

# Eine Erfolgsgeschichte aus Weyer

Mit einem stimmigen Gastronomiekonzept erfreut sich der „Wissegiggl“ großer Beliebtheit

WEYER (dag). Eine sagenhafte Entwicklung, vom Reortenbaby zu einer der führenden Gastronomien im Goldenen Grund, hat der „Wissegiggl“ in Weyer innerhalb von nur zwei Jahren hingelegt. Das mittlerweile weit über Weyer hinaus bekannte Restaurant mit dem rustikalen Holzambiente im kanadisch-österreichischen Stil am Laubusbach sucht seinesgleichen in der Region.

Aber es ist nicht allein die Atmosphäre, die im „Wissegiggl“ ganz einfach stimmt, nein es ist das gastronomische Gesamtkonzept. Hochwertige frische Küche, abwechslungsreiche Speisekarte, freundliches Personal, ein faires und transparentes Preis-Leistungsverhältnis sowie authentische Musik aus der Alpenrepublik, all das spricht für das „Wirtshaus im Hintertaunus“, dessen Gäste zu rund 60 Prozent aus dem



Alle Feste werden im Wissegiggl zünftig und mit viel Spaß und guter Laune, vor und hinter der Theke gefeiert. Foto: privat

Goldenen Grund und vielfach in Gruppenstärke nach Weyer kommen. Aufgrund des außerordentlich hohen Gästezuspruchs in den vergangenen zwei Jahren sind eine Reihe von kapazitätsorientierten Nachbesserungen durch-

geführt worden. Dazu zählen der Umbau der Vorküche, der Kühlräume, der Küche, der Spülsysteme, Erweiterung der Sitzplätze und eine überdachte Biergarten-Ausstattung. Außerdem wurden einige optische und akustische

Details überarbeitet. Aber der „Wissegiggl“ ist mehr als ein Restaurant, denn Inhaber Carlos Merz hat für den „Wissegiggl“ ein vielfältiges Veranstaltungskonzept erstellt, das bei den Gästen sehr gut ankommt. So wurde kürzlich ein zünftiges Oktoberfest gefeiert, zwischen den Jahren und im Januar wird es Apres-Ski- und Wandertage sowie im Februar oder März eine Südtiroler Weinprobe geben.

Um den steigenden Gästezahlen Rechnung zu tragen und um auch wetterunabhängig zu sein, ist eine, ebenfalls authentische Holzhütte in Planung, die bei großen Veranstaltungen und Gesellschaften zum Einsatz kommen kann. Damit können bis zu 150 Personen bei Events, Geburtstagspartys, Hochzeiten oder einfach nur so bewirtet werden. Weitere Informationen unter Telefon 06483/8007765, Fax 06483/8050657 und unter [www.wissegiggl.de](http://www.wissegiggl.de). Reservierungen, die unbedingt zu empfehlen sind, können gerne auch online getätigt werden.