

anno  17

Erzbischof Anno II. von Köln (1056 – 1075)

Erzbischof Anno, entstammte ursprünglich einer schwäbischen Ritterfamilie. Seine Berufung nach Köln verdankte er dem Salierkaiser Heinrich III. Das war eine ungewöhnliche Entscheidung, da bis zu diesem Zeitpunkt in Köln nur Angehörige des hohen Adels zu Kirchenfürsten ernannt worden waren. Daher sahen die Kölner zunächst eher geringschätzig auf den Sohn eines kleinen Freiherrn herab.

Erzbischof mit politischen Ambitionen

Doch Erzbischof Anno nutzte seine neue Position und baute seine Macht aus. Nur wenige Kölner Erzbischöfe haben es zu einer solch einflussreichen Stellung in Deutschland gebracht wie Anno in den fast 20 Jahren seiner Amtszeit. Anno wurde der Erwartung, nicht mit dem rheinischen Adel gemeinsame Sache zum Schaden der Königsgewalt zu machen, gerecht. Dazu scheute er auch vor Intrigen nicht zurück. Nach dem frühen Tod seines Gönners, Heinrich III., verschaffte er sich durch die Entführung des unmündigen Heinrich IV. die eigentliche Herrschaft im Reich. Bereits vor diesem Staatsstreich hatte Anno sich am Königshof beachtliches Ansehen verschafft aber die große Bühne der Reichspolitik betrat er eigentlich erst im Jahr 1062. Schon vorher hatten die Pfalzgrafen Annos Machtwillen zu spüren bekommen. Er vertrieb sie von ihren Festungen Tomburg und Siegburg.

Annos geistliches Vermächtnis

Neben seinem politischen Wirken verfolgte Anno aber auch wichtige geistliche Projekte. Auf dem Siegburg, wo die Burg der Pfalzgrafen gestanden hatte, gründete er die Benediktinerabtei Siegburg, in der er seine letzte Ruhestätte fand. In Köln verdanken ihm die Stiftskirchen St. Georg und St. Mariae ad gradus (zu den Stufen Mariens – 1817 abgerissen) ihre Entstehung.

Als Heinrich IV. 1065 volljährig geworden war, endete Annos dominierende Stellung am Hof. Er starb am 4. Dezember 1075. 1183 wurde er von Papst Lucius III. heiliggesprochen.



Herzlich Willkommen...

In den Räumen der ehemaligen Abteistuben auf dem Michaelsberg - anno17.

Freuen Sie sich dieses Quartal wieder auf besondere Events mit gastronomischem und kulturellem Schwerpunkt. Informationen hierzu finden Sie in dieser Karte und auf der Homepage www.anno17.de

Ob auf einen Kaffee, zum Essen oder auf ein Glas Wein - das anno17 Team freut sich auf Sie!

anno17 – ein Ort zum Wohlfühlen und Genießen mit Blick auf die Abtei!

Gemeinsam Ressourcen und Umwelt schonen.

Einwegbecher produzieren enorme Müllberge und verschwenden wichtige Ressourcen. Mit dem wiederverwendbaren Coffee to go Becher setzt das anno17 daher ein Zeichen für nachhaltigen Konsum und gegen die Belastung der Umwelt.



Durch die Nutzung eines Mehrweg-Bechers kann jeder Deutsche pro Jahr 34 Coffee-to-go-Becher einsparen.



Die Kaffee-Spezialitäten werden aus mit Sorgfalt von Kleinbauern angebauten Kaffeebohnen gewonnen, im GEPA-Kaffeelabor sowie extern geprüft und schonend langzeitgeröstet. **Genuss mit gutem Gefühl!**



6,90 Euro

Coffee-to-go Becher

Nachhaltiger Kaffeegenuss! Der anno17-Becher schont Ressourcen, schützt das Klima und vermeidet Abfälle. Sie erhalten den praktischen wiederbefüllbaren Becher (350 ml) mit einem Gratis-Heißgetränk Ihrer Wahl. Bei Wieder-Befüllung erhalten Sie 0,50 Euro Rabatt auf jedes Heißgetränk.*

* Gilt nur bei Verzehr ausserhalb des anno17.

Wir produzieren mit saisonalen und regionalen Produkten. Aus diesem Grund passen wir unser Kuchenangebot ständig an.

Unser Service-Team informiert Sie gerne!

Hausgemacht und handgefertigt mit feinsten Zutaten und unserem anno17-Likör!



Kuchen | Torten

Hausgemachte Eissplittertorte mit anno17-Likör	3,90 €
Apfeltorte	2,90 €
Käsekuchen	2,90 €
Portion Sahne	1,00€

An Samstagen, Sonntagen und Feiertagen bieten wir zusätzlich frische Blechkuchen an je 2,90 €

Samstag & Sonntag

Hausgebackene Waffeln

... mit Puderzucker	2,80 €
... mit Sahne	3,80 €
... mit heißen Schattenmorellen und Sahne	5,40 €
... mit Vanilleeis, Schattenmorellen und Sahne	6,40 €



Den Abteihonig können Sie im anno17 erwerben.



Abteihonig So schmeckt der Siegburger Sommer

Der feine Bioland Abtei-Honig stammt von unseren Buckfast-Bienen im Abteigarten. Der Abtei-Honig besticht durch seine süße Geschmacksvielfalt, denn die Bienen bedienen sich nicht nur auf dem Michaelsberg sondern in den Blühwiesen ebenso wie den Vorgärten, auf den Balkonen und den Parks in ganz Siegburg. Jeder Siegburger Sommer schmeckt anders, denn das Wetter und die Blühphasen entscheiden über den Geschmack.

55g für 2,50 € | 125 g für 3,50 € | 250 g für 5,50 €



Frühstück im anno17

Samstag und Sonntag 10:00 bis 12:00 Uhr

**Morgens wie ein Kaiser...
das weiß doch jeder!**

Brötchen, Körnerbrötchen, Croissants
Käseauswahl
Frischkäse
Quark
Wurstauswahl
Marmeladen, Nutella und Abteihonig
Fruchtjoghurt
Gekochtes Ei

9,50 € pro Person

Um Reservierung wird gebeten!



Abteibrot

Knuspriges Brot, außen kross und innen herrlich luftig, was braucht man mehr? Es ist immer wieder Brot auf das wir zurückkommen, wenn wir an das Wesentliche in unserer Nahrung denken.



Bei Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeit fragen Sie bitte nach unserer Allergenkarte oder lassen Sie sich direkt beraten.

Speisen

SUPPEN

Geflügelkraftbrühe mit Pfannkuchen Streifen	3,90 €
Tomatencremesuppe mit Knoblauch-Croutons	3,90 €

SALATE

Gemischter Salat	
... mit Croutons und Abteibrot	7,50 €
... mit Fetakäse und Oliven	9,20 €
... mit Hähnchenbrust in Sesamkruste	9,80 €

KALTE GERICHTE

Kölsche Tapas	9,90 €
Mettwürstchen ^{1,3,4} , Sülze ^{1,3,4} , Blutwurst ^{1,3,4} , geräucherter Speck ^{1,3,4} , Gouda, kleine Frikadellen, Cornichons, Senf	

Abteibrot

... mit Kräuterquark	3,90 €
----------------------	---------------

Käsebrett

Brie, Gouda, Münster, Ziegenkäse mit Weintrauben	9,80 €
--	---------------

Antipasti Teller

mit grünen und schwarzen Oliven, eingelegten Champignons, gefüllte Tomaten, Paprika und Zucchini sowie Galiamelone mit Parmaschinken und Abteibrot	12,50 €
--	----------------

Tomaten mit Mozzarella

und Rucola-Pesto	7,80 €
------------------	---------------

WARME GERICHTE

Lasagne	9,80 €
Tortellini mit Ricotta und Spinat gefüllt in Tomatensauce	8,80 €

Raclette Brot

	7,90 €
--	---------------

Dunkles Brot, Vorarlberger Raclette Käse, Knoblauchaufstrich, Lauch, Gewürze und kleinem Tomatensalat

Holzfällerbrot

	7,90 €
--	---------------

dunkles Brot, Speck, Zwiebeln, Schnittlauch, Käse, Knoblauch dazu ein kleiner Tomatensalat

Flammkuchen

... mit Speck ^{1,3,4} und Zwiebeln	9,50 €
---	---------------

... mit Lachs und Shrimps	10,50 €
---------------------------	----------------

... mit Hirtenkäse und Peperoni ^{2,3}	9,50 €
--	---------------

... mit Apfelwürfeln, Rosinen und Vanilleeis	9,50 €
--	---------------

Zimt und Zucker^{4,2}

DESSERT

Hausgemachtes Anno17 Likör-Parfait	8,90 €
---	---------------

an roter Beerengrütze mit Sahne

Espresso-Panna Cotta auf Karamellsauce	3,60 €
---	---------------

Trotz sorgfältiger Verarbeitung können unsere Speisen Spuren von Allergenen enthalten. Für Rückfragen stehen Ihnen unsere Mitarbeiter gerne zur Verfügung.

¹ Nitritpökelsalz, ² Farbstoff, ³ Antioxidationsmittel, ⁴ Konservierungsmittel, ⁵ Geschmacksverstärker, ⁶ geschwärzt, ⁷ Carotin, ⁸ Schwefel

Siegburger Schokolade

Tout chocolat ist ein Schokoladen-Fachgeschäft im Herzen von Siegburg. Mit viel Liebe und Geschmack wird ein vielfältiges Angebot an Schokolade geboten.

Napolitaner 20 Stück für 6,00 €



► JULI 2019

Kulinarisches Angebot im Juli

- Hausgeräucherter Lachs an gemischtem Salat 14,90 €
mit Meerrettichcreme und Abteibrot

12. Juli 2019 . Italienisches Abendbuffet mit Führung* 18:30 Uhr

Nach einem kleinen Empfang haben Sie die Möglichkeit vorab einen Blick in die Abtei und das Forum zu werfen. Sie werden in einer Gruppe durch das KSI geführt. Im Anschluss daran lassen Sie den Abend im anno17 ausklingen.

35,00 € / Person. Reservierung erforderlich!

Buffet

Antipasto freddo (Kalte Gerichte)

Antipasti con funghi (eingelegte Champignons)

Mozzarella al basilico (Tomaten-Mozzarella mit Pesto)

Prosciutto con melone (Schinken an Melonenschiffchen)

Finocchi s pieno di peperoni crema di formaggio (mit Frischkäse gefüllte Tomaten)

Insalata (Salate)

Insalata di riso e tonno (Reis-Thunfisch-Salat)

Caponata alla Florenza (Florentiner Ratatouille Salat)

Insalata verde (Blattsalate)

Minestre (Suppe)

Pappa con pomodoro con mozzarella (Toskanische Tomatensuppe mit Mozzarella und Basilikum)

Vegetarsi (vegetarisch)

Ripieni Cannelloni (gefüllte Cannelloni)

Involtini di tacchino con spinaci e polenta (Fleischröllchen vom Truthahn auf Blattspinat mit Maisgrießschnitten)

Dolci (Dessert)

Tiramisu

26. Juli 2019 . Gin & Tonic Workshop* 19:00 Uhr

Lernen Sie alle Geheimnisse für die perfekte Gin & Tonic Kreation. Entdecken Sie faszinierende Einzelheiten über Herkunft, Sorten und ideale Mischverhältnisse. Step by step werden Sie zu einer eigenen Vor- und Zubereitung des Gin & Tonic angeleitet.

Workshopstruktur:

- Herkunft und Geschichte
- Was ist Gin und welche Sorten gibt es?
- Was enthält Tonic und welche Sorten?
- Zubehör zur optimalen Vorbereitung
- praxisorientierte Zubereitung
- Präsentation unseres Gins und unserer Tonics

Korrespondierend werden Kleinigkeiten aus der Küche gereicht

Durch den Abend führt Isabel Boix von debuenavida.de

Preis pro Person 52,00 € / Person. Reservierung erforderlich!

* Reservierung erforderlich!

Reservierung und Fragen vor Ort oder unter: 02241/2517-160 . info@anno17.de

28. Juli 2019 . anno17 Frühstück mit Führung „Terrassenspecial“ 10:00 – 12:00 Uhr

Starten Sie mit unserem anno17-Frühstück in den Sonntag! Im Anschluss daran haben Sie die Gelegenheit einen Blick in die Abtei und das Forum zu werfen. Sie werden in einer Gruppe durch das KSI geführt.

Frühstücksbuffet mit einem Glas Sekt und Hausführung

24,90 € / Person. Reservierung erforderlich!

Buffet

Eier: gekochte Eier, Rührei

Warme Gerichte: Nürnberger-Würstchen, Speck

Saucen: Ketchup, Senf, und Meerrettich

Fisch: geräuchertes Forellenfilet

Gebäck: Muffins, Rosinenstuten

Cerealien: Cornflakes, Smacks, Toppas

Müsli und Getreide: Bircher Müsli, hausgemachtes gemischtes Müsli, Gluten freies Müsli

Marmelade, Honige: helle und 3 dunkle Marmelade, Diätmarmelade Portionen, Honig, Nutella

Aufschnitt: Schinkenplatte (gekochter und roher Schinken)

Frischwurstpatte (mit mind. 4 verschiedenen Sorten)

Geflügelwurst-Putenbrust

Leberwurst

Käse: Bresso, Jocca, Philadelphia, frischer Quark

Käseplatte mit (mit mind. 4 verschiedenen Sorten, immer mit Gouda)

Diätmargarine, Butter

Jogurt: Naturjoghurt, Fruchtjoghurt

Obst und Gemüse: frische Tomatenecken, Gurkenscheiben,

Paprikascheiben, Alfalfa-Sprossen, Rote Beete Sprossen

Stücke: Grapefruits, Orangen, Wassermelone

Frischer Obstsalat

Trockenfrüchte: Trocken-Pflaumen, Aprikosen, Apfelringe, Rosinen

Nüsse, Körner: Kokoschips, Kürbiskerne, Sesam, Leinsaat, Sonnenblumenkerne, Chia Samen

Säfte: Orangensaft, Multivitaminsaft,

Milch: Frische Milch, Sojamilch,

Brotauswahl: verschiedene Sorten Brötchen, verschiedene Brotsorten

► AUGUST 2019

Kulinarisches Angebot im August

- Tortilla ...mit Zucchini, Zwiebeln, Champignons und Chorizo 9,80 €
- Gemüse-Tortilla ...mit mediterranem Gemüse (vegetarisch) 8,80 €

09. August 2019 . Sundown im anno17* ab 20:00 Uhr

Mit Live Musik den Sonnenuntergang auf unserer Terrasse erleben. Hausgemachte Drinks und kulinarische Specials feiern den Sommer.

Reservierung erforderlich!

25. August 2019 . „VORSTADT“- Frühstück mit Führung* 10:00 – 12:00 Uhr

Anlässlich des Siegburger Stadtfestes vor dem Getümmel bei uns in den Tag starten. Im Anschluss daran haben Sie die Gelegenheit einen Blick in die Abtei und das Forum zu werfen. Sie werden in einer Gruppe durch das KSI geführt.

24,90 € / Person. Reservierung erforderlich!

Details zum Buffet finden Sie oben (28. Juli)

► SEPTEMBER 2019

Kulinarisches Angebot im September

- Pflaumen Crumble mit Zimteis 4,90 €

06. September 2019 . Probier´ s mal mit Wein* ab 19:00 Uhr

Eine Weinprobe der besonderen Art. Diesmal eine Reise durch Europa.

39,00 € / Person inkl. Kulinaria. Reservierung erforderlich!

13. September 2019 . Abendbuffet „Oktoberfestspecial“ mit Führung* 18:30 Uhr

Nach einem kleinen Empfang haben Sie die Möglichkeit vorab einen Blick in die Abtei und das Forum zu werfen. Sie werden in einer Gruppe durch das KSI geführt. Im Anschluss daran lassen Sie den Abend im anno17 ausklingen.

35,00 € / Person. Reservierung erforderlich!

Buffet

Vorspeisen

- Schinken- und Wurstspezialitäten mit Rettich
- Kalter Schweinsbraten mit saurem Gemüse und
- Knödel- Carpaccio mit geröstetem Speck

Salate

- Bunte Salatauswahl mit vers. Dressings zum selber Marinieren
- Speck-Krautsalat
- Kartoffel-Vogerlsalat (Kartoffelsalat mit Feldsalat)
- Apfel-Käsesalat mit Radieschen

Suppe

- Fleckerlsuppe (Rinderkraftbrühe mit Kräuterpfannkuchen-Streifen)

Warme Gerichte

- Weißwurst mit süßen Senf
- Bayerischer Krustenbraten mit Biersauce, Kraut und Semmelknödel
- Wildgoulasch mit Preiselbeer-Birne
- Kasnocken mit geriebenem Bergkäse und Röstzwiebeln

Dessert

- Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster
- Topfencreme mit Bratapfelkompott

Käse und Brot

- Obazda, bayerische Käsecreme
- Meerrettich Apfelcreme, die frische Schärfe mit Schnittlauch und Zitrone
- Großer Gebäckkorb mit Semmeln, und ofenfrischen Brezeln

29. September 2019 . Bergische Kaffeetafel im anno17* ab 13:00 Uhr

Kaffeetafeln sind seit dem 18. Jahrhundert bekannt. Das anno17 lässt diese Tradition wieder aufleben.

Die Bergische Kaffeetafel ist eine traditionelle Mahlzeit der deutschen Küche und ist die bekannteste kulinarische Spezialität des Bergischen Landes. Das „Koffiedrenken mit allem dröm on dran“ ist eine sehr üppige Zusammenstellung eigentlich einfacher Bestandteile

18,00 € / Person. Reservierung erforderlich

Buffet

Verschiedene bergische Brotsorten (Schwarz- und Graubrot)
Hefepfätzchen und Rosinenstuten
Honig-, Birnen-, Apfel- und Rübenkraut
Butter und Quark
Käse-, Wurst- und Schinkenplatten
Milchreis mit Zimt und Zucker
Bergische Waffeln mit heißen Kirschen und Sahne
Sandkuchen und Streuselkuchen
Kaffee oder Tee

Zum Abschluss und zur besseren Verdauung gibt es einen bergischen Klaren (Kornbrand), anno17-Likör oder Aufgesetzten

* Reservierung erforderlich!

Reservierung und Fragen vor Ort oder unter: 02241/2517-160 . info@anno17.de

Getränke

Gerolsteiner Mineralwasser 0,25l € 2,00
classic oder naturell 0,75l € 4,90

Coca Cola, light , Fanta, Sprite 0,20l € 2,40
Helga Algenlimonade 0,25l € 3,50

Das prickelnde Getränk ist allergen-, gluten- und lactosefrei, vegan und low-carb, zusätzlich deckt eine Flasche Helga ein Viertel des Tagesbedarfs an Vitamin B12 ab.

Säfte Orange, Apfel, Maracuja 0,20l € 2,60
Saftschorle 0,20l € 2,30
Fassbrause Rhabarber, Zitrone 0,33l € 2,50

Benediktiner Weizenbier
hell, dunkel 0,50l € 3,80
alkoholfrei 0,50l € 3,80

Bitburger Pils vom Fass 0,20l € 1,70
Gaffel Kölsch vom Fass 0,20l € 1,70

Alte Williamsbirne 2cl € 3,50
Alte Himbeere 2cl € 3,50
Alte Pflaume 2cl € 3,50
Grappa Julia 2cl € 3,50
Jubiläumsaquavit 2cl € 2,50

Ramazotti 2cl € 2,80
4cl € 4,90

anno17 Kräuterlikör 2cl € 2,50
4cl € 4,00

Sekt Hausmarke 0,10l € 4,50
Hugo 0,20l € 6,50
Aperol Spritz 0,20l € 6,50

Tasse Kaffee € 2,40
Glas Tee € 2,50
Espresso € 2,20
Espresso macchiato € 2,60
Espresso doppio € 3,40
Cappuccino € 2,70
Latte macchiato € 3,00
Milchkaffee € 3,20
heiße oder kalte Schokolade € 2,50

Likör

Der anno17-Likör ist von erstklassiger Qualität und wird nach alten überlieferten Rezepten hergestellt. Der Kräuterlikör verdankt seinen milden Geschmack der fein ausgewogenen Zusammensetzung mit frischen Kräutern. Hergestellt wird unser Likör exklusiv durch die Birkenhof Brennerei, einem Familienbetrieb in 7. Generation, mit Sitz im Westerwald.

2 cl Flasche anno17 3,00 €
0,2l Flasche anno17 10,90 €
0,5l Flasche anno17 22,50 €



Den Likör
können Sie im
anno17 erwerben.

Impressionen



anno 17

www.anno17.de

Events KSI

► ATELIERFEST DER KUNST-AKADEMIE

Ausstellung, Lesungen, Chor unter Leitung von Ruslan Aliyev,
Jazz mit dem „Gerd Dudek Quartett“ und Pop, Rock, Blues mit der
„Thursday Evening Band“

Empfehlung: Alle / Jedermann
Termin: 20. Juli 2019, 19.00 Uhr
Kosten: Der Eintritt ist frei



Weine

WEISSWEIN

2018 Grauburgunder Königswinterer Drachenfels trocken

QbA, Weingut Pieper, Mittelrhein

Ein eleganter Genuss mit Duft nach reifer Birne und Aprikose.

Saftige Frucht, zarte Mineralik im Hintergrund und kräftiger Körper.

RZ 9,2 g/l, S 5,4 g/l, Alk. 13% Vol.

0,20l € 5,90 | 0,75l € 21,00

2017 Schwarzer Peter weiss „Junge Triebe“ trocken

QbA, Weingut Peter Rudloff, Franken

Eine helle Freude, ein Wein voller Lebendigkeit mit frischen, fruchtigen Aromen und ausbalanciertem Körper. Feine Säure und dezente Restsüße.

RZ 5,2 g/l, S 5,7 g/l, Alk. 11,5% Vol.

0,20l € 5,90 | 0,75l € 21,00

2017 Riesling Kabinett halbtrocken

Kaiserstuhl, Weingut Hiss, Baden

Intensiver Duft nach tropischen Früchten wie Ananas und reifer Sternfrucht, saftig mit perfektem Säure-Süße Spiel im Abgang.

RZ 17 g/l, S 8,2 g/l, Alk. 11% Vol.

0,20l € 5,90 | 0,75l € 21,00



ROSÉ

2018 Spätburgunder Rosé trocken

QbA – Kaiserstuhl, Weingut Hiss, Baden

Erdbeeraroma, Physalis und Granatapfel umschmeicheln den Gaumen.

Ein lebendig saftig süffiger Rose.

RZ 6,3 g/l, S 5,6 g/l, Alk. 12,5% Vol.

0,20l € 5,90 | 0,75l € 21,00

2016 Portugieser Weissherbst lieblich

QbA – Weingut Pieper Königswinter, Mittelrhein

Lebhafter Wein mit viel Finesse, dezente Aromen, angenehmen Säuren

RZ 20,3 g/l, S 6 g/l, Alk. 10% Vol.

0,20l € 5,90 | 0,75l € 21,00

ROTWEIN

2017 Spätburgunder Kabinett trocken

Weingut Hiss Eichstetten, Kaiserstuhl, Baden

Junger, verspielter Spätburgunder mit intensivem Kirscharoma und Nuancen von roten Beeren.

Tolle Säurebalance und weich eingebundene Tannin-Struktur.

RZ 4,4 g/l, S 5,1 g/l, Alk. 13% Vol.

0,20l € 5,90 | 0,75l € 21,00

2016 Terras de Pias trocken

Monte de Capela, Portugal

kräftige, rote Farbe mit fruchtigem und tanninreichem Aroma.

S 5,5 g/l, Alk. 13,5% Vol.

0,20l € 5,90 | 0,75l € 21,00

2015 Machtlust trocken

QbA, Weingut Christian Bamberger, Nahe

Ausgebaut wurde der Wein für rund 12 Monate im großen Holzfass.

Das sehr schöne Bukett zeigt Aromen von Kirschen, Pflaumen, Cassis, Rauch, Unterholz, Pfeffer, Thymian, ein Hauch Leder und Veilchen. Am Gaumen fleischig, saftig, samtig, dichte Frucht, feinwürzig, schmeichelnd, mollige Eleganz, vielschichtig, viel Charme und ein langer Nachhall.

RZ 2,1 g/l, S 5,2 g/l, Alk. 13,0% Vol

0,20l € 6,80 | 0,75l € 24,00





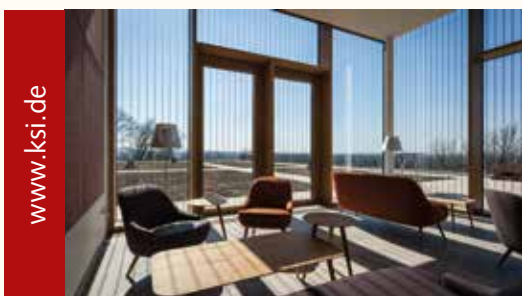
Feiern im anno17

Ob Geburtstag oder das gemütliche Familienessen, die stimmungsvolle Firmen- oder Weihnachtsfeier: **Anlässe für eine Feier gibt es genug!**

Das anno17 bietet den perfekten Rahmen bis 50 Personen. Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot. **Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!**

Gutschein

Machen Sie anderen eine Freude mit unserem Geschenkgutschein – ein ideales Geschenk für jeden Anlass! Die Höhe des Gutscheins können Sie individuell bestimmen.



www.ksi.de



katholisch-soziales institut

Planen Sie ein größeres Event? In der Abtei sowie im Forum finden Sie die optimalen Räumlichkeiten für Ihre Feierlichkeiten sowie passende Übernachtungsangebote. **Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!**

02241/2517-433 oder 434 . reservierung@ksi.de

Öffnungszeiten

Montag: 18 Uhr bis 23 Uhr

Dienstag bis Freitag: 15 Uhr bis 23 Uhr

Samstag: 10 Uhr bis 23 Uhr

Sonn- und Feiertag: 10 Uhr bis 18 Uhr

Bergstraße 26 . 53721 Siegburg . www.anno17.de

Reservierung 02241 / 2517 160 oder per E-Mail info@anno17.de

