

Hotel Café Schoren | Mönchweiler



Von Herzen... für GENIESSER-HERZEN...

Wir zwei HÄFELEGUGGER haben dieses „süße Herz“ in St. Georgen-Peterzell entdeckt...das Café SCHOREN im Hotel SCHOREN an der B33, das ab sofort als Top-Adresse unseren HÄFELEGUGGER bereichert.

Geführt wird es mit viel Herzblut seit 24 Jahren von Tanja Steidinger, einer Powerfrau mit erstklassiger Ausbildung, endlos charmant, mit großem Können... Mit viel Liebe zum Detail und immer wieder neuen Ideen, führt sie das wunderschöne Café und Hotel mit dem gleichen Herzblut wie früher die Eltern Hilde und „de“ Christian Steidinger im

Tanja Steidinger-links-immer auf Erfolgskurs zusammen mit einem starken Team.

gegenüber liegenden Gasthof RÖSSLE. Christians Küche besonders seine hausgemachten Bratwürste waren legendär und über die Region hinaus bekannt (Anm. Irene/HÄFELEGUGGER). Er war einer der ersten Pioniere der beim Neubau des Hotel-Cafés SCHOREN alles daran gesetzt hat, dass dieses mit erneuerbarer Energie, mit Erdwärme betrieben wird und natürliche Baustoffe eingesetzt wurden.

Dieses Vermächtnis, die Liebe zum Beruf, die Lebensfreude, das Können und das „Gastro-Gen“ liegen Tanja im Blut...

(weiterlesen auf Seite 2)

Hotel Café Schoren
Bundesstraße - Am Schoren 12
78087 Mönchweiler
Nähe Peterzell
Tel.: 07725-7217
mail@hotel-cafe-schoren.de

Öffnungszeiten:
Sonntag - Donnerstag
14.00 - 18.00 Uhr
Freitag + Samstag Ruhetag

Hotel Café
Schoren

Hotel Café Schoren | Mönchweiler

In der „Himmels-Backstube“ uffem SCHORE staubt der Puderzucker und der Schneebesen wirbelt. Zusammen mit einem ganz besonders kompetenten Team werden hier „süße Träume“ wahr... und wir HÄFELEGUGGER dürfen dabei sein. Alles wird mit regionalen Qualitäts-Zutaten hergestellt. Wir HÄFELEGUGGER staunen. Wir haben schon etliche Kuchenbüffets fotografiert, das Kuchen,- und Torten-Büfett im Cafe SCHOREN jedoch ist einzigartig und bleibt in ganz besonders süßer Erinnerung. Unser HÄFELEGUGGER-Favorit: Eine leichte nussige Moccatorte...zum Niederknien ... ein GENUSS ... Knusprige Kuchen, leichte, fruchtige und manchmal auch „freche“ Torten-Kreationen stehen für Herzmenschen bereit.

Unsere Bilder sprechen hier sicher Bände...auch tolle Reels auf Instagram sind verfügbar [hotel.cafe.schoren](https://www.hotel.cafe.schoren.de) und d'HÄFELEGUGGER (unbedingt ansehen). Das Kuchen,- und Torten-Büfett ist „das Herz“ des heimeligen Cafe's mit einer herrlichen Sonnenterrasse zum Verlieben, schön...



Es ist mir sehr wichtig dass wir nur Qualitäts-Obst je nach Saison, superfrisch, aus der Region verwenden...sagt uns Tanja...



Im Mai 2026 bei unserem Besuch, vorrangig knackiger Rhabarber, aromatische Erdbeeren auch die Kirschen auf der Schwarzwälder Kirschtorte sind knackfrisch...

*Hier kommt man heim...Aufatmen, loslassen genießen...
Hier duftet das Glück...
Hier ist jeder Gast ein „Lieblingsgast“.*

Hotel Café Schoren
Bundesstraße - Am Schoren 12
78087 Mönchweiler
Nähe Peterzell
Tel.: 07725-7217
mail@hotel-cafe-schoren.de

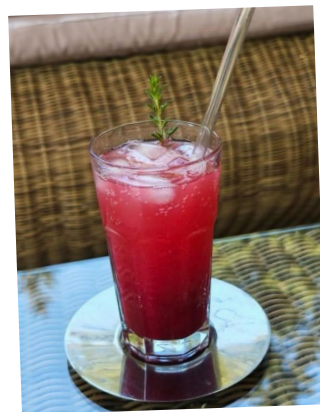
Öffnungszeiten:
Sonntag - Donnerstag
14.00 - 18.00 Uhr
Freitag + Samstag Ruhetag

Hotel Café
Schoren

Hotel Café Schoren | Mönchweiler



Hier entsteht gerade eine Himbeer-Minze-Rosmarin-Limonade...und eine duftende kühle Holunder-Limo mit natürlichen Zutaten



...Hier wird der Holunder gleich verarbeitet. Bei unserem Besuch von Heide Noe / Konditorin. Glernt´isch halt glernt, gell´ Heide? Wie schee, dass wir uns nach über 40 Jahren wieder getroffen haben. (Irene Häfelegugger)

Ein vollendeter, fruchtig leichter Holunder-Traum...



Danke Tanja für die schönen Fototermine, Deine charmante Art und dein wunderbares ehrliches Lachen machen den Tag für alle gleich viel schöner. Danke Dini HÄFELEGUGGER. Bis bald... Irene und Eugen

Hotel Café Schoren
Bundesstraße - Am Schoren 12
78087 Mönchweiler
Nähe Peterzell
Tel.: 07725-7217
mail@hotel-cafe-schoren.de

Öffnungszeiten:
Sonntag - Donnerstag
14.00 - 18.00 Uhr
Freitag + Samstag Ruhetag

Hotel Café
Schoren



Do´ goht´ebbis...mit viel Power
Lebensfreude und großem Können...
Jede trägt auf Ihre Weise zum Ge-
nuss-Wohl der Gäste bei...



Herzlich gelebte Tradition-uffem´ Schore´
-Ein Miteinander-im Team-im Café oder im Hotel...
GENUSS auf dem Vesperbrett oder aus dem Ku-
chenbüfett-
Wir HÄFELEGUGGER sind „stolz druff“ dass wir un-
seren zahlreichen Lesern dieses – Paradies - zeigen
dürfen. Danke Tanja und dem ganzen Team...



Ein Ort zum Loslassen und genießen. Die wunderschöne Sonnenterrasse...



Es geht auch „HERZHAFT“ zu, uffem `Schore`
U.a. Vesperbrett, Wurstsalat alles aus der Region...Unbedingt probieren: Das oberleckere „Avocado-Mäxle“ ... (rechts unten)



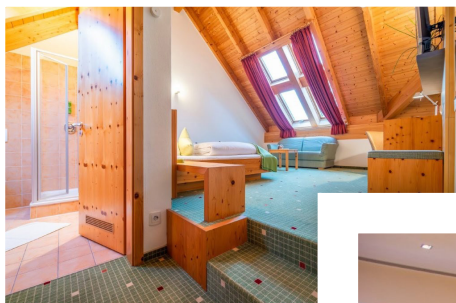
Eines der bemerkenswertesten
Kuchen-Büfett's in der gesamten
Region: Hier lohnt sich wirklich auch
der weiteste Weg um hier in's süße
Paradies einzutauchen... Einzigartig...
Versprochen!! (Anm. HÄFELEGUGGER)



Hotel Café Schoren | Mönchweiler



Eifach schее... de `SCHORE` liegt mir ganz besonders am Herz... (Anm. Irene Häfelegugger)



Im ganzen, wunderschönen Hotel-Cafe SCHOREN, spiegelt sich „das Händle“ von Tanja für Dekoration und Wohlfühl-Atmosphäre wieder...

Hotel Café Schoren
Bundesstraße - Am Schoren 12
78087 Mönchweiler
Nähe Peterzell
Tel.: 07725-7217
mail@hotel-cafe-schoren.de

Öffnungszeiten:
Sonntag - Donnerstag
14.00 - 18.00 Uhr
Freitag + Samstag Ruhetag

Hotel Café
Schoren



...SO,- Rasen isch´ ge-
mäht, Mama...
Was für tolle Söhne...
uffem´ SCHORE...



Wunderbare Eiskreationen
U.a. Hausgemachter Apfelstrudel
mit Vanillesoße, ganz besonders
begehrt...



Hilde Steidinger so´ wie Sie isch...Ein wunder-
barer Herz Mensch und immer gerne zur Stel-
le, dort wo sie gebraucht wird.

Hotel Café Schoren
Bundesstraße - Am Schoren 12
78087 Mönchweiler
Nähe Peterzell
Tel.: 07725-7217
mail@hotel-cafe-schoren.de

Öffnungszeiten:
Sonntag - Donnerstag
14.00 - 18.00 Uhr
Freitag + Samstag Ruhetag

Hotel Café
Schoren