

HOTEL
KÖNIG STUHL
BERG-GASTHOF
HEIDELBERG

Berg-Gasthof Königstuhl – 570 HM

**SPEISEN &
GETRÄNKE
AB SEITE 6**

AUF HEIDELBERGS SPITZE.

MITTENDRIN

Erleben Sie den exklusiven Altbaucharme der 14 neu renovierten Palmbräu Apartments in der Heidelberger Altstadt.

SEITE 18

GUTER TROPFEN

Feinste Weine aus der Region. Seit Generationen betrieben liegt das Weingut Clauer inmitten seiner eigenen Weinberge.

SEITE 23

EVENTS

Rund ums Jahr gibt es bei uns Vieles zu feiern und zu erleben. Was steht als nächstes an? Lesen Sie selbst.

SEITE 30

AUSZEIT AUF DEM KÖNIGSTUHL.



HERZLICH WILLKOMMEN

Schön, dass Sie da sind. Lassen Sie den Alltag unten in der Stadt und genießen Sie den traumhaften Blick in die Rheinebene. Wir möchten, dass Sie auf dem Königstuhl gut Essen und Trinken und wir freuen uns, heute Ihre Gastgeber zu sein.

Sie befinden sich auf dem Hausberg von Heidelberg, direkt über dem berühmten Schloss gelegen. Auf 570 Metern über dem Meer.

In unserer urigen Zirbenholz-Bergstube mit dem angeschlossenen Biergarten möchten wir Ihnen genauso eine Auszeit gönnen wie in unserem Hotel mit 62 Zimmern. Hier verbindet sich Geschichte mit Gegenwart. Ob Schieferdach mit Gauben, viel Holz und Naturmaterialien oder edle Stoffe und heller Stein: Der Berg-

Gasthof Königstuhl bringt Charme mit. Wir sind auch ein Tagungsort mit Charakter und Ambiente oder die ideale Unterkunft auf Ihrer Geschäftsreise. Sie möchten Ihre Hochzeit oder Familienfeier an einer außergewöhnlichen Location ausrichten?

Die anmutige Landschaft, die Ruhe und der Weitblick wirken inspirierend. Wir freuen uns auf Sie. Sprechen Sie uns einfach an.

INHALT

DIE AUSSICHT IST DER HAUPTDARSTELLER Seite 04

SPEISEKARTE

Speisen	Seite 06
Getränke	Seite 10
Weinkarte	Seite 14

UNSERE PARTNER

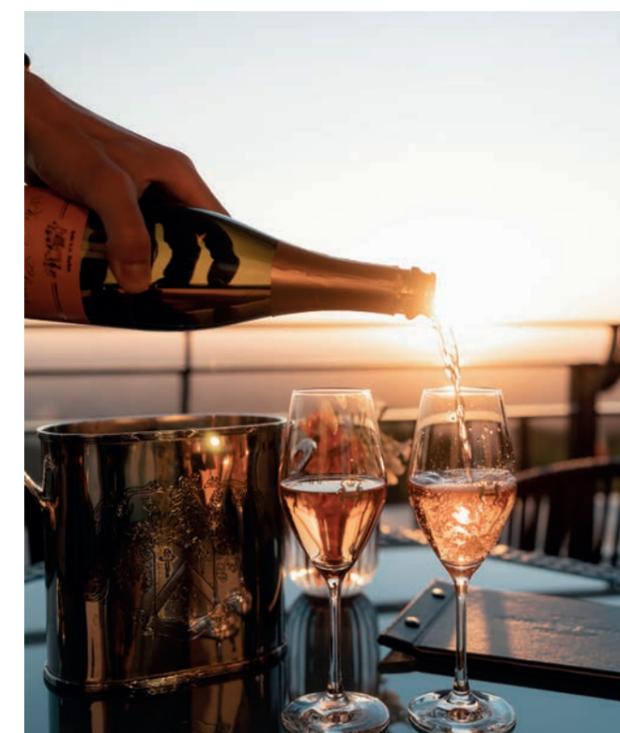
PALMBRÄU Apartments	Seite 18
PALMBRÄU und Bad Liebenzeller	Seite 20
Bäckerei & Konditorei Breitenstein	Seite 22
Weingut Clauer	Seite 23

UNSERE NACHBARN

Heidelberger Bergbahnen	Seite 24
Riosk „Fuchsbau Königstuhl“	Seite 26
Märchenparadies	Seite 26
Falknerei	Seite 27
Das Bootshaus Heidelberg	Seite 28

SPECIALS

Events im Berg-Gasthof	Seite 30
Übernachten auf dem Königstuhl	Seite 32
Tagungen und Feiern	Seite 34
Vorschau Winter-Ausgabe	Seite 35



AUSFLUGSZIEL KÖNIGSTUHL PANORAMAKARTE

AN DER REZEPTION ERHÄLTLICH.

DIE AUSSICHT IST DER HAUPT- DARSTELLER

„Freude lässt sich nur voll auskosten, wenn sich ein anderer mitfreut.“ Gerne folgen wir diesem Leitgedanken von Mark Twain und lassen unsere Gäste an der großen Freude teilhaben, dass der Berg-Gasthof Königstuhl mit der Neueröffnung im Jahr 2021 ins Leben und zu seiner Bestimmung zurückgekehrt ist.



Der Ort und das Haus haben Geschichte. Das ursprüngliche Berghotel Königstuhl wurde 1864 gebaut, um die Gäste in stattlicher Höhe zu bewirten. Denn mit dem Bau des Aussichtsturms im Jahr 1832 und dem Start der oberen Bergbahn (1907) wurde der Heidelberger Hausberg zu einem beliebten Ausflugsziel. Das Haus erlebte dann viele Veränderungen der Infrastruktur und der Verkehrslage wie auch die

Schließung des Bergbahnbetriebs für mehrere Jahre brachte schwierige Jahre für die Gastronomie hier oben. Das ursprüngliche sehr schöne alte Gebäude wurde mehrfach modernisiert, es wurde um- und angebaut – und schließlich 2017 abgerissen.

Der neue Berg-Gasthof ist dem ehemaligen Holzhaus nachempfunden, der Neubau ist bewusst an die ursprüngliche Bauart angelehnt. Im Stil der Heidelberger Stadtvillen muten der linke und der rechte Flügel an, das Schieferdach und die grünen Fensterläden wirken klassisch. Der Mittelbau mit seiner Holzverkleidung

und der roten Fassade erinnert an die traditionelle Optik des Hotels – davon zeugen auch viele alte Postkarten, die den Architekten, Designern und Ausstattern als Inspiration dienten.

Seit Sommer 2021 wird das Hotel von den Familien Ilka & Philipp und Nicolette & Fritz Ueberle betrieben. Die Familien sind ihres Zeichens echte Heidelberger Urgesteine. Die Brüder haben bereits seit 25 Jahren gastronomische Erfahrung, leiteten u.a. erfolgreich das Restaurant Bootshaus und das Hotel Deutscher Kaiser.

Übrigens: Dass es sich um eine alteingesessene Heidelberger Familie handelt, beweist auch der Familienname, den es so nur in Heidelberg gibt. Der stammt ursprünglich von den Fährschiffern ab, die die Gäste über den Neckar brachten.



KLEINIGKEITEN

APPETIZERS

VITAMINKÜCHE

WIESENKRÄUTERSALAT † † J, Hd 13.90

mit Kernöldressing, gerösteten Cashewkernen, Radieschen, Gurken, bunten Kirschtomaten, Blaubeeren, Zitronenmelisse, Sprossen und Gartenkresse

wild greens salad with seed-oil, roasted cashew nuts, radishes, cucumbers, colorful cherry tomatoes, blueberries, lemon balm, sprouts, and garden cress

+ ADD ON'S

Gratinierter Ziegenkäse mit Honig und Rosmarin † G +6.00
gratinated goat cheese with honey and rosemary

Gebratene Tranchen von der Maishuhnbrust 140 gramm (Rohgewicht) +6.00
sautéed slices of corn-fed chicken breast

Fünf gebratene Riesen Garnelen B +9.00
five sautéed king prawns

Gebratene Tranchen vom deutschen Weiderind 140 gramm (Rohgewicht) +9.00
sautéed slices of German pasture beef



† VEGETARISCHE GERICHTE
vegetarian dishes

† † VEGANE GERICHTE
vegan dishes

KLEINER WIESENKRÄUTERSALAT † † J, Hd 5.90

mit gerösteten Cashewkernen, Radieschen, Gurken, bunten Kirschtomaten, Sprossen, Gartenkresse

small wild greens salad with roasted cashew nuts, radishes, cucumbers, colorful cherry tomatoes, blueberries, lemon balm, sprouts, and garden cress

CAESAR SALAD † C, G, J, Aa 14.90

Romanasalat mit Parmesandressing, bunten Kirschtomaten, Kapernäpfeln, Rosmarin Croutons und crunchigen Käsechips

caesar salad with Parmesan dressing, colorful cherry tomatoes, caper berries, rosemary croutons, and crispy cheese chips

BERGHOF-BOWL † † 3, Aa, F, K 16.90

Frittierte Kichererbsenbällchen, bunte Kirschtomaten, Couscous Salat, gerösteter weißer und schwarzer Sesam, Granatapfelkerne, Guacamole, Rucola, Mango, Rotkrautsalat, Bergkräuter Dip

berghof-bowl fried chickpea balls, cherry tomatoes, couscous salad, roasted white and black sesame, pomegranate seeds, guacamole, arugula, mango, red cabbage salad, dip

SÜSSKARTOFFEL AUS DEM ROHR † † 3 14.90

mit schwarzem Lavasalz gebacken, gefüllt mit Guacamole, Tomatensalat aus getrockneten und frischen bunten Kirschtomaten, Rucola, sanften Chillischoten und roten Zwiebeln getoppt mit Granatapfelkernen

roasted sweet potato baked with black lava salt, filled with guacamole, tomato salad made from dried and fresh colorful cherry tomatoes, arugula, mild chili peppers, and red onions, topped with pomegranate seeds

VORWEG ODER NEBENBEI

HANDKÄS MIT MUSIK † 5, G 10.90

Harzer Käse und Zwiebeln in Paprika-Kümmel Vinaigrette mit Butter und Gartenkresse

'handkäs mit musik' regional sour milk cheese served with onions in a paprika-cumin vinaigrette with butter and cress

RAUCH FORELLE Aa, C, D, L 12.90

Geräuchertes Forellenfilet vom Forellenhof Spohn auf Kartoffelrösti mit feiner Meerrettichcreme und frischen roten Zwiebeln dazu Wildkräuterbouquet
regional smoked trout fillet on potato rösti with fine horseradish cream and fresh red onions, served with a herb bouquet

BERGKRÄUTER-BÄLLCHEN † † Aa 14.90

Kichererbsenbällchen mit getrockneten und frischen bunten Kirschtomaten, Rucola, sanfter Chilischote, rote Zwiebeln und Bergkräuter Dip

chickpea balls with dried and fresh colorful cherry tomatoes, arugula, mild chili peppers, red onions, and dip



ZUSATZSTOFFE

1 Konservierungsstoff	C Eier
2 Farbstoff	D Fisch
3 Antioxidationsmittel	E Erdnüsse
4 Geschmacksverstärker	F Soja
5 Phosphat	G Milch (inkl. Laktose)
6 Süßungsmittel	Ha Mandeln
7 Phenylalaninquelle	Hb Haselnüsse
8 geschwefelt	Hc Walnüsse
9 geschwärzt	Hd Cashewnüsse
10 gewachst	He Pekannüsse
11 koffeinhaltig	Hf Paranüsse
12 chininhaltig	Hg Pistazien

ALLERGENE

Aa Weizen	I Sellerie
Ab Roggen	J Senf
Ac Gerste	K Sesamsamen
Ad Hafer	L Schwefeldioxid/Sulfite
B Krebstiere	M Lupinen
	N Weichtiere

FÜR DIE BROTZEIT

BRAUERBREZEL (250g) † † Aa 4.50

large pretzel mit Butter und Gartenkresse G +1.50
with butter and garden cress

mit Kräuter Dip mit Gartenkresse +1.50
herb dip with garden cress

WURSTSALAT MIT BROT 1, Aa, Ac, J, L 13.90

Lyonerstreifen mit Zwiebeln, Sauren Gurken, Radieschen, bunten Kirschtomaten, Gartenkresse und Bier-Dijonsenfmarinade

german sausage salad Lyoner strips with onions, pickled cucumbers, radishes, colorful cherry tomatoes, garden cress, and beer-Dijon mustard marinade

mit Pommes with fries 15.90

ODENWÄLDER WILDBRATWURST Aa, Ab, Ac, J 17.90

2 Odenwälder Wildbratwürste mit Bayrisch-Krautsalat, hausgemachtem Zornickelsenf und Malzbrot

regional sausage with cabbage salad, homemade mustard and malt bread

ÜBERBACKENE KÖNIG-STULLE Aa, Ab, Ac, C, G, L 13.90

Malzbrot mit Hohenloher Krustenschinken, feiner Meerrettichcreme, Zillertaler Bergkäse, Spiegelei und Radieschen dazu 2 große Gewürzgurken und Bergkräuter Dip

grilled king malt bread with crusty ham, fine horseradish cream, cheese, fried egg and radishes, served with two large pickled cucumbers and herb dip

VESPERBREZEL AUF'M JAUSENBRETT Aa, G, L 18.90

Große Brezel (250g) dazu Schabziger Käse, gerauchte Kaminwurz, Räucherspeck mit frischem Meerrettich, Butter, Odenwälder Kochkäse, Gewürzgurken, Bayrisch-Krautsalat, Kirschtomaten und Radieschen

'large pretzel' on a wooden board with cheese, smoked sausage and bacon, horseradish, butter, cooked cheese, pickled cucumbers, cabbage salad, cherry tomatoes and radishes

VEGETARISCHE VESPERBREZEL AUF'M JAUSENBRETT † Aa, G 18.90

Große Brezel (250g) dazu Schabziger Käse, Obatzter, Odenwälder Kochkäse, Bayrisch-Krautsalat, Radieschen, Butter, Gewürzgurken, Kirschtomaten und Kräuter Dip

veggy 'large pretzel' on a wooden board with cheese, cheese spread, cooked cheese, cabbage salad, radishes, butter, pickled cucumbers, cherry tomatoes and herb dip

DEFTIG

HEARTY

PULLEDBEEF BURGER (180g) Aa, Ab, Ac, C, I, K 19.90

Marinierte gezupfte Rinderbrust vom deutschen Weiderind im Grains Burger Bun mit sauren Gurken, Coleslaw Salat, knusprigen Bergfritten und Heumayonaise

pulledbeef burger marinated pulled brisket from german beef in a grains burger bun with pickled cucumbers, coleslaw, crispy fries and mayonnaise

KICHERERBSEN BURGER ++ 9, Aa 19.90

Kichererbsen Patty im Focaccia Burger Bun mit Oliven Tapenade, Kräutercreme, Tomate, Rucola und roten Zwiebeln dazu knusprige Bergfritten und Heumayonaise

chickpea burger in a focaccia burger bun with olive tapenade, herb cream, tomato, arugula, and red onion, served with crispy fries and mayonnaise

DOPPELTE CURRYWURST Aa, I, J 17.90

Zwei Bratwürste gemischt aus groben und feinem Brät mit knusprigen Bergfritten und schlunziger Currysoße

double „currywurst“ mixed of coarse and fine sausage meat with crispy fries and curry sauce

DOPPELTE VEGANE CURRYWURST ++ I, J 17.90

Zwei Bratwürste aus der Jackfrucht mit knusprigen Bergfritten und schlunziger Currysoße

double vegan „currywurst“ made from jackfruit with crispy fries and curry sauce

SCHNITZEL „WIENER ART“ (230g) Aa, C, G, J, L 24.90

Schweinerücken vom Hohenloher Landschwein paniert mit knusprigen Bergfritten und kleinem Wiesenkräutersalat

Viennese style schnitzel

Loin of german pork baked in breadcrumbs with crispy fries and a small herb salad

JÄGERSCHNITZEL (230g) Aa, C, G, J 24.90

Schweinerücken vom Hohenloher Landschwein gebacken in Semmelbrösel mit Butterknöpfle und edler Pilzrahmsauce überzogen

Viennese style schnitzel

Loin of german pork baked in breadcrumbs topped with buttered dumplings and a fine mushroom cream sauce

BLUMENKOHLSCHNITZEL + (180g) Aa, C, G, L 18.90

Blumenkohl in Semmelbrösel ausgebacken dazu Kartoffel-Gurkensalat mit Radieschen, Gartenkresse und Bergkräuter Dip

cauliflower schnitzel cauliflower fried in breadcrumbs served with Potato and cucumber salad with radishes, garden cress and herb dip

KRUSTENBRATEN (200g) Aa, Ac, L 23.90

Ofenfrischer Hohenloher Krustenbraten vom Schweinebauch mit Bayrisch-Krautsalat, Kartoffel-Gurkensalat, Radieschen, Gartenkresse und Dunkelbiersauce

oven-fresh crusty roast pork belly with coleslaw, potato and cucumber salad, radishes, garden cress and dark beer sauce



BEACHTEN SIE
AUCH UNSERE
TAGES-
EMPFEHLUNGEN.

KÖNIGLICHE MAULTASCHE Aa, Ab, C, G 18.90

Gebratene hausgemachte Maultasche aus feinem und grobem Brät vom Hohenloher Landschwein mit Wurzelgemüse, krossem Speckchip, Kartoffel-Gurkensalat und Dunkelbiersauce

roasted german ravioli made from fine and coarse sausage meat from pig with root vegetables, crispy bacon chips, potato and cucumber salad and dark beer sauce

KÄSEKNÖPFLE + Aa, C, G, L 17.90

Knöpfle mit Appenzeller, Zillatertaler Bergkäse und einem Berg aus krossen Röstzwiebeln, dazu ein kleiner Wiesenkräutersalat

Swabian noodles with Appenzeller, Zillatertaler cheese and a mountain of crispy fried onions, served with a small herb salad

FLEISCHPFLANZERL Aa, Ab, C, L 21.90

Drei hausgemachte Fleischklöpse aus magerem Kalbshack mit Bayrisch-Krautsalat, Kartoffel-Gurkensalat, Radieschen, Gartenkresse und Dunkelbiersauce

three homemade meatballs made from lean veal mince with coleslaw, potato and cucumber salad, radishes, garden cress and dark beer sauce

WIENER BACKHENDL Aa, C, L 19.90

½ Hendl vom Alpenländlichen Bio Huhn in knuspriger Panade ausgebacken, mit frischer Zitrone, Kartoffel-Gurkensalat, Radieschen, Gartenkresse und Bergkräuter Dip

odenwald venison bratwurst served with potatoe salad, coleslaw and homemade mustard

FORELLENFILETS D, G 21.90

Vom Forellenhof Spohn, auf der Haut gebraten, dazu sautierte Drillingskartoffeln und lauwarmer Tomaten-Rucola Salat aus getrockneten- und frischen bunten Kirschtomaten, roten Zwiebeln und sanften Chilischoten

trout filets fried on the skin, with roasted potatoes and lukewarm tomato and rocket salad with dried and fresh colorful cherry tomatoes, red onions and soft chili peppers

ADD ON'S

EXTRA BRATENSAUCE extra gravy	1.50
EXTRA BUTTER extra butter	1.50
EXTRA DIP extra dip	1.50
EXTRA SENF extra mustard	1.50

SÜSS

SWEET

KLASSISCHER KAISERSCHMARRN ^{Aa,C,G} 12.90

Mit Rumrosinen und Blaubeer-Vanillemus

kaiserschmarrn served with rum raisins and blueberry-vanilla-puree

APEROL NACH KÖNIGSTUHL ART † †A 9.90

Zwei Kugeln Orangensorbet mit Aperol, Orangenfilets, Johannisbeeren und frischer Minze

Aperol Königstuhl style two scoops of orange sorbet with Aperol, orange fillets, currants and fresh mint

DÜNNE CRÊPES ^{Aa,C,G} 8.90

Zwei Dünne Crêpes garniert mit Puderzucker, frischen Waldbeeren wahlweise mit Zimt und Zucker oder Nutella

two thin crêpes garnished with powdered sugar, fresh wild berries optionally with cinnamon and sugar or Nutella

ADD ON'S

EXTRA SCHLAGSAHNE 1.50
extra whipped cream

KUGEL EIS 2.00

Fragen sie uns nach den aktuellen Eissorten und kreieren Sie sich ihren eigenen Eisbecher

scoop of ice cream – Simply ask for ice cream flavors and create your own ice cream sundae

STÜCK BLECHKUCHEN 5.50

Bäckerei Breitenstein – Auswahl in der Kuchenvitrine

fresh tray bake – selection in the cake display



HEISSEGETRÄNKE

HOT DRINKS

KAFFEE 3.20

cup of coffee

ESPRESSO 2.90

espresso

ESPRESSO DOPPIO 4.50

double espresso

CAPPUCCINO 4.20

cappuccino

MILCHKAFFEE 4.50

cup of milky coffee

LATTE MACCHIATO 4.90

latte macchiato

HEISSE SCHOKOLADE 4.50

hot chocolate

HEISSE SCHOKOLADE MIT SAHNE 4.90

hot chocolate with whipped cream

TASSE TEE VOM GSCHWENDER 4.90

Assam Tonga, Blutorange, Pfefferminze, Kamille, Grüner Tee (Marani), Rooibos Cream Caramel

cup of tea asam tonga, blood orange peppermint, chamomile, green tea (marani), rooibos cream caramel



COOL FOR THE SUMMER

EISKAFFEE 7.90
iced coffee

EISSCHOKOLADE 7.90
iced chocolate

KINDERKARTE BERGSTUBE

KIDS MENU

BERGFRITTEN † 3.90

fries

KNÖPFLE MIT SOSSE † ^{Aa,Ac,G} 8.90

„knöpfle“ (like Swabian noodles) with sauce

KNÖPFLE MIT BUTTER † ^{Aa,G} 7.90

„knöpfle“ (like Swabian noodles) with butter

KÄSEKNÖPFLE MIT RÖSTZWIEBELN † ^{Aa,C,G} 9.90

‘cheese knöpfle’ with roasted onions

FISCHSTÄBCHEN MIT BERGFRITTEN † ^{Aa,C,D} 9.90

fish fingers with fries

HÜHNERBRUST NUGGETS 9.90

MIT BERGFRITTEN † ^{Aa,C,J}

chicken breast nuggets with fries

SCHNITZELCHEN MIT 11.90

BERGFRITTEN † ^{Aa,C,G,J}

small schnitzel with fries

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

SOFT DRINKS

BAD LIEBENZELLER MINERALWASSER

Classic, Medium, Naturelle 0,25l / 0,75l **2.70 / 7.50**
mineral water classic, medium or still

COCA COLA, COCA COLA ZERO, SPRITE, MEZZO MIX, FANTA 0,33l 4.50

TONIC WATER, BITTER LEMON, GINGER ALE, LOVE TONIC (WILDBERRY) 0,25l 3.90

TRADE ISLAND ICETEA 0,33l 4.80

Limete, Granatapfel, Pflirsich
Lime, pomegranate, peach

APFELSCHORLE 0,25l / 0,5l 3.30 / 5.90

Naturtrüb
apple spritzer unfiltered

JOHANNISBEERSCHORLE 0,25l / 0,5l 3.30 / 5.90

currant spritzer

BIER

BEER

VOM FASS draft beer

Pilsener Palmbräu	0,3l / 0,5l	3.90 / 6.50
Radler Palmbräu	0,3l / 0,5l	3.90 / 6.50
Helles Zwickel Palmbräu	0,3l / 0,5l	3.90 / 6.50
Hefeweizen Palmbräu	0,3l / 0,5l	3.90 / 6.50
Maulbronner Dunkel	0,3l / 0,5l	3.90 / 6.50

AUS DER FLASCHE bottled beer

Naturradler	0,33l	3.90
Naturradler alkoholfrei	0,33l	3.90
Pils Alkoholfrei	0,33l	3.90
Alkoholfreies Weizen Maisel's	0,5l	6.50

APERITIF

APERITIF

WEINGUT HOLZ-WEISSBRODT, PFALZ

Freepearl Secco Alkoholfrei 0,1l / 0,75l **4.90/28.50**

WEINGUT CLAUER, HEIDELBERG

Winzersekt Pinot Brut 0,1l / 0,75l **5.40 /31.50**

WEINGUT IMMICH-ANKER, MOSEL

Riesling Sekt Brut 0,1l / 0,75l **6.50 /43.50**

MARTINI BIANCO 5cl **4.90**

MARTINI ROSSO 5cl **4.90**

TIO PEPE EXTRA DRY SHERRY 5cl **4.90**

TAYLOR'S FINE TAWNY PORTWEIN 5cl **4.90**

RICARD PASTIS MIT EISWASSER 5cl **4.90**

LONGDRINKS

LONGDRINKS

CAMPARI SODA 0,3l **7.90**

CAMPARI ORANGE 0,3l **8.90**

BOMBAY TONIC 0,3l **8.90**

THE BOTANIST 22 TONIC 0,3l **11.90**

MONKEY 47 TONIC 0,3l **13.90**

ABSOLUT VODKA LEMON 0,3l **8.90**

HAVANA COLA 0,3l **8.90**

CUBA LIBRE 0,3l **8.90**

JOHNNY WALKER BL COLA 0,3l **8.90**

JACK DANIELS COLA 0,3l **8.90**

SPECIALS

SPECIALS

APEROL SPRITZ 0,2l **8.90**

Sekt, Aperol, Soda, Eis
Sparkling wine, aperol, soda, ice

TIROLER 0,2l **8.90**

Weißwein, Campari, Soda, Eis
White wine, Campari, soda, ice

LILLET BERRY 0,2l **8.90**

Lillet, Love Tonic, Beeren, Eis
Lillet, Love Tonic, berries, ice

LIMONCELLO SPRITZ 0,2l **8.90**

Sekt, Limoncello, Zitrone, Soda, Eis
Sparkling wine, Limoncello, lemon, soda, ice

HUGO 0,2l **8.90**

Sekt, Holunder, Minze, Soda, Eis
Sparkling wine, Elderberry, mint, soda, ice

SPIRITUOSEN

LIQUEURS

BRANDY & COGNAC

Brandy 103er	2cl	3.90
Cardenal Mendoza Brandy	2cl	5.50
Hennessy Cognac VS	2cl	5.90
Remy Martin VSOP	2cl	6.90

WHISKY

Johnny Walker Black Label	2cl	5.00
Jack Daniels Old No.7	2cl	5.00
Maker's Mark Bourbon	2cl	5.00
Basil Haydens Straight Bourbon	2cl	7.00
Talisker 10 Yrs Single Malt Scotch	2cl	7.00

DIGESTIF

Baileys Irish Cream	2cl	4.90
Ramazotti Amaro	2cl	4.50
Averna Amaro	2cl	4.50

RUM

Havana Rum 3 Jahre	2cl	3.90
Don Papa Rum	2cl	5.50

GIN

Bombay Sapphire Gin	2cl	4.90
The Botanist 22 Islay Gin	2cl	6.90
Monkey 47 Gin	2cl	8.90

KURZE

Ouzo 12	2cl	3.90
Sambuca Molinari	2cl	3.90
Jägermeister	2cl	3.90
Fernet Branca	2cl	3.90
Jose Cuervo Tequila Silver	2cl	3.90
Jose Cuervo Tequila Gold	2cl	3.90
Absolut Vodka	2cl	3.90
Malteser Aquavit	2cl	3.90

BRÄNDE & TRESTER

SPIRITS

SCHLADERER 2cl **4.90**

Kirsch, Williams, Mirabelle, Zwetschge,
Himbeere, Obstler

'Schladerer' cherry, williams, mirabelle, plum,
rasberry, 'Obstler'

FASSBIND 2cl **6.00**

Kirsch, Williams, Apfel, Pflaume,
Himbeere, Aprikose

'Fassbind' Cherry, Williams, apple, plum,
raspberry, apricot

SEEGER 2cl **5.90**

Obstler, Williams, Quitte, Trester

'Seeger' 'Obstler', williams, quince, 'Trester'

GRAPPA NONINO TRADIZIONE 2cl **4.90**

GRAPPA NONINO OPTIMA 2cl **5.50**

SPECIALS AUCH IN DER ALKOHOL-FREIEN VARIANTE ERHÄLTlich.

Specials are also available in a non-alcoholic version.



OFFENE WEINE

WINE

SCHORLE	0,25l	4.90	WEISSWEINE/ROSÉ <i>white wine/rose</i>		
Rieslingschorle im Dubbeglas 'Riesling spritzer'	0,5l	8.90	Fass-Riesling trocken QbA	0,2l	6.90
			Weingut Clauer, Heidelberg	0,5l	17.50
ROTWEINE <i>red wine</i>			Riesling trocken QbA	0,2l	7.90
Schwarzriesling QbA	0,2l	7.90	Weingut Friedrich Becker, Pfalz	0,5l	19.50
Weingut Clauer, Heidelberg	0,5l	19.50	Weißer Burgunder QbA	0,2l	7.50
Blauer Spätburgunder QbA	0,2l	7.90	Weingut Hans Winter, Heidelberg	0,5l	19.50
Weingut Hans Winter, Heidelberg	0,5l	19.50	Grauburgunder Kabinett QbA	0,2l	8.50
„Ursprung“ Cuvée trocken QbA	0,2l	8.90	Weingut Borell-Diehl, Pfalz	0,5l	21.00
Weingut Markus Schneider, Pfalz	0,5l	21.50	Rosé trocken QbA	0,2l	7.90
			Weingut Clauer, Heidelberg	0,5l	19.50

FLASCHENWEINE WEISS/ROSÉ

WHITE/ROSE WINE

DEUTSCHLAND GERMANY

BADISCHE ORTSWEINE (LUFTLINIE 2,5 KM)

Weingut Seeger

Burgunderfans ist es egal, ob die Seegerweine deswegen so gut sind, weil nach 350 Jahren Weinbau in der Familie sich Weinkompetenz bereits genetisch manifestiert hat, oder ob die Notwendigkeit, einen skeptischen, aber sehr kundigen Vater zu überzeugen, den Sohn zu diesen Höchstleistungen angespornt hat. Thomas Seeger jedenfalls behauptet, der wesentliche Grund für die Qualität seiner Weine liege darin, dass er schon als junger Mensch Burgunder liebte, sich damals jedoch keinen großen Pinot leisten konnte. So vinifizierte er sich diesen einfach selbst.

Auxerrois trocken	0,75l	31.50
Chardonnay trocken QbA	0,75l	31.50
Weißer Burgunder trocken QbA	0,75l	31.50
Sauvignon Blanc „S“ trocken VDP Erste Lage	0,75l	38.50

Weingut Hans Winter (Luftlinie 1,7 km)

Das 1749 gegründete Weingut Hans Winter in Rohrbach gilt als der älteste Winzerbetrieb in Heidelberg. Hans Christian Winter bewirtschaftet drei Hektar Weinberge in naturnahem Anbau, die sich in den Lagen Heidelberger Burg und Heidelberger Herrenberg befinden. Weinbau lässt sich in diesem Areal bereits Mitte/Ende des 8. Jahrhunderts nachweisen. Die Böden bestehen aus Lösssedimenten mit Kalksteinanteil, Urgesteinen wie Granit und Gneis sowie Buntsandstein.

Riesling Kabinett trocken Heidelberger Herrenberg	0,75l	29.50
Chardonnay „S“ trocken QbA Heidelberger Bur	0,75l	32.50
Grauburgunder trocken QbA Heidelberger Burg	0,75l	30.50
Weißburgunder „S“ trocken	0,75l	32.50
Spätburgunder Rosé QbA trocken Heidelberger Herrenberg	0,75l	30.50

MOSEL

Weingut Immich-Anker

Der Liebling vom Chef aus dem Keller des verwandtschaftlichen Betriebes. Seit 1425 in Familienbesitz!

Riesling „Eisbruch“ trocken	0,75l	32.50
Riesling Beerenauslese Enkircher Steffensberg	0,5l	49.50

PFALZ

Weingut Knipser

Einer von Deutschlands Top-10 Winzern. Kein „Geheimtipp“, dafür aber Weltklasse!

Riesling trocken QbA Kapellchen	0,75l	33.50
Chardonnay & Weißburgunder trocken	0,75l	34.50
Sauvignon Blanc trocken QbA	0,75l	33.50
Rosé „Clarette“ trocken	0,75l	33.50

Weingut Borell-Diehl

Gault Millau 2017: „Es ist schon beeindruckend, wie Thomas Diehl es seit Jahren schafft, nicht nur auf gleichbleibend hohem Niveau zu arbeiten, sondern stets ein paar Spitzen nach oben zu setzen.“!

Riesling vom Muschelkalk trocken	0,75l	31.50
Grauburgunder Kabinett trocken	0,75l	30.50
Sauvignon Blanc trocken	0,75l	33.50
Huxelrebe Spätlese	0,75l	33.50



ITALIEN ITALY

LOMBARDEI

Cà de Frati

Der Gambero Rosso schreibt: „Die Familie Dal Cero hat durch eine absolut erstklassige Produktion, die das Reifepotenzial der Weißweine dieses Anbaugebiets hervorzuheben weiß, wesentlich zum Erfolg der Weine des Gardasees beigetragen.“

„I Frati“ Lugana DOC	0,75l	33.50
„Rosa dei Frati“ DOC Riviera del Garda Bresciano	0,75l	33.50

FLASCHENWEINE ROT

RED WINE

DEUTSCHLAND GERMANY

BADISCHE ORTSWEINE (LUFTLINIE 2,5 KM)

Weingut Seeger

Das Weingut Seeger hat sich schon immer auf die klassischen Rebsorten konzentriert: Spätburgunder, Lemberger, Schwarzriesling und Portugieser für die Rotweine. Die im Barrique ausgebauten Spätburgunder genießen internationales Renommée. Die bis zu zwei Jahre im Fass reifende rote Cuvée „Anna“ dokumentiert mit subtil eingebundenen Tanninen und komplexem Bukett, warum Thomas Seeger in der Fachwelt als „absoluter Köhner“ im Barrique-Ausbau und einer der besten Vertreter dieses Stils in Deutschland gilt.

„Cuvée Anna“ trocken QbA	0,75l	37.50
„Cuvée NaaN“ trocken QbA	0,75l	43.50



PFALZ

Weingut Markus Schneider

Gault Millau 2017: „Schneider, ein klarer Typ, brach früh aus dem deutschen Weinkategorisierungswahn aus und schuf vielmehr Geschmackserlebnisse. Wein als Emotion“.

„Ursprung“ Rotwein Cuvée trocken	0,75l	32.00
„Black Print“ Rotwein Cuvée trocken	0,75l	43.50

Weingut Knipser

Der US-amerikanische Weinkritiker James Suckling schrieb viele Jahre für den renommierten Wine Spectator. Seit einiger Zeit betreibt er mit großem Erfolg seine eigene Online-Publikation und gehört nach wie vor zu den großen Weinjournalisten der Welt. Umso beeindruckender also, dass James Suckling dem Weingut Knipser eine „beeindruckende Erfolgsbilanz“ attestiert. Beim Blick auf die von Suckling bewerteten Weine aus dem Hause Knipser wird klar, wie er zu dieser Aussage gelangt: Bis zu 96 Punkten verleiht er den Weinen aus Laumersheim. Absolute Weltspitze!

Cuvée X trocken	0,75l	72.50
-----------------	-------	--------------

ITALIEN ITALY

TOSCANA

Poliziano

Der Vater hatte 1961 das Weingut Poliziano mit 22 Hektar erworben. Sein Sohn Federico Carletti erweiterte es bis heute auf über 200 Hektar. In der Rückschau nennt er es „eine aufregende Zeit“ - aufregend insofern, als er mit neuer Produktionsphilosophie und neuen Ideen „große Weine im Weinberg“ entstehen lassen wollte. Produktionsbeschränkung durch rigorose Selektion des Erntegutes mit dem Ziel, auch in weniger glücklichen Jahren beste Weine zu erzeugen. Sein „Vigna Asinone“ ist das Spitzenprodukt dieser Qualitätsphilosophie, die inzwischen von Burton Anderson, dem bekanntesten Weinkritiker der Toskana, äußerst positiv kommentiert wurde: „Dramatisch verbesserte Vino Nobile!“

Rosso di Montepulciano DOC	0,75l	34.50
2 Gläser für Jahrgang 2017 im Gambero Rosso Vini d'Italia		
Vino Nobile di Montepulciano DOCG	0,75l	48.50



PIEMONTE

Braida

Das Weingut Braida befindet sich in dem kleinen Ort Rocchetta Tanaro, rechts des Flusses Tanaro. Es ist im Besitz der Familie Bologna. Auf dem inzwischen komplett renovierten Gut werden die Trauben im nach neuesten oenologischen Erkenntnissen ausgestatteten Weinkeller in hervorragende Weine verwandelt. Giacomo Bologna sagt: „Es ist wahr, dass der Wein mit dem Verstand und der richtigen Technik gemacht wird, aber ein großer Wein wird mit dem Herzen gekeltert.“

„Curej“ Bardera d'Asti DOCG	0,75l	33.50
„Montebruna“ Barbera d'Asti DOC	0,75l	42.50
2 Gläser für Jahrgang 2017 im Gambero Rosso Vini d'Italia		
„Il Bacialè“ Monferrato Rosso DOC	0,75l	42.50
2 Gläser für Jahrgang 2017 im Gambero Rosso Vini d'Italia		

Fontodi

Die Weine von Fontodi gehören zu den besten Tropfen Italiens. Die Conca d'Oro im Herzen des Chianti-Classico-Gebiets bietet mit ihrer Südhänglage perfekte Voraussetzungen. Hauptsächlich wird Sangiovese angebaut, hinzu kommt ein kleiner Anteil Cabernet Sauvignon. Auf Herbizide und Pestizide wurde bei Fontodi von Anfang an verzichtet, die Tenuta hat sich als biologischer Betrieb zertifizieren lassen. Insgesamt verfügt Fontodi über mehr als 130 Hektar Land, davon mehr als 80 Hektar Weinberg. Die Produktion liegt bei rund 400.000 Flaschen Wein im Jahr.

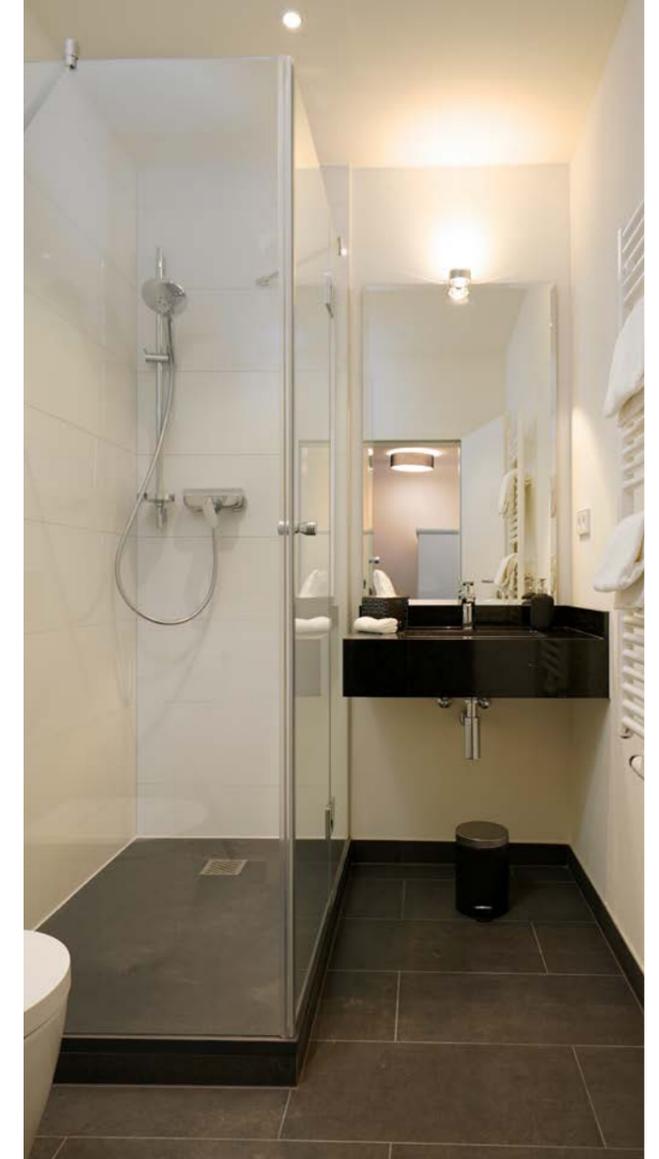
Chianti Classico DOCG	0,75l	52.50
2 Gläser für Jahrgang 2017 im Gambero Rosso Vini d'Italia		

Alle Weine enthalten Sulfite.
Die Beträge verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt. und Bedienung.

PALMBRÄU APPARTEMENTS EXKLUSIV IN DER HEIDELBERGER ALTSTADT

Zentral in der Heidelberger Altstadt gelegen erwarten Sie 14 neu renovierte Zimmer und Appartements. Bedingt durch die Lage in einem Altbau, hat jedes Zimmer seinen individuellen Charme.

Direkt, wenn Sie aus dem Gebäude treten, finden Sie sich inmitten der belebten Altstadt. Erkunden Sie die Hauptstraße mit vielfältigen Shopping-Möglichkeiten und die Untere Straße mit ihrer gastronomischen Vielfalt. Vom gemütlichen Tagescafé über Studentenkneipen für die späteren Stunden bis hin zu verschiedenen Restaurants ist hier für jeden etwas geboten.



HEIDELBERG
PALM BRÄU
ALTSTADT APPARTEMENTS

Ohne Wartezeit an einer Rezeption gelangen Sie komfortabel per modernstem „Self-Check-In“ in Ihr Appartement.

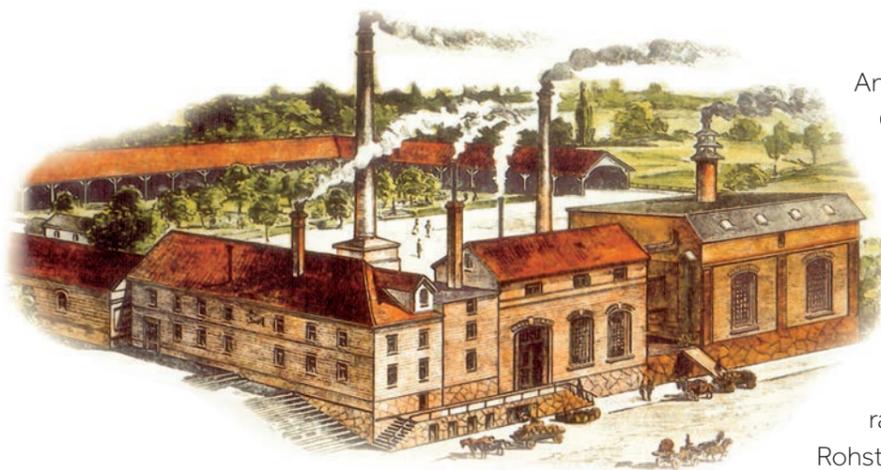
Weitere Informationen zu den einzelnen Appartements und auch die Preise finden Sie unter www.palmbraeu-appartements.de.



PALMBRÄU



Die Brauerei Palmbrau wurde 1835 von Jakob Zorn im badischen Eppingen gegründet. Unter seinem Sohn Franz Zorn expandierte der Betrieb. Franz Zorn war es auch, der Palmen aus Italien mitbrachte, das Gasthaus damit dekorierte und in Gasthaus zur Palme umbenannte, wovon dann auch der Name Palmbrau abgeleitet wurde.



Ansetzen der Maische, dem Brau- und Gärprozess, der Lagerung und der Auslieferung. Brauen bedarf also einer weisen Vorausplanung. Besonders viel Freude macht die Entwicklung des jeweiligen „Bier des Monats“. Im monatlichen Wechsel werden hier verschiedene Biersorten, wie Ales, Lager oder Porter hergestellt. Inspiration erhält die Brauerei dabei von den Rohstoffen, den unzähligen Malz und Hopfensorten, die den Bieren eine Geschmacksvielfalt von bitter bis fruchtig-süß verleihen.

„Während es im Sommer etwas leichter sein darf, sind zur Winterzeit vor allem die vollmundigeren, kräftigeren Biere, passend zu den deftigeren Speisen, gefragt“, beschreibt der Braumeister die Herangehensweise. Das Bier des Monats Dezember, das Christmas Ale, wird folglich ein Brown Ale sein. Gebraut wird es mit britischen, tschechischen und amerikanischen Hopfensorten, wodurch es eine sanft fruchtige Note verliehen bekommt. Röstmalz und Schokoladenmalz geben ihm einen weihnachtlichen Touch.

Palmbrau wurde unter anderem durch seine Spezialbiere bekannt, darunter das Starkbier Schwarzer Zornickel. Neben dem Pils Unser Bestes vertreibt das Unternehmen unter anderem außerdem Export- und Weizenbiere sowie verschiedene Biermischgetränke. Seit April 2014 hat die Palmbrau das „Bier des Monats“ im Programm. Jeden Monat wird eine andere Bierspezialität gebraut, u.a. gab es schon ein „Märzen“, ein „Summer Ale“ oder die „Rote Eiche“.

34000 Hektoliter Bier werden im Jahr in den Sudkesseln gebraut. 60 Tage vergehen zwischen dem

SCHWARZWALDFRISCHES MINERALWASSER AUS BAD LIEBENZELL

Die Heimat von Bad Liebenzeller ist der Nordschwarzwald. Wo Mensch und Natur noch im Einklang stehen liegt Bad Liebenzell. Hier werden die hochwertigen und bekömmlichen Bad Liebenzeller Qualitätsprodukte produziert.

Das besondere an natürlichen Mineralwasser ist seine Entstehung. Als Teil des natürlichen Wasserkreislaufs bleibt es von seinem Ursprung bis in die Flasche ein Naturprodukt. Isotopenuntersuchungen bestätigen, dass das Bad Liebenzeller Tiefenwasser ein Alter von bis zu 7000 Jahren hat. Mit einer Zirkulationstiefe von mehreren hundert Metern ist das Bad Liebenzeller Mineralwasser von jeglichen Umwelteinflüssen geschützt. Es kommt aus den Tiefen des kristallinen Grundgebirges des Schwarzwaldes und behält seine natürliche Molekularstruktur.

Mit seiner ausgewogenen Mineralisation und seinen Anteilen an Kalium, Calcium, Hydrogencarbonat, Natrium, Chlorid, Sulfat, Lithium und Silizium sowie einem idealen Fluoridgehalt ist Bad Liebenzeller ein Mineralwasser von höchster Qualität.

Pur getrunken ist Bad Liebenzeller ein wunderbarer, erfrischender und unverwechselbarer Genuss. Durch die ausgewogene und mittlere Mineralisierung ist Bad Liebenzeller Mineralwasser der optimale Begleiter für erlesene Weine und gutes Essen. Ob spitzig (Classic), perlendes Medium oder Naturelle für „stille“ Genießer – Bad Liebenzeller Mineralwasser passt und schmeckt immer und zu jeder Gelegenheit. Seine ausgewogene Mineralisation bildet die Basis für die fruchtig, lecker und wohlschmeckenden Bad Liebenzeller Schorlen und Erfrischungsgetränke.

Seit Jahren wird Bad Liebenzeller Mineralwasser von der DLG mit Gold für seine langjährig konstante Produktqualität prämiert.



Bäckerei &
Konditorei *... seit
1920!*
Breitenstein

HANDWERK MIT TRADITION

Als langjähriger Familienbetrieb profitieren wir heute noch von altbewährten Rezeptbüchern, die gerade in unserer Zeit Gold wert sind.



So gelingt es uns, die Tradition mit der Moderne zu vereinen und aus alten Weisheiten neue Backwerke zu kreieren, die selbst für Allergiker verträglich sind. Der gewissenhafte und nachhaltige Getreideanbau ist entscheidend für hochwertiges Mehl und schmackhaftes, bekömmliches Brot. Für Ihr Wohl verzichten wir konsequent auf Geschmacksverstärker und künstliche Backzusätze. Lieber lassen wir unseren Teigen die Reifezeit, die sie brauchen, um später unvergleichlich leckeren Geschmack zu liefern.

Noch während Sie friedlich schlummern, wird in unserer Backstube bereits kräftig geknetet, gewellt, geformt und gebacken. Mit viel Leidenschaft und Liebe zum Detail stellen wir eine große Auswahl frischer und hochwertiger Backwaren her. Ganz traditionell nach originalen Rezepten, aber auch neue Kreationen und Varianten.

**MIT LAIB UND SEELE, UM SIE
JEDEN TAG AUFS NEUE
ZU BEGEISTERN.**



DER WEINKELLER

Unser Kellermeister verarbeitet alle Trauben, die auf unseren Flächen wachsen. Das ist wichtig, denn wir legen Wert darauf, genau zu wissen, was mit unserem Wein geschieht. Wir haben keine besonders spektakulären Produktionsmethoden, legen aber gesteigerten Wert auf die Bekömmlichkeit unserer Weine. Um dies zu unterstützen, arbeiten wir schonend nach dem Sur Lie-Verfahren, d.h. die Weine dürfen nach der Gärung viele Monate gemeinsam mit der Hefe reifen.

SEIT GENERATIONEN

Im Süden von Heidelberg finden Sie das Weingut Clauer inmitten seiner eigenen Weinberge – der Lage „Heidelberger Dormenacker“. In dieser Lage und der „Heidelberger Sonnenseite ob der Bruck“ – direkt gegenüber des weltberühmten Heidelberger Schlosses – wachsen die Reben für unsere Guts- und Premiumweine. Wir sind bodenständig, der Tradition verbunden und doch immer offen für Neuerungen.

Nicht umsonst sagten die alten Küfer: Die Hefe ist die Amme des Weines. In der Regel genügt uns eine einmalige Filtration, um die Weine füllfertig zu haben, damit erhalten wir die während der Gärung entstandene Kohlensäure, die unsere Weine Rasse und Spritzigkeit verleiht. Ein weiterer positiver Nebeneffekt der langen Lagerung des Weines mit der Hefe ist die Stabilität der Weine, was eine geringere Schwefelgabe nach sich zieht.



CLAUER 
DAS HEIDELBERGER WEINGUT

Weingut Clauer
Dormenackerhof, 69126 Heidelberg
Telefon: 06221 382439
E-Mail: post@weingutclauer.de

Öffnungszeiten:

DI-FR 10.00 – 12.00
15.00 – 18.00 Uhr
SA 10.00 – 15.00 Uhr
oder nach telefonischer Vereinbarung

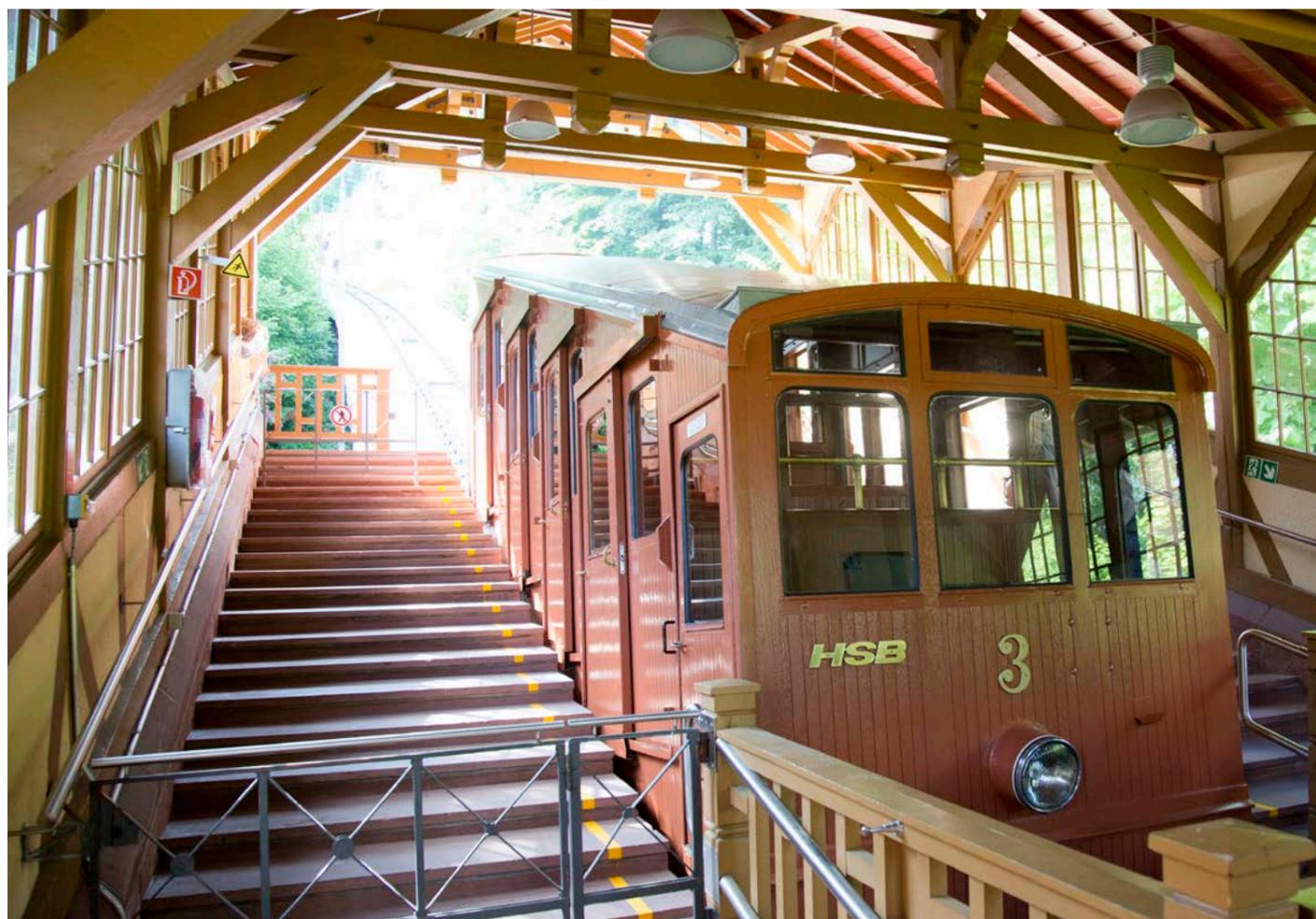
MIT DEN BERGBAHNEN MITTEN IN DIE NATUR



Im Sommer zieht es Groß und Klein so oft wie möglich nach draußen. Wandern und Spaziergehen sind beliebter denn je. Wie wäre es da mit einem Ausflug mit den Heidelberger Bergbahnen? Denn die traditionsreichen Bahnen bringen ihre Fahrgäste von der Altstadt ganz bequem hoch hinaus und mitten in die Natur.

Schon die Fahrt ist ein Erlebnis. Die gläsernen, modernen Wagen der unteren Bahn fahren durch ein historisches Gewölbe zunächst zum Schloss. Übrigens ist im Ticket für die Bahn auch direkt der Eintritt in den Schlosshof inklusive. Nach dem Zwischenstopp fährt die Bergbahn weiter zur Station Molkenkur. Die Strecke gibt erste Blicke auf das Altstadtpanorama frei, das die Besucher schließlich oben auf der Terrasse der Bergbahnstation in Ruhe bewundern können. In der Nähe der Station verlaufen berühmte Wanderwege, zum Beispiel der nach dem Maler Ernst Fries benannte Friesenweg. Und etwa 1,5 Kilometer von der Molkenkur entfernt, auf dem Weg Richtung Schlierbach, liegt der Einstieg zur Himmelsleiter, einer pittoresken Treppe aus dem Jahr 1844, die mit rund 1.600 Stufen vom Kornmarkt in der Altstadt bis zum Gipfel des Königstuhls führt.

Hoch zum Königstuhl fahren auch die historischen Wagen der oberen Bergbahn von 1907. Hier oben lassen sich die umgebenden Wälder auf ganz besondere Weise erleben: Auf dem informativen Rundweg Via Naturae oder dem gerade für Kinder spannenden Walderlebnispfad. Auf dem Königstuhl warten außerdem das Märchenparadies und die Falknerei. Und wer zwischendurch eine kleine Stärkung mit Aussicht genießen möchte: An den Stationen Molkenkur und Königstuhl werden beim Riosk regionale Speisen und Getränke auf der Terrasse serviert.



UND NOCH EIN HINWEIS FÜR ALLE HOTELGÄSTE, DIE OHNEIN SCHON AUF DEM BERG SIND:

Wer den Weg „andersherum“ fahren und sich die Heidelberger Altstadt ansehen möchte, kann an der Station Königstuhl selbstverständlich auch ein Ticket für die Talfahrt erwerben.

Weitere Informationen zu den Heidelberger Bergbahnen und auch die Preise finden Sie unter www.bergbahn-heidelberg.de.

KLEIN, FEIN & REGIONAL

Der erste regionale Kiosk Deutschlands mit direktem Blick auf Heidelberg und die Kurpfalz.



Auch mit dem Auto sind wir gut erreichbar. Parkplätze stehen in unmittelbarer Nähe zur Verfügung. Wer möchte kann auch mit dem Bus (Linie 39) vom Bismarkplatz anreisen. Sehr beliebt ist dieser Platz auch bei Fahrradfahrern, Gleitschirmflieger und Wanderer. Wagen Sie eine Tour zum Königstuhl über die Himmelsleiter, ca. 1200 Stufen von der Altstadt aus. Der Gipfel wird Sie belohnen.

Im Sommer täglich von 10.00 – 20.00 Uhr
Im Winter täglich von 11.00 – 17.00 Uhr

Wenn Sie mit der historischen Bergbahn an der Endstation Königstuhl angekommen sind, erwartet Sie einer der schönsten Fernblicke Deutschlands. Eine Weit- sicht über die geschichtsträchtige Kurpfalz bis hinüber zum Pfälzerwald (die Haardt). Ob am Tage oder zur Nacht – der Blick ist unbeschreiblich.

Nachdem Sie sich von dem überaus ergreifendem Blick erholt haben, werden Sie fortan unseren "Fuchsbau" entdecken. Eine kleine Berghütte direkt auf der Terrasse der Bergbahnstation.

MÄRCHEN- PARADIES

Das Märchenparadies ist ein beliebter Freizeitpark für Familien auf dem Königstuhl.

Entdecken Sie im Freizeitpark auf dem Königstuhl zahlreiche Märchen mit ihren liebeswerten, geheimnisvollen Gestalten neu, wie z.B. Schneewittchen, Zwerg Nase, Rumpelstilzchen oder den Lügenbaron. Ob rasante Drachenfahrt, Hexenritt oder Spielspaß auf der neuen Kletterburg – auf insgesamt 48.000 qm Parkfläche können sich Kinder nach Herzenslust austoben. Für Gäste, die mit dem Auto anreisen, stehen kostenlose Parkplätze zur Verfügung.



MIT PRÄZISION & WEITBLICK

Seit vielen Jahren begeistert unsere kleine Falknerei auf dem Königstuhl mit ihrem ganz eigenen Charme. Hoch oben thront sie über Heidelberg und bietet ein einmaliges Naturerlebnis.

Es war einmal ein kleiner Falco tinnunculus, ein kleiner Turmfalke... Er war drei Tage alt und aus dem Nest gefallen, als er in die liebevollen Hände von Paul Jacob gegeben wurde, der eine Greifvogelauffangstation betrieb. Herr Jacob vertraute den winzigen Nestling seinem Enkel Uwe Jacob an und von da an begann eine Geschichte, die vom Leben mit und der Liebe zu den Greifvögeln erzählt.

Mit acht Jahren war Uwe Jacob einer der jüngsten Falkner der Bundesrepublik und flog seinen zahmen Turmfalken Tinnunculus frei ums Haus herum. Das Hobby wurde zum Beruf und gipfelte 2002 in der Eröffnung einer eigenen Falknerei in Heidelberg auf dem Königstuhl. Diese Falknerei benannte er nach seinem ersten, eigenen Falken: Tinnunculus!

Seit vielen Jahren begeistert unsere kleine Falknerei auf dem Königstuhl mit ihrem ganz eigenen Charme. Hoch oben thront sie über Heidelberg und bietet ein einmaliges Naturerlebnis. Wir bringen die sonst nur



selten zu sehenden Greifvögel hautnah zu Ihnen und klären über ihre besonderen Lebensweisen auf. Denn Greifvogel ist nicht gleich Greifvogel: Vom kleinen Buntfalken bis hin zum großen Adler reicht die Palette der gefiederten Jäger. Dabei hat jeder seine ganz eigene Strategie entwickelt, um an Beute zu kommen: Beobachten Sie gewagte Sturzflüge unserer Falken, lauschen Sie dem lautlosen Flug der Eulen und finden Sie sich Auge-in-Auge mit einem Weißkopfseeadler wieder.

Wir möchten Sie in unserer Falknerei begeistern für Eleganz und Schnelligkeit, Präzision und Weitblick. Kurz: Für alles, was Federn hat! Wir freuen uns dabei nicht nur auf die großen, sondern vor allem auch auf die kleinen Besucher, die wir einmal fühlen lassen möchten, wie weich so ein Uhugefieder ist.



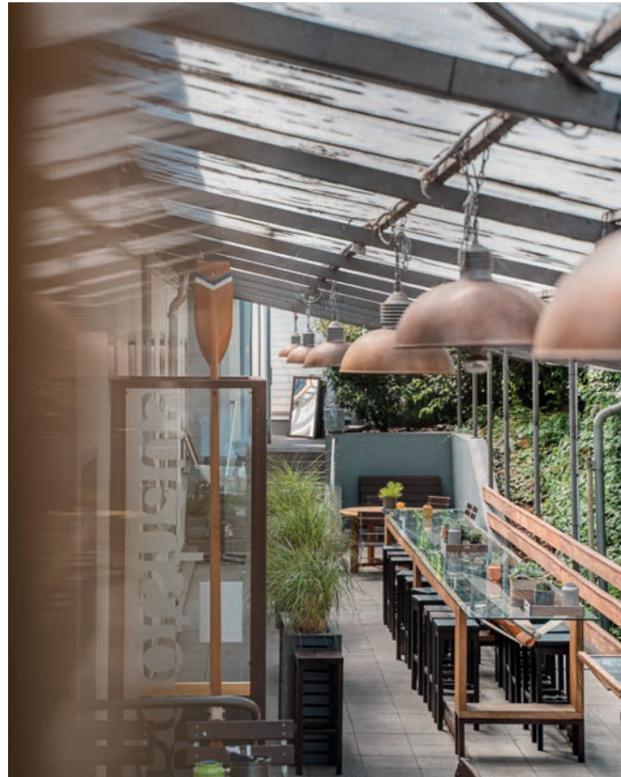
BESUCHEN SIE UNS UND ERLEBEN DIE FASZINATION DER GREIFVÖGEL, FALKEN UND EULEN HAUTNAH!

Tel: 06221 485936 // Mobil: 0173 3067007
www.tinnunculus-heidelberg.de



BOOTSHAUS HEIDELBERG

Unser Partner-Restaurant direkt am Neckar zentral in Heidelberg-Bergheim. Freuen Sie sich im Bootshaus an der Speisekarte auf regionale Gerichte als auch Klassiker vom Grill und aus dem Ofen.



Unsere Küche stellt zusätzlich kreative Tagesempfehlungen zusammen, die man auf unseren Wandkreide tafeln wieder findet. Aus dem Keller verwöhnt sie das Bootshaus neben den immer frischen Bierspezialitäten der Brauereien Fürstenberg, Paulaner und Hacker mit Pils, naturtrübem Kellerbier und Hefeweizen vom Fass auch mit einer Auswahl von offenen und Flaschenweinen renommierter regionaler und internationaler Weingüter.

TIPP: Montag bis Freitag (12.00 Uhr – 14.30 Uhr) serviert das Bootshaus einen günstigen Mittagstisch mit täglich wechselnden Gerichten.



FEIERN IM BOOTSHAUS

Das Bootshaus - Bar & Grill hat sich in den letzten Jahren mit seiner Sonnenterrasse mit direktem Neckarblick und seiner guten Lage zu einer beliebten Party-Location gemausert. Unser Restaurant eignet sich mit seinem separaten Nebenraum (30 Personen) für Veranstaltungen bis zu 110 Personen.

Für Ihre Firmenfeiern, Hochzeiten, Geburtstage, Examensfeiern oder sonstigen Festivitäten steht Ihnen das Team im Bootshaus gerne zur Verfügung.

DAS SONNENDECK

Das legendäre Sonnendeck des Bootshauses mit bester Neckar-Sicht ist natürlich bei gutem Wetter immer geöffnet. Ein guter Teil ist überdacht und garantiert auch bei nicht-astreinem Wetter maximales Vergnügen.

Das Bootshaus
Schurmanstr. 2
D - 69115 Heidelberg

Tel. +49 6221 / 25396
info@dasbootshaus.com
www.dasbootshaus.com



EVENTS

Besondere Veranstaltungen und Themenabende sind bei uns regelmäßig Programm. Aktuelle Termine finden Sie immer bei uns auf der Website: www.gasthof-koenigstuhl.de

AB
APRIL /
MAI



ERÖFFNUNG UNSERER SONNENTERRASSE

Je nach Wetterlage hat ab April/Mai unser Biergarten täglich für Sie geöffnet. Genießen Sie unsere Speisen und Getränke bei atemberaubender Aussicht.

APRIL
BIS
SEPT.



GOLFARRANGEMENT MIT DEM GOLFCLUB HEIDELBERG-LOBENFELD

Nach einem entspannten Spiel auf dem 18-Loch-Platz genießen Sie kulinarische Highlights in unserer urigen Bergstube und lassen den Tag in der Panorama-Sauna ausklingen. Übernachten Sie in stilvollen Zimmern mit traumhaftem Ausblick – für einen Aufenthalt, der Sport, Erholung und Genuss vereint.



AB
ANFANG
MAI



SPARGELESEN AUF DEM KÖNIGSTUHL

Unsere leckere Spargelkarte lockte letztes Jahr schon viele auf den Berg. Es erwarten Sie ausgewählte Kompositionen.

Details zu allen Veranstaltungen erhalten Sie über die QR-Codes auf unserer Website oder an der Hotelrezeption.

JULI
+
AUGUST



SOMMER-SPECIAL: PFIFFERLINGE GENIESSEN

So schmeckt der Sommer! Ob klassisch, vegan oder vegetarisch - wir verwöhnen Sie mit leckeren Pfifferling-Gerichten.

IM
SEPTEMBER
2025



HÜTTENGAUDI IN DER BERGSTUBE

Zwei Tage lang alpines Flair auf Heidelbergs Hausberg! Mit alpenländischer Küche und Musik begleiten wir Sie durch den Tag.

JEDERZEIT
AUF
ANFRAGE



KÄSEFONDUE IN DER BERGSTUBE

Zwei Tage lang alpines Flair auf Heidelbergs Hausberg! Mit alpenländischer Küche und Musik begleiten wir Sie durch den Tag.



JEDEN
SONNTAG



GIPFELBUFFET MIT PANORAMABLICK

In unserem Panorama-Hotelrestaurant „Tante Pollys“. Unser Küchenchef hat für Sie ein abwechslungsreiches, alpines Buffet zusammengestellt.



20. & 21.
APRIL
2025



OSTERBUFFET MIT PANORAMABLICK

Am Ostersonntag und Ostermontag genießen Sie in den Panoramäräumen und im Hotelrestaurant „Tante Pollys“ unser alljährliches Osterbuffet.



ÜBERNACHTEN AUF DEM KÖNIGSTUHL

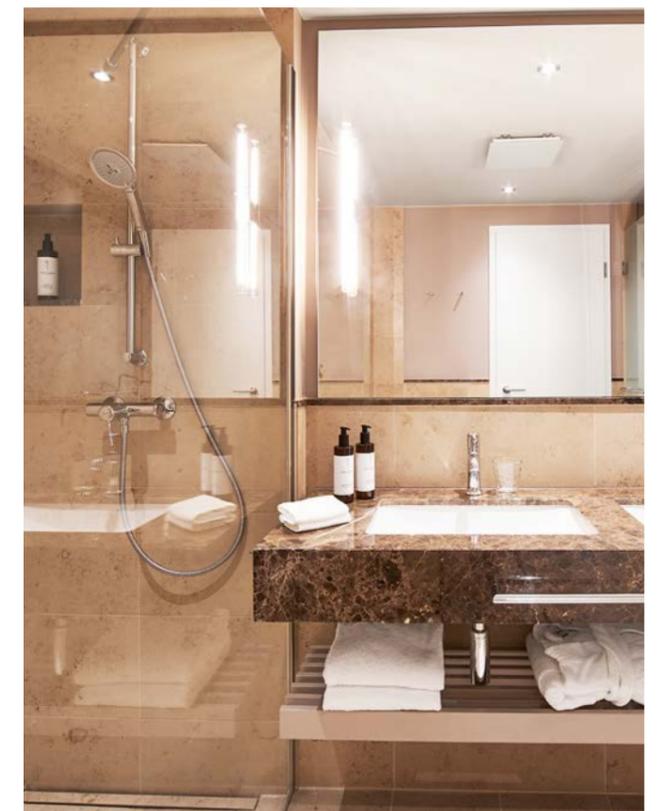
Wählen Sie zwischen entspannendem Berg- und beeindruckendem Talblick.

Unser Berg-Gasthof verfügt über insgesamt 62 Zimmer – ob Economy, Classic oder Deluxe: Auf die perfekte Kombination von rustikalem Design, höchstem Komfort und Wohlgefühl legen wir in allen Kategorien unser größtes Augenmerk. Holzvertäfelung an den Wänden, stoffbezogene Betthäupter, Eichenholzböden, Bäder aus Naturstein und Kirschholztüren. Bei uns wird viel Wert auf die Innenausstattung gelegt. Die Möbel aus Schreinerhand sind größtenteils aus Zirbenholz gefertigt und sorgen für angenehmen, natürlichen Duft.



SAUNA

„Deine menschliche Umgebung ist es, die das Klima bestimmt.“ Das wusste schon Mark Twain. Und das optimale Klima ist auch ein Thema in unserer Sauna mit Weitblick, die unseren Gästen zur Verfügung steht. Bis zu fünf Personen können bei hitzigen Temperaturen schwitzen und dabei die Aussicht auf den Neckar und über die Dächer von Heidelberg genießen. Gönnen Sie sich ihre individuelle Zeit, finden Sie Ruhe und Regeneration, Entspannung und Erholung auf der Panoramaterrasse.



TAGUNGEN & FEIERN

TAGUNGEN

Unübertrefflich an unserem Tagungs- und Veranstaltungsbereich ist der Ausblick: Richten Sie Ihren Blick vom Tagungsbereich und der dazugehörigen Terrasse in das weite Tal, über Heidelberg und bis hinunter zum Neckar, über die Rheinebene bis hin zum Pfälzer Wald. Sie heißen Tom Sawyer, Huckleberry Finn und Mark Twain: Im Berggasthof Königstuhl gibt es drei Veranstaltungsräume für bis zu 200 Personen auf maximal 300 Quadratmetern.



VERANSTALTUNGEN

Gerne organisieren wir Ihre Firmen-, Geburtstags oder Familienfeier. Kontaktieren Sie uns und vereinbaren Sie mit uns einen unverbindlichen Kennlerntermin. Unser Bankett-Team unterstützt Sie bei Ihren Feierlichkeiten. Nicht nur bei der Durchführung der Veranstaltung, sondern bereits bei der Planung stehen wir Ihnen zur Seite. Ein unvergesslicher Tag und ein einzigartiges Fest – das ist unser gemeinsames Vorhaben. Daher organisieren wir Ihre Veranstaltung persönlich und verlässlich. Ihr Wohlbefinden und das Ihrer Gäste liegt uns am Herzen.



HOCHZEIT
HOCH OBEN ÜBER
HEIDELBERG?
JETZT LOCATION
BESICHTIGEN!



WEIHNACHTSFEIERN

In den Veranstaltungsräumen und in der Bergstube. Suchen Sie einen Platz für Ihre betriebliche oder private Weihnachtsfeier? Exklusiv ab 30 Personen in unseren Veranstaltungsräumen oder in kleinerer Runde in der urigen Bergstube.

KONTAKT TAGUNGEN & VERANSTALTUNGEN

tagung@gasthof-koenigstuhl.de
Tel.: 06221 4160370



VORSCHAU:
FREU DICH
AUF DEN
WINTER

NOV.
2025



GANSESSEN

Wir servieren in unserer Bergstube im November 2025 bis Weihnachten Gans auf dem Königstuhl. Ganze Keule von der Gans mit Apfelrotkraut, Kartoffelklößen und Maronenschmelz.*

25. + 26.
DEZ.
2025



WEIHNACHTEN

Unser weihnachtliches Buffet in den Panoramaräumen im Erdgeschoss an beiden Weihnachtsfeiertagen.

AB NOV.
BIS FEB.

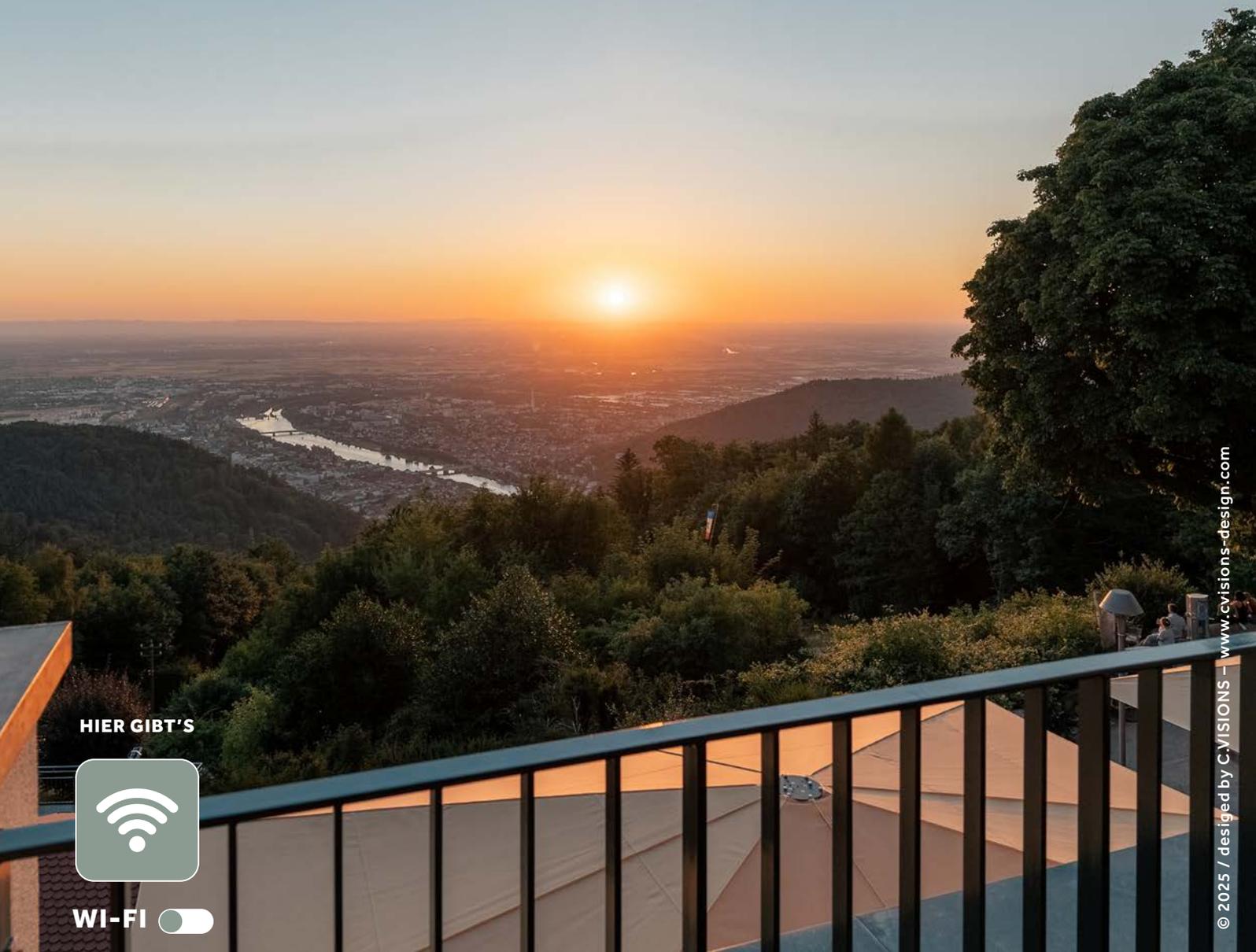


WINTER-HEIDELDAYS

für alle Heidelberger und netten Menschen aus der Umgebung (bis 50 km) von Anfang November 2025 bis Ende Februar 2026.*

*Details zu allen Veranstaltungen erhalten Sie auf unserer Website oder an der Hotelrezeption.

HERZLICH WEIT OBEN



HIER GIBT'S



WI-FI

NETZWERK
Gast

PASSWORT
Koenigstuhl

HOTEL
KÖNIG  **STUHL**
BERG-GASTHOF
HEIDELBERG

BERG-GASTHOF KÖNIGSTUHL
Königstuhl 2, 69117 Heidelberg

Tel. 06221 4160300
info@gasthof-koenigstuhl.de
www.gasthof-koenigstuhl.de

MEHR INFOS
 [berggasthof.koenigstuhl](https://www.instagram.com/berggasthof.koenigstuhl)

AUSBLICK
BERG-GASTHOF

Jederzeit per Webcam
möglich. Probier' es
gleich mal aus!

