

Liebe Weinfreunde und Gäste!

Den „Lösnicher Herbst“ werden wir in diesem Jahr auf Grund der bekannten Umstände nicht wie gewöhnlich feiern können. Auf Rahmenprogramm wie Feuerwerk und Verlosung müssen wir leider verzichten.

Dennoch möchten wir die Lösnicher Winzer Sie verwöhnen. Am letzten September-Wochenende vom **25.-27. September** und erstmalig zum Tag der Deutschen Einheit vom **02.-04. Oktober** freuen wir uns, Sie als unsere Gäste und Besucher in den Weinhöfen zu begrüßen. Unser Wein- und Speisenangebot und die entspannende Atmosphäre in unseren Betrieben sowie dem Weinort Lösnich, soll Sie für einige Momente den Wandel der Welt in den letzten Wochen vergessen lassen. Nicht vergessen sollen Sie jedoch bitte, die geltenden Corona-Maßnahmen einzuhalten. Wir appellieren daher an die Mundschutz-Pflicht, an die Einhaltung der Abstandsregel und die Bitte um regelmäßige Hände-Desinfektion. Die geltenden Hygienerichtlinien werden uns auch am „Lösnicher Herbst“ begleiten, dennoch auch schöne Erinnerungen bereithalten. Besuchen Sie auch unsere Website www.loesnich.de oder hinterlassen Sie uns einen Kommentar auf [Facebook.com/loesnich](https://www.facebook.com/loesnich).

Blieben Sie gesund, wir freuen uns auf Sie!
Ihre Lösnicher Winzer & das Hotel-Restaurant Heil



Lösnicher

Weingüter öffnen
ihre Höfe vom 25.-27. Sept.
und 02.-04. Okt. 2020

Herbst

Weingut Gebrüder Simon

- 1 Winzergulasch mit Gräwes oder breiten Nudeln, Kartoffelsuppe mit Fleischwürstchen, Variationen vom Flammkuchen, Käse mit Traubenchutney, Rosmarinbrot aus dem Steinofen mit Dip.

Hotel-Restaurant Heil

- 2 Genießen Sie unsere regionale Küche. Für die, die es ruhiger mögen, Genuss Pur auf der Panorama-Terrasse mit Blick in die Weinberge.

Weingut Jürgen Roth

- 3 Weinbauernschnitzel mit Riesling-Käsesoße oder Pilzsoße dazu Pommes frites oder Brot und Krautsalat (Kinderteller), Spaß beim Winzer, Brände und Liköre.

Weingut u. Edelobstbrennerei Marco Conen

- 4 Spießbraten mit Pommes frites und Spießbratenbrötchen, Backfisch, große Auswahl an hausgemachten Torten und Kuchen, Edelbrände und Liköre aus eigener Herstellung.

Wein & Gut Kiebel

- 5 Grillschinken mit hausgemachtem Kartoffelsalat oder mit Brot, gebackener Camembert handpaniert mit Salat, gefüllte Kartoffelklöße, gefüllte vegetarische Klöße, Zwiebelkuchen, Kürbissuppe, Kleinigkeiten zum Wein, große Kuchenauswahl mit frischen Sahne- und Blechkuchen - Kaffee und Kuchen freitags ab 14 Uhr, samstags und sonntags ab 12 Uhr. Alle Speisen auch zum Mitnehmen. „Touristinformation“.

Weingut & Landhaus Simon

- 6 Feiner Winzersauerbraten mit Spätzle oder Brot, geräucherter Norweger Frischlachs, original schwäbische Maultasche, Antipasti Spezialitäten, div. Hobelkäse, vegetarisch/vegane Speisen, Herbstsüppchen.

Am Wochenende **2.-4. Oktober 2020** öffnen wir ebenfalls unsere Weingüter für Sie. Mit feinen Weinen und leckeren Speisen sind Sie gerne unser Gast. Öffnungszeiten und Speisenangebot des jeweiligen Betriebes unter www.loesnich.de

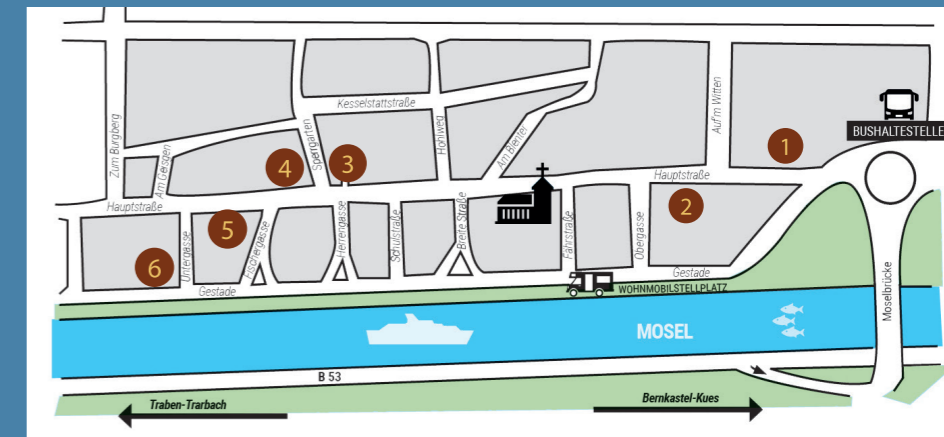
Die Weingüter empfangen Sie am
Freitag 25. Sept. ab 17:00 Uhr
Samstag 26. Sept. und
Sonntag 27. Sept. ab 11:30 Uhr

Das Wochenende
02.-04. Oktober
Öffnungszeiten des jeweiligen Betriebes finden Sie im Internet.

Busverbindungen von und nach Lösnich halten stündlich mit der Linie 360 der Moselbahn Haltestelle Lösnich/ Kreisel.

Bitte beachten Sie unsere aktuellen Informationen und Hinweise zum Thema Corona-Virus.

Ortsplan Lösnich - Ihr Wegweiser



Touristinformation Lösnich, Frau Anne Bohn-Kiebel
Hauptstraße 69, 54492 Lösnich Tel: 06532 - 953 867
info@loesnich.de, www.loesnich.de, Facebook: Lösnich- für Freunde und Gäste