

1 **Kastell** (Café - Bistro - Restaurant)

Die Küche des Kastell hält Genussreiches rund um den Apfel und den Erdapfel bereit. Highlights sind das Apfel-Vanille-Süppchen und die Kalbsleber mit Kartoffelpüree und Apfelingering. Als Nachtisch lauwarmer Apfelkuchen mit Vanilleeis.

offen: Mo Ruhetag, Di-So 8-21.30 Uhr,

Warme Speisen: 11.30-14 Uhr, 17-22 Uhr

Tel. (0 60 47) 95 43 47, Hanauer Str. 25a, 63674 Altenstadt, kastell-altenstadt@web.de

2 **SchlossHotel Gedern**

(Hotel - Restaurant - Café - Biergarten)

Küchenmeister Hubertus Schultz bietet kulinarische Dialoge aus Äpfeln und Erdäpfeln in den zwei paradiesischen Menüs „Eleonore“ und „Adam und sein Apfel“ an. Dazu gehören im Strudelteig gebackenes Zanderfilet mit Blutwurst an Apfel-Erbsenpüree und Rinderschmorsteak mit einer Apfel-Meerrettich-Zwiebelmousse überbacken oder Kürbissamtsuppe mit Ockstädter Äpfeln und Maispouardenbrust in einer Orangenjus, Apfel-Gerstenrisotto mit Ziegenkäse und frischem Marktgemüse. Als Nachtisch lockt eine Rote-Bete-Zimtschnitte mit Apfelschaum oder geeister Schmandkuchen mit Apfelspalten karamellisiert.

offen: Hotel: täglich, Restaurant: täglich ab 18 Uhr,

Sa+So auch 12-14 Uhr, Café: Sa+So ab 14 Uhr

Tel. (0 60 45) 96 15-0, Schlossberg 5, 63688 Gedern, www.schlosshotel-gedern.de

3 **Tor zum Vogelsberg**

(Oberhessisches Gasthaus, Biergarten)

Während den gesamten Gastro-Wochen hält die Küche eine pfiffige Speisekarte mit leckeren Apfel- und Erdapfelkompositionen bereit. Highlights sind u.a. hausgemachte Apfelweinsuppe, gebratene Vogelsberger „Beulches“ mit Apfelmus, gebratenes Schweinemedallions mit Apfel-Hollandaise dazu Kartoffelrösti und gemischter Salat oder Apfelweineis.

offen: Mo/Di, Do-So 11-21 Uhr, Mi Ruhetag

Tel. (0 66 44) 357, Lauterbacher Str. 6,

36355 Grebenhain-Hartmannshain, www.beulches.de

4 **Deutsches Haus und Wilder Mann**

(Däsch Gastronomie)

Das Deutsche Haus hält verschiedene Köstlichkeiten rund um den Apfel und die „tolle Knolle“ bereit. Aufgetischt werden Apfel-Meerrettich-Suppe, Steak mit Apfelsenfkruste und Kartoffel-Apfelschnee sowie hausgemachte Apffelammerie mit Hagebuttenschäum. Hofmarkt mit Livemusik und Apfelfest am 20.09. ab 11 Uhr im „Wilden Mann“.

In der Hoherodskopfklause stehen Apfel-Kartoffelsuppe mit geräucherten Forellen-Filetstückchen, „Himmel und Erde“ oder Apfelweinsorbet auf der Karte.

offen: tägl. 10-14 und ab 17 Uhr, Restaurant Mo Ruhetag,

Übernachtung mit Frühstück möglich

Tel. (0 66 44) 12 34, Fuldaer Str. 5, 36355 Grebenhain-Bermuthshain, www.daesch.de

5 **Café-Bistro** in der VulkanTherme Herbstein

Hier gibt es Leckerer rund um den Apfel und die „tolle Knolle“. Während Sie genießen oder sich in der VulkanTherme erholen, kann gleichzeitig Ihr E-Bike aufgetankt werden.

offen: Therme und Bistro Mo (eingeschränkter Badebetrieb)

Di 9-20 Uhr, Mi/Do/Fr 9-22 Uhr.

Saunazeiten September: täglich ab 13 Uhr,

Sa/So ab 11 Uhr (Mo geschlossen)

VulkanTherme, Zum Thermalbad 1, 36358 Herbstein

Tel. (0 66 43) 16 66, www.herbstein.de

6 **Posthotel Johannesberg*****

Die Sonderkarte hält viel Genussreiches rund um den Apfel und die „tolle Knolle“ bereit. Regionale Köstlichkeiten, wie Vogelsberger Apfelrahmsuppe, „Himmel und Erde“, Vogelsberger Kartoffelbratwurst mit Kartoffel-Feldsalat oder Medaillon vom Vogelsberger Reh auf Apfel-Johannisbeerenkompott mit gedünsteten Champignons und Kartoffelrösti werden variantenreich präsentiert.

offen: täglich 10-14 und 17-24 Uhr

Tel. (0 66 41) 40 26, Bahnhofstr. 39, 36341 Lauterbach,

www.posthotel-johannesberg.de

7 **RAD-tours.de**

Wer eine Tagestour oder mehrtägige Radreise buchen möchte, ist beim Radreiseveranstalter RAD-tours.de genau richtig. Im Aktionszeitraum gibt es dazu täglich eine Flasche erfrischende Apfelschorle – ein ganz legales Apfel-Doping.

offen: durchgehend erreichbar

Tel. (0 66 41) 640 27 42,

Elbestr. 14, 36341 Lauterbach,

www.RAD-tours.de

8 **Landgasthaus Jägerhof**

(Restaurant und Hotel)

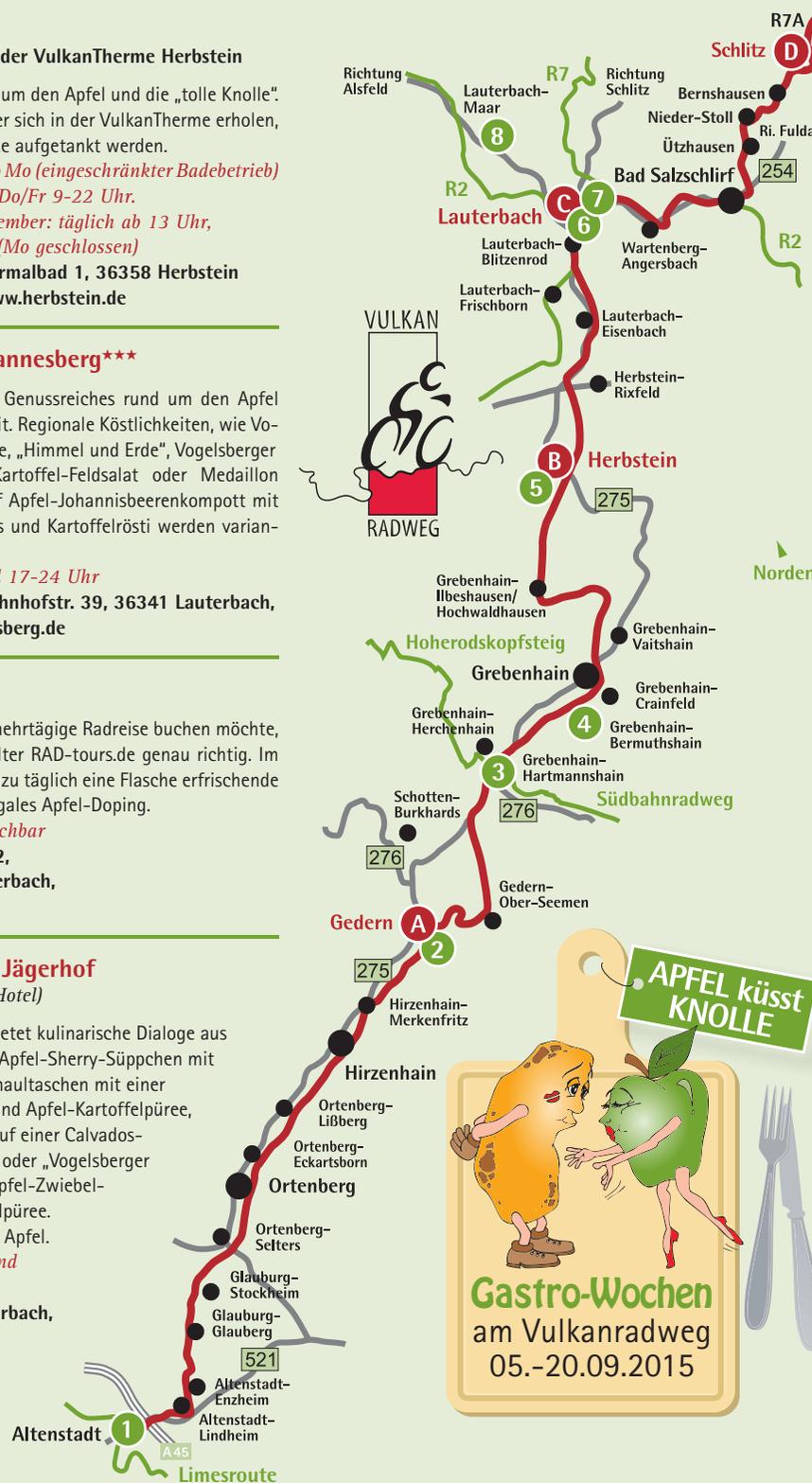
Chefkoch Hans Schmidt bietet kulinarische Dialoge aus Äpfeln und Erdäpfeln à la Apfel-Sherry-Süppchen mit Kartoffelchips, Blutwurstmaultaschen mit einer Apfel-Zwiebel-Schmelze und Apfel-Kartoffelpüree, Schweinefiletmedallions auf einer Calvados-sauce mit Kartoffelnudeln oder „Vogelsberger Deckelchen“ unter einer Apfel-Zwiebel-Senf-Kruste dazu Kartoffelpüree. Desserts aus Kartoffel und Apfel.

offen: täglich durchgehend

Tel. (0 66 41) 96 56-0,

Hauptstr. 9, 36341 Lauterbach,

www.jaegerhof-maar.de



A **Kultur- & Tourismusbüro der Stadt Gedern**

13. September, 14.00 Uhr

**Apfelerlebnismittag
im Gederner Schloss**

Schlossbergführung mit der Schlossmagd Gieselinde. Beginnend mit einem kleinen Begrüßungsmund gewährt Gieselinde auf Ihrem spannenden Rundgang Einblicke hinter die Kulissen des Schlossbergtags des Fürsten. Danach wird den Teilnehmern im SchlossHotel Oberhessischer Pfannkuchen mit Vanilleeis serviert. Zum Abschluss der Führung erhält jeder Gast noch ein kleines Präsent. Der Erlebnis-Nachmittag kostet 12,20 €/ Person. Anmeldung bis zum 11.9.15 erforderlich.

Tel. (0 60 45) 60 08-25, Schloßberg 7, 63688 Gedern

www.vulkanstadt-gedern.de, touristinfo@gedern.de

B **Tourist-Information Herbstein**

05./19. September, 10.00 Uhr

Herbstein von oben und unten

Bei der 90 minütigen Stadtführung geht es tief hinab ins Gewölbe aus dem 13. Jahrhundert und hoch hinaus auf die alte Stadtmauer. Treffpunkt: Marktplatz, Kosten: 3,- €/Pers., 1,50 € ermäßigt. Erforderliche Anmeldungen bis freitags 15:30 Uhr bei der Kurverwaltung. (Bitte feste Schuhe und warme Kleidung mitbringen. Notwendige Helme werden gestellt.)

Marktplatz 7, 36358 Herbstein, Tel. (0 66 43) 96 00-19

www.herbstein.de, tourist-info@herbstein.de

C **Tourist-Center Stadtmühle Lauterbach**

12. September, 11.00 Uhr

Stadtführung für „Lauterbacher u. Gäste“

18. September, 20.00 Uhr

Nachtwächterführung zum Herbestanfang

Die historische Altstadt mit ihrer Fachwerkkulisse und den zahlreichen Sehenswürdigkeiten, verzaubert Sie sowohl tagsüber als auch abends im Kerzenschein. Treffpunkt: Tourist-Center Stadtmühle. Kosten: 4,- €/Pers. Anmeldungen:

Marktplatz 1, 36341 Lauterbach, Tel. (0 66 41) 184-112,

www.lauterbach-hessen.de, info@lauterbach-hessen.de

D **Tourist-Information Schlitz**

05./12./19. September, 16.00 Uhr

**kultureller Stadtrundgang
mit Geschmack**

Ein Stadtführer zeigt in einem ca. einstündigen Rundgang die Sehenswürdigkeiten der Burgenstadt Schlitz, inkl. einer Kostprobe der Schlitzer Korn- und Edelobstbrennerei. Treffpunkt: Hof der Vorderburg, (ohne Anmeldung, Kosten: 2,- €/Pers.)

Tel. (0 66 42) 970-62, An der Kirche 4, 36110 Schlitz

www.schlitz.de, info@schlitz.de