

Speisen und Getränke



Zum Genießen, Lesen und mit nach Hause nehmen!

Öffnungszeiten:
Restaurant Schänke
täglich ab 10:00 Uhr
Küche 12:00 bis 22:00 Uhr



Willingen
Brauhaus



Willinger Landbier — Genuss und Gemütlichkeit

Herzlich willkommen im Willinger Brauhaus

Ihr sucht eine ruhige, romantische, stilvolle Atmosphäre mit klassischer Hintergrundmusik, kleinen Portionen und vielen Gängen? Dann seid ihr bei uns falsch!

Wir sind eine urige Gasthausbrauerei, in der man gesellig verweilen kann, herzerfrischend und heiter, quicklebendig und turbulent, mit selbstgebrautem Bier und regionalen Speisen. Bei uns werden ganzjährig vier Biersorten hergestellt.

Willinger Hell

feinwürzig, schlank bis leicht vollmundig im Geschmack
ganzjährig in der 0,44 l Dose erhältlich

Willinger Dunkel

präsentiert sich mit einer mahagoni Farbe im Glas
malzaromatisch, mit einer leichten Rösnote im Nachtrunk
ganzjährig in der 0,44 l Dose erhältlich

Willinger Weizen

obergärig hefetrüb, mild und frucht aromatisch
ganzjährig in der 0,44 l Dose erhältlich

Willinger Märzen

bernsteinfarbe, malzbetont mit einer leichten Süße
ganzjährig in der 0,44 l Dose erhältlich

Die Rohstoffe

Der Hopfen

Er hat den geringsten Anteil mengenmäßig, doch für den Geschmack ist er sicherlich am wichtigsten. Hopfen verleiht unserem Bier seine angenehme bittere Note. Im Willinger Brauhaus verwenden wir nur den besten deutschen Aromahopfen.

Das Malz

Wir verwenden für unsere Biere ausschließlich sorgfältig vermälzte Sommerbraugerste aus deutschem Anbau. Dies gewährt ein vollmundiges, kerniges Bier mit wertvollen Vitaminen, insbesondere der B-Gruppe.

Das Wasser

Weiches Willinger Wasser und eine spezielle Rezeptur gewährleisten die sprichwörtliche Leichtigkeit des Willinger Landbieres.

Im Sudhaus

Die natürlichen Rohstoffe werden in der 20-Hektoliter-Sudpfanne eingemaischt. Während des Maischens werden Malzstärkeanteile in Malzzucker umgewandelt. Die so gewonnene „Würze“ wird im Läuterbottich von den festen Bestandteilen des Malzkornes, dem Treber, getrennt und danach in der Sudpfanne mit Hopfen gekocht. Während des Hopfenkochens wird die Stammwürze bestimmt. Ein Sud dauert etwa acht Stunden.

Im Gärkeller

Vom Sudhaus wird die heiße Würze über ein Kühlsystem in den Gärkeller geleitet. Hier wird rein gezüchtete, untergärige Bierhefe zugesetzt.

Danach setzt die alkoholische Gärung ein und der Malzzucker wird in Alkohol und Kohlensäure umgewandelt. Die traditionelle kalte Gärführung dauert etwa 8 Tage. Jungbier ist entstanden.

Im Lagerkeller

Zum Ausreifen wird das Jungbier in den Lagerkeller gepumpt. Etwa vier bis fünf Wochen lagert das Bier hier in aller Ruhe bei Temperaturen nahe dem Gefrierpunkt.

Während dieser Zeit findet eine leichte Nachvergärung statt – das Bier reichert sich auf natürliche Weise mit herrlich erfrischender Kohlensäure an.

Willinger Weizen

Malz: Weizenmalz, Pilsener Malz, Carahell, Melanoidinmalz, Carapils
Farbe: vollgelb, leicht schimmernder Karamellton
Geschmack: fruchtig und spritzig mit milder Bananennote
Alkohol: 5,1 vol%

0,25 l 3,10
 0,5 l 5,80



Sep. bis Nov. *

Willinger Märzen

Malz: Wiener Malz, Melanoidinmalz, Carahell
Farbe: bernsteinfarben
Geschmack: malzig mit leichter Karamellnote, Nachtrunk schwach fruchtig
Alkohol: 5,3 vol%

0,25 l 3,10
 0,5 l 5,80

Willinger Hell

Malz: Pilsener Malz, Carahell, Carapils
Farbe: vollgelb, typentsprechend hefetrüb
Geschmack: hopfenaromatisch, leicht malzaromatisch, angenehm rezent
Alkohol: 5,0 vol%

0,25 l 3,10
 0,5 l 5,80



Willinger Sommerbier

Malz: Pilsener Malz, Wiener Malz
Farbe: strohgelb
Geschmack: zarte, frisch-fruchtige Nuancen vom Hopfen
Alkohol: 5,1 vol%

0,25 l 3,10
 0,5 l 5,80

Apr. bis Jun. *



Willinger Dunkel

Malz: Münchner Malz, Pilsener Malz, Melanoidinmalz, Röstmalz
Farbe: mahagonifarben, kastanienfarben
Geschmack: malzaromatisch nach Kaffee, röstmalzaromatisch nach dunkler Schokolade
Alkohol: 5,0 vol%

0,25 l 3,10
 0,5 l 5,80



1. Advent bis Jan. *



Willinger Bockbier

Malz: Pilsener Malz, Münchner Malz, Röstmalz
Farbe: dunkle, volle Kupfernote
Geschmack: Malzaroma und Hopfennote harmonisieren miteinander
Alkohol: 6,5 vol%

0,25 l 3,10
 0,5 l 5,80

Willinger Landbier

selbst gezapft
 10 Liter-Fass 90,00



Tasting Board**
 Hell, Weizen, Dunkel,
 Verkosten Sie alle Biersorten
 **nicht an Wochenenden,

Spezial 4 x 0,1 l 6,80
 und finden Sie Ihren Favoriten.
 Feiertagen und in den Ferien

Biercocktails

Freshline

Willinger Hell, Apfelsaft und Limette 4,10

Nightglow

Willinger Landbier Dunkel, Erdbeerlimes und Grenadine 4,10

Sundowner

Willinger Weizen, Pfirsichlikör und Maracujasaft 4,10

Verehrte Gäste, bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir Ihnen auf der Terrasse nur große Biere servieren.

* Solange der Vorrat reicht.

Alkoholfreies

Afri Cola, Afri Cola ohne Zucker,
Bluna Zitrone, Bluna Orange 0,3 l 3,80
0,5 l 5,80

Orangensaft, Apfelsaft naturtrüb,
Maracujasaft, Johannisbeersaft 0,3 l 3,80
alle Säfte auch als Schorle 0,5 l 5,80

Hütten Jodler 0,33 l 3,80

Rhabarberschorle 0,33 l 3,80

Malzbier 0,33 l 3,80

Wasser 0,3 l 3,80
Stilles Wasser 0,33 l 3,80
Wasser (still oder mit Kohlensäure) 0,75 l 6,80

Alkoholfreie Biere

Pils alkoholfrei 0,33 l Flasche 3,80

Weizen alkoholfrei 0,5 l Flasche 5,60

Heißes

Pott Kaffee 3,80
Cappuccino 3,80
Latte Macchiato 4,30
Milchkaffee 4,10
Espresso 3,10
Espresso Macchiato 3,40
Heiße Schokolade 3,80

Bio Teesorten 3,80

Schwarzer Tee
Kräuter Tee
Früchte Tee
Pfefferminz Tee
Kamillen Tee
Rooibos Tee


Milch aus der Nachbarschaft,
regional, frisch, Bio



Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen
fragen Sie bitte unseren Service.

Weine, Sekt & Champagner

Weißwein

Weißer Burgunder, trocken, Qualitätswein 0,2 l 5,60

Roséwein

Merlot Rosé, halbtrocken, Qualitätswein 0,2 l 5,60

Rotwein

Merlot, trocken, Qualitätswein 0,2 l 5,60

Weinschorle 0,2 l 4,60

SCAVI Sprizzione

Flasche 0,2 l 6,80

Scavi & Ray Secco Frizzante

Flasche 0,2 l 6,80
Flasche 0,75 l 24,00

SCAVI & RAY ICE PRESTIGE 0,75 l 35,00

MOËT & CHANDON 0,75 l 85,00

Harte Sachen

Willinger Roter, Kräuter,
Bienenstich, Grashüpfer, Minze 0,02 l 3,80
Jägermeister 0,02 l 3,80
Williams, Marillenbrand 0,02 l 3,80

Willinger Bierbrand 0,02 l 3,80

Upland Single Malt Whisky

3 Jahre im Portwein-Eichenfass gereift 0,02 l 7,50
0,04 l 14,00

Upland Dry Gin

mit 20 fein aufeinander abgestimmten Botanicals 0,02 l 6,80
0,04 l 12,00



Kleine Leckereien & Suppen

Tasties & Soups

Westfälische Kartoffelsuppe *potato soup*
 hausgemacht mit Mettwurst und Braumeisterkruste 6,80
homemade with minced pork and bread

Biergulaschsuppe mit Braumeisterkruste 7,20
beer goulash soup with bread

Salatbowl mit Hausdressing
 dazu unsere Braumeisterkruste 9,60 
salad bowl with homemade dressing and bread
 mit Räucherlachs *with smoked salmon* 14,10
 mit Hähnchenbruststreifen *with chicken breast strips* 14,50

Ofenkartoffel *jacket potato*
 dazu Sour Cream
 und Salatbeilage 8,00 
with sour cream and a side salad
 mit Räucherlachs 12,50
with smoked salmon
 mit Hähnchenbruststreifen 12,90
with chicken breast strips

Gebackene Kartoffelchips 
 mit hausgemachter
 Sour Cream 9,50
baked potato chips with homemade sour cream

Bierkutscher Rösti 
 Kartoffelrösti
 mit Kochschinken
(auch ohne Schinken erhältlich),
 Rahmchampignons und
 mit Käse überbacken
 und Salatbeilage 12,80
hash browns with boiled ham, creamed mushrooms, baked with cheese on top, served with a side salad

Pastateller *pasta plate* 
 mit mediterranem Pfannengemüse,
 Olivenöl und Pesto 10,90
with pan-fried mediterranean vegetables, olive oil and pesto

Überbackener Blumenkohl *cauliflower au gratin* 
 auf einem großen Rösti
 dazu Sauce Hollandaise und Salatbeilage 12,00
on a large hash brown with sauce hollandaise and a side salad

Brauhaus Vesper *Brauhaus Vesper*
 Kleine Häppchen von Fleisch, Wurst und Käse,
 serviert mit Gurke, Brot, Butter und Senf 14,50
mini meat, sausage and cheese snacks, served with gherkin, bread, butter and mustard

Portion Pommes 7,90 *portion of french fries* 

Brezel 2,80 *pretzel* 

Chili sin Carne 
 mit Braumeisterkruste 9,20
with bread

Kleiner Salat 4,80 
small salad

Mayonnaise / Ketchup
 je 0,50





Schnitzel schnitzel

Mayonnaise / Ketchup
je 0,50

Schnitzel vom Schweinerücken oder als Hähnchenbrust Natur *Schnitzel made from pork loin or natural chicken breast*

Wiener Art *Wiener Art* 16,80

mit Rahmchampignons
with creamed mushrooms 18,80

mit Paprikasauce
with red pepper sauce 18,80

mit Hollandaise
hollandaise sauce 18,80

Brauhaus Krüstchen *Brauhaus „Krüstchen“*
mit Zwiebel-Kräuter-Senf-Sauce und Spiegelei 19,80
with onion and mustard sauce and fried egg

Als Beilage servieren wir Pommes frites.
As a side dish we serve french fries.

Gemüsebeilage

vegetable garnish

Blumenkohl mit Sauce

Hollandaise 5,60

*cauliflower with
hollandaise sauce*



Willinger Bier zum Anbeißen

Unser Brot wird mit ganz
viel Liebe und Willinger Dunkel
von der Bäckerei Plücker gebacken.

Sie können die **Braumeisterkruste**
auch zu Hause genießen.

Laib 500 g  4,20

Handwerk, das man schmeckt.

Bockbier Essig 0,5 l 4,80

Bockbier Balsamico 0,20 l 8,80

Dienstags ist *Tuesday is spare ribs day* Spareribs Tag

Portion Spareribs

mit BBQ Sauce

und einer Beilage Ihrer Wahl:
Bierbrot, Kartoffel Dippers oder
Ofenkartoffel mit Sour Cream

22,90

*portion of spare ribs with BBQ sauce
with a side dish of your choice:
beer bread, potato dippers or
baked potato with sour cream*



Aus eigener Traditionsküche

Our Traditional Cuisine

Sauerländer Bauernsalat *Sauerland farmer's salad*

Salatmix, Bratkartoffeln, Spiegelei,
dazu hausgemachtes Salatdressing 11,60
mixed leaf salad, fried potatoes, fried egg, with homemade salad dressing

Hausgemachte Sülze *home-made jellied pork*
vom Eisbein mit Remoulade, warmer Kartoffelsalat und Salatbeilage 13,30
with remoulade, warm potato salad, and a side salad

Brauhaus-Leberkäse

mit Salatbeilage, Bratkartoffeln,
Spiegelei und Landbiersauce 15,90
*Bavarian Leberkäse with a side salad,
fried potatoes and a fried egg,
served with beer sauce*

Sauerländer Schweinehaxe

(ohne Schwarte) 18,90
mit Salatbeilage, warmem Kartoffelsalat,
Senf und Landbiersauce
*knuckle of pork (without the rind)
with a side salad, warm potato salad,
mustard, and beer sauce*

Willinger Rindergulasch

beef goulash
dazu Nudeln 14,90
with noodles

Wahlweise auch mit
Bratkartoffeln 1,50

Upländer Currywurst 14,80
vom Wild mit gebackenen
Kartoffelchips und Sour Cream
*wild game curry sausage
with baked potato chips and sour cream*

Upländer Wildbratwürstchen 14,90
mit Salatbeilage,
warmer Kartoffelsalat und Senf
*wild sausage with a side salad,
warm potato salad, and mustard*

Kurzgebratenes und Steaks

Seared wares and steaks

Rumpsteak *rump steak*
mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel
und Sour Cream 29,90
*with herb butter and baked potato
with sour cream*

mit Pommes frites
und einer Sauce Ihrer Wahl:
Pfeffersauce, Paprikasauce,
Zwiebel-Kräuter-Senf-Sauce,
Landbiersauce 29,90
*served with french fries and sauce
of your choice: pepper sauce,
paprika sauce, beer sauce,
onion-herb-mustard sauce*

Medaillons vom Schweinefilet
medallions of pork

mit Pommes frites
und Rahmchampignons 20,60
*served with french fries
and creamed mushrooms*

mit Pommes frites, Blumenkohl
und Sauce Hollandaise 21,60
*served with french fries,
hollandaise sauce and cauliflower*

Mayonnaise / Ketchup
je 0,50



Dessert

Gemischtes Eis *mixed ice cream*
mit Vanille, Schokolade,
Erdbeere und Sahne 6,80
with vanilla, chocolate, strawberry and cream

Gebackene Apfelringe *baked apple rings*
mit Zimt und Zucker
dazu Vanillesauce 6,90
with cinnamon and sugar
served with vanilla sauce

Kaiserschmarrn
mit Apfelmus 9,80
Kaiserschmarrn with apple purée



Villa Heller



Die wechselvolle Geschichte des Brauhauses

Der schmucke Bau des Willinger Brauhauses wurde in den Jahren 1921/22 von Anton Heller und seiner Frau Beate (geborene Nies, Brauerei Weissenburg, Lippstadt) gebaut. Aufgrund seiner Verdienste um die Gemeinde wurde Anton Heller 1923 die Ehrenbürgerwürde verliehen. So hatte er den Schulbau unterstützt und in Not geratenen Bürgern geholfen.

Als 1945 ein am Willinger Bahnhof abgestellter Munitionszug explodierte, wurde die Villa Heller stark in Mitleidenschaft gezogen. Hellers zogen auf ihr Gut Glindfeld bei Medebach. Die Villa in Willingen, das heutige Brauhaus, wurde mit Vertriebenen voll belegt.

Als der Sohn der Familie, Dettmar Heller, aus der Kriegsgefangenschaft heimkehrte und den Sitz der Holzhandlung Heller wieder nach Willingen verlegen wollte, wurde ihm dies verwehrt. Aus Verbitterung darüber verkauften Hellers das Gebäude an die Reichsbahn-Generaldirektion Essen, die die Villa als Erholungsheim nutzen wollte. Anfang der 50er Jahre wurde dann das Gebäude vom Schulverein des Uplandgymnasiums erworben und diente bis Anfang der 80er Jahre vielen Willingern und auswärtigen Schülern als Unterrichtsgebäude. Sie lernten dort lateinische Vokabeln, lasen die Werke deutscher Dichter und Denker, brüteten über dem Lehrsatz des Pythagoras und nebenbei wurden allerhand Streiche ausgeheckt.

Die Villa wurde 1984 von der Gemeinde Willingen erworben, es fand sich allerdings kein rechter Verwendungszweck. Nachdem die Idee der Errichtung einer Willinger Gasthausbrauerei geboren war, war es dann Bürgermeister Günther Rehbein, der auf die hervorragende Eignung der Villa Heller für diesen Zweck hinwies. Im September 1988 wurde der Kaufvertrag zwischen Gemeinde und Brauhaus geschlossen und die ehemalige Villa Heller ihrer Bestimmung übergeben.



exklusiv für Kids

Kindergerichte servieren wir
ausschließlich Kindern.

Kinderschnitzel *Children's Schnitzel*
mit Blumenkohl, Sauce Hollandaise
und Pommes frites 6,80
with cauliflower, hollandaise sauce and french fries

Kindereisbecher *Children's ice cream sundae*
2 Kugeln nach Wahl mit Sahne 3,70
2 scoops of your choice with whipped cream

Chicken Nuggets
mit Pommes frites 6,80
with french fries

**Nudeln
mit Bolognese** 6,80
pasta with bolognese sauce

Mayonnaise / Ketchup
je 0,50

Unser Willinger Landbier für Zuhause!

Wahlweise Willinger Landbier:
Hell, Dunkel oder Weizen sowie wechselnde Spezialbiere

1,0 l Flasche 4,80 zzgl. 2,00 Pfand

0,44 l Dose 1,55 zzgl. 0,25 Pfand

Willinger Präsentkarton

1,0 l Bier nach Wahl
und ein 0,5 l Bierglas im Präsentkarton 13,80 zzgl. 2,00 Pfand

Willinger Präsentkarton

zwei 0,44 l Dosen nach Wahl
und ein 0,25 l Bierglas im Präsentkarton 12,30 zzgl. 0,50 Pfand

**Einen Überblick über alle Produkte finden Sie
in unserem Schaukasten an der Theke.**

6er-Holzkiste 0,44 l Dosen 9,30 zzgl. 6,80 Pfand

6er-Holzkiste 1,0 l Flaschen 28,80 zzgl. 17,30 Pfand

20er-Bierkiste 0,44 l Dosen 31,00 zzgl. 10,00 Pfand*

Männerhandtasche 10,80 zzgl. 1,50 Pfand
6x 0,44 l Dosen nach Wahl

5 Liter Partyfässchen 16,00
Willinger Landbier hell oder dunkel

Bierrondel 22,50 inkl. Pfand
vier 0,44 l Dosen nach Wahl
und ein 0,25 l Bierglas

Willinger Bierbrand 0,5 l 34,50
gebrannt aus Willinger Bockbier

*Spezialkisten-Pfandrückgabe nur im Willinger Brauhaus

Alle Preise verstehen sich in Euro.



Kühltasche

inklusive 6x 0,44 l Dosen
nach Wahl 18,30
zzgl. 1,50 Pfand

Brauherrenbuffet

jeden Freitag & Samstag
ab 18.00 Uhr in der Malztenne

Preis pro Person 29,80
inkl. Tischreservierung während
des Buffets und Eintritt für die Party

Reservierungen per E-Mail:
info@willinger-brauhaus.de



Party Location in Willingen

jeden Freitag & Samstag Tanz mit DJ in Malztenne & Brasserie
Öffnungszeiten: Freitag 20 Uhr, Samstag 18 Uhr



Bierseminar

Die ErlebnisWelt Willinger Brauhaus bietet ganz neu exklusive Bier-Seminare an. Braumeister Franz Mast entführt die Gäste in dem 2-3 stündigen Rahmenprogramm in die Welt der Biere. Es dreht sich vieles um Geschichte, Herstellung und Vielfalt des Gerstensafts. Wer will nicht den Unterschied zwischen einem Pils und einem Export oder einem obergärigen und untergärigen Bier kennen?

Es werden ca. 10 verschiedene Biersorten, darunter auch Spezialbiere und einige Exoten unter fachmännischer Anleitung verkostet und darüber gefachsimpelt. Zwischendurch werden Kleinigkeiten wie frisches Treberbrot und deftige Häppchen gereicht. Amüsante Geschichten und Anekdoten rund um das Thema Bier machen das „Seminar“ zu einem lohnenswerten Event. Ein ideales und authentisches Programm für Freunde, Mitarbeiter oder Tagungskunden in einer sehr schönen Landbrauerei.

Ideal für Gruppen ab 10 bis 25 Personen
Preis pro Person 45,00

Für Organisation und Anfragen:

Franz Mast, Willinger Brauhaus, Telefon 05632 96 90 524
oder per Mail an braumeister@willinger-brauhaus.de

Besuchen Sie unsere Brauerei!

Brauereibesichtigung

Filmvorführung, Führung durch die Brauerei und Erklärung des Brauvorgangs, Glaskrug zum Andenken, Verkostung von zwei Bieren 0,25 l

Montag bis Samstag 10.30 Uhr, ausgeschlossen sind Feiertage
für jedermann ohne Anmeldung (findet statt ab 6 Personen)
oder für Gruppen ab 15 Personen nach Vereinbarung

Preis pro Person 11,00

** Buchungen auf Anfrage,
nicht an Feiertagen buchbar*





IFTanlagenn und Tourist-Info

-  Sesselbahn Ritzhagen
-  Sesselbahn K1
-  Ettelsberg-Kabinenseilbahn
-  Standseilbahn Mühlenkopfschanze
-  Tourist-Information

Gastronomie

-  Einkehrschwung
-  K1-Hütte
-  Hochheidehütte
-  Ettelsberghütte
-  Seilbar
-  Zum Wilddieb
-  Café Treffpunkt
-  Café Aufwind
-  Graf Stolberg Hütte

Freizeitwelt-Betriebe

-  1 Sommerrodelbahn
-  2 Mountaincartstrecke
-  3 Kart- und Bowlingcenter
-  4 Kletterhalle
-  5 Glasmanufaktur
-  6 MTB Zone – Bikepark
-  7 Snow & Bike Factory
-  8 Ettelsberg-Kabinenseilbahn
-  8 Erlebniswege am Ettelsberg
-  8 Hochheideturm
-  9 Fantastic Rooms 3-D-Golf
-  10 Willinger Brauhaus
-  11 Besucherbergwerk
-  12 Wild- und Freizeitpark
-  13 Eissporthalle
-  13 Mini-Eldorado
-  14 Lagunen-Erlebnisbad
-  15 Mühlenkopfschanze
-  16 Skywalk
-  17 Abenteuergolf
-  18 Freibad
-  19 Minigolfplatz
-  20 Milchmu(h)seum
-  21 Curioseum

Unsere Partnerbetriebe –
nur zum Schlafen viel zu schade!



Briloner Str. 56 | 34508 Willingen (Upland)
Tel.: 05632 9690-0 | info@bestwestern-willingen.de
www.bestwestern-willingen.de

ERSTKLASSIG

Warme Farben, klare Linien und natürliches Flair, kombiniert mit Lifestyle und persönlichem Charme – das ist das 4-Sterne-Superior Best Western Plus Hotel Willingen.

Das Hotel verfügt über 148 komfortabel eingerichtete Zimmer, darunter Maisonette-Suiten sowie geräumige Apartments mit modernstem Komfort. Das Restaurant Sudhaus und die elegante Gute Stube bieten Platz für bis zu 300 Personen. LEOs Bierkeller ist die Hotelbar, durch SKY- und DAZN-Übertragungen auch als Sportsbar beliebt. 7 Tagungsräume sowie ein kompetenter Tagungsservice ermöglichen großartige Veranstaltungen und Firmenevents für bis zu 300 Personen.

Eine Augenweide ist der SEASONS SPA mit Schwimmbad, Saunalandschaft, schwingenden Schwebeliegen und Fitnessraum. Das Hotel gehört seit 2007 zur Best Western Hotelkette und wurde 2013 nach einer umfangreichen Erweiterung mit dem Zusatz „PLUS“ ausgezeichnet.



WILLINGEN

K1

HÜTTE

Das Selbstbedienungsrestaurant am Berg

Nicht nur kulinarisch

**EIN ERLEBNIS
FÜR GROSS UND KLEIN –
BEI JEDEM WETTER**

– direkt an der K1 Sesselbahn
zwischen Ettelsberg
und Sonnenhang

**INDOOR-
SPIELPLATZ**

**KIDS WORLD –
Megastarke Spiel-
attraktionen:**

- Superrutsche
- Kletter-Labyrinth
- Spider-Turm
mit Hängeelementen

Kostenfrei
für die Besucher
des Restaurants
„K1 Hütte“

Euer Event, unsere Location!

- ▶ Firmenevents
- ▶ Weihnachtsfeiern
- ▶ Hochzeiten & Geburtstage

Zur Ruthenaar 3 · 34508 Willingen
Tel.: 05632 407955955 · www.k1-huette.de



BW Signature Collection by Best Western

Briloner Str. 53 | 34508 Willingen (Upland)
Tel.: 05632 999810 | info@mountainview-willingen.de
www.mountainview-willingen.de

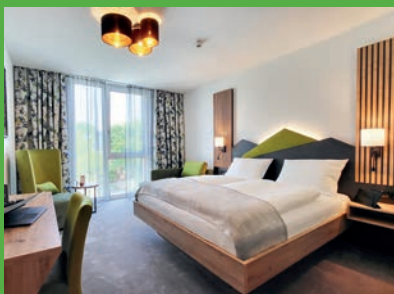
AUSSERGEWÖHNLICH

Das Mountain View Hotel Willingen ist mit viel Augenmerk auf modernes Design, Eleganz und erstklassigem Komfort gestaltet.

Nur wenige Schritte von den idyllischen Wanderwegen und der malerischen Natur Willingens entfernt, bietet das Hotel eine unvergleichliche Oase der Erholung. Die klare Architektur kombiniert natürliche Materialien wie Holz und Stein mit eleganten Glasfronten, die einen freien Blick auf die beeindruckende Umgebung gewähren.

Das Mountain View Hotel Willingen ermöglicht seinen Gästen somit nicht nur eine erstklassige Ausstattung, sondern auch einen unvergesslichen Aufenthalt mit Blick auf die Schönheit der Willinger Berglandschaft und die umliegende Natur. Ein wahres Juwel für Besucher von Willingen! Erleben Sie eine Welt voller Komfort und herzlicher Gastfreundschaft.

100 moderne, stilvolle Zimmer, Restaurant, Tagesbar, 6 Tagungsräume und die Panoramasauna als Highlight runden das Angebot ab.



Brauhaus Zum Löwen

Tradition, Genuss
und Erlebnis in Mühlhausen

- Gasthausbrauerei und Erlebnisgastronomie
- Über 500 Sitzplätze, inkl. Biergarten (April–Oktober)
- Hausgebraute Biere und regionale Spezialitäten
- Hotel mit 114 Zimmern und 5 Tagungsräumen
- Ideal für Urlaub, Geschäftsreisen und Veranstaltungen
- Historisches Fachwerkhaus mit über 300 Jahren Geschichte



Felchtaer Straße 2-4 · 99974 Mühlhausen in Thüringen · Tel.: 03601 4710
info@brauhaus-zum-loewen.de · www.brauhaus-zum-loewen.de



Willinger Brauhaus

GUTSCHEINSHOP



Willinger
Brauhaus

Geschenk-
Gutschein

MUSTER
Mit Ihrem Wunschtext
und Wunschfoto.



Willinger Brauhaus GmbH & Co. Vertriebs KG
In den Kämpen 2 | 34508 Willingen
Tel. +49 (0) 56 32 - 96 90 500 | Fax +49 (0) 56 32 - 96 90 528
info@willinger-brauhaus.de | www.willinger-brauhaus.de

00,00€

Kaufen Sie unsere Geschenk-
gutscheine sofort online mit
Ihrem persönlichem Grußtext
und Foto direkt zum
Ausdrucken und Verschenken.



willinger-brauhaus.de

 **SOFORT-GUTSCHEINE**



Unser Bier – Ihr Design!

Ihre Dose für Jubiläen, Messen, Feiern und andere Events.
Erhältlich in den Sorten Willinger Hell, Willinger Dunkel und Willinger Weizen.
Ab 1000 Stück individuell gestaltbar.



Willinger Brauhaus

In den Kämpen 2
34508 Willingen im Sauerland
Tel. +49 (0) 5632 96 90 500

info@willinger-brauhaus.de
www.willinger-brauhaus.de