

Château du Haut-Koenigsbourg



© Leonid Andronov (Shutterstock.com)

Das Elsass – klassisch & köstlich

Wer durch das Elsass reist, muss genießen können. Entlang der Weinstraße kommt jeder Freund erlesener Weine und kulinarischer Genüsse auf seine Kosten. Eine beliebte Reise nicht nur der abwechslungsreichen Landschaft wegen – beim Besuch der vielen landestypischen Attraktionen wird keine Langeweile aufkommen.

1. Tag: Anreise nach Strasbourg

- Hotelbezug im Raum Strasbourg für 3 Nächte
- 3-Gang Abendessen im Hotel

2. Tag: Strasbourg – Colmar

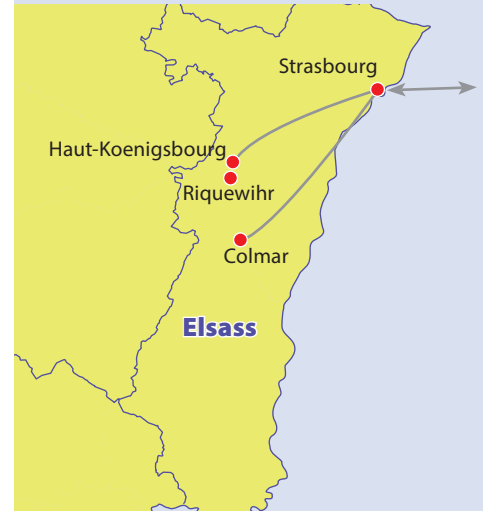
- Reiseleitung ganztägig Strasbourg & Colmar
- Rundgang durch das historische Zentrum von Strasbourg
- Fahrt nach Colmar und Besichtigung der Altstadt mit Unterlindenmuseum
- Eintritt Unterlindenmuseum Colmar
- Besichtigung einer Weinkellerei mit Probe
- 3-Gang Abendessen im Hotel

3. Tag: Turckheim – Munster – Kaysersberg – Riquewih – Haut-Koenigsbourg

- Fahrt nach Turckheim und erster Eindruck von der Fachwerkbauweise in dieser Region
- Fahrt durch das Tal des Flüsschens Fecht hinauf nach Munster
- Besichtigung einer Käserei mit Probe
- Panoramafahrt durch die Vogesen in die Geburtsstadt Albert Schweitzers nach Kaysersberg
- Weiterfahrt nach Riquewih mit seinen vielen Fachwerkhäusern
- Weiterfahrt zur Haut-Koenigsbourg
- Elsässisches Spezialitätenessen

4. Tag: Heimreise

- Nach dem Frühstück treten Sie die Heimreise an



4-Tage-Standortreise

Welcome Tours® **inklusive:**

Hotels

- 3 × ÜF im Mittelklassehotel im Raum Strasbourg

Inbegriffene Zusatzleistungen

- 2 × 3-Gang Abendessen im Hotel
- Reiseleitung ganztägig Strasbourg & Colmar
- Eintritt Unterlindenmuseum Colmar
- Besichtigung einer Weinkellerei mit Probe
- Besichtigung einer Käserei mit Probe
- Elsässisches Spezialitätenessen
- Aufenthaltssteuern/Kurtaxe

Hinweis:

Bitte beachten Sie, dass einige Hotels während der Parlamentssitzungen in Strasbourg geringfügige Zuschläge erheben.

Baeckeoffe



© Sergii Koval (Shutterstock.com)

Die kleine Geschichte zum Baeckeoffe ...

Der elsässische Baeckeoffe, ein Eintopf, der in einer feinen Mischung aus Schweine-, Rind- und Lammfleisch, Kartoffeln und Zwiebeln in einer Weißweinsmarinade gart, war in früheren Zeiten das Mittagmahl der Hausfrauen am Waschtage.

Der Baeckeoffe wurde schon am Vorabend zubereitet und morgens, auf dem Weg zur Waschstelle, zum Bäcker gebracht, wo er bis Mittag im Backofen (daher der Name Baeckeoffe) langsam schmort.

Menu

Flammkuchen

Baeckeoffe (Eintopfgericht)

Munsterkäse

Siskugelhupf

Richtpreise 2025 in EUR/CHF pro Person im DZ

3-Sterne Hotel

Januar – März November	328,00
April – Oktober Dezember	355,00
EZ-Zuschlag (pro Nacht)	44,00

4-Sterne Hotel

Januar – März November	365,00
April – Oktober Dezember	384,00
EZ-Zuschlag (pro Nacht)	56,00