

Birkenhof

★★★★★

Neu:
Ayurvedische
Massagen
Landidyll

Idyllische Mittelgebirgsdörfer mit liebevoll restaurierten Fachwerkhäusern, sanft gewellte Höhenzüge, der Naturpark Soonwald-Nahe – das ist die Heimat der Familie Dietrich, die in dritter Generation das Landidyll Hotel & Restaurant Birkenhof führt.

Von der Terrasse und dem wohligen warmen Wintergarten-Restaurant aus, schweift der Blick über die Hunsrücker Landschaft, die im Herbst mit leuchtenden Farben beeindruckt und im Winter herrlich verschneit daherkommt.

Die Eheleute Christian und Christine Dietrich kümmern sich mit Herzblut um den Hotel- und Restaurantbetrieb, in dem das ganze Jahr über verschiedene Arrangements und kulinarische Genüsse auf die Gäste warten. Im Sommer wird der Gaumen mit der typischen, regionalen Hunsrücker Frischeküche verwöhnt, die mit einer feinen Weinauswahl oder besonderen, alkoholfreien Kreationen abgerundet wird.

Im Winter wird seit Jahren „Dietrichs traditioneller Gänsebraten“ serviert – denn was wäre der Winter ohne einen knusprigen, saftigen Gänsebraten?

Die Martinsgans mit hausgemachtem Rotkohl und Klößen gibt es im Birkenhof von Ende Oktober bis Mitte Dezember und die wohlige Atmosphäre im Inneren lässt den Birkenhof im kalten Hunsrücker Winter zu einem ganz besonderen Ort werden.

Winterliche Stimmung im Kerzenschein, weihnachtliche Vorfreude, Zusammenkommen mit Familie und Freunden am Kaminofen – so muss der Winter sein!

Wer am Tag durch den Wald oder auf einem der unzähligen Wanderwege gewandert ist, kann im hauseigenen Saunabereich wieder aufwärmen und entspannen, bevor es zum Gänse-Schmaus geht.

Denn wie sagt man im Hunsrück: „E Gehachnis hält warem unn mollisch, nicht satt, unn dat gitt's nor dehääm in de Sprooch – deinem Platt.“ (Elfriede Karsch)



Landidyll Hotel & Restaurant Birkenhof OHG

Birkenweg 1 55469 Klosterkumbd
(bei Simmern/Hunsrück)

06761 / 95400

info@landidyll-birkenhof.de
www.landidyll-birkenhof.de



Stay connected:



#landidyllbirkenhof

