

Neuer Wind am Warndtweiher: Jonas Kerner übernimmt das Restaurant!

Der Familienbetrieb am Warndtweiher wechselt den Betreiber: Jonas Kerner führt das Restaurant seit Oktober weiter.

Im malerischen Warndtwald, wo der Warndtweiher die Naturfreunde anzieht, gab es eine Veränderung im gastronomischen Angebot. Das Lokal mit seiner idyllischen Lage hat einen neuen Betreiber, jedoch bleibt der familiäre Charakter erhalten. Seit dem 1. Oktober hat Jonas Kerner die Geschicke des „Restaurants am Warndtweiher“ übernommen.

Jonas, der die Leitung von seinem Vater Patrick Kerner übernommen hat, bringt frischen Wind in das etablierte Restaurant. Patrick, der über viele Jahre hinweg umfangreiche Erfahrungen in der Gastronomie gesammelt hat, war maßgeblich daran beteiligt, aus einem einfachen Imbiss ein vollwertiges Restaurant zu formen. Diese Transformation hat das Lokal nicht nur als Anlaufstelle für Wanderer und Ausflügler etabliert, sondern auch als Ort für kulinarische Genüsse.

Ein nahtloser Übergang

Der nahtlose Übergang zwischen Vater und Sohn sichert die Kontinuität im Angebot und der Philosophie des Lokals. Patrick wird Jonas weiterhin unterstützend zur Seite stehen, was für viele Stammgäste eine beruhigende Nachricht ist. So bleibt nicht nur die Expertise erhalten, sondern auch die vertraute Atmosphäre, die viele Gäste schätzen.

Der Warndtweiher hat sich im Laufe der Jahre als beliebtes Ausflugsziel etabliert. Wanderer, Familien und Erholungssuchende finden hier die perfekte Kombination aus Naturerlebnis und kulinarischem Genuss. Mit der Übernahme von Jonas Kerner wird das Restaurant weiterhin ein zentraler Punkt für alle sein, die eine Pause an diesem schönen Ort einlegen möchten.

Die gastronomische Landschaft am Warndt ist nicht nur ein Ort für gutes Essen, sondern auch ein Treffpunkt für die Gemeinde. Mit einer neuen Generation in der Leitung bleibt die Verbindung zur Region stark. Die Gäste dürfen sich auf eine spannende Zeit freuen, in der alte Traditionen gewahrt bleiben und gleichzeitig neue Impulse gesetzt werden. Mehr Informationen dazu finden sich **hier**.

Details

Besuchen Sie uns auf: [die-nachrichten.at](https://www.die-nachrichten.at)