

HOTEL  
**KÖNIG STUHL**  
 BERG-GASTHOF  
 HEIDELBERG

Berg-Gasthof Königstuhl – 570 HM

**SPEISEN &  
 GETRÄNKE  
 AB SEITE 6**

# HOCH ÜBER HEIDELBERG.

## **SPECIAL: NEUENHEIM ENTDECKEN**

Cafés, Bars und ein Weihnachtsmarkt mit besonderem Charme – erleben Sie Heidelbergs Viertel am anderen Neckarufer.

**SEITE 30**

## **UNSERE PARTNER STELLEN SICH VOR**

Fleisch & Wurstwaren direkt vom Bauern – regional, nachhaltig und mit einzigartigem Geschmack.

**SEITE 24**

## **FEIERN UND ERLEBEN**

Rund ums Jahr lädt der Berggasthof zu stimmungsvollen Events ein. Werfen Sie einen Blick auf unser Programm.

**SEITE 34**

# 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.

AUSZEIT AUF DEM  
KÖNIGSTUHL.

## INHALT

### DIE AUSSICHT IST DER HAUPTDARSTELLER

Seite 04

### SPEISEKARTE

Speisen	Seite 06
Getränke	Seite 11
Weinkarte	Seite 14

### UNSERE PARTNER

PALMBRÄU Apartments	Seite 18
PALMBRÄU und Bad Liebenzeller	Seite 20
Bäckerei & Konditorei Breitenstein	Seite 22
Weingut Clauer	Seite 23
BESH	Seite 24
Forellenhof Spohn	Seite 25

### UNSERE NACHBARN UND SPECIALS

Heidelberger Bergbahnen	Seite 26
Riosk „Fuchsbau Königstuhl“	Seite 28
Märchenparadies	Seite 28
Riverboat Heidelberg	Seite 29
<b>Special: Neuenheim Entdecken</b>	Seite 30

### BEI UNS IM BERGGASTHOF

Events rund ums Jahr	Seite 34
Übernachten auf dem Königstuhl	Seite 36
Tagungen und Feiern	Seite 38
Vorschau	Seite 39



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 münden 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.



## VORWEG ODER NEBENBEI

STARTERS OR ADD ON'S

### ROTE BEETE CARPACCIO ✦ 12.90

mit karamellisierten Apfelschnitzen, gerösteten Walnüssen, Ziegenkäseflocken und Feldsalatblättern <sup>Aa, G, Hc</sup>

*Red beet carpaccio with caramelized apple slices, roasted walnuts, goat cheese flakes, and lamb's lettuce leaves*

### ROTE LINSEN-BÄLLCHEN ✦✦ 13.90

auf Babyspinat mit gepickeltem Gemüse, gerösteten Walnüssen dazu pikante Erbsencreme <sup>Aa, Hc</sup>

*Red lentil balls on baby spinach with pickled vegetables, roasted walnuts, and spicy pea cream*

### KLEINER WINTERLICHER 6.90

#### BEILAGEN SALAT ✦✦ <sup>Aa, Hc</sup>

mit unserem Kernöldressing, gerösteten Walnüssen, gepickeltem Gemüse, Gurken, Kirschtomaten, Radieschensprossen und bunter Kresse <sup>Aa, Hc</sup>

*Small winter side salad with our pumpkin seed oil dressing, roasted walnuts, pickled vegetables, cucumbers, cherry tomatoes, radish sprouts, and mixed cress*

### KLEINER PFÄLZER FELDSALAT 7.90

#### BEILAGEN SALAT ✦✦ <sup>Aa, Hc</sup>

mit Kartoffeldressing, Radicchioblättern, gerösteten Walnüssen, Mandarinenfilets und gepickeltem Gemüse <sup>Aa, Hc</sup>

*Small Palatinate lamb's lettuce side salad with potato dressing, radicchio leaves, roasted walnuts, mandarin fillets, and pickled vegetables*



## SEELENWÄRMER - SUPPEN & EINTÖPFE

SOUL COMFORT - SOUPS & STEWS

### CREMIGE KAROTTEN-LINSENSUPPE ✦ 9.90

mit Grünkohlchips und hausgemachtem Käsegebäck <sup>Aa, C, G, I</sup>

*Creamy carrot-lentil soup with kale chips and homemade cheese pastry*

### DEFTIGE FLEISCHBRÜHE 12.90

mit Wurzelgemüse, Suppenfleisch, Maultaschenstreifen und frischer Petersilie <sup>Aa, C, I</sup>

*Hearty beef broth with root vegetables, boiled beef, Swabian dumpling strips, and fresh parsley*

### LINSENEINTOPF ✦✦ 10.90

mit Wurzelgemüse, Kartoffelwürfeln, frischer Petersilie und Röstzwiebel-Topping <sup>Aa, I</sup>

*Lentil stew with root vegetables, potato cubes, fresh parsley, and crispy fried onions*

#### ✦ VEGETARISCHE GERICHTE

*vegetarian dishes*

#### ✦✦ VEGANE GERICHTE

*vegan dishes*

## FÜR DIE BROTZEIT

FOR A HEARTY SNACK

### ÜBERBACKENES PANIERTES SCHNITZELCHEN (120 G) 16.90

vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein mit Camembert, karamellisierten Apfelschnitzen, gerösteten Walnüssen, Preiselbeermus und unserem Hausbrot <sup>Aa, C, G, Hc, J</sup>

*Baked breaded schnitzel (120 g) from Hohenlohe pork with Camembert, caramelized apple slices, roasted walnuts, cranberry compote, and our farmhouse bread*

### OFENKÄSE AUF DEM HOLZBRETT ✦ 12.90

in unserem Hausbrot gebacken mit geschmolzenen Kirschtomaten, gepickelten Zwiebeln, Preiselbeermus und bunter Kresse <sup>Aa, G</sup>

*Baked cheese on the board baked in our farmhouse bread with melted cherry tomatoes, pickled onions, cranberry compote, and mixed cress*

### WORSCHT-JAUSE-BRETTL 18.90

mit Schwäbisch-Hällischen Räucherspezialitäten, Butter, eingelegtem Gemüse und kleinem Schmalztöpfchen, dazu unser Hausbrot <sup>L, J, 1, 3, 5, 8</sup>

*Sausage board with smoked specialties from Hohenlohe, butter, pickled vegetables, a small pot of lard, and our farmhouse bread*

### KÄSE-JAUSE-BRETTL ✦ 20.90

mit alpiner Hartkäseauswahl, hausgemachtem Obatzter mit Radieschen, Odenwälder Kochkäse mit Kümmel, eingelegtem Gemüse, Butter, gerösteten Walnüssen und Preiselbeermus <sup>Aa, G, Hc</sup>

*Cheese board with a selection of alpine hard cheeses, homemade Obatzter with radishes, Odenwald cheese with caraway, pickled vegetables, butter, roasted walnuts, and cranberry compote*



## VITAMINKÜCHE

VITAMIN KITCHEN

### BERGHOF BOWL ✦✦ 17.90

angemachter Quinoasalat, hausgemachte frittierte Rote-Linsen-Bällchen, Babyspinat, Mandarinenfilets, geröstete Walnüsse, Avocadowürfel, Rote Bete und Gurke dazu süßsaures Ingwerdressing <sup>Aa, Hc, I</sup>

*Berghof bowl with seasoned quinoa salad, homemade fried red lentil balls, baby spinach, mandarin fillets, roasted walnuts, avocado cubes, beetroot, cucumber, and sweet-sour ginger dressing*

### WINTERLICHE BLATTSALATE ✦✦ 14.90

mit Kernöldressing, gerösteten Walnüssen, gepickeltem Gemüse, Gurken, Kirschtomaten, Granatapfelkernen, Radieschensprossen und bunter Kresse <sup>Aa, Hc</sup>

*Winter leaf salads with pumpkin seed oil dressing, roasted walnuts, pickled vegetables, cucumbers, cherrytomatoes, pomegranate seeds, radish sprouts, and mixed cress*

### PFÄLZER FELDSALAT ✦✦ 15.90

mit Kartoffeldressing, Radicchio, gerösteten Walnüssen, Mandarinenfilets und gepickeltem Gemüse <sup>Aa, Hc</sup>

*Palatinate lamb's lettuce with potato dressing, radicchio, roasted walnuts, mandarin fillets, and pickled vegetables*

## + ADD ON'S

Gratinierter Ziegenkäsetaler mit Waldhonig und Rosmarinzwig <sup>G</sup> + 6  
*Gratinated goat cheese medallion with forest honey and sprig of rosemary*

Putenbruststreifen (140 g) in pikanter Harissa-Honigmarinade <sup>G, I</sup> + 6  
*Turkey breast strips (140 g) in spicy harissa-honey marinade*

Hausgebeizte Tranchen von der Lachsforelle vom Forellenhof Spohn <sup>D</sup> + 8  
*House-cured char from Forellenhof Spohn*

# DEFTIG HEARTY

## KÖNIGSTUHL SIGNATURE BURGER 22.90

Rinderpatty (200 g) aus magerem Brisket und saftigem Flanksteak überbacken mit Raclettekäse im Brioche Bun, Senfsauce, Kartoffelrösti, Spiegelei, krossem Rinderbacon, Röstzwiebeln, sauren Gurken, Tomaten dazu knusprige Bergfritten und Heumayonnaise <sup>Aa, C, G, J</sup>

*Königstuhl signature burger beef patty (200 g) from lean brisket and juicy flank steak topped with raclette cheese in a brioche bun, mustard sauce, potato rösti, fried egg, crispy bacon, fried onions, pickles, tomatoes, with crispy mountain fries and hay mayonnaise*

## KÖNIGSTUHL SIGNATURE BURGER VEGAN ✦✦ 20.90

Rotes Linsenspatty im Black Bun mit pikanter Erbsencreme, Babyspinat, Tomaten, gepickelten Zwiebeln dazu knusprige Bergfritten und Heumayonnaise <sup>Aa</sup>

*Königstuhl signature burger vegan red lentil patty in a black bun with spicy pea cream, baby spinach, tomatoes, pickled onions, with crispy mountain fries and hay mayonnaise*

## SCHWÄBISCH-HÄLLISCHER KRUSTENBRATEN VOM SCHWEINEBAUCH (200 G) 23.90

auf Dunkelbiersoße dazu Apfelrotkohl und Kartoffelknödel mit Butterschmelze <sup>Aa, C, I</sup>

*Roast pork belly (200 g) with dark beer sauce, red cabbage with apple, and potato dumplings with melted butter*

## KÖNIGSBERGER KLOPSE NACH KÖNIGSTUHL ART 19.90

aus magerem Kalbshack in Kapernsauce mit Kräutersalzkartoffeln <sup>Aa, C, J</sup>

*Königsberger meatballs à la Königstuhl lean veal mince in caper sauce with herbed potatoes*



BEACHTEN SIE  
UNSERE SAISONALE  
EINLEGERKARTE

## SCHNITZEL WIENER ART (230 G) 24.90

Schwäbisch-Hällischer Schweinerücken in Semmelbrösel gebacken mit Zitrone dazu knusprige Bergfritten und kleiner Beilagensalat <sup>Aa, C, Hc, J</sup>

*Wiener schnitzel (230 g) pork loin breaded with breadcrumbs and lemon, with crispy mountain fries and a small side salad*

## BERGHOF-SCHNITZEL (230 G) 26.90

Schwäbisch-Hällischer Schweinerücken in Brezel-Thymianpanade gebacken dazu Dunkelbiersoße, Speckbohnen und Kartoffel-Zwiebelstampf <sup>Aa, C, G, I, J</sup>

*Berghof schnitzel (230 g) pork loin breaded with pretzel-thyme crumbs, with dark beer sauce, green beans with bacon, and potato-onion mash*

## ZWIEBELROSTBRATEN (250 G) VOM WEIDERIND 32.90

auf Dunkelbiersoße mit Butterknöpfle und krossen Röstzwiebeln <sup>Aa, C, G, I</sup>

*Onion roast beef (250 g) from pasture-raised beef with dark beer sauce, butter spaetzle, and crispy fried onions*

## HEIMISCHES REHGULASCH 29.90

in feiner Zartbitter-Kakaosoße, Preiselbeerbirne dazu Kartoffelknödel mit Butterschmelze <sup>Aa, C, G</sup>

*Local venison goulash in fine bittersweet cocoa sauce, pear with cranberries, and potato dumplings with melted butter*

## KALBSGESCHNETZELTES NACH ZÜRICHER ART 29.90

in Champignonrahmsauce mit Kartoffelrösti und Petersilie <sup>Aa, C, G, I</sup>

*Veal Zurich-style sliced veal in creamy mushroom sauce with potato rösti and parsley*

## SCHWÄBISCH-HÄLLISCHE WILDSCHWEINBRATWURST 18.90

dazu Dunkelbiersoße, Apfelrotkohl und Kräutersalzkartoffeln <sup>Aa, I</sup>

*Hohenlohe wild boar sausage with dark beer sauce, red cabbage with apple, and herbed potatoes*

# KÄSEFONDUE AUF HEIDELBERGS HAUSBERG IM ALPINENFLAIR

CHEESE FONDUE IN ALPINE STYLE

AB 2  
PERSONEN

## KÄSEFONDUE (250 G) p.P 39.50

mit kleinem Pfälzer Feldsalat, unserem Hausbrot und Steinofenbaguette <sup>Aa, G</sup>

*Cheese fondue (250 g /serves 2 or more) with small Palatinate lamb's lettuce, our farmhouse bread, and stone oven baguette*

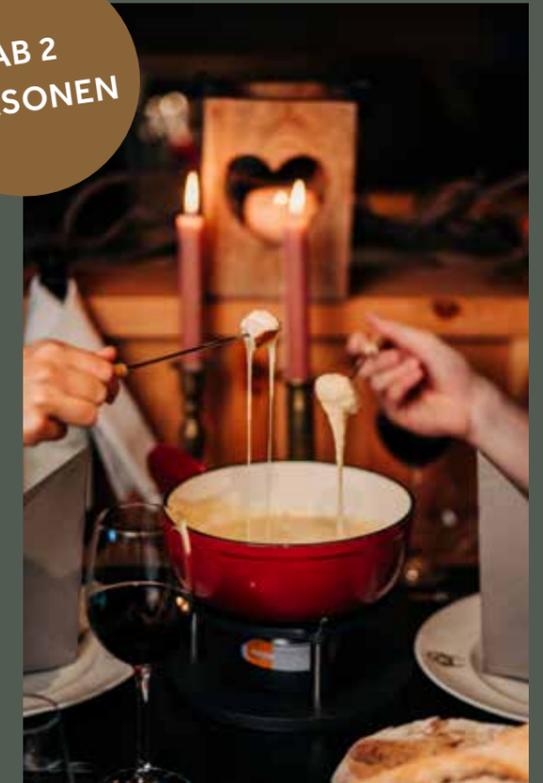
### +ADD ON'S

Hohenloher Räucherspezialitäten auf dem Holzbrett <sup>J, L, 1, 3, 5, 8</sup> 14.90

*Smoked specialties from Hohenlohe on a wooden board*

Gemüseauswahl auf dem Holzbrett <sup>I</sup> 13.90

*Selection of vegetables on a wooden board*



## KÄSEKNÖPFLE ✦ 17.90

mit würzigem Raclettekäse, Zillertaler Bergkäse und Röstzwiebeln, dazu ein kleiner Beilagensalat <sup>Aa, C, G, Hc, I</sup>

*Cheese spaetzle with tangy raclette, Tyrolean mountain cheese, and crispy fried onions, served with a small side salad*

## GEBACKENER BLUMENKOHL AUS DEM ROHR ✦ 18.90

auf Rahmwirsing dazu Kräutersalzkartoffeln <sup>Aa, C, F, G, K</sup>

*Baked cauliflower with creamed savoy cabbage and herbed potatoes*

## GEBRATENES KABELJAUFLET 20.90

mit Zitronenbittersauce, gegrilltem Sesambimi und Kartoffelstampf <sup>D, G, I, K</sup>

*Fried cod fillet with lemon butter sauce, grilled sesame broccoli, and mashed potatoes*

## DOPPELTE CURRYWURST 17.90

Zwei Bratwürste aus grobem und feinem Brät in würziger Currysauce dazu knusprige Bergfritten <sup>Aa, I, J</sup>

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

## DOPPELTE VEGANE CURRYWURST ✦✦ 17.90

Zwei Bratwürste aus der Jackfrucht in würziger Currysauce dazu knusprige Bergfritten <sup>I, J</sup>

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

## + EXTRAS

### BERGFITTEN MIT HEUMAYONNAISE + 7.50

*Mountain fries with hay mayonnaise*

### DUNKELBIERSOßE <sup>AA, F, I</sup> + 2.50

*Dark beer sauce*

### BUTTER <sup>G</sup> + 1.50

*Butter*

### PREISELBEERMUS + 1.50

*Cranberry compote*

# SÜSS

## SWEET

### KLASSISCHER KAISERSCHMARRN † 12.90

mit Zimt-Rumrosinen und Apfelmus Aa, C, G, L, 8  
Classic shredded pancake with rum raisins and apple sauce

### APFELSCHLUTZER † Aa, G 10.90

auf Vanillecreme mit Mandarinenfilets und Zwetschgenröster

Apple pastry with vanilla cream, mandarin fillets, and plum compote

### BLAUBEERTARTE † Aa, C, G 12.90

auf Passionsfruchtspiegel mit Bananeneis und buntem Crumble

Blueberry tart on passion fruit sauce with banana ice cream and colorful crumble

## + EXTRAS

**SCHLAGSAHNE** + 1.50  
whipped cream

### 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
		Hh	Macadamianüsse
		I	Sellerie
		J	Senf
		K	Sesamsamen
		L	Schwefeldioxid/Sulfite
		M	Lupinen
		N	Weichtiere

### ALLERGENE

Aa	Weizen
Ab	Roggen
Ac	Gerste
Ad	Hafer
B	Krebstiere

### STÜCK BLECHKUCHEN 5.50

Bäckerei Breitenstein Heidelberg  
Eine Auswahl in unserer Kuchenvitrine  
Fresh tray bake – selection from our cake display

### STÜCK TORTE 7.50

Slice of cake

### KUGEL EIS ODER SORBET 2.00

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

Scoop of ice cream or sorbet – please ask for our current ice cream flavors and create your own sundae

## KINDERKARTE

### CHILDREN'S MENU

### SCHNITZELCHEN Aa, C, J 11.90

mit Fritten

Small schnitzel with fries

### KNÖPFLE Aa, C, G, I 8.90

mit Soße oder Butter

Spaetzle with sauce or butter

### KINDERFRITTEN 4.50

mit Mayo und Ketchup

Children's fries with mayo and ketchup

### NUDELN Aa, G 8.90

mit Tomatensoße oder Butter

Pasta with tomato sauce or butter

### FISCHSTÄBCHEN Aa, C, D, G 9.90

mit Remoulade und Kartoffelbrei

Fish sticks with remoulade and mashed potatoes

### CHICKEN NUGGETS Aa, C, 9.90

mit Fritten

Chicken nuggets with fries

### KARTOFFELBREI Aa, G, I 9.90

mit Soße und Buttergemüse

Mashed potatoes with sauce and buttered vegetables

## HEISSE GETRÄNKE

### HOT DRINKS

### KAFFEE 3.30

cup of coffee

### ESPRESSO 3.10

espresso

### ESPRESSO DOPPIO 4.50

double espresso

### CAPPUCCINO 4.50

cappuccino

### MILCHKAFFEE 4.90

cup of milky coffee

### LATTE MACCHIATO 5.20

latte macchiato

### HEISSE SCHOKOLADE 4.90

hot chocolate

### HEISSE SCHOKOLADE MIT SAHNE 5.30

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



## HOT FOR THE WINTER

### KUBANISCHE SCHOKI 9.50

Heiße Schoki mit Rum und Sahne  
Hot chocolate with rum and whipped cream

### IRISH COFFEE 10.50

Café Creme, brauner Zucker, Bushmills Whiskey und Sahne  
Café crème with brown sugar, Bushmills whiskey, and whipped cream

### AFFOGATO AL CAFFÈ 5.90

Espresso mit Kugel Vanilleeis  
Espresso with a scoop of vanilla ice cream

## KALTE GETRÄNKE

### COLD DRINKS

### MINERALWASSER 0,25l / 0,75l 2.90 / 7.50

Bad Liebenzeller Classic, Medium oder Naturelle  
mineral water classic, medium or still

### SOFTDRINKS 0,33l 4.90

Coca Cola, Coca Cola Zero, Mezzo Mix, Sprite, Fanta

### SOFTDRINKS BITTER 0,25l 3.90

Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale, Love Tonic (Wildberry)

### EISTEE FUZE ICE TEA 0,33l 4.80

Limette, Pfirsich  
Lime, peach

### SAFTSCHORLEN 0,25l / 0,5l 3.60 / 5.90

Bad Liebenzeller Apfel Naturtrüb  
apple spritzer unfiltered  
Bad Liebenzeller Johannisbeere  
currant spritzer

## BIER

### BEER

#### VOM FASS *draft beer*

Pilsener Palmbräu	0,3l / 0,5l	<b>4.20 / 6.50</b>
Radler Palmbräu	0,3l / 0,5l	<b>4.20 / 6.50</b>
Helles Zwickel Palmbräu	0,3l / 0,5l	<b>4.20 / 6.50</b>
Hefeweizen Palmbräu	0,3l / 0,5l	<b>4.20 / 6.50</b>
Maulbronner Dunkel	0,3l / 0,5l	<b>4.20 / 6.50</b>

#### AUS DER FLASCHE *bottled beer*

Naturradler	0,33l	<b>4.20</b>
Naturradler alkoholfrei	0,33l	<b>4.20</b>
Pils Alkoholfrei	0,33l	<b>4.20</b>
Alkoholfreies Weizen Maisel's	0,5l	<b>6.50</b>

## APERITIF

### APERITIF

#### WEINGUT HOLZ-WEISSBRODT, PFALZ

Freepearl Secco Alkoholfrei	0,1l / 0,75l	<b>4.90 / 28.50</b>
-----------------------------	--------------	---------------------

#### WEINGUT CLAUER, HEIDELBERG

Winzersekt Pinot Brut	0,1l / 0,75l	<b>6.30 / 33.50</b>
-----------------------	--------------	---------------------

#### WEINGUT IMMICH-ANKER, MOSEL

Riesling Sekt Brut	0,1l / 0,75l	<b>7.50 / 46.50</b>
--------------------	--------------	---------------------

MARTINI BIANCO	5cl	<b>5.50</b>
----------------	-----	-------------

MARTINI ROSSO	5cl	<b>5.50</b>
---------------	-----	-------------

TIO PEPE EXTRA DRY SHERRY	5cl	<b>5.50</b>
---------------------------	-----	-------------

TAYLOR'S FINE TAWNY PORTWEIN	5cl	<b>5.50</b>
------------------------------	-----	-------------

RICARD PASTIS MIT EISWASSER	5cl	<b>5.50</b>
-----------------------------	-----	-------------

## SPIRITUOSEN

### LIQUEURS

#### BRANDY & COGNAC

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

#### WHISKY

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

#### DIGESTIF

Baileys Irish Cream	2cl	<b>4.90</b>
Ramazotti Amaro	2cl	<b>4.50</b>
Averna Amaro	2cl	<b>4.50</b>

#### RUM

Havana Rum 3 Jahre	2cl	<b>3.90</b>
Don Papa Rum	2cl	<b>5.50</b>

#### GIN

Bombay Sapphire Gin	2cl	<b>4.90</b>
The Botanist 22 Islay Gin	2cl	<b>6.90</b>
Monkey 47 Gin	2cl	<b>8.90</b>

#### KURZE

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

## LONGDRINKS

### LONGDRINKS

CAMPARI SODA	0,3l	<b>9.90</b>
--------------	------	-------------

CAMPARI ORANGE	0,3l	<b>9.90</b>
----------------	------	-------------

BOMBAY TONIC	0,3l	<b>9.90</b>
--------------	------	-------------

THE BOTANIST 22 TONIC	0,3l	<b>13.90</b>
-----------------------	------	--------------

MONKEY 47 TONIC	0,3l	<b>15.90</b>
-----------------	------	--------------

ABSOLUT VODKA LEMON	0,3l	<b>9.90</b>
---------------------	------	-------------

HAVANA COLA	0,3l	<b>9.90</b>
-------------	------	-------------

CUBA LIBRE	0,3l	<b>9.90</b>
------------	------	-------------

JOHNNY WALKER BL COLA	0,3l	<b>9.90</b>
-----------------------	------	-------------

JACK DANIELS COLA	0,3l	<b>9.90</b>
-------------------	------	-------------

## BRÄNDE & TRESTER

### SPIRITS

SCHLADERER	2cl	<b>4.90</b>
------------	-----	-------------

Kirsch, Williams, Mirabelle, Zwetschge, Himbeere, Obstler

*'Schladerer' cherry, williams, mirabelle, plum, raspberry, 'Obstler'*

FASSBIND	2cl	<b>6.00</b>
----------	-----	-------------

Kirsch, Williams, Apfel, Pflaume, Himbeere, Aprikose

*'Fassbind' cherry, williams, apple, plum, raspberry, apricot*

SEEGER	2cl	<b>5.90</b>
--------	-----	-------------

Kirsch, Williams

*'Seeger' cherry, williams*

GRAPPA NONINO TRADIZIONE	2cl	<b>4.90</b>
--------------------------	-----	-------------

GRAPPA NONINO OPTIMA	2cl	<b>5.50</b>
----------------------	-----	-------------

## SPECIALS

### SPECIALS

APEROL SPRITZ	0,2l	<b>8.90</b>
---------------	------	-------------

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

TIROLER	0,2l	<b>8.90</b>
---------	------	-------------

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

LILLET BERRY	0,2l	<b>8.90</b>
--------------	------	-------------

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

LIMONCELLO SPRITZ	0,2l	<b>8.90</b>
-------------------	------	-------------

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

HUGO	0,2l	<b>8.90</b>
------	------	-------------

Sekt, Holunder, Minze, Soda, Eis  
*Sparkling wine, elderberry, mint, soda, ice*

#### SPECIALS AUCH IN ALKOHOLFREIER VARIANTE ERHÄLTlich.

*Specials are also available in a non-alcoholic version.*



## OFFENE WEINE

WINE

<b>SCHORLE</b>	0,25l	<b>4.90</b>
Rieslingschorle im Dubbeglas 'Riesling spritzer'	0,5l	<b>8.90</b>

**ROTWEINE** *red wine*

<b>Dornfelder QbA</b>	0,2l	<b>7.90</b>
Weingut Borell-Diehl, Pfalz	0,5l	<b>19.50</b>
<b>Blauer Spätburgunder QbA</b>	0,2l	<b>8.90</b>
Weingut Hans Winter, Heidelberg	0,5l	<b>21.50</b>
<b>„Ursprung“ Cuvée trocken QbA</b>	0,2l	<b>9.90</b>
Weingut Markus Schneider, Pfalz	0,5l	<b>23.50</b>

**WEISSWEINE/ROSÉ** *white wine/rose*

<b>Fass-Riesling trocken QbA</b>	0,2l	<b>6.90</b>
Weingut Clauer, Heidelberg	0,5l	<b>17.50</b>
<b>Riesling trocken QbA</b>	0,2l	<b>8.50</b>
Weingut Friedrich Becker, Pfalz	0,5l	<b>22.00</b>
<b>Weißer Burgunder QbA</b>	0,2l	<b>7.90</b>
Weingut Hans Winter, Heidelberg	0,5l	<b>21.00</b>
<b>Grauburgunder Kabinett QbA</b>	0,2l	<b>8.90</b>
Weingut Borell-Diehl, Pfalz	0,5l	<b>23.00</b>
<b>Rosé trocken QbA</b>	0,2l	<b>8.50</b>
Weingut Clauer, Heidelberg	0,5l	<b>22.00</b>

## FLASCHENWEINE

## WEISS/ROSÉ

WHITE/ROSE WINE

**ITALIEN – LOMBARDEI***Italy – Lombardy***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.“

<b>„I Frati“ Lugana DOC</b>	0,75l	<b>40.50</b>
-----------------------------	-------	--------------

<b>„Rosa dei Frati“ DOC</b>	0,75l	<b>40.50</b>
-----------------------------	-------	--------------

Riviera del Garda Bresciano

**DEUTSCHLAND – BADISCHE ORTSWEINE (2,5 KM)***Germany – Baden Local Wines***Weingut Seeger**

Ob die Seeger-Weine ihre Klasse jahrhundertelanger Familientradition verdanken oder dem Anspruch, einen kritischen Vater zu überzeugen, lässt sich schwer sagen. Für Thomas Seeger selbst liegt das Geheimnis jedoch in seiner frühen Leidenschaft für Burgunder – die er, da große Pinots unerschwinglich waren, kurzerhand in eigener Vinifikation auslebte.

<b>Auxerrois trocken</b>	0,75l	<b>33.50</b>
--------------------------	-------	--------------

<b>Chardonnay trocken QbA</b>	0,75l	<b>33.50</b>
-------------------------------	-------	--------------

<b>Weißer Burgunder trocken QbA</b>	0,75l	<b>33.50</b>
-------------------------------------	-------	--------------

<b>Sauvignon Blanc „S“ trocken</b>	0,75l	<b>42.50</b>
------------------------------------	-------	--------------

VDP Erste Lage

**Weingut Hans Winter (Luftlinie 1,7 km)**

Das 1749 gegründete Weingut Hans Winter in Rohrbach ist der älteste Winzerbetrieb Heidelbergs. Hans Christian Winter bewirtschaftet drei Hektar in den Lagen Heidelberger Burg und Herrenberg – naturnah, auf Böden aus Löss mit Kalk, Granit, Gneis und Buntsandstein. Der Weinbau in diesem Areal reicht bis ins 8. Jahrhundert zurück.

<b>Riesling Kabinett trocken</b>	0,75l	<b>32.50</b>
----------------------------------	-------	--------------

Heidelberger Herrenberg

<b>Chardonnay „S“ trocken QbA</b>	0,75l	<b>35.50</b>
-----------------------------------	-------	--------------

Heidelberger Bur

<b>Grauburgunder trocken QbA</b>	0,75l	<b>33.50</b>
----------------------------------	-------	--------------

Heidelberger Burg

<b>Weißburgunder „S“ trocken</b>	0,75l	<b>35.50</b>
----------------------------------	-------	--------------

<b>Spätburgunder Rosé QbA trocken</b>	0,75l	<b>33.50</b>
---------------------------------------	-------	--------------

Heidelberger Herrenberg

**DEUTSCHLAND – MOSEL***Germany – Mosel***Weingut Immich-Anker**

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

<b>Riesling „Eisbruch“ trocken</b>	0,75l	<b>33.50</b>
------------------------------------	-------	--------------

**DEUTSCHLAND – PFALZ***Germany – Pfalz***Weingut Knipser**

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

<b>Riesling trocken QbA Kapellchen</b>	0,75l	<b>36.50</b>
--	-------	--------------

<b>Chardonnay &amp; Weißburgunder trocken</b>	0,75l	<b>37.50</b>
---	-------	--------------

<b>Sauvignon Blanc trocken QbA</b>	0,75l	<b>37.50</b>
------------------------------------	-------	--------------

<b>Rosé „Clarette“ trocken</b>	0,75l	<b>36.50</b>
--------------------------------	-------	--------------

**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.“

<b>Riesling vom Muschelkalk trocken</b>	0,75l	<b>33.50</b>
---	-------	--------------

<b>Grauburgunder Kabinett trocken</b>	0,75l	<b>33.50</b>
---------------------------------------	-------	--------------

<b>Sauvignon Blanc trocken</b>	0,75l	<b>36.50</b>
--------------------------------	-------	--------------

# FLASCHENWEINE ROT

## RED WINE

### DEUTSCHLAND – MOSEL

Germany – Mosel

#### 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 40.50

„Cuvée Naan“ trocken QbA 0,75l 47.50



### DEUTSCHLAND – PFALZ

Germany – 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 33.50

„Black Print“ Rotwein Cuvée trocken 0,75l 47.50

#### 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 76.50

### ITALIEN – TOSCANA

Italy – Tuscany

#### 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 37.50  
2 Gläser für Jahrgang 2017 im Gambero Rosso Vini d'Italia

Vino Nobile di Montepulciano DOCG 0,75l 53.50



### ITALIEN – PIEMONTE

Italy – Piedmont

#### 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 37.50

„Montebruna“ Barbera d'Asti DOC 0,75l 46.50  
2 Gläser für Jahrgang 2017 im Gambero Rosso Vini d'Italia

„Il Bacialè“ Monferrato Rosso DOC 0,75l 46.50  
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 Südhanglage 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 57.50  
2 Gläser für Jahrgang 2017 im Gambero Rosso Vini d'Italia

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

SPEISEKARTE

SPEISEKARTE

# PALMBRÄU APPARTEMENTS EXKLUSIV IN DER HEIDELBERGER ALTSTADT

Zentral in der Heidelberger Altstadt gelegen erwarten Sie 14 neu renovierte Zimmer und Apartments. 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 Apartment.

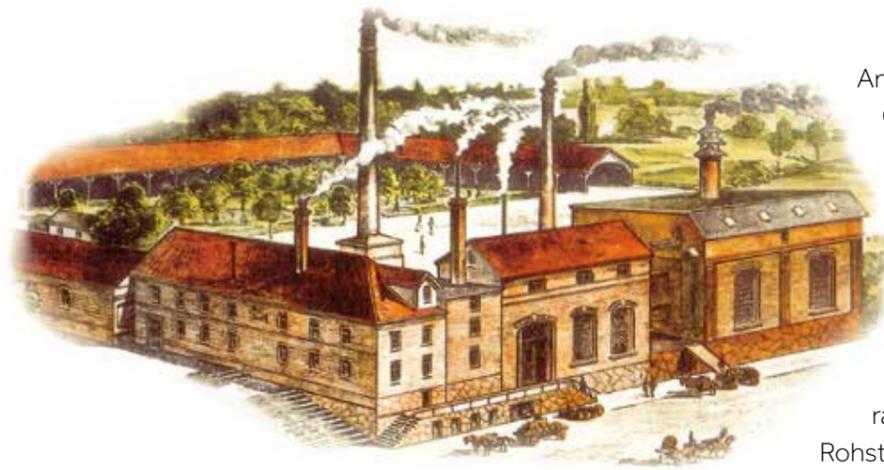
Weitere Informationen zu den einzelnen Apartments und auch die Preise finden Sie unter [www.palmbraeu-appartements.de](http://www.palmbraeu-appartements.de).



## PALMBRÄU



Die Brauerei Palmbräu 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 Palmbräu abgeleitet wurde.



Palmbräu 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 Palmbräu 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

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.

## 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

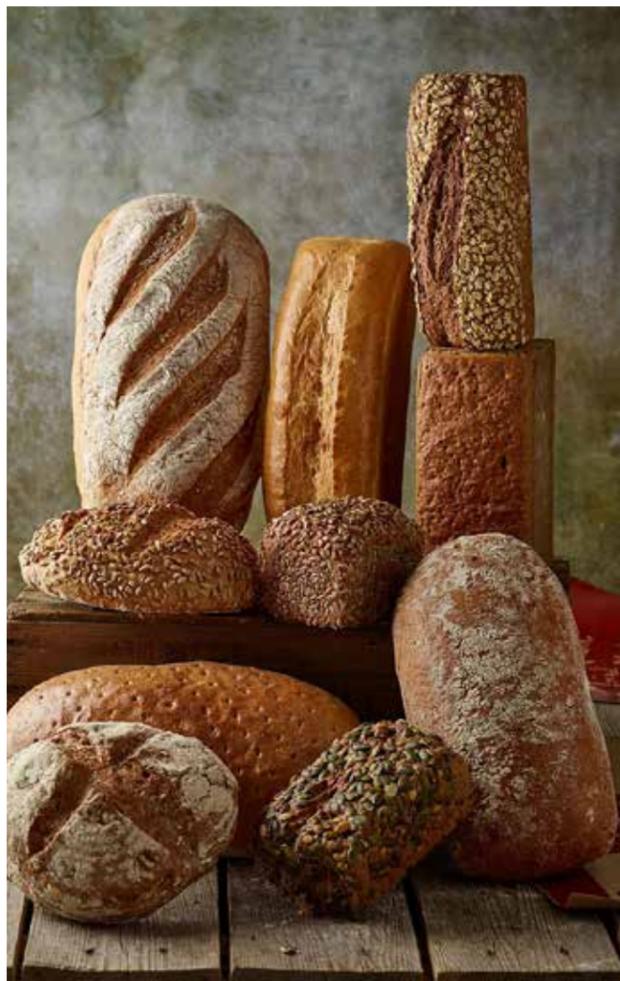
Als langjähriger Familienbetrieb profitieren wir heute noch von altbewährten Rezeptbüchern, die gerade in unserer Zeit Gold wert sind.



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](mailto: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

# FLEISCH & WURST DIREKT VOM BAUERN

Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall steht seit über 30 Jahren für Fleisch- und Wurstwaren höchster Qualität. Unsere Höfe in der Region Hohenlohe arbeiten nach strengen Erzeugerrichtlinien mit Fokus auf Tierwohl, Umwelt und handwerkliche Verarbeitung. Grundlage sind Schwäbisch-Hällische Schweine und veredelte Kreuzungen, geschätzt für ihren einzigartigen Geschmack.

## WAS UNSEREN PRODUKTEN DIE QUALITÄT GIBT

Unsere Tiere leben in hellen, gut belüfteten Ställen mit Stroheinstreu, häufig auch mit Auslauf oder Weidegang. Das Futter stammt von Mitgliedsbetrieben aus der Region – ganz ohne Gentechnik, Tropensoja oder Mastbeschleuniger. Eiweiß liefern Erbsen, Bohnen und Luzerne, ergänzt durch heimisch angebautes Soja. Dieses konsequente Fütterungskonzept sichert nicht nur eine gesunde Tierernährung, sondern auch die besondere Fleischqualität: feine Marmorierung, fester Biss und ein Aroma, das Kenner zu schätzen wissen.

## KLIMARESILIENTE FLEISCHERZEUGUNG

Fleisch kann auch klimafreundlich sein – unsere langjährige Projektarbeit zeigt: Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch hat bis zu 54 % weniger CO<sub>2</sub>-Emissionen im Vergleich zur industriellen Erzeugung. Möglich wird dies durch kurze Transportwege, effiziente Futtermittelverwertung, den Einsatz heimischer Eiweißträger und eine ressourcenschonende Haltung. Selbst bei der Schlachtung achten wir auf Energie- und Emissionseinsparungen, nutzen Nebenprodukte konsequent weiter und führen Schlachtabfälle der Biogasproduktion zu.

[www.besh.de](http://www.besh.de) | [www.ecoland-hs.de](http://www.ecoland-hs.de) | [www.haellisch.eu](http://www.haellisch.eu)



BÄUERLICHE  
ERZEUGERGEMEINSCHAFT  
SCHWÄBISCH HALL

## TIERSCHUTZGERECHTE SCHLACHTUNG AUF HÖCHSTEM NIVEAU

Seit 2001 schlachten wir in unserem eigenen Erzeugerschlachthof in Schwäbisch Hall – in bäuerlicher Hand und mit höchsten Tierwohlstandards. Kurze Wege und stressfreie Anlieferung sind selbstverständlich. Die Betäubung erfolgt mit moderner Elektro-Technologie statt der umstrittenen CO<sub>2</sub>-Methode. Das Tier wird dabei innerhalb von Sekunden bewusstlos, ohne Erstickungsgefühl oder Ausschüttung von Stresshormonen – ausgezeichnet mit dem Felix-Wankel-Tierschutz-Forschungspreis.

## VOM RÜSSEL BIS ZUM SCHWÄNZLE

Vom Rüssel bis zum Schwänzle – wir verwerten das ganze Tier. So entstehen neben Edelfleischstücken auch traditionelle Wurstwaren, Suppenfleisch und Spezialitäten für die gehobene Küche. Durch Direktvermarktung an Metzgereien, Gastronomie und Verbraucher bleibt die Wertschöpfung in der Region. Fleisch- und Wurstwaren der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall stehen für eine Verbindung aus bäuerlicher Tradition, moderner Nachhaltigkeit und kompromisslosem Tierwohl – für bewussten Genuss mit gutem Gewissen.

# FORELLENHOF SPOHN

Forellen aus eigener Haltung - Klasse statt Masse!



## UNSERE TRADITION

Die Forellenzucht hat im Steinachtal eine lange Geschichte. Seit den 50er Jahren halten wir in unseren Teichen Forellen – eine Verbindung aus Freude an einer idyllischen Naturteichanlage und dem Genuss eines hochwertigen, wohlschmeckenden Lebensmittels.

## REINES WASSER

Gespeist werden die Teiche aus dem kristallklaren Wasser der Steinach, die Zuchtbecken aus eigener Quelle – beste Voraussetzungen für gesunde Fische.

## NATurnaHE AUfZUCHT

Wir ziehen unsere Forellen vom Laich bis zur fangreifen Größe selbst groß. Dabei setzen wir auf naturnahe, artgerechte Haltung, verzichten vollständig auf Pharmaka und füttern ausschließlich hochwertig.

## UNSERE PRODUKTE

Ob frisch oder geschlachtet, auf Buchenholz geräuchert, am Stück oder als Filet – wir bieten eine feine Auswahl an Delikatessen.

## LIEFERUNG & BERATUNG

Ab einer gewissen Abnahmemenge liefern wir mit unserem Kühlfahrzeug, auf Wunsch auch regelmäßig. Für Fragen und Bestellungen steht Ihnen unser fachkundiges Personal jederzeit gerne zur Verfügung.

## KONTAKT

Forellenzucht und Räucherei Spohn  
In der Au 2, 69253 Heiligkreuzsteinach  
Telefon: 06220 922452

Montag und Dienstag geschlossen.

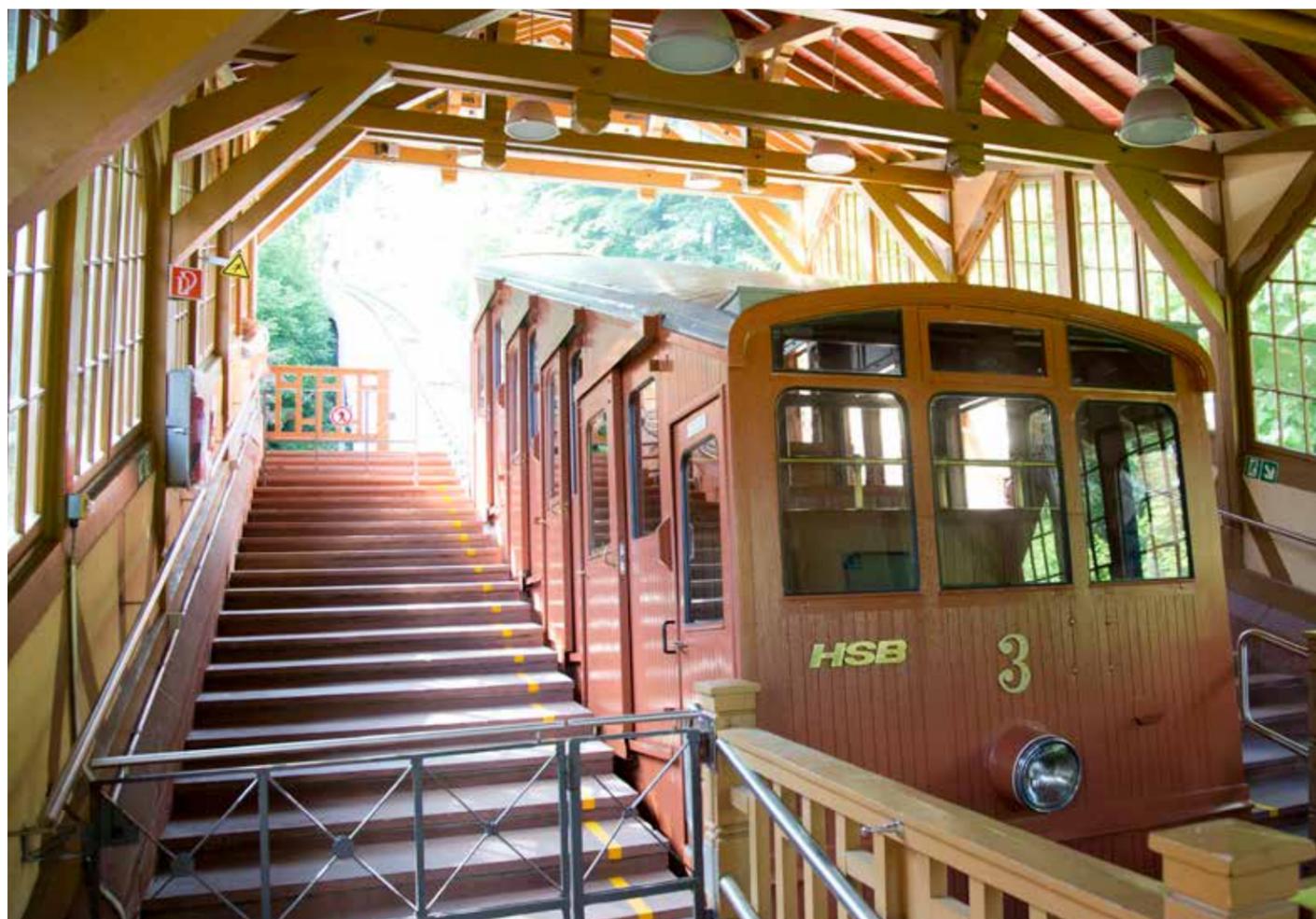
# MIT DEN BERGBAHNEN MITTEN IN DIE NATUR



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](http://www.bergbahn-heidelberg.de).

## KLEIN, FEIN & REGIONAL



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

Wenn Sie mit der historischen Bergbahn an der Endstation Königstuhl angekommen sind, erwartet Sie einer der schönsten Fernblicke Deutschlands. Eine Weitsicht 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.

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

## 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. Kostenlose Parkplätze stehen zur Verfügung.

### HINWEIS

von Dezember – Februar geschlossen.  
Saisonstart ab März.

### ANFAHRT & KONTAKT

Königstuhl 5a  
69117 Heidelberg  
+49 6221 - 234 16  
info@maerchen-paradies.de  
www.maerchen-paradies.de



## RIVERBOAT HEIDELBERG

Mit dem Boot den Neckar entlang – privat, romantisch, stilvoll. Wer Heidelberg vom Wasser aus erlebt, entdeckt seine Schönheit noch einmal neu – entschleunigt, authentisch und mit einem Hauch Luxus.



### EXKLUSIVE BOOTSTOUR IN HEIDELBERG

Unsere beiden historischen Holzboote, die Orso und die Pulpito, bieten Platz für jeweils 12 Gäste.

Eine Bootsfahrt mit unseren aufwändig restaurierten, gut 100 Jahre alten Booten mitten durch Heidelberg ist ein unvergessliches Erlebnis. Ob privat, geschäftlich, ob zu zweit oder in großer Runde – lass dich von der einzigartigen Atmosphäre, dem malerischen Neckar und unseren wunderschön ausgestatteten Holzbooten verzaubern.

### EURE FAHRT BEGINNT HIER

Auf Höhe der Uferstraße 7  
beim Tretbootverleih  
69120 Heidelberg

+49 172 - 57 38 96 4  
info@riverboat-heidelberg.de  
www.riverboat-heidelberg.de



# SPECIAL: NEUENHEIM ENTDECKEN

Am anderen Neckarufer, nur wenige Schritte von der Altstadt entfernt, zeigt sich Heidelberg von seiner entspannten Seite: Neuenheim. Mit charmanten Gassen, grünen Plätzen und lebendiger Nachbarschaftskultur lädt das Viertel zum Verweilen ein. Besonders die kleinen Cafés und Bars prägen hier das Lebensgefühl – drei davon stellen wir Ihnen im Folgenden vor.



## SCHULZI – BAR & PIZZERIA

Schulzi schmeckt nach dem Süden Italiens und nach Heidelberg. In der Schulzengasse gelegen, lädt es ein, die besondere Atmosphäre im Herzen Neuenheims gemeinsam mit Freunden und Familie zu genießen. Und wer Lust auf ein wenig neapolitanischen Gusto zuhause oder an der Neckarwiese verspürt, nimmt die Pizzen einfach mit.

## ANFAHRT & KONTAKT

Schulzengasse 6, 69120 Heidelberg  
Telefon: +49 6221 9069115  
E-Mail: info@schulzi-hd.de  
Täglich 11:00 bis 01:00 Uhr



## RIVER CAFÉ

Im River Café genießt man in ungezwungener, entspannter Atmosphäre ausgesuchte Spitzenprodukte. Die Frischeküche kombiniert kreativ Tradition und Moderne, während der Weinkeller eine Auswahl hervorragender Tropfen aus den besten europäischen Anbaugebieten bereithält.

## ANFAHRT & KONTAKT

Bergstraße 2, 69120 Heidelberg  
Telefon: 06221- 72 39053  
E-Mail: mail@river-cafe-hd.de  
Täglich 09:00 bis 00:00 Uhr  
Küche bis 23:00 Uhr



## BAR CENTRALE

Zentrale Lage ist nicht alles – aber viel. Die Bar Centrale bleibt ihrem Namen treu und ist Treffpunkt für alle, die gute Drinks, besondere Menschen und ein urbanes Lebensgefühl schätzen. Hier trifft man nicht nur auf die schicksten Bedienungen und coolsten Kellner, sondern auch auf Gäste, die locker mithalten können.

## ANFAHRT & KONTAKT

Ladenburger Straße 17, 69120 Heidelberg  
Telefon: 06221 6547272  
E-Mail: info@barcentrale-hd.de  
Mo – Do: 08:00 – 01:00 Uhr  
Fr – Sa: 08:00 – 03:00 Uhr  
So: 09:00 – 01:00 Uhr

# NEUENHEIMER WEIHNACHTSMARKT

Mit Beginn der Adventszeit verwandelt sich der Neuenheimer Marktplatz in einen stimmungsvollen Treffpunkt. Zwischen liebevoll gestalteten Holzhütten erwarten Besucher regionale Spezialitäten, Glühwein und Punsch sowie ausgewähltes Kunsthandwerk.

Der Weihnachtsmarkt in Neuenheim ist überschaubar, familiär und bietet eine charmante Alternative zum Trubel der großen Märkte in der Altstadt – ideal für alle, die Heidelberg einmal aus einer anderen Perspektive erleben möchten.

Besonders macht diesen Markt, dass er von Schulen, Vereinen und kleinen Manufakturen getragen wird. So entsteht eine authentische Mischung aus Kulinarik, Handwerk und lokaler Gemeinschaft. Für Kinder gibt es ein Karussell, Erwachsene genießen die entspannte Atmosphäre und das Gespräch mit den Standbetreibern.

## ANFAHRT & KONTAKT

Marktplatz Neuenheim, 69120 Heidelberg

Ab dem 20.11.25 bis zum 22.12.25

Mi & Do: 15:00 – 21:00 Uhr / Fr: 15:00 – 22:00 Uhr

Sa & So: 11:00 – 22:00 Uhr / Totensonntag geschlossen.



KLEIN, AUTHENTISCH,  
HERZLICH – SO FEIERT  
NEUENHEIM DEN ADVENT.





# EVENTS

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

AB  
01. OKT  
BIS  
28. FEB



## KÄSEFONDUE IN DER BERGSTUBE

Genießen Sie unser leckeres Käsefondue in unserer urigen, alpinen Bergstube. Einfach vorab reservieren oder vor Ort an der Rezeption anmelden.



AM  
07. & 14.  
NOV



## HÜTTENGAUDI IN DER BERGSTUBE

Zwei Tage lang alpines Flair auf Heidelbergs Hausberg! Mit alpenländischer Küche und Musikbegleiten wir Sie durch den Tag. Weitere Termine im Frühjahr 26.



AB  
NOV.  
BIS FEB.



## WINTERLICHE HEIDELDAYS

2 Tage auf Kurpfalz höchstem Gipfel. Für alle Kurpfälzer\*innen oder Menschen mit Wohnsitz bis 100 km rund um Heidelberg.



DAS  
GANZE  
JAHR



## GIPFELBUFFET AM SONNTAG

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



DAS  
GANZE  
JAHR



## BADEWELT SINSHEIM

Erlebe Sie das Paradies und tauchen Sie ein in eine Wohlfühloase. Die wunderbare Badewelt ist nur 22 km (40 Autominuten) vom Berggasthof Königstuhl entfernt.



AB  
NOV BIS  
24. DEZ



## GANSESSSEN

Genießen Sie ab November bis Weihnachten Keule von der Gans mit Apfelrotkraut, Kartoffelklößen und Maronenschmelz.\*

AM  
25. & 26.  
DEZ



## WEIHNACHTEN

Weihnachtsbuffet am 25. & 26.12. in unseren Panoramaräumen im Erdgeschoss von 12.30 – 15.30 Uhr und von 18.00 – 21.00 Uhr\*



AM  
31. DEZ



## SILVESTERPARTY

Feiern Sie mit uns am 31.12. ab 19.00 Uhr Silvester inkl. Champagner-Empfang, 5-Gang-Menü, DJ und Mitternachtsimbiss.\*



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

# ÜBERNACHTEN AUF DEM KÖNIGSTUHL

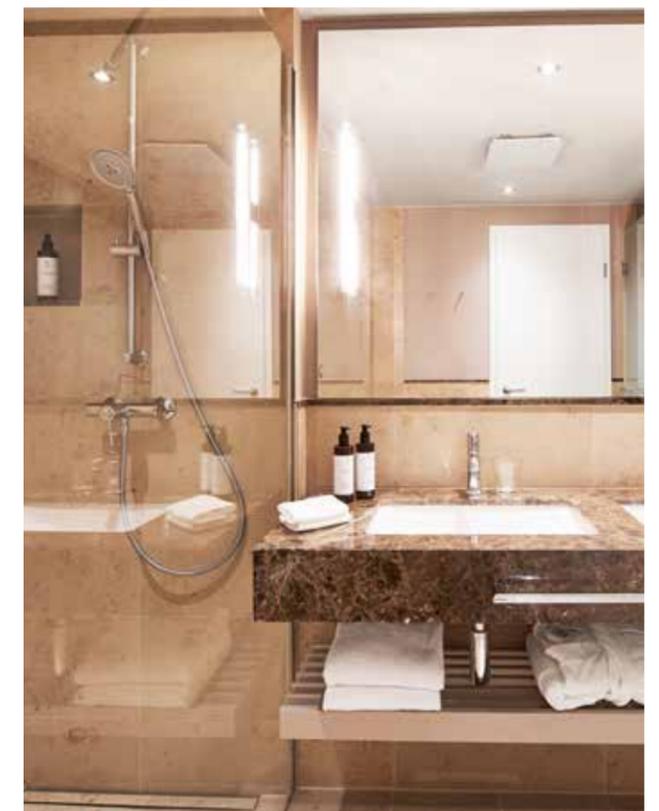
Wählen Sie zwischen entspannendem Berg- und beeindruckendem Talblick.

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 SOMMER

20. & 21.  
APRIL 26



## OSTERBUFFET MIT PANORAMABLICK

Am Ostersonntag und Ostermontag genießen Sie in unseren Panoramaräumen im Erdgeschoss das alljährliche Osterbuffet.\*

\*Details zu allen Veranstaltungen erhalten Sie an der Hotelrezeption.

AB  
ANFANG  
MAI 26



## SPARGELESSEN AUF DEM KÖNIGSTUHL

Unsere Spargelkarte lockte letztes Jahr schon viele auf den Berg. Es erwarten Sie Spargelsalat, Spargel-Cremesuppe und natürlich Stangenspargel mit verschiedenen Beilagen.\*

IM  
NOVEMBER  
26



## HÜTTENGAUDI IN DER BERGSTUBE

Zwei Tage lang alpines Flair auf Heidelbergs Hausberg! Mit alpenländischer Küche und Livemusik. Dresscode: gerne Tracht.\*

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!

