



LANDHOTEL & RESTAURANT

Wefner Hof





GRIASS EANA IM WEßNER HOF

Wer uns kennt, weiß,
wir sind mit der ganzen Familie
„**bayrisch, gmiatlich, guad**“ für alle da:

Ob wir Sie als Hotelgast mit einem Lächeln begrüßen.
Ihnen im Restaurant fein duftende Schmankerl servieren.
Oder Sie in unser echtes Hofleben eintauchen.

Schaut`s vorbei, es ist a´ echtes Paradieserl bei uns!

Mia gfrein uns auf Sie,
Ihre Gastgeberfamilie

Petre und Josef Jönitz





WAS WIR ÜBER UNS SAGEN MÖCHTEN?

Da gäbe es so viel.

Was uns verbindet,
ist der **Familiensinn**.
Der **Zusammenhalt**.
Unsere **Geschichte**.



Den Anfang fürs Gastgebersein unserer Familie haben Uroma Walburga und Uropa Josef Moritz 1928 gemacht, als sie die ersten Gäste auf'm Weßner Hof aufnahmen. Vom Bauernhof zum leistungsstarken Hotelbetrieb gewachsen, hat die Gastlichkeit bei uns stets Tradition. Hier möchten wir Menschen im Urlaub zusammenbringen und zeigen, wie unser modernes bayrisches Landleben aussieht.



DAHOAM AM WEßNER HOF



Wir hoffen, Sie fühlen es gleich, wenn Sie reinkommen. „**Griabig und gmiatlich**“, sagen wir bei uns. Behaglich und gemütlich, so haben wir unsere 24 Hotelzimmer gestaltet: mit echten Holzmöbeln, extra Sitzgelegenheiten und einem Schreibtisch.

Statt nur zu übernachten, können Sie bei uns ankommen und gmiatlich wohnen: Im Doppelzimmer mit oder ohne Balkon. Oder in einer unserer Suiten mit Wohn- und Schlafraum, die bestens für Familien bis 4 Personen geeignet sind. Sie haben die Qual der Wahl.



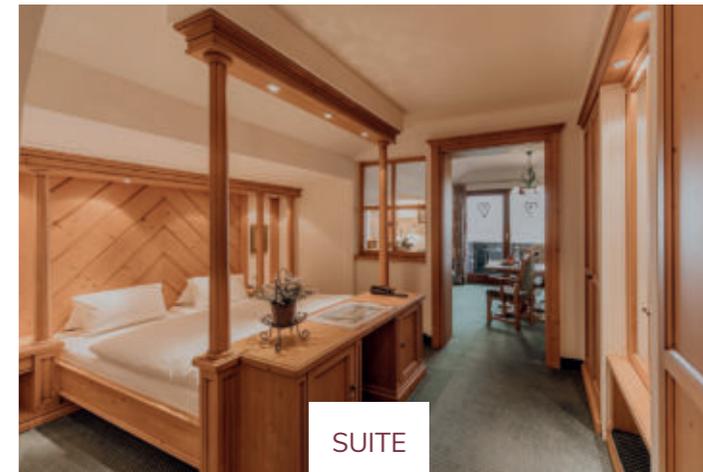
DOPPELZIMMER MIT BALKON



DOPPELZIMMER OHNE BALKON



GRIABIG & GMIATLICH



SUITE

Alle Zimmer sind mit Dusche/WC, Fön, Internetanschluss, Flat-TV und gmiatlichen Sitzmöglichkeiten ausgestattet. Zudem haben alle unsere Gäste kostenfreien WLAN-Zugriff.

FERIENWOHNUNGEN AM WEßNER HOF



Unsere Ferienwohnungen in **drei verschiedenen Stilrichtungen** verfügen über Wohnraum, Schlafraum, Dusche/WC und eine Küchenzeile bzw. voll ausgestattete Küche mit zwei Kochplatten, Mikrowelle und Geschirrspüler.

Besonders für **Familien** lohnt sich eine unserer sechs Ferienwohnungen.

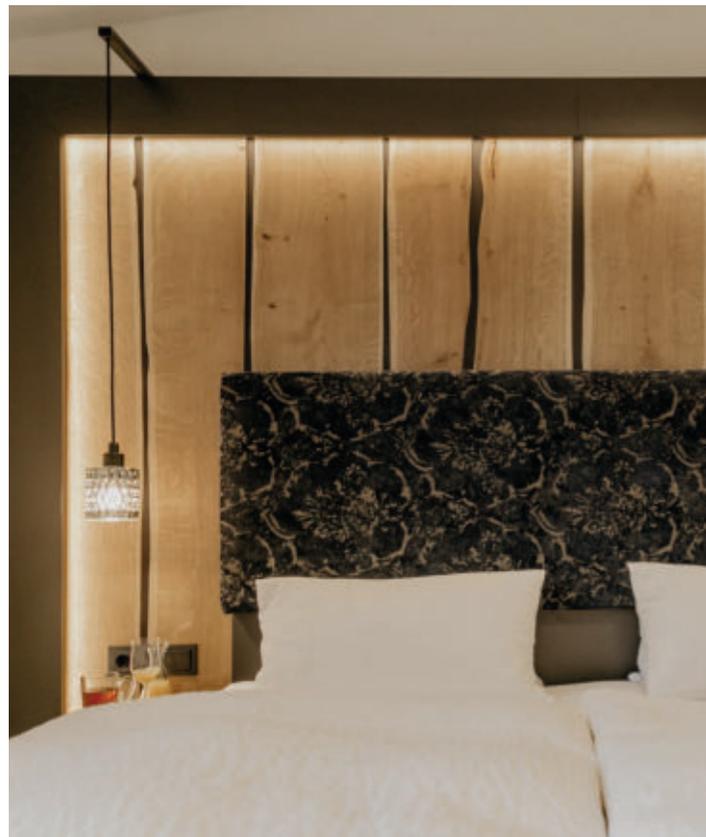
Oafach guad geh lassen. Beim Aufenthalt können auch die Annehmlichkeiten des Hotels genutzt werden. Beispielsweise Frühstück, Brötchenservice, Besuch zum Essen im Restaurant oder Zimmerreinigung.

SOZUSAGEN URLAUB AUF'M HOF UND IM HOTEL VEREINT.



Ferienwohnung „Hofblick“
2 – 4 Personen

Ferienwohnung „Deluxe“
2 – 4 Personen



Ferienwohnung „Landlust“
2 – 6 Personen





Falls Sie mit Ihrem Campingbus oder Wohnmobil unterwegs sind,
machen Sie doch bei uns zum Übernachten Halt.

Nur **10 km** vom Chiemsee bieten wir
15 Stellplätze
mit oder ohne Stromzufuhr,
auf der grünen Wiese, für Ihr Reisemobil.

Also gleich in der Natur mit Blick auf die Chiemgauer Berge.

Zum Wohnmobil-Urlaub bei uns gehören auch die Hof-Erlebnisse,
wie zum Beispiel von unseren Hühnern und Gockel Franz geweckt zu werden.



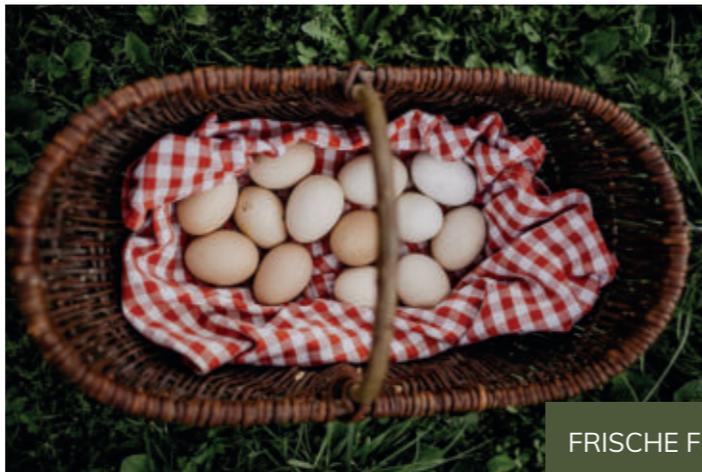
AUF DEM WEßNER HOF GUT BAYRISCH ESSEN?
Auch das ist bei uns möglich.

GUAD ESSEN IM WEBNER HOF

Wir kochen mit dem **Bewusstsein für Land und Leute**. Traditionell bayrisch, mit einer Prise **Innovation**, mit **regionalen Zutaten** und inspiriert von den Jahreszeiten. Was uns auszeichnet: Wir verarbeiten **Fleisch aus eigener Aufzucht**.

Die Tiere sind direkt nebenan aufgewachsen. Unsere Klassiker schmecken deshalb so gut, weil es den Tieren bei uns gut geht und sie **natürliches, hochwertiges Futter** bekommen.

GENUSS UND GASTLICHKEIT
AUS TRADITION



FRISCHE FRÜHSTÜCKSEIER VON UNSEREN HOFHENNEN



FRÜHSTÜCK

Mit einem großartigen Frühstück bestens in den Tag starten. Unser bayrisches Verwöhnfrühstück vom Buffet können Sie täglich in unseren Frühstücksstuben genießen. Für Hotelgäste ist das Frühstück inklusive, wir empfangen aber auch gerne externe Frühstücksliebhaber bei uns.





SCHMANKERLTRUCK

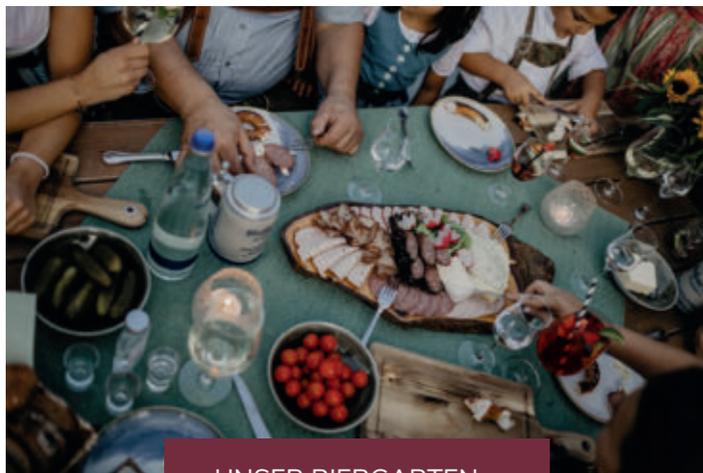
Jeden Sonntag öffnen wir unseren Schmankerltruck mit einem vielfältigen und wechselndem Kuchenangebot zum Mitnehmen. Hier gibt es hausgemachte Kuchen und Torten unserer Konditorei zum Mitnehmen.



KONDITOREI

Wenn unser Konditormeister Hans am Werk ist, verbreitet sich schon in der Früh der Duft von frischgebackenen Köstlichkeiten. Was er so zaubert in der hauseigenen Backstube? Kuchen, Torten, Windbeutel und weitere Leckereien. In all unseren Schmankerln steckt viel Familientradition drin, wie Großtante Burgis Kuchenrezepte oder das Windbeutel-Rezept von Oma Anni.





UNSER BIERGARTEN –
EIN BAYRISCHER KULTORT



BIERGARTEN

Im Innenhof befindet sich unser Biergarten und unser Salettl für die Außenbewirtung. Und gleich dahinter der große Spielplatz für die Kinder. Für alle was da.



RESTAURANT

Feines Essen ist ein großes Thema bei uns. Das nicht nur, weil wir selbst gerne gut essen, sondern auch, weil wir unsere Gäste mit unserer Küche begeistern möchten. Nehmen Sie Platz in den gemütlichen Stuben unseres Restaurants oder im Sommer im Biergarten.



FEIERN

Als Familienmenschen haben wir gerne auch Familienfeiern im Haus. Es ist immer schön, zusammen auf das Leben anzustoßen. Ob bei Geburtstagen, Hochzeiten, oder Kommuniionsfeiern – wir sind für alle Anlässe, die Sie mit Ihren Liebsten verbringen wollen, für Sie da.



PERSÖNLICH. HERZLICH. TRADITIONSBEWUSST.



URLAUB AM BAUERNHOF

„Leg di her auf's Bankerl“

Schließen Sie die Augen und lauschen Sie dem Summen der Bienen, Wildrosen umströmen Sie mit ihrem Duft – der Hahn wird Sie wecken.

Hier machen Sie in regionaltypischem, ländlichem Ambiente Urlaub. Ihr Gastgeber Josef Moritz ist nicht nur Gastronom und Hotelier, sondern auch mit Herzblut und viel Leidenschaft Landwirt – und das bereits in der dritten Generation.

Herzlich, bodenständig und voller Wissen über Land und Leute.



KAISERSCHMARRN REZEPT

Oma Anni's Kaiserschmarrn

ZUTATEN

- 3 Eier
- 2 Tasse Mehl
- 1 Esslöffel Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Haferl Milch

Zubereitungszeit ca. 25 Minuten

ZUBEREITUNG

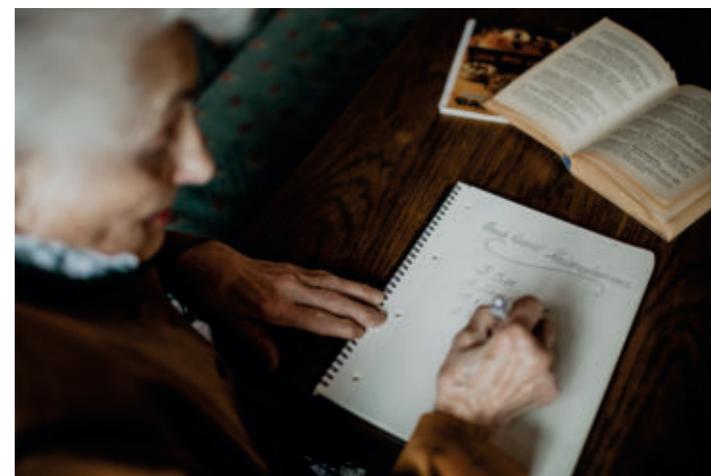
Eier und Mehl verrühren, Salz und Zucker dazu geben, mit Milch liebevoll zu einem glatten geschmeidigen Teig rühren. So dass keine Mehlklümpchen mehr vorhanden sind

Butterschmalz oder Butter mit Öl in einer Pfanne erhitzen. Wieso Butter und Öl? Mit reiner Butter läuft man Gefahr, dass diese zu heiß wird und dann anbrennt. Man kann nur Öl verwenden, aber der buttrige Geschmack vom Kaiserschmarrn ist einfach mhmm, so dass man mit einem Gemisch aus Butter und Öl beides vereint, wenn gerade kein Butterschmalz zu Hause ist.

Nun den Teig in die Pfanne gießen und ein paar Minuten warten. Hat sich der Teig leicht angebacken, kann man die Rosinen darauf verteilen. Wer keine Rosinen mag, lässt diese einfach weg. Hat der Kaiserschmarrn unten eine gute Farbe bekommen, dann den Teig in der Mitte teilen und die beiden Hälften umdrehen. Durch das Teilen lassen sich die beiden Hälften leichter umdrehen. Versucht man das Umdrehen im Ganzen, ist die Wahrscheinlichkeit sehr hoch, dass er bricht.

Nun noch auf der zweiten Seite backen. In den vorgeheizten Backofen mit sehr starker Oberhitze geben. Das führt dazu, dass der Kaiserschmarrn hier nochmal gut aufgeht, um leicht und fluffig zu werden. Ist er von einer Seite gut aufgegangen, dann erneut umdrehen und nochmals von der anderen Seite in den Backofen, bis er goldgelb ist, geben.

Wenn beide Seiten gut aufgegangen sind, aus dem Backofen geben, mit zwei Kochlöffeln in Stücke Zerreißen. In den zerrissenen Teig Butter geben, die Butter mit Zucker karamellisieren lassen und die Teigstücke darin schwenken. Erneut für 1-2 Minuten in den Backofen geben.



Jetzt kann der Kaiserschmarrn auf einem vorgewärmten Teller angerichtet werden. Mit Puderzucker bestäuben und schon seid ihr fertig.

Wir servieren dazu hausgemachtes Apfelmuss, im Sommer passen aber auch geschnittene Erdbeeren und eine Kugel Vanilleeis dazu, im Herbst lauwarmer Zwetschgenröster.

**VIEL SPASS BEIM NACHBACKEN
UND LASST EUCH EUREN
KAISERSCHMARRN SCHMECKEN!**



LANDWIRTSCHAFT

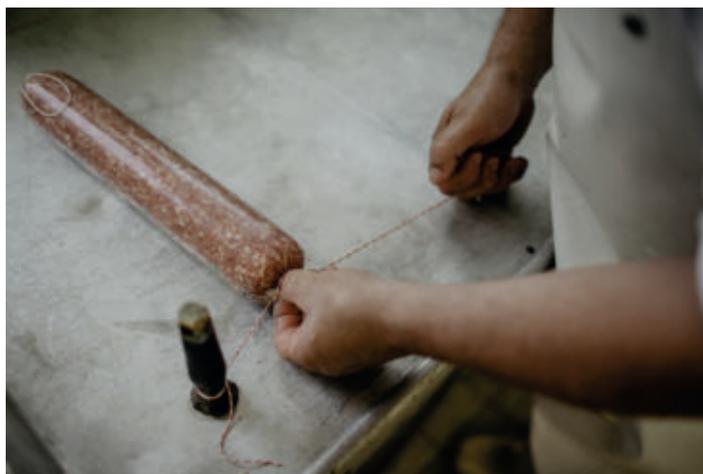
Es ist uns eine Herzensangelegenheit, dass wir den Ursprung unseres Betriebs bewahren: die Landwirtschaft. Der Weißner Hof ist das Zuhause einer ganzen Schar von Tieren: Ochsen, Rinder, Kälber, Schweine, Enten, Gänse, Ziegen, Hühner. Bei uns finden Mensch und Bauernhoftier zusammen.





HOFBRENNEREI

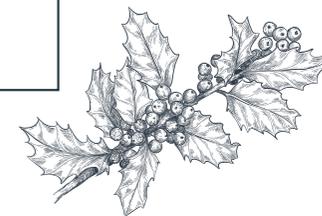
Aus hofeigenen Äpfeln und Zwetschgen sowie weiterem regionalen Obst brennt Gastgeber Josef Moritz in der Hofbrennerei seine begehrten Chiemgauer Destillate: Schnäpse, Gin und Liköre. Bei der Führung durch die hofeigene Brennerei können die hochprozentigen Versucherl genossen werden.



HOFMETZGEREI

Als gelernter Metzgermeister führt Josef Moritz die Fleischverarbeitung in unserer hofeigenen Metzgerei durch. Auch hier bleiben wir uns treu: Alles wird nach traditionellen Rezepturen und ohne Zusatzstoffe hergestellt. Zudem verwenden und verarbeiten wir praktisch alle Teile der Tiere – auch die Innereien und Knochen. Unsere hochwertigen Fleisch- und Wurstspezialitäten können Sie im Hotel auf dem Hof kaufen.

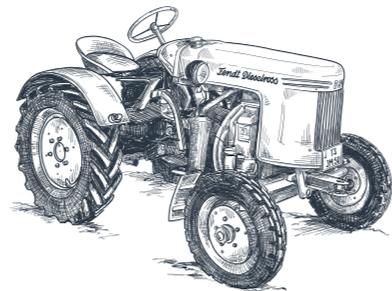
In unserem **Hoflad`l** im Hoteleingangsbereich finden sich dann perfekte **Mitbringsel** für die **Lieben daheim**.





HOFLADEN

Mit Feinsinn und mit Freude wählen Petra und Stefanie Moritz aus, was es in unserem Hofladen zu kaufen gibt. Das Angebot reicht von unseren eigenen Erzeugnissen aus der Hofbrennerei, über regionale Produkte wie Honig oder Schmuck, bis hin zu verschiedenen Mitbringseln. Es soll immer was B'sonders sein.



KINDER

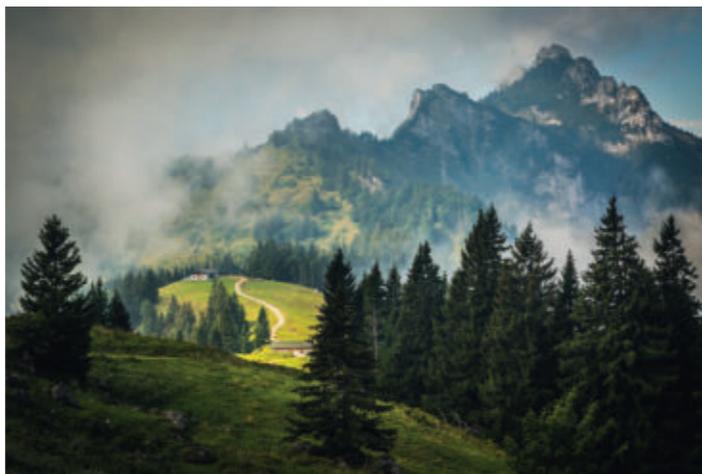
Wir freuen uns auf unsere kleinen und kleinsten Gäste. Auch für sie gibt es auf dem Weßner Hof jede Menge zu erleben. Auf unserem großen Kinderspielplatz mit Tretbulldog und Co. können sie sich nach Belieben austoben. Unsere Hoftiere garantieren strahlende Kinderaugen.



MIA SAN UNTERWEGS

Sehenswertes, Erlebnis und Kultur – davon hat Bayern viel. Zu den Top-Ausflugstipps von Marquartstein aus zählt freilich der **Chiemsee** mit all seinen Ortschaften und der Schifffahrt. Die **Schlösser und Museen** in der Region. Und die diversen Bergbahnen im Umland für Unternehmungen in der Natur.

Sollte die Pracht des Achentals und Chiemgaus noch nicht reichen, dann gibt es im Umkreis noch vieles mehr zu entdecken. Wir liegen so günstig, dass Sie sich auf Ausflüge in die bayrische Landeshauptstadt München und in die nur **45 Minuten** entfernte Mozartstadt **Salzburg** freuen können.



Fotos ©Chiemgau Tourismus e.V.

HABEN SIE SCHON EINMAL DEN SONNENAUFGANG BEI UNS IN DEN ALPEN ERLEBT?

Radtouren entlang des Ufers der Tiroler Ache.
Mit dem Wanderrucksack unterwegs zwischen
Berg und Chiemsee.

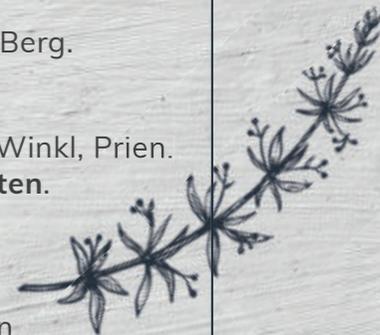
Mit der **Hochplattenbahn** hoch auf'n Berg.
Picknicks im Grünen.

Faulenzen am Chiemsee-Ufer.

Golfen in unserer Region - Grassau, Reit im Winkl, Prien.
Genuss im echt **bayrischen Biergarten.**

UND. UND. UND.

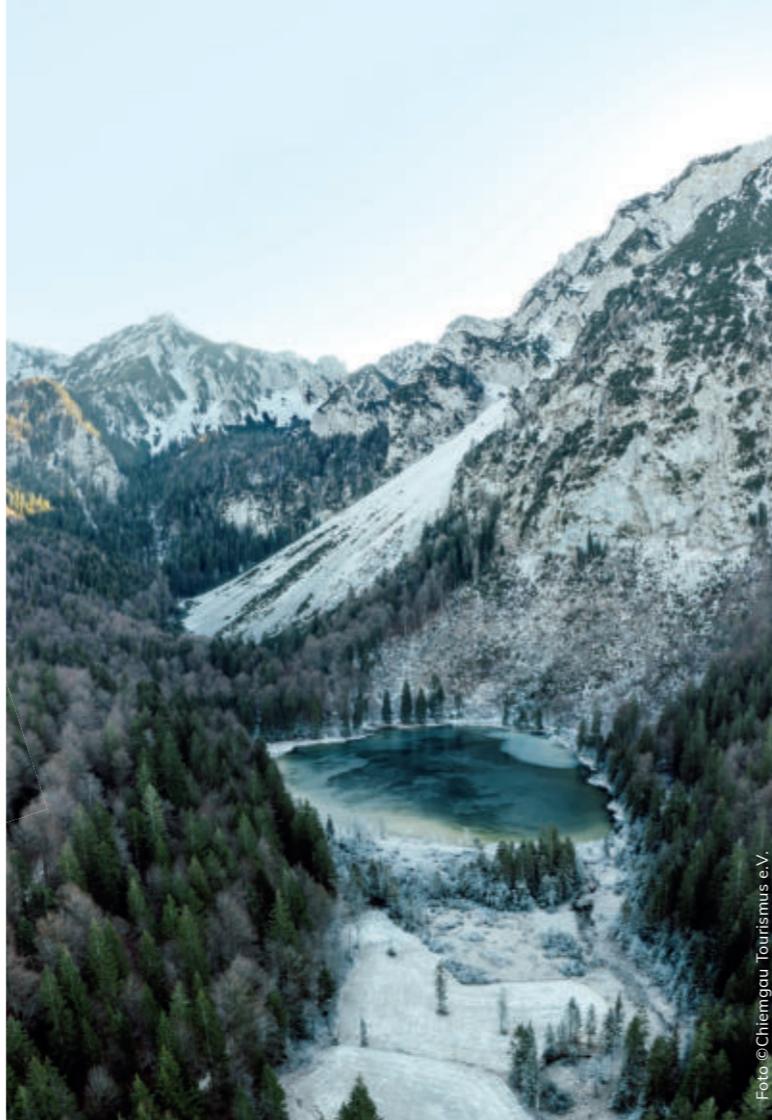
Das sind nur einige der Aktivitäten,
die man im **Sommer im Chiemgau** erleben kann.



WINTER



Wir würden sagen, im Winter geht es bei uns etwas ruhiger zu. Da rücken die **Gemütlichkeit und Geborgenheit** noch mehr in den Vordergrund. Gleichzeitig gehört zum Winterurlaub jede Menge Freid an den Besonderheiten der Jahreszeit. Vom Winterspaziergang bis zum **Weihnachtsmarkt**.



WAS MACHEN SIE AM LIEBSTEN IM WINTERURLAUB?

Skifahren, Langlaufen, Winterwandern, Rodeln oder den Weihnachtsmarkt besuchen.

ALL DAS IST BEI UNS MÖGLICH!



Foto ©Chiemgau Tourismus e.V.



ALLGEMEINE INFOS

Anreise

Ihr Zimmer steht Ihnen am Anreisetag ab 14:00 Uhr zur Verfügung.

Abreise

Ihr Zimmer steht Ihnen am Abreisetag bis 10:30 Uhr zur Verfügung.

Familien

Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne ein Babybett zur Verfügung. Kinder bis 5 Jahre wohnen im Zimmer der Eltern gratis. Kinder bis 17 Jahre erhalten ermäßigte Preise.

Stornierung

Schade, wenn Zimmer frei bleiben, obwohl andere gerne gekommen wären. Allerdings kann jedem einmal etwas dazwischenkommen. Bitte informieren Sie uns rechtzeitig und wir versuchen eine Lösung zu finden.

Rezeptionszeiten

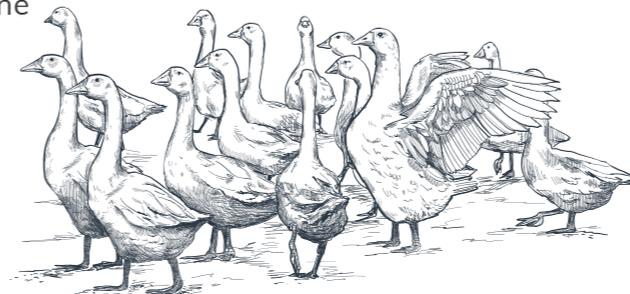
Unsere Rezeption ist täglich von 7:30 Uhr bis 21:00 Uhr für Sie besetzt – Sie finden uns vom Hoteleingang am Hofladen links vorbei und dann rechts.

Hunde

Haustiere können nur nach vorheriger Absprache mitgebracht werden. Wir berechnen pro Hund € 10,- / Tag ohne Futter.

Parken

Parkplätze für Autos und Motorräder sowie Abstellmöglichkeiten für Fahrräder stehen direkt beim Haus kostenfrei zur Verfügung. Einen Garagenstellplatz können Sie gegen eine Gebühr von € 5 pro Tag bei uns mieten. Wir haben auch eine Ladestation für E-Autos am Weißner Hof.



Herausgeber: Hotel Weißner Hof, Pettendorf 11 83250 Marquartstein

Konzept und Redaktion: HOTELMARKETING GRUPPE | Design: Linda Gschwentner | Fotografie: Carina Pilz Photography, Chiemgau Tourismus e.V. | Illustrationen: Leonie Herzog Illustration & Design | Änderungen und Druckfehler vorbehalten.

MIR GFREIN UNS AUF SIE



Weßner Hof
Familie Moritz
Pettendorf 11
83250 Marquartstein

Tel.: +49 8641 97840
info@wessnerhof.de



www.wessner-hof.de

bayrisch. gmütlich. guad.

