

Juni SPARGEL-WOCHEN



1 Do
2 Fr Frühstück REGIONAL
3 Sa Rösterfrühstück
4 So Pfingstsonntag: Überraschungskarte
5 Mo Pfingstmontag: Überraschungskarte
6 Di
7 Mi
8 Do
9 Fr Frühstück REGIONAL
10 Sa
11 So Landhaus-Brunch
12 Mo
13 Di
14 Mi
15 Do Fronleichnam An evening with E3
16 Fr Frühstück REGIONAL
17 Sa
18 So
19 Mo
20 Di
21 Mi
22 Do
23 Fr Frühstück REGIONAL
24 Sa Rösterfrühstück
25 So
26 Mo
27 Di
28 Mi
29 Do
30 Fr Frühstück REGIONAL

Landhaus Brunch

Jeder 2. Sonntag im Monat
der beliebte Landhaus-
Brunch, 10 – 14 Uhr

Röster- Frühstück

Beim leckeren „Röster-
Frühstück“ im Land-
haus erfahren Sie beim
Vortrag „von der Bohne
bis zur Tasse“ viel über
Kaffee und sind live bei
einer Röstvorführung
dabei. Kosten Frühstück
mit Vortrag: 14,95 €
(zzgl. Getränke).
Anmeldung erforderlich
(direkt in der Kaffee-
Rösterei Lauel:
02772/583700.)

Juli PFIFFERLING-WOCHEN



1 Sa
2 So Markt im Park
3 Mo
4 Di
5 Mi
6 Do
7 Fr Frühstück REGIONAL
8 Sa
9 So Landhaus-Brunch
10 Mo
11 Di
12 Mi
13 Do
14 Fr Frühstück REGIONAL
15 Sa Grillbuffet
16 So
17 Mo
18 Di
19 Mi
20 Do
21 Fr Frühstück REGIONAL
22 Sa
23 So
24 Mo
25 Di
26 Mi
27 Do
28 Fr Frühstück REGIONAL
29 Sa
30 So
31 Mo

Frühstück REGIONAL

Regionales Frühstück
(nur freitags) mit (fast)
ausschließlich regionalen
bzw. selbstgemachten
Produkten (Wendeline-
Schafskäse aus Beilstein;
Ziegenkäse aus der
Kleinen Fromagerie Ober-
rod, Käse-Spezialitäten
Elisabethenhof Probbach;
Meister Mettwurst:
Stefan Helsper; Metzgerei
Pitton Rennerod;
Kaffeerösterei Lauel,
Herborn). Wir bitten
um Voranmeldung bis
spätestens Donnerstag!

Highlight des HGV
Beilstein; Kunsthand-
werkermarkt rund
um Burg Beilstein.

August STEAK-WOCHEN



1 Di
2 Mi
3 Do
4 Fr Frühstück REGIONAL
5 Sa
6 So
7 Mo
8 Di
9 Mi
10 Do
11 Fr Frühstück REGIONAL
12 Sa Grillbuffet zum Ferien-Ausklang
13 So Landhaus-Brunch
14 Mo
15 Di Zur Einschulung ein Überraschungs-Dessert für's frischgebackene Schulkind!
16 Mi
17 Do
18 Fr Frühstück REGIONAL
19 Sa
20 So
21 Mo
22 Di
23 Mi
24 Do
25 Fr Frühstück REGIONAL
26 Sa
27 So
28 Mo
29 Di
30 Mi

**Frühstücks-
buffet im Landhaus**
freitags bis sonntags
von 8.30 – 10.30 Uhr.
Wir bitten um
Voranmeldung.



**Landhaus
& Erbleihhof**
9 Doppelzimmer
(1 barrierefrei)

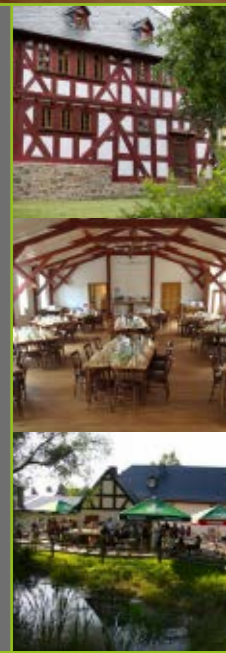


Wir haben die passenden Räumlichkeiten für Ihre Feier

- > Apfelstübchen: 15 – 20 Personen
- > Hui Stube: 30 – 40 Personen
- > Terrasse am Teich: 100 Personen
- > Erbleihhof: 40 – 50 Personen
- > Wäller-Saal: 120 – 130 Personen
Konzert-Bestuhlung: 160 Plätze
Bühne (60 m²)

Gerne helfen wir bei der Planung
und kümmern uns um Details.

Informieren Sie sich jetzt:
02779-510055-0



Ein Fest für alle Unplugged Fans!

Back to the roots präsentiert die Band um Mark Patrick (ehemaliger Frontman von Paddy goes To Hollyhead) ihren Stil aus American Folk gespickt mit Blues-, Westcoast- und Irish Folk-Elementen. Die gelungenen Eigenkompositionen wechseln sich ab mit kreativen Coversongs im E3 Sound.

Von diesem einmaligen Musikerlebnis bis zur Moderation, der Abend nimmt das Publikum mit auf eine Reise – mit den Emotionen, dem Geist, mit den Ohren und den Herzen. Reinhören können Sie auf www.e3-acoustic-band.de.

Eintritt: 15 € Vorverkauf / 17 € Abendkasse

Highlight
im Juni



„Ehrliche, wunderschöne Musik mit Gänsehautgarantie!“



Neue Köche im Landhaus!



Zum 1. Juni 2017 begrüßt die Geschäftsführung – Martha & Axel Schmidt – der Landhaus „Hui Wäller“ GmbH die beiden neuen Landhaus Köche.

Markus Dick und Sebastian Brack sind Köche aus Leidenschaft und verfügen über langjährige Berufserfahrung, auch in leitender Funktion. Beide Köche stammen aus dem Westerwald und sind in besonderer Weise der Region und der regionalen Küche sehr verbunden.

Sie dürfen gespannt sein auf das kulinarische Angebot, welches Sie zu großzügig erweiterten Öffnungszeiten genießen dürfen.



Fotos: altera vista

Markus Dick

war in den letzten drei Jahren Küchenleiter im Restaurant Lahnbahnhof in Weilburg, den er kulinarisch weit über die Grenzen der Residenzstadt bekannt gemacht hat. Seine Ausbildung absolvierte er in der Landsteiner Mühle, Weilrod im Taunus.

Sebastian Brack

war vom 01.05.2014 bis zum 31.05.2017 Küchenchef im Restaurant Kloster Schiffenberg in Gießen tätig. Seine Ausbildung absolvierte er im Hotel Krone in Löhnberg. Dort war er insgesamt 17 Jahre tätig.

Neue Öffnungszeiten



Restaurant

Mittwoch bis Samstag
12 – 14 Uhr / 18 – 22 Uhr

Ab 1. Juli auch
dienstags geöffnet!

Sonntag
12 – 14 Uhr / 17.30 – 22 Uhr

Wir bitten um
Reservierung.

Frühstück

Freitag bis Sonntag
8.30 – 10.30 Uhr
Wir bitten um
Voranmeldung.

Café

Freitag bis Sonntag
14.30 – 17.30 Uhr

Gästezimmer
jeden Tag geöffnet



Landhaus „Hui Wäller“ GmbH
Schlossstraße 7
35753 Greifenstein-Beilstein

Telefon: 02779 5100550
Email: info@landhaus-hui-waeller.de
www.landhaus-hui-waeller.de

www.landhaus-hui-waeller.de



Juni

Juli

August

Veranstaltungen Sommer 2017

neue Köche
neue
Öffnungszeiten



Feiern. Genießen. Wohlfühlen.