig waren, von einer Reise im Jahre 1798 zwei Walknochen mitbrachten. Diese wurden zu einem Torbogen aufgestellt und gaben dem Gasthof seinen noch heute bestehenden Namen. Durch die nicht ausbleibende Verwitterung wurden die Knochen erstmals im Jahre 1932 ersetzt. Dem Zwotaer Geschäftsmann Hugo Hochgeschwender gelang es in diesem Jahr, zwei neue Knochen aus dem Zoologischen Institut in Breslau zu besorgen. Die derzeit als Torbogen vorm Biergarten stehenden Nachbildungen aus Holz wurden 2012 aufgestellt. Das Washingtoner Artenschutzübereinkommen lässt eine derartige Präsentation von echten Walknochen nicht zu.



## Suppen und Vorspeisen

213	Vogtländische Schwammebrühe <sup>A)C)G)I)</sup>	3,90 €
114	Süßkartoffel-Gurkensuppe <sup>(vegan) A)C)G)I)</sup>	4,10 €
127	Spinat-Rindfleisch-Suppe mit Ei <sup>A)C)G)J)</sup>	4,20 €
100	Feines Würzfleisch vom Schwein mit Käse überbacken, Zitrone und Toast <sup>1)2)15) A)C)G)I)L)</sup>	5,70 €
105	Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, dazu Toast (veg.) <sup>15) A)C)G)</sup>	5,80 €

## Salate

300	Kleiner gemischter Salatteller <sup>(veg.) G)</sup>	5,20 €
364	Schopskasalat <sup>(veg.)</sup> (Tomatenwürfel, Gurkenwürfel, Fetakäse) <sup>G)</sup>	6,20 €
363	Salatteller "Meeresrauschen" <sup>C)D)G)</sup> , (Gemischter Salat, Thunfisch, Ei, Zwiebel)	7,30 €

dazu bieten wir folgende Dressings: Joghurt Dressing<sup>(veg.) 16)17)C)G)</sup>,  
Balsamico Dressing<sup>(vegan) 1)15)</sup>, French Dressing<sup>C)G)J) veg.)</sup>,  
Sylter Dressing<sup>C) veg.)</sup>, Essig /Öl<sup>vegan)</sup>



Um einen guten Salat anzurichten, braucht man vier Charaktere:  
einen Verschwender für das Öl, einen Geizhals für den Essig,  
einen Weisen für das Salz, einen Narren für den Pfeffer.

# Vogtländische Küche

- 213 *e Teller Schwammebrie*<sup>A)C)G)I)</sup> 3,90 €  
(Vogtländische Pilzsuppe)
- 251 *Gebackene Kließ un Greiselbeern*<sup>(veg.)1)2)3)G)</sup> 6,20 €  
(Gebackene Klöße mit Preiselbeeren)
- 250 *Griene Kließ un Schwammebrie*<sup>1)2)3)A)C)G)I)</sup> 6,50 €  
(Klöße mit vogtländischer Pilzsuppe)
- 253 *Gebackene Kließ un Spinatsupp*<sup>1)2)3)A)C)G)J)</sup> 6,60 €  
(Gebackene Klöße mit Spinat-Rindfleisch-Suppe mit Ei)
- 252 *Schladerereguggs mit Schwammebrie*<sup>1)2)3)A)C)G)I)</sup> 8,00 €  
(Kloßteig mit Zwiebeln und Räucherspeck goldgelb gebraten, dazu Pilzsuppe)
- 369 *Sülze mit Broterdeppel,  
dazu Essig/Oel oder Remouladensoße*<sup>2)C)</sup> 10,00 €  
(Schweinesülze mit Bratkartoffeln)
- 262 *Rindszung mit Erdeppel und Gmiese*<sup>2)3)15)16)17)</sup> 12,10 €  
(Rinderzunge mit Kartoffeln und Gemüse)
- 258 *Sauerbrotn mit Eppelrotkraut un  
griene Kließ*<sup>1)2)3)A)C)G)I)</sup> 12,50 €  
(Vogtländischer Sauerbraten mit Apfelrotkohl und Klößen)
- 261 *Rindsrollad mit Eppelrotkraut  
un gebackne Kließ*<sup>1)2)3)A)C)G)I)J)</sup> 13,70 €  
(Rinderroulade mit Apfelrotkohl und gebackenen Klößen)

## Zum Nachtisch:

- 319 *Greiselbeerkompott mit Sahne* 3,60 €  
(Preiselbeeren mit Sahne)

*Ein Gähnen lügt nicht, entweder solltest du essen oder schlafen.*

*Deutsches Sprichwort*

### Hinweis:

Für einige Beilagen-Änderungen erlauben wir uns folgende Preiserhöhung:  
Bratkartoffeln, Gebackene Klöße, vogtländische Klöße,  
Minipellkartoffeln je 1,50 €, sowie Süßkartoffelpommes 2,50 €,  
Pestonudeln 3,40 €, Bandnudeln 3,00 €, Salat 3,50 €

# Steakkarte

## vom Schwein:

- 167 Rückensteak „Melba“<sup>G)</sup> mit Kartoffelspalten<sup>A)</sup> 12,60 €  
(Schweinerückensteak mit Pfirsich und Käse überbacken)
- 178 Rückensteak mit Würzfleisch und Käse  
überbacken, dazu Steakhaus-Pommes<sup>1)2)15)A)C)G)I)L)</sup> 13,90 €

### Hinweis:

Für einige Beilagen-Änderungen erlauben wir uns folgende Preiserhöhung:  
Bratkartoffeln, Gebackene Klöße, vogtländische Klöße,  
Minipellkartoffeln je 1,50 €, sowie Süßkartoffelpommes 2,50 €,  
Pestonudeln 3,40 €, Bandnudeln 3,00 €, Salat 3,50 €

## vom Rind:

- 174 Rumpsteak „Grain fed Beef“, Herkunft Uruguay 17,00 €

Dazu wählen Sie bitte folgende Beilagen:

Aioli-Dip <sup>C)</sup>	1,10 €
Kräuterbutter <sup>G)</sup>	1,30 €
BBQ-Sauce <sup>2)14)16)17)</sup>	2,20 €
Grillgemüse	3,40 €
Kl. Gemischter Salat	5,20 €
Steakhauspommes	2,10 €
Kartoffelspalten <sup>A)</sup>	2,30 €
Minipellkartoffel	2,50 €
Süßkartoffelpommes <sup>1)</sup>	3,80 €
Bandnudeln <sup>A)C)N)</sup>	4,10 €

Es gibt niemanden,  
der nicht isst und trinkt,  
aber nur wenige,  
die den Geschmack zu  
schätzen wissen.

Konfuzius

*Ein voller Bauch diskutiert leicht über das Fasten.*

von Hieronymus

## Aus der Pfanne

- 165 Schweineschnitzel „Wiener Art“,  
dazu Buttergemüse und Kartoffeln<sup>A)C)G)I)</sup> 12,00 €  
(in Semmelmehl paniertes Schweineschnitzel)
- 162 Hähnchenbrustfilet „Milanese“<sup>A)C)G)</sup> mit Bandnudeln<sup>A)C)N)</sup>  
und Tomatensoße<sup>2)A)G)</sup> 12,90 €  
(Hähnchenbrustfilet in Ei-Parmesan-Hülle)

## Seniorenteller

- 230 Rinderzunge mit Kartoffeln und Gemüse<sup>2)3)15)16)17)</sup> 9,80 €
- 294 Schweineschnitzel „Wiener Art“,  
dazu Buttergemüse und Kartoffeln<sup>A)C)G)I)</sup> 10,50 €
- 231 Sauerbraten mit Apfelrotkraut und  
vogtländischem Kloß<sup>1)2)3)A)C)G)I)</sup> 11,00 €

*Ess mit dem Freund, aber mach mit ihm keine Geschäfte.*  
Armenisches Sprichwort

### Hinweis:

Für einige Beilagen-Änderungen erlauben wir uns folgende Preiserhöhung:  
Bratkartoffeln, Gebackene Klöße, vogtländische Klöße,  
Minipellkartoffeln je 1,50 €, sowie Süßkartoffelpommes 2,50 €,  
Pestonudeln 3,40 €, Bandnudeln 3,00 €, Salat 3,50 €

# Fischspezialitäten

- 140 Forelle „Müllerin“ mit zerlassener Butter,  
dazu Apfelrotkohl und Kartoffeln<sup>A)D)G)</sup> 13,20 €

*Nach der Lebensweise werden drei Formen unterschieden, die anadrom wandernde Meerforelle sowie die zeitlebens im Süßwasser verbleibenden Formen der Seeforelle und Bachforelle. Der deutsche Name „Forelle“ ist in dieser Form seit dem sechzehnten Jahrhundert nachgewiesen.*

- 136 Gebackenes Zanderfilet im Speckmantel<sup>2)3)</sup>,  
dazu Minipellkartoffeln und Dijon-Senf-Soße<sup>2)3)J)</sup> 15,40 €

*Der Zander, auch Sander, Schill, Hechtbarsch, Zahnmaul oder Fogasch genannt, gehört zur Familie der Barsche. Er ist der größte im Süßwasser lebende Barschartige Europas. Er lebt in Europa vom Stromgebiet des Rhein bis zum Ural und in Westasien in der nordwestlichen Türkei und rund um das Kaspische Meer. Zander kommen auch im Brackwasser der gesamten Ostsee vor.*

- 144 Gebratenes rotfleischiges Welsfilet<sup>I)</sup>  
mit Juliengemüse und Bandnudeln<sup>A)C)N)</sup>  
dazu Zitronenbuttersoße<sup>A)C)G)I)</sup> 16,30 €

*Der Europäische Wels oder Flusswels ist der größte reine Süßwasserfisch Europas und neben dem Aristoteleswels die einzige europäische Art aus der Familie der Echten Welse. Regional wird er auch als Waller oder Schaidfisch sowie mit zahlreichen Abwandlungen dieser Namen bezeichnet. Welse sind vorwiegend nacht- und dämmerungsaktive Raubfische, die sich von lebenden und toten Fischen, aber auch von Wirbellosen und gelegentlich von kleinen Wasservögeln und Säugetieren ernähren. Ihre Aktivität ist im Jahresverlauf stark von der Temperatur und der Verfügbarkeit von Beutetieren abhängig und erreicht im Frühjahr nach der Winterruhe sowie im Spätherbst nach dem Ablaichen ein Maximum.*

*Woll das Essen dir gedeihn, musst du heiter dabei sein.*

*Deutsches Sprichwort*

## Hinweis:

*Für einige Beilagen-Änderungen erlauben wir uns folgende Preiserhöhung:  
Bratkartoffeln, Gebackene Klöße, vogtländische Klöße,  
Minipellkartoffeln je 1,50 €, sowie Süßkartoffelpommes 2,50 €,  
Pestonudeln 3,40 €, Bandnudeln 3,00 €, Salat 3,50 €*

## Es geht auch ohne Fleisch

251	Gebackene Klöße mit Preiselbeeren <sup>(veg.) 1)2)3)G)</sup>	6,20 €
122	Minipellkartoffeln mit Kräuterquark und Salatbeilage <sup>(veg.) G)</sup>	7,70 €
117	Kartoffelpfanne mit getrockneten Tomaten, Zwiebeln und Salat <sup>(vegan) 3)17)</sup>	9,20 €
119	Schmorgurke <sup>2)G)</sup> mit Bandnudeln <sup>(veg.) A)C)N)</sup>	8,30 €
124	Mediterranes Grillgemüse mit Minipellkartoffeln und Salat <sup>(vegan) A)F)J)</sup>	9,50 €
118	Maultaschen <sup>2)0)A)</sup> aus Hartweizengrieß gefüllt mit Lauch, Zwiebeln und Spinat, dazu Kräutersoße und Salat <sup>(vegan) 4)20)I)</sup>	11,50 €

## zusätzlich ab 15.00 Uhr

358	Currywurst <sup>1)2)3)14)16)17)20)J)</sup> mit Pommes frites	6,20 €
370	Bauernfrühstück <sup>2)3)20)9)C)</sup>	8,90 €
95	„Walfischbrett“ <sup>2)3)20)</sup> mit Butter <sup>G)</sup> und Brot <sup>A)</sup> (Kalte Aufschnittplatte mit Wurst, Schinken und Käse)	8,90 €
388	Tatar mit Eigelb <sup>C)</sup> , Butter <sup>G)</sup> und Brot <sup>A)</sup>	9,70 €

Erst muss man hungrig werden!

Dann greift man nach dem Brote!

von Gustav Theodor Fechner

# Eisbecher

- |     |   |        |
|-----|---|--------|
| 387 | <i>Kindereisbecher „Pippi Lotta“ (Vanilleeis, Apfelmus, Schokosoße, und Sahne)</i> <sup>1)17)20)21)G)H)</sup>                             | 4,10 € |
| 397 | <i>Kindereisbecher „Kunterbunt“ (Fruchteis, Smarties, Erdbeersoße und Sahne)</i> <sup>1)16)20)21)G)H)</sup>                               | 4,20 € |
| 393 | <i>„Trio“ (Schoko, Vanille, Erdbeere je 1Kugel und Sahne)</i> <sup>1)16)20)21)G)H)</sup>  | 4,10 € |
| 395 | <i>„Heiß und Kalt“ (Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne)</i> <sup>1)16)20)21)G)H)</sup>   | 5,50 € |
| 394 | <i>„Mandarinchen“ (Schokoeis, Vanilleeis, Eierlikör, Mandarinen und Sahne)</i> <sup>1)16)20)21)G)H)</sup>                                 | 5,60 € |
| 392 | <i>„Schwedenbecher“ (Vanilleeis, Eierlikör, Apfelmus und Sahne)</i> <sup>1)17)20)21)C)G)H)</sup>  | 5,60 € |
| 390 | <i>„Schwarzwälder Kirsch“ (Vanilleeis, Schokoeis, Dessertkirschen, Kirschlikör und Sahne)</i> <sup>1)16)20)21)G)H)</sup>                  | 5,90 € |
| 396 | <i>Kirschbecher „Amarena Art“ (Vanilleeis, Walnusseis, Pistazieneis Dessertkirschen, Amaretto und Sahne)</i> <sup>1)16)20)21)G)H)E)</sup> | 6,70 € |
| 399 | <i>„Joghurt-Himbeer-Queen“ (Joghurteis, Vanilleeis, Naturjoghurt, Himbeeren und Sahne)</i> <sup>1)16)20)21)G)H)</sup>                     | 6,90 € |



## Außerdem

- |      |   |        |
|------|---|--------|
| 1294 | <i>Schokosoufflé mit Kirschen</i> <sup>15)21)A)C)E)F)G)</sup>           | 4,60 € |
| 329  | <i>Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne</i> <sup>1)16)17)21)G)H)</sup> | 5,80 € |
| 339  | <i>Eiskaffee</i> <sup>1)14)20)G)H)</sup>                                | 3,90 € |
| 234  | <i>Eisschokolade</i> <sup>1)10)16)20)21)G)H)</sup>                      | 3,90 € |

Man soll dem Leib etwas Gutes bieten,  
damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen.  
Winston Churchill

...und immer frischer hausgebackener Kuchen



# Züchengertränke

Tasse Kaffee <sup>14)</sup>	1,90 €
Kännchen Kaffee <sup>14)</sup>	3,30 €
Tasse Hag	1,80 €
Kännchen Hag	3,10 €
Cappuccino <sup>14)G)</sup>	2,60 €
Schoko-Cappuccino <sup>14)G)</sup>	2,60 €
Irish-Cappuccino <sup>14)16)19)20)21)C)F)G)</sup>	2,70 €
Espresso <sup>14)</sup>	1,90 €
Espresso-Macchiato <sup>14)G)</sup>	2,10 €
Latte Macchiato <sup>14)G)</sup>	3,20 €
Milchkaffee <sup>14)G)</sup>	2,30 €
Glas Tee (Schwarzer Tee, Früchtetee, Kräutertee, Pfefferminztee, Hagebuttentee, Kamillentee, Fenchel oder Grüner Tee)	1,50 €
Glühwein	2,60 €
Glühwein mit Amaretto	3,60 €
Eierpunsch <sup>C)</sup> oder Heiße Marille	je 3,20 €
Grog	3,40 €
Jagertee (Stroh) mit braunem Zucker	3,60 €
Tasse Milch <sup>G)</sup>	1,30 €
Tasse Kakao <sup>20)21)G)</sup>	1,70 €
Tasse Kakao mit Pfefferminzlikör <sup>20)21)G)alkohol)</sup>	3,20 €
Tasse Kakao mit Rum <sup>20)21)G)alkohol)</sup>	3,50 €
Kännchen Kakao <sup>20)21)G)</sup>	2,90 €
Eiskaffee <sup>1)14)20)G)</sup>	3,90 €
Eisschokolade <sup>1)10)16)21)G)</sup>	3,90 €

Wenn dir kalt ist, wird Tee dich erwärmen.  
Wenn du erhitzt bist, wird er dich abkühlen.  
Wenn du bedrückt bist, wird er dich aufheitern.  
Wenn du erregt bist, wird er dich beruhigen.

von William Ewart Gladstone

# Alkoholfreie Getränke

## Heide Säfte

Apfel, Orange, Grapefruit, Multivitamin, Tomate <small>mit Meersalz, je 100% Fruchtg.</small> , Banane <small>min. 25% Fruchtg.</small> , Sauerkirsch <small>min. 50% Fruchtg.</small>	0,2 l	2,40 €
---	-------	--------

## Aus dem Hause Bad Brambacher Mineralquellen

Cola <sup>1)14)16)17)</sup>	0,2 l	2,30 €
Cola <sup>1)14)16)17)</sup>	0,4 l	3,70 €
Cola <sup>1)14)16)17)</sup>	0,5 l	4,20 €
Orangenlimo <sup>1)3)14)16)17)20)</sup> , Zitronenlimo <sup>16)17)</sup>	0,2 l	2,30 €
Orangenlimo <sup>1)3)14)16)17)20)</sup> , Zitronenlimo <sup>16)17)</sup>	0,4 l	3,70 €
Orangenlimo <sup>1)3)14)16)17)20)</sup> , Zitronenlimo <sup>16)17)</sup>	0,5 l	4,20 €
Apfelschorle	0,2 l	2,30 €
Apfelschorle	0,4 l	3,70 €
Apfelschorle	0,5 l	4,20 €
Gartenlimonade (Zitrone, Orange, Pink Grapefruit)	0,2 l	2,30 €
Gartenlimonade (Zitrone, Orange, Pink Grapefruit)	0,4 l	3,70 €
Gartenlimonade (Zitrone, Orange, Pink Grapefruit)	0,5 l	4,20 €
Mineralwasser Gourmet (Spritzig, Medium, Naturell)	0,25 Fl	2,20 €
Mineralwasser Gourmet (Spritzig, Medium, Naturell)	0,75 Fl	3,70 €
Tonic Water Gourmet <sup>10) 13) 16) 17)</sup>	0,25 Fl	2,60 €
Ginger Ale Gourmet <sup>1) 10) 16) 17)</sup>	0,25 Fl	2,60 €
Bitter Lemon Gourmet <sup>3)10) 13) 16) 17)18)</sup>	0,25 Fl	2,60 €

## Biere

### Unser Fassbier:

Wernesgrüner Pils	0,25 l	2,70 €
Wernesgrüner Pils	0,4 l	3,40 €
Radler (Wernesgrüner Pils und Zitronenlimo <sup>16)17)</sup> )	0,25 l	2,70 €
Radler (Wernesgrüner Pils und Zitronenlimo <sup>16)17)</sup> )	0,4 l	3,40 €
Benediktiner Hefeweizen	0,3 l	2,70 €
Benediktiner Hefeweizen	0,5 l	4,10 €

### Flaschenbiere:

Wernesgrüner alkoholfrei	0,33 l	2,90 €
Wernesgrüner Radler Naturtrüb	0,5 l	3,80 €
Wernesgrüner Radler Naturtrüb alkoholfrei	0,5 l	3,80 €
Wernesgrüner 1436 (süffig-mildes Vollbier)	0,5 l	3,80 €
Benediktiner Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	3,80 €
Benediktiner Hefeweizen schwarz	0,5 l	3,80 €
Köstritzer Schwarzbier	0,5 l	3,80 €
Köstritzer Schwarzbier	0,33 l	3,10 €
Sternquell Pils	0,5 l	3,80 €

## Spirituosen

	2 cl	4 cl
Wilthener Goldkrone	1,20 €	2,20 €
Kirschlikör	1,20 €	2,20 €
Kümmerling 2cl Fl.	1,30 €	
Underberg 2cl Fl.	1,30 €	
Nordhäuser Doppelkorn	1,30 €	2,40 €
Wodka Gorbatschow	1,30 €	2,40 €
Obstler	1,30 €	2,40 €
Williams Christ-Birne	1,40 €	2,60 €
Malteser	1,40 €	2,60 €
Jägermeister	1,40 €	2,60 €
Fernet Branca	1,60 €	3,00 €
Jack Daniels	1,90 €	3,60 €

## Hausspezialitäten

Hammerburschen Kräuterlikör	1,30 €	2,40 €
Hammerherren Schwarzebeerschnaps	1,30 €	2,40 €
Schwarzebeerlikör	1,30 €	2,40 €
Vogelbeer Tropfen rot	1,40 €	2,60 €
Vogelbeer Tropfen weiß	1,40 €	2,60 €
Original Stöss- Bitter hell	1,40 €	2,60 €
Grubenfeuer (brennend serviert)	1,70 €	

### Hinweis:

Cocktails und Weine entnehmen Sie aus einer separaten Karte

# *Bezeichnungen & Zusatzstoffe in Speisen und Getränken*

veg.) vegetarisch  
vegan vegan

- 1) Farbstoffe
  - 2) Konservierungsstoffe
  - 3) Antioxidationsmittel
  - 4) Geschmacksverstärker
  - 9) mit Süßungsmittel oder -mitteln
  - 10) mit einer Zuckerart oder Zuckerarten
  - 11) enthält Aspartam
  - 13) Chininhaltig
  - 14) Coffeinhaltig
  - 15) Säureregulator Natriumnitrate
  - 16) Aromen
  - 17) Säuerungsmittel
  - 18) Limonadengrundstoff
  - 19) Trennmittel
  - 20) Stabilisator
  - 21) Emulgator
- 
- A) Glutenthaltige Getreide
  - B) Krebstiere und Erzeugnisse daraus
  - C) Eier und Erzeugnisse daraus
  - D) Fische und Erzeugnisse daraus
  - E) Erdnüsse und Erzeugnisse daraus
  - F) Sojabohnen und Erzeugnisse daraus
  - G) Milch und Erzeugnisse daraus
  - H) Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus
  - I) Sellerie und Erzeugnisse daraus
  - J) Senf und Erzeugnisse daraus
  - K) Sesamsamen und Erzeugnisse daraus
  - L) Schwefeldioxid und Sulfite
  - M) Lupinen und Erzeugnisse daraus
  - N) Weichtiere und Erzeugnisse daraus

## Seien Sie unser Gast

Alle unsere Ein- und Mehrbettzimmer sind komfortabel eingerichtet und mit Dusche, WC, TV und Telefon ausgestattet. Unseren Hausgästen bieten wir einen Bonus beim Eintritt zu allen Veranstaltungen im Hause an. Weiterhin kostenloses Minigolfen und Gondeln nach Lust und Laune, sowie Sonderpreise für die hauseigene Kegelbahn.

Außerdem ist unser Saal, in dem ca. 50 bis 200 Personen Platz finden, bestens geeignet für Seminare, Tagungen, Ausstellungen, Heimatabende und Veranstaltungen für Reisegruppen. Ein großer Parkplatz am Haus ist vorhanden.

Ideal für naturverbundene Gäste sind unsere drei Ferienwohnungen - alle mit Dusche, WC und TV - auf dem Schlosserberg in ruhiger und walddreicher Lage. Bettwäsche, Handtücher, Liegestühle, Sitzgelegenheiten, Grillplatz, Sonnenschirme, Swimmingpool, Sat-TV laden zum Verweilen ein. Haustiere sind herzlich willkommen.

### Der Gasthof heute:

Gaststube	56 Plätze
Hammerstube	44 Plätze
Saal mit Bar	195 Plätze
Biergarten am Haus	58 Plätze
Biergarten am Walfischteich	60 Plätze
Doppelkegelbahn mit Bewirtung	24 Plätze
11 Gästezimmer	
Freizeitanlage mit 18-Loch- Minigolfanlage, Gondelteich, Floßfahrt, Wasserrad und Piratenschiff - der Riesenspaß für Jung und Alt	

*Wir freuen uns auf Ihren Besuch  
Ihre Familie Goram*