Luftkurort
WALDECK
am Edersee

Gastronomieführer

Grimm Heimat
NordHessen

Herzlich Willkommen

Schmecken, riechen und genießen; dieses Urlaubsglück hat Aroma!

Kulinarisch bietet Ihnen unsere Region alles, was Sie sich für einen erlebnisreichen Aufenthalt wünschen. Hotels und Restaurants in gehobenem Ambiente, mit Terrasse. Gasthäuser mit gemütlichem Flair und regionaler Kost, Biergärten und Bistro´s, Fisch-Variationen, Spezialitäten wie unser Waldecker Landbier, Waldecker Landbrot, Waldecker Wasser, Wurst und Käse aus unserer Region

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

Unsere Internetseite www.edersee.de hält noch viele Anregungen für Sie bereit. Wir freuen uns auf ein Wiedersehen in und um Waldeck am Edersee.

Gastronomiebetriebe ..... S. 4-13
Waldecker Produkte ..... S. 14-15
Waldecker Rezepte ..... S. 16-19

Gastronomiebetriebe

Restaurant & Cafe Altane auf Schloss Waldeck

Schloss Waldeck 1
34513 Waldeck

Telefon: (0 56 23) 58 90
Telefax: (0 56 23) 58 92 89

info@hotel-schloss-waldeck.de
www.hotel-schloss-waldeck.de

Öffnungszeiten:
täglich von 12-22 Uhr

Sitzplätze:
Innen: 120 Außen: 80

Restaurant im Flairhotel Werbetal

Uferstraße 28
34513 Waldeck-Nieder-Werbe

Telefon: (0 56 34) 97 96 0
Telefax: (0 56 34) 97 96 95

info@hotel-werbetal.de
www.hotel-werbetal.de

Öffnungszeiten:
März-Dezember: täglich von 12-14 Uhr und 18-20 Uhr
Frühstücksbuffet: Mo-Fr: 7.30-10.00 Uhr; Sa/So: 8.00-10.30 Uhr

Sitzplätze:
Innen: 60 Außen: 40

Restaurant Ambiente im Waldhotel Wiesemann

Oberer Seeweg 2
34513 Waldeck

Telefon: (0 56 23) 93 35 29 0
Telefax: (0 56 23) 93 35 29 10 2

info@waldhotel-wiesemann.de
www.waldhotel-wiesemann.de

Öffnungszeiten:
8-22 Uhr Mittagstisch und Abendessen bitte anmelden
Warme Küche: 11.45-13.45 Uhr, 17.30-19.45 Uhr bitten anmelden

Sitzplätze:
Innen: 40 Außen: 40

Brasserie Ringhotel Roggenland

Schlosstraße 11-15
34513 Waldeck

Telefon: (0 56 23) 99 88
Telefax: (0 56 23) 60 08

info@roggenland.de
www.roggenland.de

Öffnungszeiten:
täglich 12-14 Uhr und 18-21 Uhr

Sitzplätze:
Innen: 160 Außen: 48
Regionale, saisonale und internationale Küche

Restaurant Strandhaus No 12

Ederseerandstraße 8
34513 Waldeck

Telefon: (0 56 23) 56 76
Telefax: (0 56 23) 97 37 22

mail@strandhaus12.de
www.strandhaus12.de

Öffnungszeiten:
täglich 10-22 Uhr

Sitzplätze:
Innen: 130 Außen: 210

Griechisches Restaurant Athen

Schulstraße 4
34513 Waldeck

Telefon: (0 56 23) 97 35 49

www.athen-waldeck.de

Öffnungszeiten:
Di-So 12-14:30 Uhr, täglich17:30- 23 Uhr,
September-April: Montag Ruhetag (außer in hess. Ferien)

Sitzplätze:
Innen: 50 Außen: 50 Scheune: 30

Gastronomiebetriebe

Pizzeria Isola Sarda

Schlossstraße 2
34513 Waldeck

Telefon: (0 56 23) 54 03

walter.zedda@arcor.de
www.isolasarda-waldeck.de

Öffnungszeiten:
täglich 11.30-14.30 und 17.30-22 Uhr
Dienstag Ruhetag

Sitzplätze:
Innen: 60 Außen: 60

Netzer Bahnhof- Pfannkuchenhaus

Edertalstraße 3
34513 Waldeck-Netze

Telefon: (0 56 34) 99 48 84

info@pfannkuchenhaus-netze.de
www.pfannkuchenhaus-netze.de

Öffnungszeiten:
Di-Fr 16-21 Uhr, Sa-So-Feiertage 9-21 Uhr
Montag Ruhetag

Sitzplätze:
Innen: 60 Außen: 130

Die Ratsstuben - Restaurant & Weinlokal

Schulstraße 6
34513 Waldeck

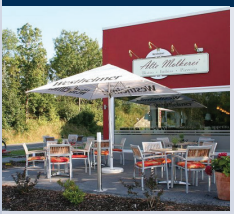
Telefon: (0 56 23) 97 50 41

info@ratsstuben-waldeck.de
www.ratsstuben-waldeck.de

Öffnungszeiten:
Mo- Mi und Fr- So ab 17 Uhr
Donnerstag Ruhetag

Sitzplätze:
Innen: 50 Außen: 16

Alte Molkerei



Hauptstraße 52
34513 Waldeck-Höringhausen

Telefon: (0 56 34) 99 30 34 6

www.alte-molkerei.hoeringhausen.de

Öffnungszeiten:
Do-So ab 12 Uhr, Fr und Sa 11- 21 Uhr, So 9- 21 Uhr
Gerne richten wir Ihre Feiern aus, sprechen Sie uns an!

Sitzplätze:
Innen: 130 Außen: 210

Restaurant „Schlossblick“

Domänenweg 12
34513 Waldeck

Telefon: (0 56 23) 99 89 18
Telefax: (0 56 23) 99 89 15

gastro@golfeninwaldeck.de
www.golfeninwaldeck.de

Öffnungszeiten:
Durchgehende warme Küche bis 20 Uhr, Vegetarische, lactose-freie und glutenfreie Gerichte, Busparkplatz vorhanden!

Sitzplätze:
Innen: 80 Außen: 70

Bistro bei Thomas

Sachsenhäuser Straße 10a
34513 Waldeck

Telefon: 01 52 57 31 02 58

Öffnungszeiten:
Donnerstag-Sonntag ab 18 Uhr

Gastronomiebetriebe

Hofladen „Früchtegarten am Edersee“

Völher Straße 3
34516 Völh- Basdorf

Telefon: (0 56 35) 99 32 01
Mobil: 0 15 22 15 13 17 9

fruechtegartenedersee@gmail.com
www.fruechtegarten.de

Öffnungszeiten:
April-Oktober
Mi+Fr 15-18 Uhr, Sa 10-15 Uhr, So 14-18 Uhr
November-März
Mi+Fr 15-18 Uhr, Sa 10-13 Uhr, und nach tel. Vereinbarung

Restaurant Seehotel Andree

Seeweg 1
34513 Waldeck

Telefon: (0 56 23) 54 26
Telefax: (0 56 23) 97 39 62

seehotel-andree@t-online.de
www.seehotel-andree.de

Öffnungszeiten:
März bis Anfang November: täglich 12-14 Uhr und 18-20 Uhr

Sitzplätze:
Innen: 50 Außen: 100

Gasthaus Krause

Kasseler Straße 31
34513 Waldeck-Freienhagen

Telefon: (0 56 34) 23 6

krause.fleischer@gmx.de

Öffnungszeiten:
Mo, Di, Do, Fr von 8 Uhr, Sa von 8-13 Uhr, So auf Anfrage
Mittwoch Ruhetag

Sitzplätze:
Innen: 65

Bistro am See

Klippenberg 1
34513 Waldeck

Telefon: 0 17 47 77 63 11

m.me/bistroamsee

Öffnungszeiten:
April-Oktober

Sitzplätze:
Innen: 40 Außen: 100

Restaurant „Mun“

Bringhäuser Straße 6
34513 Waldeck
Telefon: (0 56 34) 99 19 82 3

kioskeilbahn@web.de

Öffnungszeiten:
Do-Di von 11-22 Uhr
Montag bis Mittwoch Ruhetag

Das Fischhaus

Unter dem Hagen 1
34513 Waldeck-Nieder-Werbe

Telefon: (0 56 34) 75 48
Telefax: (0 56 34) 99 38 52

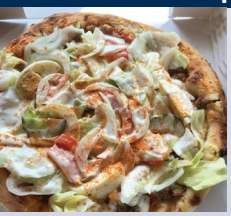
info@waldecker-fischzuchten.eu
www.waldecker-fischzuchten.eu

Öffnungszeiten:
April-Oktober: Do-So von 10-18 Uhr

Sitzplätze:
Innen: 0 Außen: 80

Gastronomiebetriebe

Pizzeria Napoli



Edertalstraße 46
34513 Waldeck-Netze

Telefon: (0 56 34) 56 4

giacomo2009@live.de

Öffnungszeiten:
Mi-Mo von 17-22 Uhr

Sitzplätze:
Innen: 15 Außen: 12

Forellenhof Edersee

Uferstraße 14
34513 Waldeck-Nieder-Werbe

Telefon: (0 56 34) 91 23 0
Telefax: (0 56 34) 91 23 1

forellenhof-edersee@t-online.de
www.forellenhof-edersee.de

Öffnungszeiten:
März - Oktober

Sitzplätze:
Innen: 80 Außen: 30

Ausflugslokal & Regionalladen „Land in Sicht“

Sachsenhäuser Straße 22
34513 Waldeck

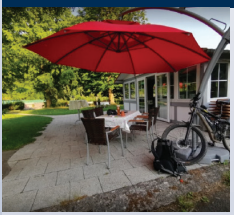
Telefon: (0 56 23) 93 36 22 6

info@wildes-aus-waldeck.de
www.wildes-aus-waldeck.de

Öffnungszeiten:
April-September: Mi-So ab 10 Uhr
Oktober-März: Mi-So ab 10 Uhr

Sitzplätze:
Innen: 35 Außen: 30

Watchara‘s Werber Eck



Kappendellenweg 4
34513 ,Waldeck-Nieder-Werbe

Telefon: (0 56 34) 99 19 88 6
Mobil: 0 15 20 86 09 39 6

watchara@web.de

Öffnungszeiten:
Dienstag - Sonntag 12-21 Uhr, Montag - Ruhetag

Sitzplätze:
Innen: 25 Außen: 50
Asiatische Küche, nach Absprache auch vegetarische Gerichte

Hubert‘s Pizzeria & Café

Am Rathaus 5
34513 Waldeck-Sachsenhausen

Telefon: (0 56 34) 72 33

Öffnungszeiten:
Mittagstisch von 12-14 Uhr
Cafe von 14-17 Uhr
Pizzaria 17-21 Uhr
Montag Ruhetag

Terrassenlokal an der Sommerrodelbahn

Unter dem Hagen
34513 Waldeck

Telefon: (0 56 34) 66 46

kontakt@sommerrodelbahn-edersee.de
www.sommerrodelbahn-edersee.de

Öffnungszeiten:
Mo-Fr 10.30-19.30 Uhr bei gutem Wetter auch länger
Sa+So 10-20 Uhr, für Gruppen und Schulen nach Absprache

Sitzplätze:
Innen: 35 Außen: 250

Gastronomiebetriebe

Imbiss Ahoi

Ederseerandstraße
34513 Waldeck

Telefon: 0 15 22 65 37 37

Öffnungszeiten:
März - Anfang November täglich ab 11.30 Uhr, bei gutem Wetter auch länger; für Gruppen und Schulen nach Absprache

Sitzplätze:
Außen: 20

Edersee Alm

Am Bettenhagen 2
34513 Waldeck

Telefon: (0 56 34) 71 81

info@wohnmobilpark-edersee-alm.de
www.wohnmobilpark-edersee-alm.de

Öffnungszeiten:
Februar- Oktober: Mi-Mo von 10-22 Uhr geöffnet
Dienstag Ruhetag

Sitzplätze:
Innen: 50 Außen: 80

Die Waldecker Brotzeit ist die schönste Zeit!
Das Brot vom Bäcker um die Ecke ist knusprig und duftet herrlich, die Wurst vom Metzgers eures Vertrauens aus fairer Produktion. Der perfekte Reiseproviant für jede Gelegenheit. Wir stellen ganz nach Ihren Wünschen ein Lunchpaket zusammen.

Rufen Sie uns gerne an:
Telefon: (0 56 23) 51 56
Marktplatz 5
34513 Waldeck

Öffnungszeiten:
Mo-Fr von 7.30-18.30 Uhr
Sa von 7.30-13.30 Uhr

Express Grill

Am Rathaus 6
34466 Waldeck -Sachsenhausen

Telefon: (0 56 34) 99 39 22 8

Öffnungszeiten:
Montag Ruhetag, März-September: Di-So 11-23 Uhr,
Oktober-Februar: Di-So 11-22 Uhr

Sitzplätze:
Innen: 20

Gastwirtschaft Heck

Naumburger Str. 14
34513 Waldeck - Netze

Telefon: 0 17 07 54 38 43

E-Mail gido.dragon@gmx.de

Öffnungszeiten:
Mo-Di 16.30-23.00 Uhr
Do-Fr 16.30-23.00 Uhr
Sa 15-1 Uhr
So 16-22 Uhr, 10-14 Uhr Frühstücksbuffet

Upländer BAUERN MOLKEREI

Wir Bio-Bäuerinnen und -Bauern liefern nicht nur Milch, wir verarbeiten sie auch in der eigenen Molkerei zu regionalen Qualitätsprodukten und vermarkten diese in eigener Regie. Viel Sonne, Natur, Ruhe und Erholung. Unsere frischen Upländer Milchprodukte eignen sich hervorragend zum Kochen, Backen und Verfeinern.

Bio Agrar Meyer GbR
Höringhäuser Weg 2
34513 Dehringhausen

Familie Emden
Delle 1
34513 Ober Werbe

Waldecker Spezialitäten

Die Waldecker Wurst

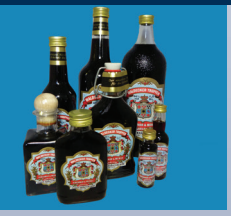
Landmetzgerei Rennert

Kasseler Straße 47
34513 Waldeck Freienhagen

Telefon: (0 56 34) 35 4
frank.heiden@metzgerei-rennert.de

Öffnungszeiten:
Freienhagen:
Mo 7-13 Uhr, Di-Fr 7-13 Uhr + 14.30-18 Uhr, Sa 7-12.30 Uhr
Sachsenhausen:
Mo 7.30-13 Uhr, Di-Fr 7.30-13 Uhr + 15-18.30 Uhr, Sa 7.30-13 Uhr

Waldecker Tropfen



Kirchner & Menge Brennerei und Likörfabrik

Schlossstr. 19
Bad Arolsen

Telefon: (0 56 91) 22 11
info@kirchnerundmenge.de

Öffnungszeiten:
Mo-Fr 7.30-12 + 14-17 Uhr

Fangfrischer Ederseefisch

Das Fischhaus

Unter dem Hagen 1
34513 Waldeck-Nieder-Werbe

Telefon: (0 56 34) 75 48
info@waldecker-fischzuchten.eu

Öffnungszeiten:
Hofladen + Verzehr
Do-So 10-18 Uhr
Angelpark
Di-So 8-18 Uhr

Waldecker Landbier

Getränkekontor Schütz

Frankenberger Str. 19
35104 Lichtenfels-Sachsenberg

Telefon: (0 64 54) 23 4
info@ waldecker-landbier.de
www.waldecker-landbier.de

Der Grundsatz
Das Reinheitsgebot steht an höchster Stelle im Leben eines Braumeisters. Darüber hinaus haben wir uns der Philosophie verschrieben, alles zu geben, was unsere Biere auch Umweltverträglich macht.

Waldecker Landbrot

Bäckerei Plücker
- 100 Jahre Familientradition

Zur Rittermühle 8
34513 Waldeck-Alraft

Telefon: (0 56 34) 35 2
info@baeckerei-pluecker.de

Backkultur aus der Region
Wir sind ein Handwerksbetrieb. Alles was wir backen und verkaufen spiegelt unsere Leidenschaft für handwerkliche Arbeit und gute Lebensmittel wieder. Wir backen in der Region – in Alraft bei Waldeck – für die Region.

Waldecker Wasser

Volkmarser Mineralbrunnen Waldhoff

Ehringer Landstraße
34471 Volkmarsen

Telefon: (0 56 93) 99 12 90
vmineral@waldhoff.de

Natürlich prickelnde Erfrischung mit Waldecker!
Natürliches Mineralwasser und geschmackvolle Fruchtanteile bilden die Basis für die Herstellung fruchtiger Limonaden und Schorlen. Ob fruchtig süß oder spritzig herb – Waldecker Erfrischungsgetränke überzeugen durch ihren Geschmack.

Waldecker Speckkuchen

Zutaten für 4 Personen:
Für den Boden:
150 g Mehl
1 Messerspitze Backpulver
110 g Upländer Butter
1/4 Teelöffel Salz
1 Eigelb

Für den Belag:
60 g Speck
100 g gekochter Schinken
200 g Upländer Crème Fraîche
3 Eier
Salz und Pfeffer
Muskat

Zubereitung:
Aus Mehl, Backpulver, Butter (100 g), Salz und Eigelb einen Mürbeteig kneten, 30 Minuten abgedeckt kaltstellen. Den Ofen auf 200°C vorheizen. Den Speck würfeln und in einer Pfanne mit der restlichen Butter kross braten. Mit dem Bratenfett eine kleine Quicheform bestreichen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und die Form damit auslegen, dabei einen kleinen Rand hochziehen. Den Boden mit einer Gabel mehrfach einstechen.

Den Speck und den in Streifen geschnittenen Schinken auf dem Teig verteilen. Crème Fraîche mit den Eiern verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen. Die Masse über die Schinkenfüllung geben. Den Speckkuchen auf der mittleren Schiene ca. 50-55 Minuten goldbraun backen und heiß servieren.

Guten Appetit!

Unser Tipp:
Je nach Geschmack mit Gemüsestreifen variieren.

Knusper KUHchen

Zutaten für eine Springform:
Für den Boden:
125 g Upländer Butter
150 g Löffelbiskuit
70 g Zwieback
3 Esslöffel gehackte Mandeln

Für die Creme:
200 g Frischkäse
1-2 Esslöffel Puderzucker
500 g Upländer Schlagsahne
2 Päckchen Sahnesteif
2 Gläser Mandarinen

Zubereitung:
Für den Boden die Butter in einem Topf zum Schmelzen bringen. Löffelbiskuit und Zwieback kleinhacken und zusammen mit den Mandeln in der Butter verrühren. Eine Springform mit Backpapier auslegen und die Masse gleichmäßig darin verteilen. Anschließend den Boden für 2-3 Stunden in den Kühlschrank stellen. Für die Creme den Frischkäse und den Puderzucker verrühren. Danach die Sahne mit Sahnesteif in einer Schüssel steif schlagen und die Mandarinen halbieren (zum Garnieren einige Mandarinenspalten zurücklegen). Nun den Frischkäse mit der Sahne und den Mandarinen verrühren und die Creme gleichmäßig auf dem Boden verteilen. Den Kuchen für weitere 2-3 Stunden in den Kühlschrank stellen, anschließend garnieren.

Guten Appetit!

Unser Tipp:
Variieren Sie den KnusperKUHchen im Sommer mit saisonalem Obst.

Handkäse Tartar

Zutaten:
100 g Upländer Schmand
1 TL Curry
1 EL Rapsöl
1 EL Apfelessig
1 TL Kräutersalz
1 Msp.Pfeffer
200 g Upländer Bauern-Handkäse
1 rote Zwiebel
1 Apfel

Zubereitung:
Schmand, Curry, Rapsöl, Apfelessig, Kräutersalz und Pfeffer in einer Schüssel gründlich verrühren. Handkäse, Zwiebel und Apfel klein würfeln und mit der Marinade vermischen. Das Tartar mindestens 1 Stunde durchziehen lassen. Petersilie fein hacken und vor dem Servieren über das Tartar streuen.

Guten Appetit!

Waldecker Schmandkuchen

Zutaten für den Teig:
4 Eier
2 Tassen Zucker
1 Tasse Öl, neutrales
3 1/2 Tassen Mehl
2 Päckchen Vanillezucker
1 Päckchen Backpulver
1 Tasse Zitronensprudel

Zutaten für den Belag:
4 Becher Schmand (à 250 g)
2 Becher Schlagsahne (à 250 g)
2 Päckchen Vanillezucker
2 Päckchen Sahnesteif
Zucker und Zimt

Zubereitung:
Vorbemerkung: Tasse = Kaffeetasse, d.h. ca. 180-200 ml Inhalt
Eier, Zucker, 2 Päckchen Vanillezucker und Öl verrühren. Mehl, Backpulver mischen und zufügen. Zuletzt den Zitronensprudel unterrühren. Den Teig auf ein Backblech streichen und im vorgeheizten Ofen bei 175-200 °C etwa 15-20 Minuten backen. Auskühlen lassen.

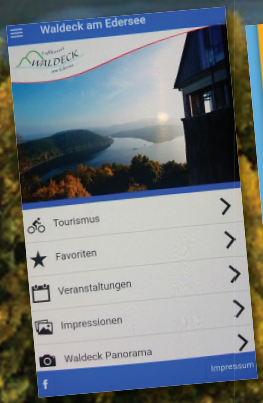
Schlagsahne mit 2 Päckchen Vanillezucker und Sahnesteif schlagen und unter den glattgerührten Schmand ziehen. Die Schmandmasse auf dem Boden verteilen, mit Zucker und Zimt bestreuen. Vor dem Anschneiden noch 1-2 Stunden kühl stellen.

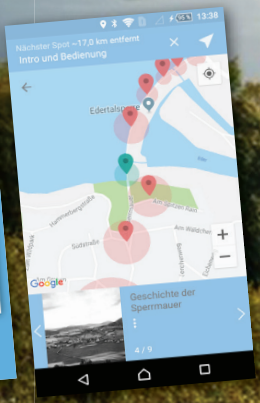
Guten Appetit!

Bildrechte: Pixbay

Kontakt

Bürger- und Tourismusbüro der Stadt Waldeck
Marktplatz 13
34513 Waldeck
Telefon: (0 56 23) 97 37 82
Telefax: (0 56 23) 97 38 78
E-Mail: tourismus@waldeck.de
Internet: www.edersee.de





Entdecken Sie Waldeck mit unseren Apps.
Jetzt im App-Store verfügbar!