



Dorf Alm Lippstadt

Seiser Alm und Mittenwalder Hütte waren für mich bisher der Inbegriff von alpenländischem Ambiente und Esskultur. Bisher! Erst lernte ich die Dorf Alm in Willingen kennen und nun die Dorf Alm Lippstadt. Die Dorf Alm in Lipperode ist das jüngste Projekt der Göbel Hotels Gruppe und wurde im Oktober 2017 eröffnet.

Wer „echte“ Almhütten im Allgäu oder Südtirol kennt, ist zunächst einmal beeindruckt von der Größe und speziell hier in Lippstadt auch von der Höhe des Gastraumes. Rustikale Tische, Stühle und Bänke aus Massivholz prägen die Inneneinrichtung.

Die Dorf Alm bietet Platz für 200 Gäste im Innenbereich und noch einmal für 120 Gäste in der Außengastronomie. Neben Winterberg und Willingen hat sich die Dorf Alm in Lippstadt sehr schnell als gastronomischer Ausflugsort und Veranstaltungsort für Geburtstage, Jubiläen und Vereinsfeiern etabliert. Das Einzugsgebiet für den Großteil der Gäste reicht



Auch draußen kann man geschützt sitzen

von Paderborn über Beckum und Hamm bis nach Gütersloh.

Schon für das sprichwörtlich üppige Almfrühstück (in der Woche ab 10.00 Uhr à la carte und an den Wochenenden ab 9.00 Uhr als reichhaltiges Buffet) werden weite Anreisen in Kauf genommen. In der Dorf Alm wird großer Wert auf eine ausgewogene, vitalstoffreiche und leckere Küche gelegt. Seit 2016 versorgt die unternehmenseigene Produktionsküche „Food Culinar“ die Göbel-Restaurants mit besten Schmorgerichten, Suppen und Saucen.

Küchenchef Pascal Gabel verwöhnt mit seinem Team die Gäste mit einer ehrlichen Küche, die deshalb so gut ankommt, weil



Das motivierte Team mit Küchenchef Pascal Gabel



Die Dorf Alm Lippstadt

bei den Zutaten in puncto Qualität nicht gespart wird. Die Gerichte werden nicht abgedreht, sondern bodenständig, köstlich und doch raffiniert serviert. Dazu genießen die Gäste ein echtes Alm-Feeling. Das sieht man gleich an den vielen ausgesuchten Details der Einrichtung und Dekoration, an der Präsentation und an den à la minute zubereiteten Speisen. Ein kühles Bier auf der Sonnenterrasse, ein Jagertee (alkoholisches Heißgetränk aus Schwarztee und Rum) oder ein herzhaftes Gericht mit Freunden am langen Holztisch, der Gast merkt gleich, dass er hier gerne bedient und umsorgt wird. Wenn die „Großen“ sich entspannen und in Ruhe speisen möchten, steht für die Kleinen die Kinderscheune kostenfrei zur Verfügung. Für die Kurzweil der Kinder gibt es Bobbycars, einen Spielerturm mit Rutsche, Spieletische, eine Hüpfburg, einen Kicker und vieles mehr.

Kommen wir zu dem immer frisch zubereiteten kulinarischen Angebot: Die Spanne reicht von vegan über vegetarisch bis zum herzhaften Alm Schmankerl wie dem Bergbauernschnitzel. Es geht los mit dem klassisch bayrischen Obazda, der Weißwurst, Leberkäs mit Spiegelei und dem bayrischen Wurstsalat als typische „Alm-Klassiker“. Auch Schweinshaxe, Wildschweinbratwurst und zarte Kalbsleber dürfen nicht fehlen. Verschiedene Burger-Variationen Spare-Rips und diverse Steakangebote vervollständigen das Angebot. Als Dessert gibt es natürlich den bekannten Kaiserschmarrn. Wenn auch Bier und ein köstlicher Alpenschnaps zu den Standards zählen, gibt es weiterhin eine Auswahl an Weiß- und Rotweinen, sowie eine Vielzahl alkoholfreier Getränke.

Für Menschen, die gern ausgedehnte Spaziergänge und Radtouren machen oder

wandern möchten, sind die Lippeauen und die Burg (Burgruine) Lipperode nicht weit. Nach einem längeren Ausflug macht der Besuch des Biergartens der Dorf Alm anschließend doppelt Spaß. Bei schlechtem Wetter lockt der Kamin. Die Dorf Alm Lippstadt denkt mit ihrer Kinderscheune auch an die kleinen Gäste und ist deshalb auch bestens für einen Familienausflug oder eine größere Familienfeier geeignet.

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen einen angenehmen Ausflug in das Lipperland mit einem abschließenden Besuch der Dorf Alm Lippstadt.

Weitere Informationen
www.dorf-alm-lippstadt.de



Inhaber Gert Göbel (Mitte) freut sich über den Erfolg des neuen Mitgliedes der Göbel Hotels Gruppe



Es geht klassisch-deftig zu