

KULINARIUM 2026

Januar

Fischtage

02.01. (Fr.) bis 11.01. (So.)

Winterliche Küchenparty

16.01. (Sa.)

Gourmetabend

25.01. (So.)

Februar

Valentinstag „Kearze Licht Asse“

14.02. (Sa.)

Gourmetabend

22.02. (So.)

März

Rhönschäferabend

20.03. (Fr.)

Loarbicher Lammtage

21.03. (Sa.) bis 29.03. (So.)

Gourmetabend

29.03. (So.)

April

Fischtage

In der Karwoche

02.04. (Do.) bis 04.04. (Sa.)

Österliches Dinner

05.04. (So.) und 06.04. (Mo.)

Jahrgangsprobe des

Winzerhofs Heckenmühle

10.04. (Fr.)

Gourmetabend

26.04. (So.)

Mai

Biertage mit Julian

30.04. (Do.) und 03.05. (So.)

Spargelzeit

Deutscher Spargel frisch auf den Tisch

10.05. (So.) bis 14.06. (So.)

Sundowner im Hotelgarten

Leckereien vom OFYR, Cocktails und Beats

17.05. (So.)

Biergartenfest im Hotelgarten

Deftig mit Hähnchen vom Grill
29.05. (Fr.)

Gourmetabend

31.05. (So.)

Juni

Biergartenfest im Hotelgarten

Deftig mit Hähnchen vom Grill
12.06. (Fr.)

Sundowner im Hotelgarten

Leckereien vom OFYR, Cocktails und Beats
21.06. (So.)

Gourmetabend

28.06. (So.)

Juli

Sommerfest „natur-pur“

Sternenpark-Menü
04.07. (Sa.)

Sundowner im Hotelgarten

Leckereien vom OFYR, Cocktail und Beats
12.07. (So.)

Winzerfest in der Heckenmühle

19.07. (So.)

Biergartenfest im Hotelgarten

Deftig mit Hähnchen vom Grill
24.07. (Fr.)

August

Smoker-Abend - Zigarren genießen unter freiem Himmel
07.08. (Fr.)

Biergartenfest im Hotelgarten

Deftig mit Hähnchen vom Grill
14.08. (Fr.)

Sundowner im Hotelgarten

Leckereien vom OFYR, Cocktails und Beats
23.08. (So.)

Gourmetabend

30.08. (So.)

September

Sundowner im Hotelgarten

Leckereien vom OFYR, Cocktails und Beats
06.09. (So.)

Tanner Wirtfest

11.09. (Fr.) bis 13.09. (So.)

Gourmetabend

27.09. (So.)

Oktober

„Blau-Weiß“ – Loarbicher Oktoberfesttage

01.10. (Do.) bis 04.10. (So.)

Gourmetabend

18.10. (So.)

Herbstliche Küchenparty

24.10. (Sa.)

November

Bier meets Rhön

26.11. (Do.)

Gans und gar

auf Gänse und Enten eingestellt
22.11. (So.) bis 13.12. (So.)

Dezember

Wild und Wein

10.12. (Do.)

Weihnachtliches Feiertags-Dinner

25.12. (Fr.) und 26.12. (Sa.)

Mensch-ärgere-dich-nicht-Turnier

28.12. (Mo.)

Silvesterparty

31.12. (Do.)



FRISCH, FEIN UND KÖSTLICH. UNSERE HIGHLIGHTS DER SAISON.

Wir folgen mit unseren Veranstaltungen dem Verlauf der Jahreszeiten und präsentieren Ihnen saisonale Küchen-Highlights, wie z. B. Fisch, Wild oder Pilzgerichte, die dem jeweiligen Stand der Natur entsprechen.

Darüber hinaus laden wir Sie über das Jahr hinweg zu verschiedenen Themenabenden ein, bei denen Sie nicht nur kulinarisch, sondern auch kulturell auf Ihre Kosten kommen. So können Sie z. B. an unserem Smoker-Abend neben dem Genuss edler Zigarren auch viel Wissenswertes aus der Welt des Tabaks erfahren.

Wir informieren Sie regelmäßig über die Jahreszeiten-Highlights auf unserer Website, Facebook oder unseren Newsletter. Hier halten wir Sie über unsere Events & Köstlichkeiten – ob Frühling, Sommer, Herbst oder Winter – auf dem Laufenden.

GESCHENK-TIPP

Freunden Freude schenken

Mit unserem „Rhöner Charme“-Menü oder unserem Schlemmer- und Schlummer-Gutschein treffen Sie immer die richtige Wahl.



LANDHAUS KEHL

GASTHOF · HOTEL · WELLNESS

Zünftige Brotzeit · Kulinarische Genüsse



KULINARIUM

2026

GOURMETABEND

Küche „pur“ erleben

In lockerer und entspannter Atmosphäre nehmen wir Sie mit auf eine „kulinarische Entdeckungsreise“. Mit größter Hingabe und Leidenschaft werden ausgewählte Produkte der Region auf moderne Art und Weise zubereitet. Nach einem Abend voller Impressionen aus der Sternegastronomie sollten keine Wünsche mehr offen bleiben.

KÖCHE DÜSCH

Einblick mit Durchblick

Wenn Sie unserem Küchenteam schon immer mal über die Schulter schauen wollten, haben Sie jetzt die Gelegenheit dazu. An unserem „Köche Dusch“ können Sie mit bis zu sechs Personen ein exklusives Gourmetmenü mit passenden Weinen genießen, haben Einblick in unser Küchengeschehen und können mit unserem Küchenteam ein bisschen fachsimpeln.

SUNDOWNER

Einfach mal „entschleunigen“

Erleben sie in unserem Hotelgarten den Sternepark Rhön in seiner vollen Pracht. Bei kulinarischen Leckereien von unserem OFYR Grill können sie unter freiem Himmel dem Alltag entfliehen. Freuen sie sich zudem auf Christopher's erfrischende Cocktails und „entschleunigen“ sie bei lockeren Beats von DJ Mixmaster.



NATUR PUR

Unser kulinarisches Sommerfest
Das Küchen-Highlight geht in die nächste Runde. Es erwarten Sie unter freiem Himmel 20 Impression der Rhöner Küche und vieles mehr.

BIERGARTENFEST

Die Region als Erlebnis

Unser Hotelgarten wird zum Biergarten und sie können sich auf Unterhaltung unseres Musikvereins freuen. Genießen Sie bei einem kühlen Bier und Schmankerl vom Buchenholz-Grill ein paar schöne Stunden beim „Durfwirt“. „Typisch Rhön“ eben.

GANS UND GAR

Weihnachtliche Düfte, winterliche Gewürze, würzige Aromen – so wird Ihr Gänseessen bei uns zum Genuss.
22.11. (So.) bis 13.12 (So.) und auf Vorbestellung (3 Tage im Voraus)

RHÖNSCHÄFER-ABEND

Begegnen Sie dem Rhöner Schaf.

Lassen Sie sich ein auf einen Abend rund ums Rhöner Schaf. Mit einem Lammbuffet und unserem Schäfer erleben Sie ein paar Stunden der etwas anderen Art.

BIER MEETS RHÖN

Probieren Sie die harmonischen Arrangements von regionalen Spezialitäten und korrespondierenden Bieren aus dem Hause Reukauf in Kaltennordheim. Ein erfahrener Biersommelier begleitet Sie dabei.



ALOYSIA'S CATERING

Sie haben einen Anlass zum Feiern – wir haben das perfekte Angebot für Sie. Wenn Sie auch bei sich zu Hause oder anderswo nicht auf unsere Leckereien verzichten möchten, verwöhnen wir Sie gerne auch außerhalb unseres Landgasthofs. Egal ob deftig Rhön oder Feinschmeckermenü, was auch immer Sie wünschen – sprechen Sie uns einfach an.

Immer richtig informiert

Im Internet bringen wir Sie stets auf den neuesten Stand. Informieren Sie sich über aktuelle Termine und Angebote rund um unsere Familie auf www.landhaus-kehl.de oder verfolgen Sie uns auf Facebook oder Twitter.



Ihre Gastgeber
Benjamin und Dieter Kehl

WILLKOMMEN IM LANDHAUS KEHL

Im Herzen der Rhön, wo Sie auf herzliche Gastlichkeit und kulinarische Genüsse treffen, befindet sich seit vier Generationen unser Landgasthof im idyllischen Ortskern Lahrbachs.

Treten Sie ein und genießen Sie unser ständig wechselndes regionales Küchenangebot auf höchstem Niveau. Darunter verstehen wir eine gesunde Mischung aus großer Leidenschaft und hohem Qualitätsbewusstsein, gepaart mit Kreativität und dem richtigen Gespür für das Zusammenspiel einzelner Komponenten. Die Verwendung von regionalen und saisonalen Produkten sehen wir dabei als einen wesentlichen Bestandteil unserer Philosophie.

Ihre Erwartungen zu erfüllen ist unsere Motivation, egal ob nun zünftige Brotzeit oder kulinarischer Ausflug. Als herzliche Gastgeber freuen wir uns schon jetzt auf Ihren Besuch.

Ihre Familie Kehl



LANDHAUS KEHL
GASTHOF · HOTEL · WELLNESS

Eisenacher Straße 15
36142 Tann-Lahrbach
Tel. 0 66 82.3 87 · Fax 0 66 82.14 35
landhaus-kehl@t-online.de
www.landhaus-kehl.de

