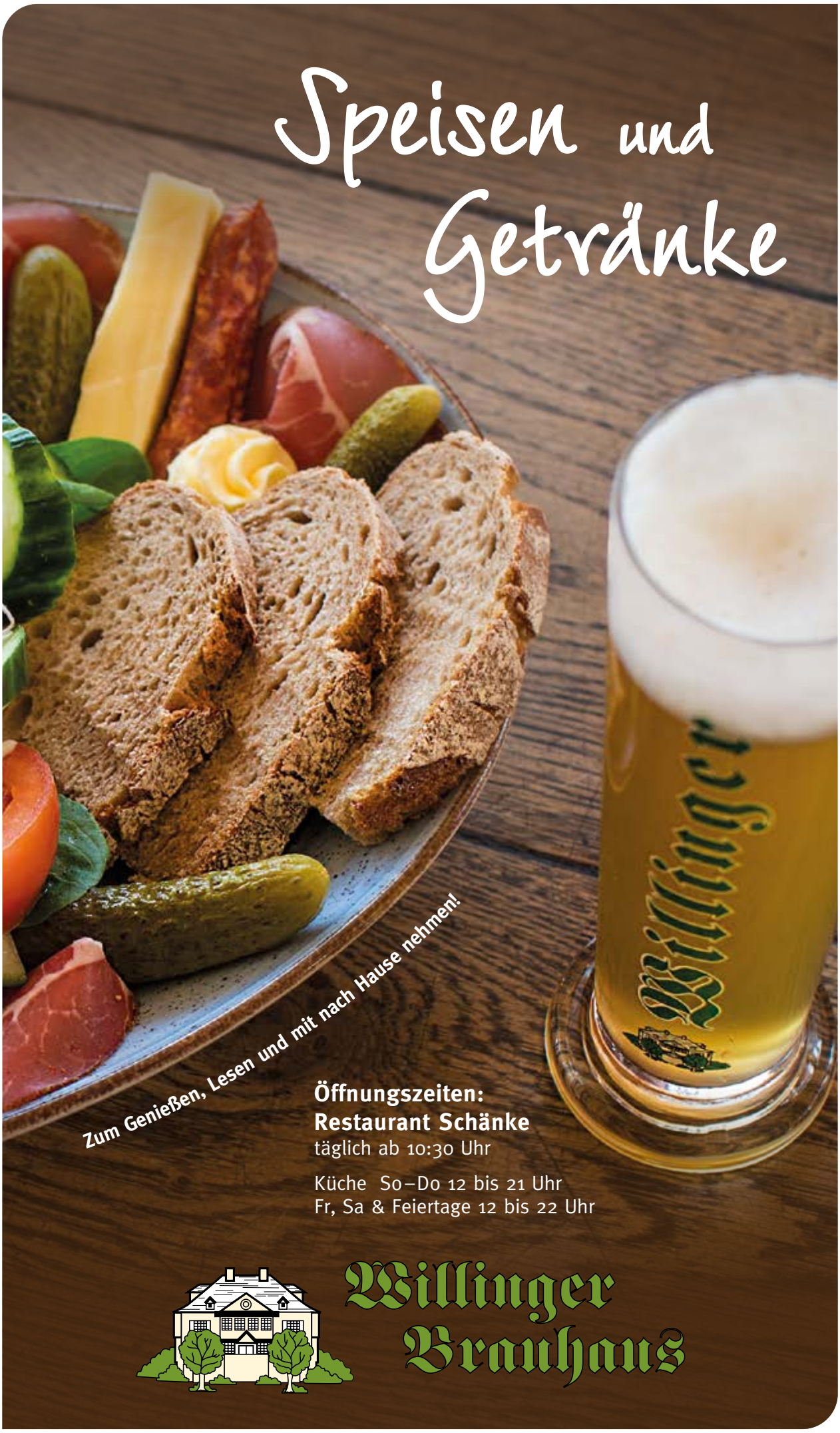
Speisen und Getränke



Zum Genießen, Lesen und mit nach Hause nehmen!

Öffnungszeiten:
Restaurant Schänke
täglich ab 10:30 Uhr

Küche So–Do 12 bis 21 Uhr
Fr, Sa & Feiertage 12 bis 22 Uhr

Willinger 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 drei Biersorten hergestellt, ergänzt durch eine vierte saisonale Sorte.

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 Röstnote im Nachtrunk
ganzjährig in der 0,44 l Dose erhältlich

Willinger Weizen

obergärig hefetrüb, mild und fruchtaromatisch
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



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 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



Willinger Landbier

selbst gezapft

10 Liter-Fass	90,00



Tasting Board**
Hell, Weizen, Dunkel,
Verkostet alle Biersorten und
nicht an Wochenenden,



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

Sep. bis Nov.*

** Solange der Vorrat reicht.*

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.*





1. Advent bis Jan.*

Willinger Bockbier

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

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



Biercocktails

Freshline
Willinger Hell, Apfelsaft und Limette 0,25 l 4,10

Nightglow
Willinger Landbier Dunkel, Erdbeerlimes und Grenadine 0,25 l 4,10

Sundowner
Willinger Weizen, Pfirsichlikör und Maracujasaft 0,25 l 4,10

Spezial 4 x 0,1 l 6,80
findet euren Favoriten.
Feiertagen und in den Ferien

Bitte habt Verständnis dafür, dass wir auf der Terrasse nur große Biere servieren.

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 alle Säfte auch als Schorle	0,3 l	3,80
	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	5,80

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 wendet euch bitte an unseren Service.

Weine, Sekt & Champagner

Weißwein
Weißer Burgunder, trocken, Qualitätswein 0,2 l 5,80

Roséwein
Merlot Rosé, halbtrocken, Qualitätswein 0,2 l 5,80

Rotwein
Merlot, trocken, Qualitätswein 0,2 l 5,80

Weinschorle 0,25 l 5,80

SCAVI
Sprizzione 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

Brauhaus Tequila
Willinger Bierbrand, Scheibe Habermegger
und Senf 5,00

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 7,50
homemade with minced pork and bread

Biergulaschsuppe mit Braumeisterkruste 8,20
beer goulash soup with bread

Salatbowl mit Hausdressing
dazu unsere Braumeisterkruste 9,80 Veggie
salad bowl with homemade dressing and bread
mit Räucherlachs *with smoked salmon* 14,80
mit Hähnchenbrust *with chicken breast* 14,80

Ofenkartoffel *jacket potato*
dazu Sour Cream
und Salatbeilage 8,00 Veggie
with sour cream
and a side salad
mit Räucherlachs 13,00
with smoked salmon
mit Hähnchenbrust 13,00
with chicken breast

Gebackene Kartoffelchips Veggie
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

Matjes
mit Bratkartoffeln 16,80
young herring with fried potatoes



Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wendet euch bitte an unseren Service.

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

Überbackener Blumenkohl *cauliflower au gratin* Veggie
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* Vegan

Brezel 2,80 *pretzel* Veggie

Chili sin Carne Vegan
mit Braumeisterkruste 9,20
with bread

Kleiner Salat 4,80 Veggie
small salad

Mayonnaise / Ketchup
je 0,50





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



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
with 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 Veggie
vegetable garnish
Blumenkohl mit
Sauce Hollandaise 5,80
cauliflower with hollandaise sauce





Willinger Bier zum Anbeißen

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

Ihr könnt die **Braumeisterkruste** auch zu Hause genießen.

Laib 500 g Vegan **4,80**

Handwerk, das man schmeckt.

Bockbier Essig 0,5 l 4,80
Bockbier Balsamico 0,20 l 8,80

Aus eigener Traditionsküche

Our Traditional Cuisine

Sauerländer Bauernsalat *Sauerland farmer's salad*
Salatmix, Bratkartoffeln, Spiegelei,
dazu hausgemachtes Salatdressing 12,80
mixed leaf salad, fried potatoes, fried egg, with homemade salad dressing

Hausgemachte Sülze *home-made jellied pork*
vom Eisbein mit Remoulade, Bratkartoffeln und Salatbeilage 13,80
with remoulade, fried potatoes, and a side salad

Brauhaus-Leberkäse
mit Bayrisch Kraut, Kartoffelpüree,
Spiegelei und Landbiersauce 16,50
with Bavarian-style sauerkraut,
mashed potatoes and a fried egg,
served with beer sauce

Sauerländer Schweinehaxe
(ohne Schwarte) 19,80
mit Bayrisch Kraut, Kartoffelpüree,
Senf und Landbiersauce
knuckle of pork (without the rind)
with Bavarian-style sauerkraut, mashed potatoes,
mustard and beer sauce

Willinger Rindergulasch
beef goulash
mit Nudeln 18,00
with noodles



Upländer Currywurst 14,80
mit Pommes
curry sausage with french fries

Upländer Wildbratwürstchen 16,20
mit Bayrisch Kraut
und Kartoffelpüree
game sausages with Bavarian-style sauerkraut and mashed potatoes

Schweinebraten *roast pork*
Kartoffelpüree, Bayrisch Kraut
und Landbiersauce 19,80
mashed potatoes, Bavarian-style sauerkraut and beer sauce

Rumpsteak *rump steak*
mit Pfeffersoße, Ofenkartoffel
und Sour Cream 35,80
with pepper sauce, baked potato and sour cream

Medaillons vom Schweinefilet
medallions of pork
mit Pfeffersauce, Ofenkartoffel
und Sour Cream 22,80
with pepper sauce, baked potato and sour cream

Mayonnaise / Ketchup
je 0,50



Dessert

Kaiserschmarrn mit Apfelmus 9,80
Kaiserschmarrn with apple purée

Unsere Eissorten zur Wahl 4,80
our ice cream flavours
Bieramisu, Schoko, Vanille, Erdbeere,
Nussecken, Buttermilch-Zitrone,
Lotus Cheesecake,
Erdbeer-Mango-Sorbet Vegan
beeramisu, chocolate, vanilla, strawberry,
nut corners, buttermilk-lemon, lotus cheesecake,
strawberry-mango sorbet

Panna cotta
mit Beerengrütze 7,60
with berry compote

Pfoten hoch für eine kleine Abkühlung



Leberwurst Hundeeis 4,80
liver sausage dog ice cream

KIDS MENU

exklusiv für Kids

Kindergerichte servieren wir ausschließlich Kindern.

Kinderschnitzel *Children's Schnitzel*
mit Pommes frites 6,80
with french fries

Mayonnaise / Ketchup
je 0,50

Nudeln mit Bolognese 6,80
pasta with bolognese sauce

Chicken Nuggets
mit Pommes frites 6,80
with french fries

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.

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 findet ihr im 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

Alle Preise verstehen sich in Euro.

*Spezialkisten-Pfandrückgabe nur im Willinger Brauhaus





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





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

SENDE DEINE VIDEO-POSTKARTE AN FREUNDE

In 3 Minuten zum persönlichen Video



Hier scannen und starten

- Lade deine Lieblingsfotos hoch
- Schreibe eine kurze Nachricht
- Erhalte dein persönliches Video per E-Mail

Besucht unsere Brauerei!

Brauereibesichtigung
Filmvorführung, Führung durch die Brauerei mit Erläuterung des Brauvorgangs, Glaskrug als Andenken sowie Verkostung von zwei Bieren à 0,25 l.

Montag bis Samstag 10:30 Uhr, ausgeschlossen sind Sonn- & Feiertage.
Ab 2027 findet die Besichtigung um 11 Uhr statt.
Die Besichtigung findet ab einer Teilnehmerzahl von 6 Personen statt.
Für Gruppen ab 15 Personen sind weitere Termine nach Vereinbarung möglich.
Preis pro Person 12,00

Sollten sich weniger als sechs Personen zusammenfinden, bieten wir eine verkürzte Variante an: Filmvorführung, Glaskrug als Andenken sowie Verkostung von zwei Bieren à 0,25 l.
Preis pro Person 8,00

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

Bierseminar

Die ErlebnisWelt Willinger Brauhaus bietet 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:
braumeister@willinger-brauhaus.de





Liftanlagen und Tourist-Info

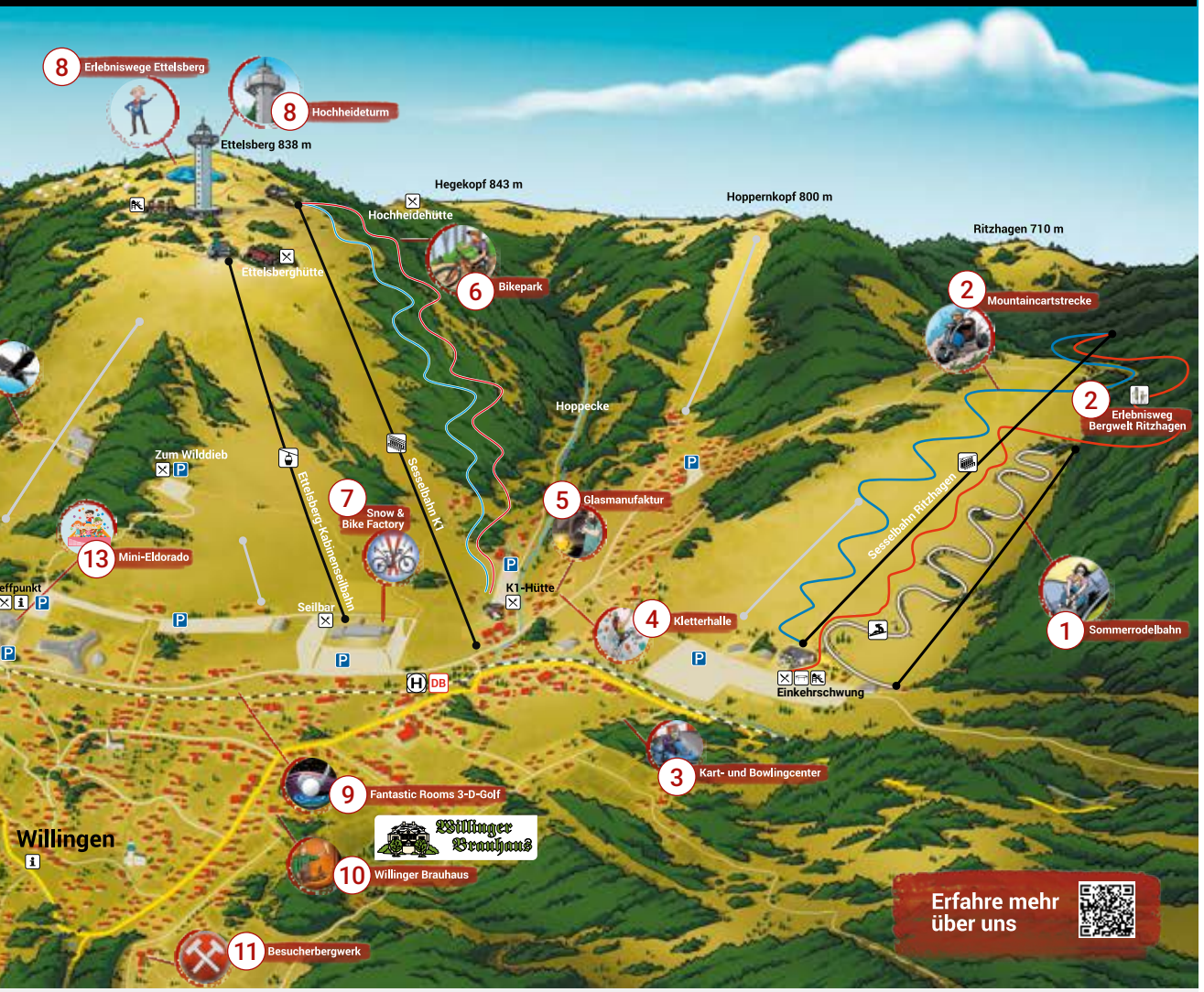
- Sesselbahn Ritzhagen
- Sesselbahn K1
- Ettelsberg-Kabinenseilbahn
- Standseilbahn Mühlenkopfschanze
- Tourist-Information

Gastronomie

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

Freizeitwelt Willingen

www.freizeitwelt-willingen.de



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!



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 Appartements 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.

BW Best Western PLUS

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

MOUNTAIN VIEW
HOTEL WILLINGEN

BW Signature Collection by Best Western

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







WILLINGEN

K1 HÜTTE

Das Selbstbedienungsrestaurant am Berg

Nicht nur kulinarisch

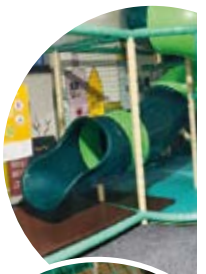
EIN ERLEBNIS FÜR GROSS UND KLEIN – BEI JEDEM WETTER

– direkt an der K1 Sesselbahn zwischen Ettelsberg und Sonnenhang





INDOOR-SPIELPLATZ



KIDS WORLD – Megastarke Spiel-attraktionen:

- Superrutsche
- Kletter-Labyrinthe
- 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



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

Layout/Druck: sd-kemmerling.de

Willinger Brauhaus

GUTSCHEINSHOP



Kauft euern Geschenkgutschein sofort online mit eurem persönlichem Grußtext und Foto direkt zum Ausdrucken und Verschenken.

willinger-brauhaus.de

SOFORT-GUTSCHEINE



Unser Bier – Euer Design!

Eure 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