

Gasthof Grottenhof

www.grottenhof.de

an der Tropfsteinhöhle

Maximiliansgrotte

mit dem größten Tropfstein Deutschlands

Familie Lohner, 91284 Neuhaus/Krottensee

Tel.: 09156/434 Fax: 232

info@grottenhof.de

Zimmerpreise 2005

(pro Person und Tag)

	1 Übern.	2 Übern.	ab 3 Übern.
Übern./ Frühstück	24,-- €	22,50 €	21,-- €

Halbpension			27,-- €

Vollpension			31,-- €

Einzelzimmerzuschlag 4,-- € / Tiere im Zimmer 4,-- €			

Öffnungszeiten

Der **Grottenhof** ist von Mitte März bis November

Dienstag bis Sonntag für Sie **geöffnet**.

Warme Küche täglich von 11.00 bis 21.00 Uhr!

Wieder ab 18. März 2005 bis Ende Oktober:

Freitag Abend: **Holzofenpizza**

Samstag Abend: **Holzofenhaxen**

(Montag Ruhetag, außer an Feiertagen, Anmeldungen für Gruppen ab ca. 10 Personen immer möglich)

Im Winter:

Ab **07. November 05** bis Mitte März ist unser Gasthof an **Samstagen, Sonntagen** und nach vorheriger Anmeldung für Sie **geöffnet**.

Winterwochenenden im Grottenhof: Schmankerlküche und hausgebackener Kuchen am **offenen Kamin!**

Bitte denken Sie daran:

Im Winter Samstags **und** Sonntags geöffnet.

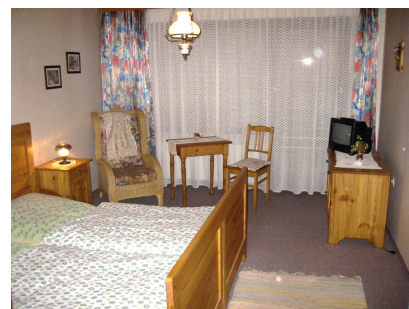
Zum Jahreswechsel 05/06 vom 26. Dezember 05 bis 08. Januar 06 täglich geöffnet!

Vom 09. Januar 06 bis Ende Februar 06 haben wir **Betriebsferien!**

Die **Maximiliansgrotte** bleibt **im Winter** den Fledermäusen vorbehalten und **geschlossen**

Gästezimmer...

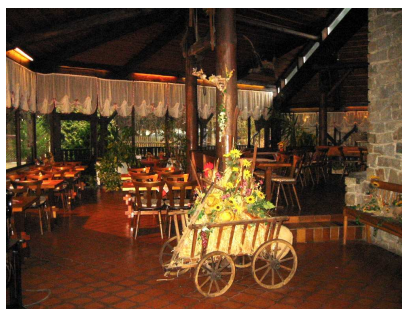
...haben wir gemütlich für Sie eingerichtet. Alle Zimmer verfügen über Dusche/WC und Balkon.



Holzofenbrot...

...backen wir mehrmals die Woche frisch in unserem Holzbackofen gleich neben dem Eingang. Backofenfeste finden von Mai bis September immer am vierten Sonntag des Monats statt.

Feiern...



...können Sie bei uns **ALLES** mögliche: Geburtstage, Hochzeiten, Kommunionen... und natürlich haben wir auch passende

Räumlichkeiten für Betriebs- und Vereinsausflüge! Für Gruppen ab 20 Personen gibt's bei uns auch ganz persönliche Backofenfeste, Spanferkel aus dem Holzbackofen oder Büfetts. Fragen Sie uns!

Grottenkäse...

...ist ein Hartkäse aus Kuhmilch von heimischen Bauern, handgekäst im Grottenhof, geräuchert und mindestens 10 Wochen in der Maximiliansgrotte gereift.

Grottenkäse gibt's mit: frischen Kräutern, Kümmel, grünen Pfefferkörnern, je nach Jahreszeit auch mit Bärlauch und natürlich ohne Beigaben, den „Original“ Grottenkäse.



Guten Appetit!