



Arrangement „Winter - Kulinarik“

ist von Montag bis Freitag buchbar - von September 2019 bis April 2020 (ab 20 Personen).

09:30 Uhr Führung bei Tress Nudel in Münsingen

Sie beginnen Ihren Besuch mit einem Rundgang durch das Warenlager, an den Nudelformen und Trocknungsöfen vorbei und sehen live wie Nudeln und Spätzle verpackt werden. Erfahren Sie in einem Film mehr über die verschiedenen Herstellungsarten und Rohstoffe und sehen Sie den Produktionsablauf Schritt für Schritt. Ein Einkauf im Werksverkauf rundet Ihren Besuch bei Tress ab.

11:15 Uhr Weiterfahrt nach Wimsen

11:45 Uhr Mittagessen im Bio-Gasthof Friedrichshöhle

Wir heißen Sie im historischen Bio-Gasthof Friedrichshöhle herzlich Willkommen. Zum Mittagessen servieren wir schwäbische Maultaschen mit Kartoffelsalat und Sie können in der idyllischen Landschaft Ihre Mittagespause genießen. Die Natur an der Wimsener Höhle strahlt die Winterruhe und Geborgenheit aus. Erkunden Sie mit ein paar Schritten das Wintergefühl der Schwäbischen Alb.

13:40 Uhr Weiterfahrt nach Zwiefalten

14:00 Uhr Führung im Barocken Zwiefalter Münster

Das spätbarocke Zwiefalter Münster ist sicherlich eines der besterhaltenen Kulturgüter nördlich der Alpen. Besuchen Sie das monumentale Bauwerk und erleben Sie die Baukunst des Barockes hautnah. Die Führungen bringen Ihnen Einblick von der Gründerzeit des Klosters Zwiefalten, über den Bau des alten Münsters, den Neubau des jetzigen Münsters bis hin zur Säkularisation im Jahr 1803 das Kloster aufgelöst wurde.

15:00 Uhr Weiterfahrt in die Heimatküche in Riedlingen-Bechingen

15:20 Uhr Kaffee und Kuchen in der Heimatküche

In der Heimatküche werden Sie mit Kaffeeduft empfangen. Wir verwöhnen Sie mit einem leckeren Stück Kuchen und heißem Filterkaffee. Sie lassen hier Ihren Ausflug Revue passieren und freuen sich auf einen gemütlichen Aufenthalt.

16.15 Uhr Ende des Arrangements

Preis pro Teilnehmer 26,40 EUR (ab 20 Personen)

In diesem Preis sind enthalten: 1 Führung bei Tress Nudel, 1 Portion Fleischmaultaschen oder Gemüsemaultaschen mit Röstzwiebeln und Kartoffelsalat, Führung im Zwiefalter Münster, 1 Stück Kuchen und 1-2 Tassen Filterkaffee in der Heimatküche.



Tress Gastronomie GmbH & Co. KG, Aichelauer Str. 6, 72534 Ehestetten
Ansprechpartner: Stefanie Tress, Mail: stefanie-tress@tress-gastronomie.de, Tel: 07383/949851

Änderungen vorbehalten! Bitte sprechen Sie uns für ein individuelles Angebot an.