

Öschberghof investiert weiter kräftig in die Zukunft

Neues Konzept für Restaurant Hexenweiher / Mediterrane Showküche und 200 Sonnenplätze

Das Restaurant Hexenweiher auf dem Areal des Öschberghofs startet deutlich vergrößert und rundum neu gestaltet in den Spätfrühling. Nach sechs Monaten Bauzeit präsentiert sich das um 250 Quadratmeter gewachsene Restaurant mit frischerem Design, topmoderner mediterraner Showküche und gemütlicher Sonnenterrasse für bis zu 200 Gäste.

Donaueschingen am 27. Mai 2010. Rund zwei Millionen Euro hat der Öschberghof trotz Wirtschaftskrise in den Ausbau und die Neukonzeptionierung des Restaurant Hexenweiher investiert. „Nach den umfassenden Umbauarbeiten im Spa, im Hotelrestaurant und in den Bädern auf den Hotelzimmern war dieser Schritt nur konsequent“, erklärt Hoteldirektor Alexander Aisenbrey. „Das Wohlbefinden unserer Gäste steht bei uns an oberster Stelle. Das bedeutet ständige Innovation und intelligente Investition in allen Bereichen, erst recht in einem Kernbereich wie der Restauration.“ Mit seiner neuen geneigten Dachkonstruktion fällt der Umbau schon von weitem angenehm ins Auge. Innen wurde das bislang eher rustikale Ambiente des Hexenweiher durch den öscherberghof-typischen Farb- und Materialmix abgelöst und mit moderner Medientechnik ausgestattet. Aufgrund der Erweiterung der Gesamtfläche um 250 Quadratmeter bietet das Restaurant im A la carte-Betrieb jetzt bis zu 120 Gästen Platz. Bei Veranstaltungen kann bequem auf 180 Plätze aufgestockt werden. Neu ist auch die gemütlich gestaltete Lounge für die Gäste des Golfclubs. Der ehemalige Wintergarten wich einer großzügigen Sonnenterrasse, die bis zu 200 Gästen einen traumhaften Ausblick auf die herrliche Landschaft der Baar-Region gewährt.

Grillspezialitäten der Mittelmeerküche

Herzstück im umgebauten Restaurant Hexenweiher ist die neue mediterrane Showküche, in der Küchenchef Andreas Metzler vor den Augen der Gäste leckere Grillspezialitäten zubereitet. „Der Gast wählt sein Steak oder seinen Fisch direkt aus unserer gläsernen Kühltheke aus“, erklärt der 32-Jährige, der in Spanien die mediterrane Kochkunst von der Pike auf gelernt hat. „Wer möchte kann dann beobachten, wie sich Dorade oder Rinderfilet Schritt für Schritt in eine Grill-Spezialität der Mittelmeerküche verwandeln.“ Drei wechselnde Tagesgerichte wird Metzler seinen Gästen künftig anbieten und im Rahmen von Themenwochen - von der Steakwoche bis hin zu Geräuchertem, selbst gemachten Nudeln oder Fischvariationen - die ganze Palette mediterraner Kochkunst vorstellen.

Gäste aus der Region im Visier

Doch auch vom kleinen Hunger geplagte kommen im Hexenweiher schnell, preiswert und in gewohnter Öschberghof-Qualität auf ihre Kosten. Seit der Neueröffnung finden sich ausgewählte Klassiker wie zum Beispiel Currywurst, Hamburger oder Spaghetti-Variationen auf der Speisekarte wieder. Das Angebot des Restaurants Hexenweiher richtet sich an alle Kunden: Hotelgäste wie auch Einheimische sind herzlich dazu eingeladen,

Ambiente und Küche regelmäßig zu genießen. Wer möchte kann das neu gestaltete Restaurant Hexenweiher und seine Sonnenterrasse zu den Öffnungszeiten, täglich von 10 bis 24 Uhr besuchen. Warme Küche gibt es durchgehend von 12 bis 22 Uhr. Nachmittags lädt das Restaurant zur Eiszeit auf der Sonnenterrasse oder zu Kaffee und hausgemachten Kuchen aus der eigenen Patisserie ein.

Abdruck honorarfrei.

Kontakt:

Das Hotel: Öschberghof • Golfplatz 1 • 78166 Donaueschingen • Telefon +49 (0) 771/ 84617
www.oeschberghof.com • E-mail: info@oeschberghof.com

Pressekontakt: RSPS Agentur für Kommunikation GmbH • Bei der Kirche 2 • 72074
Tübingen • Telefon: +49 (0)7071/98 98 40 • E-Mail: reisetemen@rsps.de