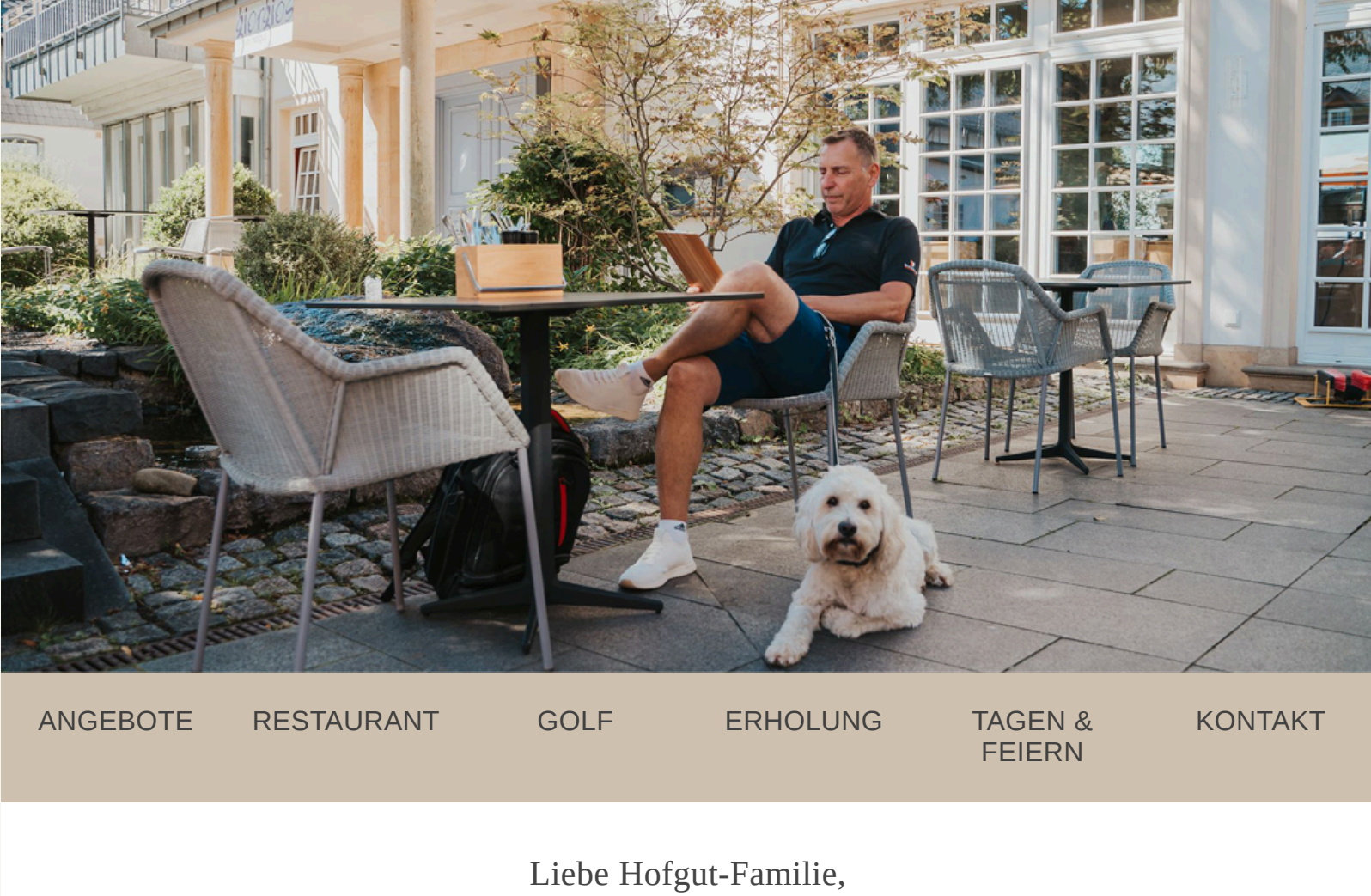




ANGEBOTE RESTAURANT GOLF ERHOLUNG TAGEN & FEIERN KONTAKT

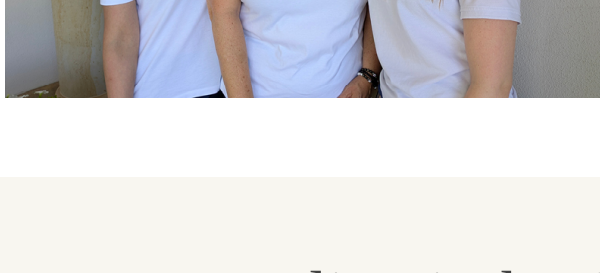
Liebe Hofgut-Familie,

der Frühling ist angekommen – und mit ihm das Versprechen von langen Abenden, frischer Luft und dem ganz besonderen Gefühl, wenn die Natur wieder erwacht. Ab April öffnen wir wieder unsere historische Innenhof-Terrasse und laden Sie ein, die schönsten Stunden des Tages unter der alten Linde zu genießen – mit einem kühlen Drink, einem Schnitzel „Wiener Art“ vom Hof-Schwein, einer Taunus Vesper oder den hausgemachten Käsespätzle aus unserer Clublounge-Küche. Täglich von 12 bis 21 Uhr, bis Ende Oktober.

SPEISEKARTE ENTDECKEN

Und weil der Frühling nicht nur draußen schmeckt: Unsere Küche feiert die Saison mit einem festlichen Oster-Lunch-Buffer, aromatischen Bärlauch-Wochen und einem ersten Ausblick auf die kommende Spargelsaison. Dazu laden inspirierende Yoga-Wochenenden, erholsame Wanderauszeiten und der Startschuss auf dem Golfplatz dazu ein, diese besondere Jahreszeit in vollen Zügen zu erleben. Wir freuen uns, diese Frühlingmomente mit Ihnen zu teilen.

Mit herzlichen Grüßen
Ihr Hofgut-Team



Ihre Ansprechpartner
Empfangsteam

Tel. +49 (0) 6128 943-0
info@hofgut-georgenthal.de

Kulinarische Osterhighlights

Verbringen Sie die Osterfeiertage genussvoll im Hofgut Georgenthal und lassen Sie sich kulinarisch verwöhnen. Beim Oster-Lunch-Buffer sowie beim 4-Gang-Ostermenü wird eine **vorherige Reservierung** erbeten.



Oster-Lunch-Buffer

5. April 2026 | 12–15 Uhr | 59 € pro Person

Am Ostersonntag erwartet Sie im Restaurant Giorgios ein stimmungsvolles Lunch-Buffer mit hausgebeiztem Lachs, Ofentomaten mit Burrata, geschmorten Ochsenbäckchen, gebratener Forelle aus dem Taunus und hausgemachten Ravioli. Abgerundet wird das Angebot durch feine Desserts wie Panna Cotta mit Erdbeerragout und Tiramisu-Törtchen mit Beeren – kulinarisch, festlich und unvergesslich.

JETZT RESERVIEREN

4-Gang-Ostermenü

5. April 2026 | 18–22 Uhr | 79 € pro Person

Am Abend genießen Sie ein festliches 4-Gang-Menü: von hausgebeizter Lachsforelle über Trüffelschaumsuppe bis hin zu Lammrücken mit Thymianspargel und einem fruchtigen Erdbeer-Rhabarber-Dessert.

JETZT RESERVIEREN

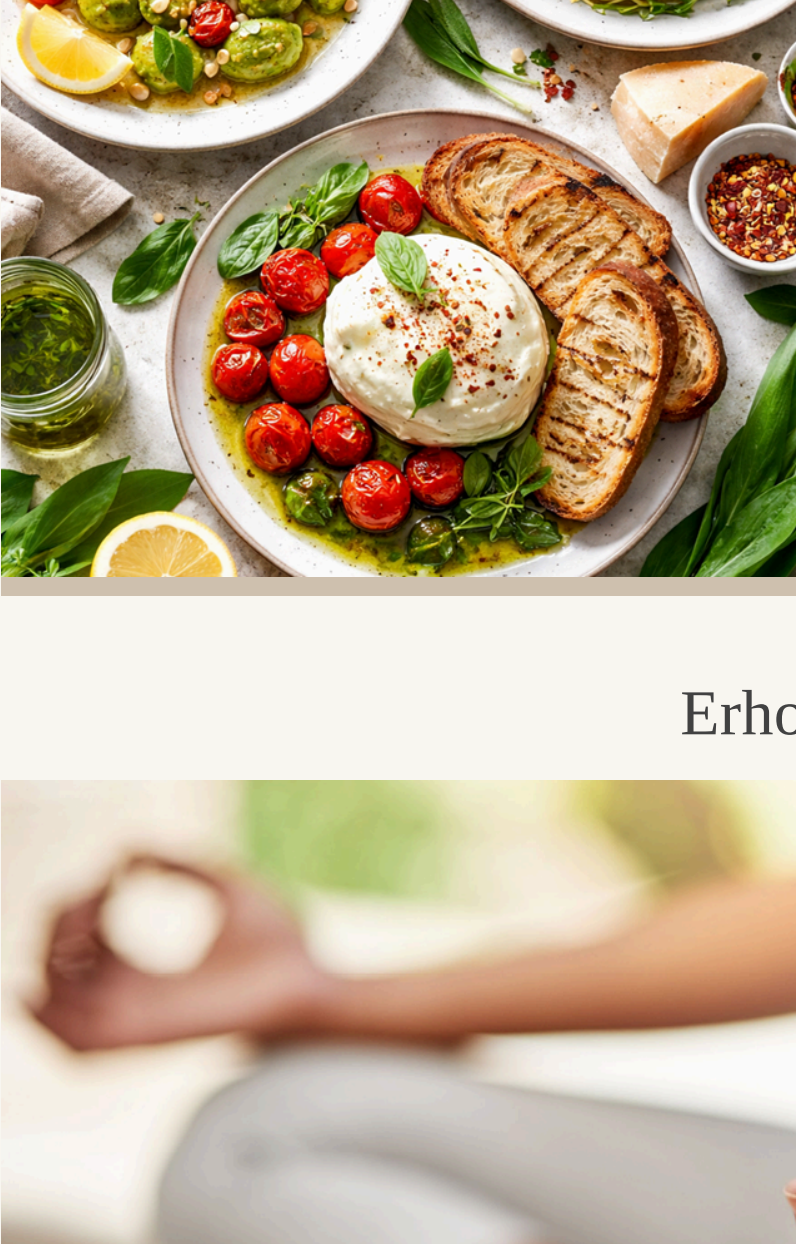


Bärlauch-Wochen

ab sofort bis Ende April

Wir feiern den aromatischsten Helden des Frühlings: den Bärlauch. Küchenchef Marwin Fischer bringt das saisonale Highlight kreativ auf den Teller – ob als cremige Burrata mit Bärlauch-Öl, hausgemachte Bärlauch-Gnocchi oder Pasta mit Hoisin-Garnelen. Unser Bärlauch-Angebot ergänzt bis Ende April die Speisekarten von Giorgios und der Clublounge – frisch, duftend und voller Frühlingsaromen. Das nächste Highlight steht bereits in den Startlöchern: Die Spargelsaison beginnt schon bald!

ZUR SPEISEKARTE



Erholung



Yoga-Wochenende „Reset & Rise“

10.–12. April 2026

Drei Tage innehalten, durchatmen und neu ausrichten – unser Yoga-Wochenende „Reset & Rise“ verbindet bewegte Morgeneinheiten mit Meditation, Achtsamkeit und kulinarischer Begleitung. Eingebettet in die erwachende Natur des Taunus und die Ruhe des Hofguts entsteht ein Rahmen, der Körper und Geist gleichermaßen nährt. Noch wenige Plätze verfügbar – schnell sein lohnt sich.

PLATZ SICHERN



Tages-Retreat „Yoga & Face Yoga“

26. April 2026

Ein besonderer Tag nur für Sie: Beim Tages-Retreat „Yoga & Face Yoga“ verbinden wir klassische Yogapraxis mit der faszinierenden Methode des Face Yoga – für mehr innere Ruhe, Präsenz und ein sichtbar entspanntes Gesicht. Eingebettet in die Frühlingsatmosphäre des Hofguts entsteht Raum für echte Stille und neue Leichtigkeit. Eine bewusste Auszeit, die Körper und Geist in Einklang bringt und Sie erfrischt in den Tag entlässt.

ANMELDEN & MEHR



Wandern, Entspannen & Genießen

Angebot für 2, 3 oder 5 Tage

Frische Luft, ein guter Weg und das Gefühl, ganz bei sich zu sein – unser Arrangement „Wandern, Entspannen & Genießen“ macht genau das möglich. Viele der schönsten Taunus-Wandervege starten direkt am Hofgut; auf unserer Website finden Sie handverlesene Tourenempfehlungen für jeden Geschmack. Zurück erwartet Sie ein gutes Essen, die wohlthuende Sauna und Ihr Bett. So schmeckt Erholung.

ANGEBOT & BUCHUNG

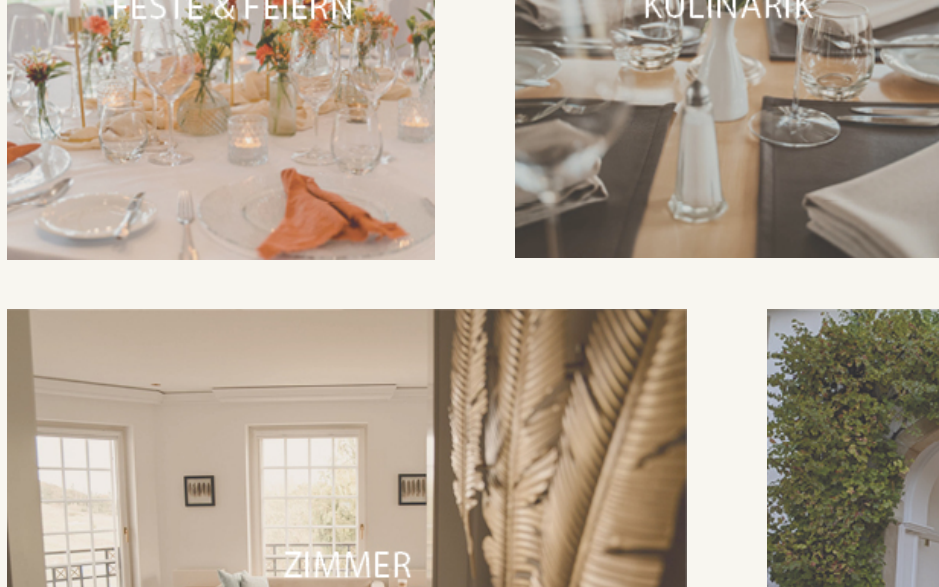
Golf



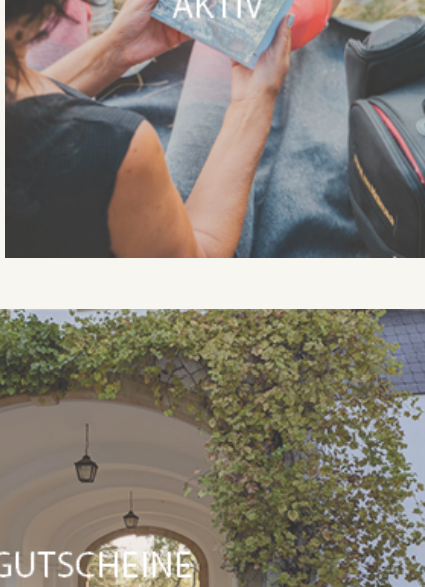
Saisonstart 2026

Der Platz präsentiert sich zum Saisonstart in beeindruckender Qualität – saftige Fairways, hervorragend gepflegte Grüns und die einzigartige Links-Course-Charakteristik mitten im Taunus. Was dahinter steckt und worauf sich Golfer in dieser Saison freuen können? Golfmanager Jens Kloeren gibt Einblick – in Highlights wie das Hofgut Masters, den Spaghetti Cup und den Ausbau der TrackMan Range.

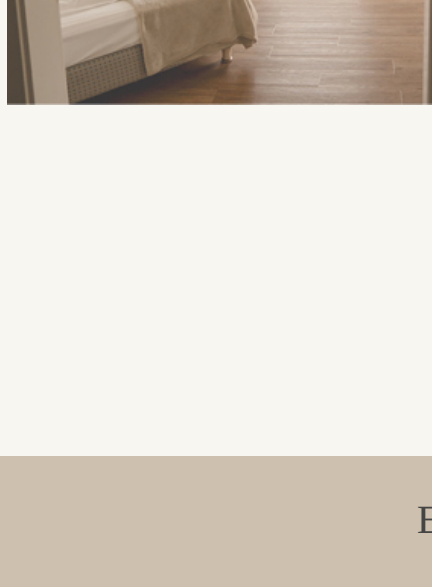
ZUM INTERVIEW MIT JENS



HOTEL



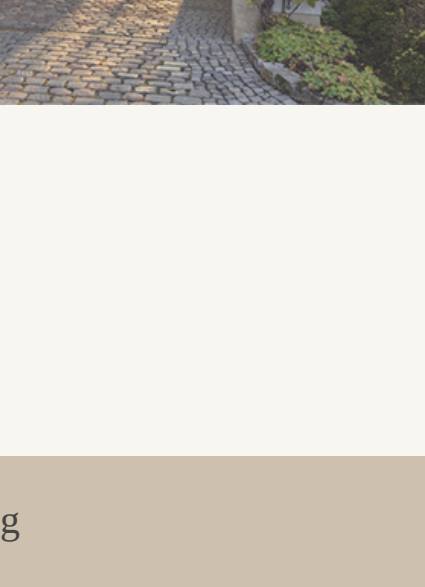
GOLF



FESTE & FEIERN



KULINARIK



AKTIV



ZIMMER



GUTSCHEINE

Mit freundlichen Grüßen

das Hofgut-Team

Ein kleiner Klick mit großer Wirkung

Aktivieren Sie das Einzelnutzer-Tracking, damit wir besser verstehen, wie unser Newsletter genutzt wird – und Inhalte gezielt für Sie verbessern können.



TRACKING AKTIVIEREN

Hofgut Georgenthal GmbH & Co.KG
Georgenthal 1 · 65329 Hohenstein
+49 (0) 6128 943-0 · info@hofgut-georgenthal.de

Sie erhalten diesen Newsletter, weil Sie sich mit folgender E-Mail-Adresse auf unserer Website angemeldet haben oder bereits Gast im Hofgut Georgenthal waren: max.alexmuelmann@hofgut-georgenthal.de

Bildquellen: Sandra Seibt, iStock, OpenAI



Möchten Sie uns unterstützen? Aktivieren Sie das Einzelnutzer-Tracking, um unseren Newsletter weiter zu verbessern – Jetzt aktivieren

©2026 Hofgut Georgenthal

Impressum · Datenschutz · Abmelden