

Quelle: eifelschau.de

Datum: 19.11.2024

Seite: <https://www.eifelschau.de/2024/11/19/fleisch-und-fisch-aus-der-eifel-das-restaurant-und-cafe-eifelhaus-in-einruhr-direkt-am-seeufer/>

# Fleisch und Fisch aus der Eifel – Das Restaurant und Café Eifelhaus in Einruhr direkt am Seeufer

Von Redaktion eifelschau 19. November 2024



Spielt das Wetter mit, stehen heute rund 200 Sitzplätze auf der Terrasse für die Gäste zur Verfügung. Foto: Eifelhaus

**Prüm/Einruhr** – In seinem Restaurant und Café Eifelhaus in Einruhr bietet Franz Hoffmann seinen Gästen viel Selbstgemachtes: Köstliche Kreationen für den großen Hunger, Kuchen, Torten und Eis aus der eigenen Küche und dazu noch selbst gerösteten Kaffee. Nur wenige Meter vom Seeufer des Obersees entfernt befindet sich das Restaurant/Café Eifelhaus. Konditor Franz Hoffmann hat das Haus Ende der 1980er Jahre übernommen und es mit den Jahren an die veränderten Bedürfnisse der Gäste angepasst. Er hat ein gemütliches Haus mit einer großzügigen Seeterrasse geschaffen, in dem die Gäste entspannen und sich kulinarisch verwöhnen lassen können.

## Aus Schule wird Restaurant

Ursprünglich war das heutige Restaurant die Schule des Ortes, doch nach der Erweiterung der Rurtalsperre in den 1950er Jahren wurde das Gebäude nicht mehr als Schulhaus benötigt. Der Obersee war entstanden und damit die idealen Voraussetzungen, um wenige Meter vom Ufer entfernt eine Gastronomie zu errichten. Mit der Fertigstellung des Obersees kamen auch die Ausflugsboote und damit auch die Touristen. „Am Anfang kamen noch wenige Tagestouristen, sondern viel mehr Gruppen“, erinnert sich Inhaber Franz Hoffmann.

Ender der 1990er Jahre habe sich das gewandelt. Immer mehr Wanderer und Radfahrer entdeckten das Eifelhaus als Einkehrort auf ihrer Tour. Spielt das Wetter mit, stehen heute rund 200 Sitzplätze auf der Terrasse für die Gäste zur Verfügung. Dort können sie das muntere Treiben am Bootsanleger verfolgen und dabei ihren Kuchen genießen.

Im Innenraum braucht es nur wenig Vorstellungskraft, um die alten Strukturen der Schule zu erkennen. Franz Hoffmann hat die Historie des Gebäudes bewusst in die Innengestaltung integriert. 120 Sitzplätze stehen hier zur Verfügung.

### Großer Bezug zur Region

Wo es geht, verwendet Franz Hoffmann in der Küche regionale Produkte. EIFEL Gastgeber bei der Regionalmarke EIFEL zu werden, lag für ihn nahe. Daher ist er seit vielen Jahren Teil des eifelweiten Netzwerkes. „Die Gäste fragen heute, woher die Produkte kommen“, sagt Hoffmann. Fleisch und Fisch aus der Eifel, Eier und Käse von regionalen Bauernhöfen und auch Obstbrand, Wein, Mineralwasser, Bier oder Apfelsaft von EIFEL Produzenten der Regionalmarke EIFEL finden sich auf der Speisekarte. Die Küche ist abwechslungsreich und es finden sich viele vegetarische Gerichte auf der Karte. Vom Salat über süße und herzhaft Pfannkuchen bis hin zu Pizzen und traditionellen Gerichten wie Forellenfilets, Schnitzelgerichten und Steaks reicht die Vielfalt des kulinarischen Angebots.

### Eigene Kaffeerösterei

Möglichst viel selbst machen – das ist die Philosophie von Franz Hoffmann. Als gelernter Konditor ist es für ihn selbstverständlich, Kuchen und Torten in der eigenen Küche zu backen. Darüber hinaus backt er das Brot selbst, hat für seine Pizzen sein eigenes Teigrezept entwickelt und produziert eigenes Eis: Schokolade, Vanille, Nuss und Erdbeere seien die Renner im Sommer sagt Hoffmann.

Wer den Gasträum betritt, hat den Duft von frisch geröstetem Kaffee in der Nase. Kein Wunder, denn Franz Hoffmann röstet seinen Kaffee selbst. Vor mehr als 20 Jahren hat er damit begonnen. Fünf Sorten bietet der Gastronom mittlerweile im Verkauf an, seit 2024 in Bioqualität. „Die Gäste nehmen auch gerne Kaffee mit nach Hause“, erzählt Hoffmann.

„Qualität ist unsere Natur. Daher stelle ich möglichst viel selbst her – von Kuchen über Brot bis hin zum Eis. Die hochwertigen Zutaten dazu finde ich oft in der Eifel.“

Franz Hoffmann – Inhaber

[www.eifelhaus-einruhr.de/](http://www.eifelhaus-einruhr.de/)

„Einzigartige Lage am See, voll motivierter Chef und Team, zufriedene Gäste wegen des hohen regionalen Bezugs bei den Produkten und der abwechslungsreichen Speisekarte. Ein Besuch im Eifelhaus in Simmerath-Einruhr lohnt immer – am besten mit dem Schiff.“

Markus Pfeifer – Regionalmarke EIFEL

[www.regionalmarke-eifel.de](http://www.regionalmarke-eifel.de)