



HOTEL
RANDSBERGERHOF



Spisekarte





Die Geschichte des Randsbergerhofes

Der Namensursprung

Das alte Schloß Altrandsberg, an der Bahnlinie Cham – Straubing gelegen, war schon im 12. Jahrhundert der Stammsitz des Adelsgeschlechtes der „Randsberger“. Sie waren Ministerialien der mächtigen Grafen von Bogen. Ein Zweig dieses angesehenen und sehr reichen Geschlechtes saß auf der Burg Neurandsberg, die in der ersten Hälfte des 14. Jahrhunderts von Friedrich dem Ramsperger erbaut und 1633 von den Schweden zerstört wurde. In der Stadt Cham hatten die Randsberger an der nördlichen Stadtmauer ein eigenes, sehr großes Gebäude, den „Randsberger Hof“, der schon im 13. Jahrhundert Erwähnung findet. Dieser diente den Herren von Randsberg nicht nur als Absteige, sondern auch als Wintersitz bzw. Winterquartier. Glanzvolle Feste, zu denen stets die Adligen des Chamer Umlandes geladen waren, wurden in diesen gewölbten Räumen im Stile jener fernen Zeiten gefeiert. Das waren diese Herren auch den hohen, ehrenvollen Ämtern schuldig, die sie in der Stadt inne hatten. Es waren nämlich, um hier nur Beispiele zu nennen, ein Hilprant von Ramsperg anno 1334, Richter des Amtes Cham und von 1428 bis 1431 ein Friedrich der Ramsperger als Pfleger des Amtes Cham eingesetzt.

Der Randsberger Hof sollte Jesuitenkloster werden

In den Wirren des Dreißigjährigen Krieges sollte der Randsberger Hof Jesuitenkloster werden. Und das kam so: Als im Verlaufe dieses unheilvollen Krieges Maximilian von Bayern am 25. September 1621 die Stadt Cham eroberte, erschienen nach kurzer Zeit 2 Jesuiten-Patres, die auf Grund kurfürstlichen Befehles die Wiederbekehrung der Chamer Bevölkerung zum katholischen Glauben durchzuführen hatten. In München war man an höchster Stelle nämlich der Meinung, dass nur die Jesuiten allein geeignet seien, die Bekehrung im Sinne des Landsherren durchzuführen. Um diesen Plan wirkungsvoll in die Tat umzusetzen, sollte den Jesuiten in Cham eine dauernde Bleibe geschaffen und eine Niederlassung gegründet werden. Zu diesem Zwecke wurde der Randsberger Hof zu einem Jesuitenkollegium einige Jahre später angekauft. Diesen Plan durchkreuzte jedoch der damalige Erzdekan Dr. Johann Wolfgang Huber, der sich scheinbar mit den Jesuitenpatres nicht recht befreunden konnte und vor allem mit deren strengen Maßnahmen nicht einverstanden war. Mit Unterstützung durch Bischof Albertus von Regensburg brachte es der Erzdekan schließlich nach langem Hin und Her fertig, dass statt der Jesuiten eine Franziskaner-Niederlassung in Cham gegründet wurde, dies um so mehr, als die Stadt den Franziskanern unentgeltlich ein ausreichend großes Grundstück vor dem Sandtor zur Einrichtung eines Klosters zur Verfügung stellte. Die Jesuiten Patres wurden daher wieder abberufen und der Kauf des Randsberger Hofes, der ohne Zweifel etwas voreilig geschah, wieder rückgängig gemacht. Es war dies im Jahre 1630 und die Randsberger waren mit dieser Regelung einverstanden.

Vom Gasthaus zum „Grünen Kranz“ zum Hotel Randsberger Hof

Die urkundlichen Nachweise über dieses Besitztum werden in der Folgezeit immer seltener. In einer alten Häuserbeschreibung wird dann der Randsberger Hof – im Sandtorviertel an der Stadtmauer gelegen – als Gasthaus zum „Grünen Kranz“ bezeichnet. Es wird angenommen, dass sich der Besitzwechsel durch freien Kauf im ausgehenden 17. Jahrhundert vollzogen hatte. Von den wiederholten, schicksalhaften Stadtbränden blieb auch der Randsberger Hof nicht verschont. Im Jahre 1589 legte ein großes Schadenfeuer das Sand- und Burgtorviertel in Schutt und Asche. 110 Häuser, 40 Ställe und viele Stallungen wurden damals ein Raub der Flammen bzw. sehr schwer in Mitleidenschaft gezogen. Nachdem die entsetzlichen Leiden des Dreißigjährigen Krieges vorüber waren, erfolgte am 30. Oktober des Jahres 1657 wieder eine vollständige Einäscherung der Stadt. In einer Scheune des Spitals brach in den Mittagsstunden ein Feuer aus, das sich mit solcher Schnelligkeit verbreitete, dass an ein Löschen nicht mehr zu denken war. Die Stadt war binnen einer Stunde ein einziger Feuerherd und war, wie der Chronist wörtlich berichtete: „erbärmlich und elendiglich zugrunde gerichtet worden, dadurch die ganze Burgerschaft, denen neben ihren Häusern auch anderes ihr gehebte meiste Vermögen in den Feuerflammen geblieben, zu großer Verarmung gekommen ist.“ Auch die Gebäulichkeiten des Randsberger Hofes wurden durch diese Feuerbrünste sehr schwer in Mitleidenschaft gezogen.

Der Randsbergerhof heute

Im Jahre 1907 erwarb die Familie Wittmann das Gelände des Randsberger Hofes.

In verhältnismäßig kurzer Zeit wurde aus dem Randsberger Hof ein modern und familiär geführter Hotelbetrieb. Neben einer ausgezeichneten Küche bieten wir auch Gästezimmer mit viel Komfort. Für Seminare, Konferenzen, Tagungen und Busreisegesellschaften von kleinsten Gruppen bis hin zu 200 Teilnehmern, für Familienfeiern und Firmenfeste bietet unser Hotel einen großzügigen und repräsentativen Rahmen. Ob Urlaubs- oder Tagungsgast, hier finden Sie ein vielseitiges und individuelles Angebot an Sport- und Freizeitmöglichkeiten.

Hotel	Unser Hotel verfügt über 170 Betten, alle Zimmer mit Bad/WC oder Du/WC, Direktwahltelefon, Sat-TV, Lift, Tiefgarage
Restaurant	„Randsberger Ritter“ mit Sommerterrasse, Randsberger Stuben, historisches, rustikales Speiserestaurant mit 200 Plätzen
Tagungsräume	4 Tagungsräume mit variablen Trennwänden, für 10 bis 300 Personen
Hoteleinrichtungen	1400 m ² großer Wellnessbereich mit Sauna-Atrium, Hallenbad und Skypool mit Dachterrasse (saisonbedingt), 4 vollautomatische Kegelbahnen, Fitnessraum, Kino-Center mit 9 Theatern

Wir wünschen einen angenehmen Aufenthalt!



HOTEL
RANDBERGERHOF





Vorspeisen

- In Butter gebackener Kalbskopf**
mit Schnittlauchsauce und marktfrischen Blattsalaten 7,50 €
- Duett von geräuchertem Heilbutt und Forellenfilet**
mit Apfelmeerrettichsahne und marktfrischen Blattsalaten 8,50 €
- Bunte Blattsalate** mit Avocadospalten,
Pinienkernen und geröstetem Speck 7,50 €



Suppen

- Rinderkraftbrühe** mit Leberknödel 4,50 €
- Rinderkraftbrühe** mit Grießnockerl
Pfannkuchenstreifen und Gemüsewürfeln 4,50 €
- Spargelcremesuppe**
mit kleinen Kalbsfleischpflanzerl 4,50 €

Spargelspezialitäten

zur Spargelzeit

Lauwarmer Spargelsalat mit Schnittlauchvinaigrette dazu geräucherter Lachsschinken und geröstetes Baguette	8,50 €
Frischer Stangenspargel (500 g Rohgewicht) mit Sauce Hollandaise dazu neue Kartoffeln	12,50 €
Im Pfannkuchenmantel mit Sauce Hollandaise gratiniert	3,00 €
Dazu gekochten Saftschinken	4,00 €
Dazu kleines Wiener Schnitzel	6,00 €
Dazu gegrillte Scampi	8,00 €
Dazu kleines gegrilltes Rinderfiletsteak	14,00 €



Fisch

Gegrilltes Bachsaiblingsfilet auf jungem Rahmblattspinat und Kräuterkartoffeln	16,50 €
In Trüffelbutter geschwenkte Bandnudeln mit gegrillten Scampi und gehobelten Parmesan	18,50 €
Gegrilltes Doradenfilet auf Kartoffel-Bärlauchpüree und Rotweibuttersauce	17,50 €



Fleisch

Randsbergerhof Ritterspieß mit verschiedenen Filetsorten
und Räucherspeck dazu Butterbohnen und Bratkartoffeln17,50 €

Medaillons vom Jungschweinefilet mit Oliven-Bruschetta
dazu marktfrisches Gemüse und hausgemachte Gnocchi15,50 €

Rehrücken am Stück gebraten mit Feigensenfsauce
dazu marktfrisches Gemüse und hausgemachte Fingernudeln18,50 €

In Butter gebackenes Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren
dazu Bratkartoffeln und marktfrische Blattsalate16,50 €

Rostbraten vom Oberpfalzrind mit Röstzwiebeln
dazu Bratkartoffeln und marktfrische Blattsalate16,50 €



Vegan

Gebratener Spargel mit Frühlingslauchzwiebel
dazu geräucherter Tofu und marinierter Rucola13,50 €

Veggie Burger mit marinierten Rucola
(Tofu-Kräuterpfanzerl, vegane Burgersauce, Tomaten- und
Gurkenscheiben, knackiger Salat)10,50 €



Salate, Steaks & Burger

Salat Caprese Tomatenscheiben mit Büffelmozzarella
dazu Pestovinaigrette und ofenfrisches Baguette 8,50 €

Randsbergerhof Fitness-Salat
Thunfisch, bunte Paprikastreifen, Gemüsemais, rote Zwiebelringe,
bunte Blattsalate und ofenfrisches Baguette 8,50 €

Marktfrische Blattsalate mit Melonencarpaccio
dazu Balsamicodressing und Knoblauchbaguette mit
- gebratenen Putenbruststreifen 11,50 €
- gegrillten Riesengarnelen 15,50 €
- gegrilltem Rindersteak 15,50 €

Gegrilltes Schweinerückensteak ca. 180g
mit Kräuterbutter und verschiedenen Grillsaucen
dazu Pommes frites und bunte Blattsalate 13,50 €

Gegrilltes Rib-Eye-Steak ca. 250g
mit Chilibutter und verschiedenen Grillsaucen
dazu gewürzte Kartoffelspalten und bunte Blattsalate 18,50 €

Gegrilltes Rumpsteak ca. 200g
mit Chilibutter und verschiedenen Grillsaucen
dazu Bratkartoffeln und bunte Blattsalate 19,50 €

Gegrilltes Filetsteak ca. 200g
mit Artischocken-Bohngemüse und gratinierten Rahmkartoffeln 26,50 €

Clubhouse Burger mit gewürzten Kartoffelspalten
(100% gegrilltes Rinderhacksteak, würzige Cocktailsauce, gegrillter Speck,
Käse, Tomatenscheiben, Röstzwiebeln, knackiger Salat) 13,50 €

Randsbergerhof Burger mit Pommes frites
(gegrilltes Putensteak 160g, würzige Cocktailsauce, gegrillter Speck,
Tomaten- und Gurkenscheiben, knackiger Salat) 13,50 €



Bayerische Schmankerl

Würzige Gulaschsuppe mit Bauernbrot 3,50 €

Geröstetes Bauernbrot mit Tomatenkompott
dazu Scheiben vom schwarzgeräucherten Bauernspeck,
Spiegelei und bunte Blattsalate 7,50 €

Gebackenes Schweineschnitzel Wiener Art
mit Pommes frites 9,50 €

Gebackenes Cordon bleu vom Jungschwein
mit Pommes frites 10,50 €

Kräuterrahmschwammerl
mit Serviettenknödel und bunten Blattsalaten 11,50 €

Tatar vom Oberpfalzrind
fein garniert mit Bauernbrot und Butter 11,50 €

Obazda mit roten Zwiebelringen
dazu Bauernbrot 6,50 €

Bayerischer Wurstsalat
mit Bauernbrot und Butter 6,50 €

Oberpfälzer Brotzeiteller
mit Wurst-, Käse-, und Schinkenspezialitäten
dazu Essiggemüse, Bauernbrot und Butter 8,50 €

Nürnberger Rostbratwürstel
mit Pfefferkraut und Bratkartoffeln 7,50 €

Lieber Gast!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.

Dessert

Geeister Vanilleschmarrn mit marinierten Erdbeeren und gerösteten Mandeln	6,50 €
Gefüllter Palatschinken mit marinierten Erdbeeren dazu Waldmeistereis und Schokoladensauce	6,50 €
Hausgemachte Apfelkücherl mit Haselnußeis und Vanillesahne	5,50 €
Französische Käseauswahl mit Feigensenf dazu Baguette und Butter	10,50 €
Eiskaffee	3,90 €
Eisschokolade	3,90 €



Heiße Getränke

Tasse Kaffee Creme	2,00 €
Tasse Kaffee koffeinfrei	2,00 €
Kännchen Kaffee	4,00 €
Espresso	1,90 €
Cappuccino	2,50 €
Latte Macchiatto	2,50 €
Milchkaffee	2,50 €
Heiße Schokolade	2,50 €
Großes Glas Tee (verschiedene Sorten)	2,50 €
Großes Glas Tee mit Rum (4 cl)	4,80 €



Aperitif

Glas Prosecco	0,1 l	3,00 €
Kir Royal	0,1 l	3,60 €
Peach Royal	0,1 l	3,60 €
Prosecco Aperol	0,2 l	4,80 €
Hugo	0,2 l	4,80 €
Pernod	4 cl	3,50 €
Sherry medium	5 cl	3,50 €
Sherry dry	5 cl	3,50 €
Martini bianco	5 cl	3,50 €
Martini rosso	5 cl	3,50 €
Martini extra dry	5 cl	3,50 €
Portwein	5 cl	3,50 €



Alkoholfreie Getränke

Afri Cola, Bluna Zitrone, Bluna Orange, Bluna Mix, Tafelwasser	0,2 l	2,20 €
	0,4 l	3,20 €
König-Otto Feng shui oder still	0,25 l	2,40 €
Flasche König-Otto	0,7 l	4,50 €
Flasche San Pellegrino	0,25 l	2,40 €
	0,75 l	4,50 €
Apfelsaft, Orangensaft	0,2 l	2,40 €
Traubensaft, Johannisbeersaft, Kirschsft	0,2 l	2,40 €
Apfelsaftschorle, Orangensaftschorle	0,2 l	2,20 €
	0,4 l	3,20 €
Saftschorle (Traube, Johannisbeere, Kirsche)	0,4 l	3,20 €
Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	0,2 l	2,40 €



Biere

Tucher Urbräu vom Fass	0,25 l	2,30 €	0,5 l	3,00 €
Radler	0,25 l	2,30 €	0,5 l	3,00 €
Tucher Alkoholfreies Bier			0,5 l	3,20 €
Tucher Pilsner vom Fass	0,2 l	2,40 €	0,4 l	3,10 €
Tucher Hefeweizen vom Fass	0,3 l	2,50 €	0,5 l	3,20 €
Tucher Weizen - Dunkel, Alkoholfrei oder Leicht			0,5 l	3,20 €
Russenweizen, Colaweizen			0,5 l	3,20 €
Tucher Export Dunkel	0,25 l	2,30 €	0,5 l	3,20 €
Tucher Bajuvator Dunkel			0,5 l	3,20 €

Digestif

Liköre			2 cl	2,40 €
Baileys, Kirschlikör, Grand Marnier, Cointreau, Amaretto				
Kräuter			2 cl	2,40 €
Underberg, Jägermeister, Fernet Branca, Ramazzotti, Sechssänter, Blutwurz				
Spirituosen			2 cl	2,40 €
Obstler, Williamsbirne, Zwetschgenwasser, Kirschwasser, Himbeergeist, Bärwurz, Korn, Malteser, Asbach				
Brandy			2 cl	2,80 €
Calvados fine, Grappa				
Whisky			4 cl	4,50 €
Johnnie Walker, Jim Beam, Jack Daniels				
Cognac			2 cl	3,80 €
Remy Martin, Hennessy				

Edelbrände und Edelliköre

Gerne können wir Ihnen eine Auswahl an Edelbränden – Edellikören von unserer heimischen Brennerei anbieten – fragen Sie bitte unser Servicepersonal. Wir beraten Sie gerne.

Offene Weine

Weißweine offen à 0,2 l

2015 Gewürztraminer , lieblich blumig, würzig, Aprikosengeschmack Weingut P.J. Valckenberg, PFALZ	5,00 €
2015 Rivaner , halbtrocken schönes Cassisaroma Weingut Bernd Hermes, MOSEL	5,20 €
2015 Gutsriesling , trocken fruchtig, vollmundig Weingut Bernd Hermes, MOSEL	5,20 €
2015 Rödelseer Müller-Thurgau , trocken Fruchtnoten von grünem Apfel und Quitte Weingut Weltner, FRANKEN	6,20 €
2015 Weißburgunder vom Quarzit , trocken feine Birne- und Ananasaromatik Weingut Pflüger, PFALZ	6,20 €
2015 Grüner Veltliner , trocken lebhaft Säure, spritzig, feines Bukett Winzer Krems, NIEDERÖSTERREICH	5,20 €
2015 Pinot Grigio delle Venezie , trocken feingliedrig, zarte Säure, fruchtig frisches Bukett Weingut Cantina Claudia Augusta, VENETIEN	5,00 €
2015 Chardonnay delle Venezie , trocken fruchtig, elegant und aromatisch Weingut Cantina Claudia Augusta, VENETIEN	5,20 €



Roséweine offen à 0,2 l

2015 Spätburgunder Qualitätswein , halbtrocken Erdbeer-Himbeeraromen Weingut P.J. Valckenberg, RHEINHESSEN	5,20 €
---	--------

Rotweine offen à 0,2 l

2015 Dornfelder , lieblich	5,00 €
liebliche Frucht, intensiv, Kirschgeschmack Qualitätswein Weingut P.J. Valckenberg, RHEINHESSEN	
2014 Dornfelder , trocken	5,00 €
Schwarze Kirschen, Brombeeren Qualitätswein Weingut P.J. Valckenberg, PFALZ	
2015 Portugieser , halbtrocken	5,00 €
dezente Beerenfrucht, süße Kirsche Qualitätswein Weingut P.J. Valckenberg, PFALZ	
2015 Blauer Zweigelt , trocken	5,20 €
fruchtig, Geschmack von Johannisbeere und Brombeere Qualitätswein Winzer Krems, NIEDERÖSTERREICH	
2015 Merlot delle Venetie I.G.T. , trocken	5,20 €
zarte Frucht, Beerenfrucht Weingut Cantina Claudia Augusta, ITALIEN	
2014 Serpaiolo Rosso Maremma I.G.T.	6,80 €
50% Merlo, 30% Cabernet, 20% Sauvignon, Sagiovese trocken Reife Früchte, Johannisbeeren, Pflaumen Toscana, Italien Weingut Serpaia	
2015 Tempranillo, La Mancha D.O. , trocken	5,20 €
Kirsche, Beerenfrucht, würzig Weingut Emilio Valdon, SPANIEN	





Flaschenweine

Weißweine à 0,75 l

2015 Croix d'Or Sauvignon Blanc, trocken frisch, fruchtig, elegant Château Fabie, FRANKREICH	21,00 €
2015 Weißburgunder vom Quarzit, trocken feines Birnen- und Ananasaroma Weingut Pflüger, PFALZ	21,00 €
2014 Kröver Letterlay, trocken Riesling, Spätlese Weingut Bernd Hermes, MOSEL	26,00 €
2015 Roter Veltliner „Wiener Symphoniker“, trocken Stachelbeere, gelbes Steinobst, gehaltvoll Weingut Setzer, WEINVIERTEL ÖSTERREICH	28,00 €
2015 Lugana „San Martino“ D.O.C., trocken Zitrus, Apfel, feinfruchtig Weingut Tommasi, VENETIEN	28,00 €
2015 Johannesberg Riesling, feinherb feinfruchtig, zarte Säure Weingut Wegeler, RHEINGAU	28,00 €



Roséweine à 0,75 l

2015 Chiaretto Bardolino D.O.C., trocken Erdbeeren, Frühlingsduft Weingut Franco Piona, VENETIEN	21,00 €
--	---------



Rotweine à 0,75 l

2014 Spätburgunder Qualitätswein, trocken feinfruchtig, charaktervoll Weingut Stern, PFALZ	24,00 €
2014 Blauer Zweigelt, trocken fruchtig, Geschmack von Johannisbeere und Brombeere Weingut Setzer, WEINVIERTEL ÖSTERREICH	28,00 €
2014 Chianti Classico Bibbiano D.O.C.G., trocken fruchtbetont, ausdrucksstark Weingut Marrocchesi Marzi, TOSKANA	28,00 €
2011 Barolo Cerviano Merli D.O.C.G., trocken fruchtige Noten und Nuancen von Vanille, Kakao und Gewürzen Weingut Virna, PIEMONTE	57,00 €
2012 Côtes-du-Rhône Rouge A.O.C., trocken Cuvée Syrah, Grenache und Mourvèdere Weingut Guigal, RHÔNE	32,00 €
2012 Beau Valet A.O.C., trocken Castillon Côtes de Bordeaux Weingut Moneix, BORDEAUX	28,00 €





Cocktails

Mai Tai	6,80 €
Rum, Orangenlikör, Limettensaft, Ananassaft, Mandelsirup	
Sex on the Beach	6,80 €
Wodka, Peachtree, Zitronensaft, Orangensaft, Ananassaft, Cranberrysaft	
Long Island Ice Tea	6,80 €
Tequila, brauner Rum, Wodka, Gin, Cointreau, Zitronensaft, Orangensaft, Cola	
Tequila Sunrise	5,80 €
Tequila, Orangensaft, Grenadine	



Alkoholfreie Cocktails

Coconut Kiss	5,20 €
Orangensaft, Kokoscreme, Sahne	
Sportsman	5,20 €
Grapefruitsaft, Maracujasaft, Ananassaft, Zitronensaft, Erdbeersirup	
Apple Cooler	5,20 €
Zitronensaft, Apfelsaft, Bitter Lemon, Grenadine	



Longdrinks

Wodka	4 cl	4,20 €
Gin	4 cl	4,20 €
Campari	4 cl	4,20 €
Bacardi	4 cl	4,20 €
wahlweise mit Tonic Water, Bitter Lemon, Soda, Orangensaft oder Cola		



Sekt und Champagner

Hausmarke Piccolo	0,2 l	4,50 €
Sekt Hausmarke	0,75 l	18,00 €
Motivo Rosé extra dry	0,75 l	32,00 €
Cuvée "This" extra dry	0,75 l	28,00 €
Prosecco Frizzante Spargo Treviso D.O.C.	0,75 l	26,00 €
Valckenberg Cool-Secco Rose	0,75 l	22,00 €
Moët Chandon Champagner Dry imperial	0,75 l	68,00 €
Champagner Duval - Leroy Brut Appellation Contrôlée	0,75 l	78,00 €





Feste feiern

Unser Haus empfiehlt sich auch für Feiern jeglicher Art.

Feiern Sie mit uns das besondere Fest.

Wir bieten unsere Räume für Kommunion, Firmung, Hochzeiten, Geburtstage, Betriebsfeiern oder sonstige Feierlichkeiten an.

Unser Küchenchef und unsere Restaurantleitung mit Ihrem Team beraten Sie gerne hinsichtlich den Menüs, Dekoration und Räumlichkeiten.



Tagen

Sie schätzen eine professionelle Planung, Organisation und reibungslose Durchführung Ihrer Tagung und Veranstaltung?

Dann ist unser Tagungshotel Randsbergerhof mit mehreren Gruppenräumen für bis zu 200 Personen genau die richtige Adresse.

Fordern Sie unseren Tagungsprospekt an oder lassen Sie sich Ihr individuelles Tagungspaket von uns erstellen.



Kinocenter

Kinobesuche für die ganze Familie im hauseigenen Kinocenter mit 9 Sälen.



4 Kegelbahnen



Tages-Wellness

*Lassen Sie den Alltag für einen Tag
oder nur ein paar Stunden hinter sich!*

Zu allen Day-Spa-Paketen halten wir für Sie einen flauschigen Leihbademantel und ein Saunatuch bereit.

*Inklusive Nutzung des 1.400 m² großen
Bade- & Saunabereiches, Hallenbad &
(saisonbedingt) Sky-Pool mit Dachterrasse*

Relax and Dine

€ 56,-

Relaxen Sie im Sauna-Atrium, Hallenbad und Sky-Pool (saisonbedingt) hoch über den Dächern von Cham... inkl. einer Aroma-Rückenmassage (25 Min.) und einem 4-Gang-Schlemmermenü bei Kerzenschein.

Auszeit vom Alltag

€ 60,-

Sie beginnen den Aufenthalt mit einer Rückenmassage (25 Min.) und einem Entspannungsbad in der Soft-Pack-Schwebeliege (30 Min.). Nach einem Vitalsnack genießen Sie unsere verschiedenen Saunen, Dampfbäder und Erlebnisduschen. Bei Tee und Gebäck entspannen Sie in unseren Ruheräumen auf Wellnessliegen oder im Wasserbett.

Gerne können Sie sich aus unserem Angebot auch Ihr gewünschtes Wohlfühlprogramm zusammenstellen. Unser Team an der Rezeption nimmt gerne Ihre Reservierung entgegen und berät Sie.



HOTEL
RANDSBERGERHOF

HOTEL RANDSBERGERHOF e.K.

Familie Wittmann

Randsbergerhofstr. 15-19

93413 Cham / Bayerischer Wald

Tel. +49 (0) 9971 / 85770 · Fax +49 (0) 9971 / 20299

info@randsbergerhof.de · www.randsbergerhof.de