

Jahresplaner Restaurant Eifeler-Hof, Heimbach 2026

Juli 2026

Geöffnet :

Mi – Sa

11⁰⁰ – 22⁰⁰

Küche : 11³⁰ – 20³⁰

So 11⁰⁰ – 21⁰⁰

Küche : 11³⁰–20⁰⁰

Ruhetage : Mo & Di

August 2026

Geöffnet :

Mi – Sa

11⁰⁰ – 22⁰⁰

Küche : 11³⁰ – 20³⁰

So 11⁰⁰ – 21⁰⁰

Küche : 11³⁰–20⁰⁰

Ruhetage : Mo & Di

September 2026

Geöffnet :

Mi – Sa

11⁰⁰ – 22⁰⁰

Küche : 11³⁰ – 20³⁰

So 11⁰⁰ – 21⁰⁰

Küche : 11³⁰–20⁰⁰

Ruhetage : Mo & Di

Oktober 2026

Geöffnet :

Mi – Sa

11⁰⁰ – 22⁰⁰

Küche : 11³⁰ – 20³⁰

So 11⁰⁰ – 21⁰⁰

Küche : 11³⁰–20⁰⁰

Ruhetage : Mo & Di

Mo 12.10. – Fr 16.10.

Betriebsferien

November 2026

Geöffnet :

Mi – Fr 17⁰⁰ – 21⁰⁰

Küche : 17⁰⁰ – 20⁰⁰

Sa 11⁰⁰ – 22⁰⁰

Küche : 11³⁰ – 20³⁰

So 11⁰⁰ – 20³⁰

Küche : 11³⁰–19³⁰

Ruhetage : Mo & Di

Dezember 2026

Geöffnet :

Mi – Fr 17⁰⁰ – 21⁰⁰

Küche : 17⁰⁰ – 20⁰⁰

Sa 11⁰⁰ – 22⁰⁰

Küche : 11³⁰ – 20³⁰

So 11⁰⁰ – 20³⁰

Küche : 11³⁰–19³⁰

Ruhetage : Mo & Di

Zur
Heimbach-Wallfahrt:

Dicke Bohnen

mit Speck

oder Kotelett

Pfifferlinge



Regionalgericht :

Heimbacher Spießbraten

Pfifferlinge



Pfifferlinge



mehr !

Regionalgericht :

Heimbacher Spießbraten

45.

Bayerische Wochen

Mi 16.09. – So 11.10.26

4 Wochen bayerische

Schmankerl

Biere und Schnäpse



Regionalgericht :

bis 13.09.

Heimbacher Spießbraten

45.

Bayerische Wochen

Mi 16.09. – So 11.10.26

4 Wochen bayerische

Schmankerl

Biere und Schnäpse



Martins-Gans

Brust oder Keule

I. bis 29. November

Sie haben die Wahl!



Regionalgericht :

Grünkohl

Im ganzen Monat

November!



Ab Dezember

Wildgerichte



22.-25.12.
geschlossen !

Weihnachten

26.12. – 27.12.

und

Silvester/Neujahr

30.12 - 3.01.25

geöffnet !

Betriebsbedingte Abweichungen möglich!

Wir bitten um rechtzeitige Reservierung !

Telefonische-Annahme: 02446-442

Jahresplaner Restaurant Eifeler-Hof, Heimbach 2026

Januar 2026

1. Januarwoche

Mi – So geöffnet

Geöffnet :

Fr 17⁰⁰ – 21⁰⁰

Küche : 17⁰⁰ – 20⁰⁰

Sa 11⁰⁰ – 22⁰⁰

Küche : 11³⁰ – 20³⁰

So 11⁰⁰ – 20³⁰

Küche : 11³⁰–19³⁰

Ruhetage : Mo – Do

Februar 2026

Geöffnet :

Fr 17⁰⁰ – 21⁰⁰

Küche : 17⁰⁰ – 20⁰⁰

Sa 11⁰⁰ – 22⁰⁰

Küche : 11³⁰ – 20³⁰

So 11⁰⁰ – 20³⁰

Küche : 11³⁰–19³⁰

Ruhetage : Mo – Do

März 2026

Geöffnet :

Mi – Fr 17⁰⁰ – 22⁰⁰

Küche : 17⁰⁰ – 20⁰⁰

Sa 11⁰⁰ – 22⁰⁰

Küche : 11³⁰ – 20³⁰

So 11⁰⁰ – 21⁰⁰

Küche : 11³⁰–19³⁰

Ruhetage : Mo & Di

April 2026

Geöffnet :

Mi – Sa

11⁰⁰ – 22⁰⁰

Küche : 11³⁰ – 20³⁰

So 11⁰⁰ – 21⁰⁰

Küche : 11³⁰–20⁰⁰

Ruhetage : Mo & Di

Ostermontag

wie Sonntag geöffnet!

Ruhetage : Di & Mi

Mai 2026

Geöffnet :

Mi – Sa

11⁰⁰ – 22⁰⁰

Küche : 11³⁰ – 20³⁰

So 11⁰⁰ – 21⁰⁰

Küche : 11³⁰–20⁰⁰

Ruhetage : Mo & Di

Pfingstmontag

wie Sonntag geöffnet!

Ruhetage : Di & Mi

Juni 2026

Geöffnet :

Mi – Sa

11⁰⁰ – 22⁰⁰

Küche : 11³⁰ – 20³⁰

So 11⁰⁰ – 21⁰⁰

Küche : 11³⁰–20⁰⁰

Ruhetage : Mo & Di

Wir
halten
Winterschlaf!

Aber
Freitagabend
und am
Wochenende sind
wir für Euch da !!

Wir halten
Winterschlaf!
Aber Freitagabend
und am Wochenende
sind wir für Euch da !!

Karneval

Sa & So

Reibe-
kuchen

Sauerbraten

Miesmuscheln

Gaffel-Kölsch



Im März
Wieder Mi – Fr
ab 17:00 Uhr
geöffnet!

Ragout - Gulasch

von
Geflügel
Schwein
Kalb
Gemüse
Fisch
Rind
Wild

Karfreitag



Fischgerichte

Ostern

Lamm

Kaninchen

Regionalgericht :
Heimbacher Spießbraten



Spargel



Maischolle



Regionalgericht :
Heimbacher Spießbraten

Mmmhhh
leckere
Matjes!



Der erste

holländische

Matjes ist da !

Regionalgericht :
Heimbacher Spießbraten

Betriebsbedingte Abweichungen möglich!

Wir bitten um rechtzeitige Reservierung !

Telefonische-Annahme: 02446-442