



bei Markus

Liebe Freunde der Erlebnisgastronomie

Nun endlich ist es wieder so weit. Bedingt durch die Corona-Pandemie ist dies unser erster Newsletter für 2020. Zunächst ein herzliches Dankeschön an alle, die in dieser schwierigen Zeit uns die Treue gehalten haben, sei es beim Fensterverkauf oder nach der Wiedereröffnung durch den Besuch unserer Gastronomie außen und innen. Zug um Zug konnten wir in direkter Absprache mit den örtlichen Behörden zum Teil noch eingeschränkt den Betrieb wieder aufnehmen. Durch geänderte Bestuhlung und Plexiglasschutz im Thekenbereich erfreuen sich wieder viele Besucher in unseren Räumen und fühlen sich sicher, da wir die Regularien genauestens einhalten. Nachfolgend gibt es jede Menge Neuigkeiten, über die wir Sie hier informieren wollen.

Euer

Markus Schmidt und Team

Der heiße Herbst kann nun beginnen.

Wegen Corona planen wir aktuell ohne das beliebte Oktoberfest, ohne Schockerturnier, ohne Schwarze Sau-Turnier, kein Karaoke. Sollten sich die Regeln ändern, informieren wir Sie frühzeitig.

Dafür planen wir paar tolle neue Dinge für Sie:

- > **Unsere Kegelbahnen können wieder genutzt werden**
- > **Wieder im Programm: Der Brauhustag am Samstag**
- > **Aktionstage, Hähnchen, Reibekuchen, Schnitzel....**
- > **Ab 18.9.2020 Bundesliga auf Großleinwand, Samstags ab 15 Uhr geöffnet**
- > **Bayrische Wochen, geplant ab 9.10.2020**
- > **Oldietime bei Markus, verschiedene Termine folgen**
- > **Adventure Games, der neue Spaß für alle Veranstaltungen**

Über die jeweiligen aktuellen Bedingungen informiert Sie Markus Schmidt.

Ab November 2020



**Mehr Info, Terminabsprache
unter 02423-2210 oder
Erlebnis-APP und Webseite**



Kennen Sie schon die Erlebnis -APP

Wir haben eine eigene APP. Hier findet Ihr alle wichtigen Informationen zur Erlebnisgastronomie sofort auf Eurem Smartphone.

Ihr könnt die App einfach als Web-App mit diesem QR-Code scannen:



**Alle Spiele der 1. und 2. Bundesliga
2020/21 bei uns Live auf Großleinwand.**





Vorankündigung

Unser neues Brauhausbier kommt: Markus-Bräu



Geschmacksprofil

Süffig und sehr spritzig mit einer dezenten Nussigkeit gepaart mit Getreide- und Gräseraromen und einer ausgewogenen Malz-Hopfen-Note.

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz, Weizenmalz, Hopfenextrakt, Hefe. Alk. 4,9% vol

Die Gastronomie in Langerwehe wird um eine Attraktion reicher.

Die Erlebnisgastronomie "Hotel Zum Schöntal" bekommt nun eine eigene Hausmarke: Markus Bräu

Naturtrübes obergäriges Bier, schmackhaft, edel und süffig für Sie frisch gezapft vom Fass, in der Traditionsbrauerei Bolten für uns gebraut. Die neue Hausmarke für Langerwehe und Umgebung. Wir informieren Sie, wann das erste Fass angeschlagen wird.

Die Story dazu:

Bereits mit der Erweiterung der Zapfanlage auf 8 Biersorten in 9/2017 begannen auch die Überlegungen und Planungen für eine eigene Hausbiermarke. Uns war dabei immer wichtig, die bereits angebotene Biervielfalt für unsere Kunden beizubehalten. Auch eine eigene Brauanlage wurde geprüft. Wir haben uns nun entschieden. Unser eigenes Markenbier, "Markus Bräu" wird von unserem Partner, der renommierten Brauerei Bolten, Korschenbroich mit einer Brautradition seit 1266, gebraut. Wir freuen uns und sind auch stolz, einen solchen Partner für uns gewinnen zu können. Damit können wir auch für unsere Marke nach unserem Anspruch, höchste Brauqualität und frischen Biergeschmack garantieren. Unser Plan: Noch in 2020 erhalten Sie die Gelegenheit, unser neues Bier persönlich zu verkosten!

In Vorbereitung

Ab 1. Oktober: Muscheln



Tolle Aktion von Bitburger



Start: 25.9.2020

Neues Aktionsbier



Gaffel Weiss

Das Gaffel Weiss ist die obergärige Bierspezialität aus der Domstadt am Rhein – hell, ungefiltert und naturtrüb. Die genaue Einführung wird über Facebook gepostet.

Redaktion

Markus Schmidt

Beiträge: info@zum-schoental.de

Newsletter bitte mitnehmen oder von der Webseite downloaden.

Hotel Zum Schöntal - 52379 Langerwehe - Hauptstr. 149 - Tel.: 02423-2210

Mail: info@zum-schoental.de

www.zum-schoental.de