

HOTEL
KÖNIG STUHL
BERG-GASTHOF
HEIDELBERG

Berg-Gasthof Königstuhl – 570 HM

**SPEISEN &
GETRÄNKE
AB SEITE 6**

SOMMER ÜBER HEIDELBERG.

SPECIAL: DER WEG NACH GANZ OBEN

Aufstieg über die Himmelsleiter – eine besondere Erfahrung, die unbedingt einmal erlebt werden sollte.

SEITE 32

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



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 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
Bootshaus Heidelberg	
Special: Die Himmelsleiter	Seite 32

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.





NEBENBEI SNACKS

EIN PÄARLE HOHENLOHER WILDBRATWURST 17.90

mit Zornickelsenf und bayrischem Krautsalat

A pair of game sausages from Hohenlohe with Zornickel mustard and Bavarian cabbage salad

ÜBERBACKENE KÖNIGSTULLE 14.90

mit Hohenloher Krustenschinken, Meerrettich, Radieschen, Zillertaler Bergkäse, Spiegelei, Schnittlauchdip und zwei großen Gewürzgurken

Aa, Ab, Ac, C, G, L

Gratinated bread with Hohenlohe crusted ham, horseradish, radishes, Zillertal mountain cheese, fried egg, chive dip and two large pickles

KÖNIGSTULLE ++ 13.90

mit Ochsenherztomate, Weinbergpfirsich, Basilikum-pesto, Pinienkernen und Frischkäsecreme

Vegan rustic bread with oxheart tomato, vineyard peach, basil pesto, pine nuts and vegan cream cheese

WURSTSALAT MIT ESSIG UND ÖL 14.90 DAZU BROT

mit sauren Gurken, frischen roten Zwiebeln und Radieschen ^{1, Aa, Ac, J, L}

Traditional german sausage salad with vinegar and oil, pickles, fresh red onions and radishes, served with bread

+ADD ON'S

Bergfritten **+ 3**
Mountain-style fries

Käsestreifen **+ 2**
Cheese strips



VORWEG STARTERS

HANDKÄSE MIT MUSIK + 10.90

Harzer Käse in Paprika-Kümmel Vinaigrette mit Zwiebeln, Gartenkresse und Butter ^{5, G}

Marinated Harz cheese in paprika-caraway vinaigrette with onions, garden cress and butter

TATAR VOM HEIMISCHEN WEIDERIND 14.90

mit frisch mariniertem Rindfleisch, Kapern und Eigelb dazu Trüffelmayonnaise

Beef tartare from local pasture-raised beef, freshly marinated with capers and egg yolk, served with truffle mayonnaise

BURRATA MIT BASILIKUMPESTO + 14.90

auf Rucola-Tomatensalat mit Granatapfelkernen und Pinienkernen

Burrata with basil pesto on arugula tomato salad with pomegranate seeds and pine nuts

SUPPEN SOUPS

GULASCHSUPPE 12.90

vom Rind nach Art des Hauses

Homemade beef goulash soup

FLÄDLESUPPE + 9.90

mit Gemüse-Julienne und frischer Petersilie

Clear broth with sliced pancakes, vegetable julienne and fresh parsley

SALATE SALADS

KLEINER BUNTER WIESENKRÄUTERSALAT 7.90 MIT KERNÖLDRESSING ++

Verschiedene Wild- und Wiesenkräuter mit Kirschtomaten, Landgurke, Radieschen, Karotte, Blaubeeren, Cashewkernen, Sprossen und Gartenkresse ^{Hd, J}

Small mixed herb salad with cherry tomatoes, cucumber, radishes, carrots, blueberries, cashews, sprouts and garden cress

KLEINER CAESAR SALAT 7.90 MIT PARMESANDRESSING +

Romanasalat mit Kirschtomaten, Rosmarin-Croutons, Kapernäpfeln und knusprigen Käsechips ^{Aa, C, G, J}

Small Caesar salad with romaine lettuce, cherry tomatoes, rosemary croutons, caper berries and crispy cheese chips

GROSSER BUNTER WIESENKRÄUTER- SALAT MIT KERNÖLDRESSING ++ 13.90

Verschiedene Wild- und Wiesenkräuter mit Kirschtomaten, Landgurke, Radieschen, Karotte, Blaubeeren, Cashewkernen, Sprossen und Gartenkresse ^{Hd, J}

Large mixed herb salad with cherry tomatoes, cucumber, radishes, carrots, blueberries, cashews, sprouts and garden cress

GROSSER CAESAR SALAT + 14.90 MIT PARMESANDRESSING

Romanasalat mit Kirschtomaten, Rosmarin-Croutons, Kapernäpfeln und knusprigen Käsechips ^{Aa, C, G, J}

Large Caesar salad with romaine lettuce, cherry tomatoes, rosemary croutons, caper berries and crispy cheese chips

+ ADD ON'S

Ziegenkäsetaler **+ 6**
Goat cheese medallion

Gegrillte Hähnchenbrust **+ 6**
Grilled chicken breast

Riesengarnele **+ 9**
King prawn

Rinderstreifen **+ 9**
Beef strips

Falafel + **+ 6**
Falafel

Zu allen Salaten und Vorspeisen reichen wir ein Korb Brot von der Bäckerei Breitenstein

All starters and salads are served with bread from Bakery Breitenstein

Glutenfreies Brot **+ 1,50**
Gluten-free bread

Butter **+ 1,50**
Butter

+ VEGETARISCHE GERICHTE
Vegetarian dishes

++ VEGANE GERICHTE
Vegan dishes



DEFTIG HEARTY

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL 32.50

mit Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren und Zitrone

Original Viennese veal schnitzel with potato-cucumber salad, cranberries and lemon

SCHNITZEL „WIENER ART“ 22.90

mit Bergfritten ^{Aa, C, Hc, J}

Breaded pork schnitzel Viennese style with mountain fries

+ADD ON'S

Champignonrahmsauce + 4
Mountain-style fries

Dunkelbiersauce + 2.50
Dark beer sauce

KNUSPRIGES HALBES HENDL 19.90

Mit Bergfritten und Schnittlauchdip

Crispy half chicken with mountain fries and chive dip

KÄSEKNÖPFLE MIT RÖSTZWIEBELN + 17.90

Mit Appenzeller und Zillertaler Bergkäse, dazu kleiner Wiesenkräutersalat ^{Aa, C, G, Hc, I}

Cheese spaetzle with Appenzeller and mountain cheese, topped with fried onions, served with small herb salad

RUMPSTEAK (250G) 33.90

VOM HEIMISCHEN WEIDERIND

Mit Drillingskartoffeln, Grillgemüse und Kräuterbutter

Rump steak from local pasture-raised beef with baby potatoes, grilled vegetables and herb butter

BEACHTEN SIE
UNSERE SAISONALE
EINLEGERKARTE

ZWIEBELROSTBRATEN (250 G) VOM HEIMISCHEN WEIDERIND 36.90

mit Butterknöpfle und Soße ^{Aa, C, G, I}

Onion roast beef (250 g) from pasture-raised beef with spaetzle and gravy

KALBSFLEISCHPFLANZERL 22.90

mit Drillingen, lauwarmem Rucola und Zornickelsenf

Veal meat patties with potatoes, warm arugula and Zornickel mustard

FORELLENFILET 23.90

mit Drillingen und lauwarmem Tomaten-Rucolasalat ^{D, G}

Trout fillet with potatoes and warm tomato-arugula salad

KRUSTENBRATEN 23.90

auf Dunkelbiersauce mit Butterknöpfle und bayrischem Krautsalat ^{Aa, Ac, L}

Roast pork with crispy crust in dark beer sauce, served with spaetzle and Bavarian cabbage salad

KÖNIGLICHE MAULTASCHEN 19.90

Hausgemacht aus Hohenloher Schweinehack mit Kartoffel-Gurkensalat, Speckchip und Dunkelbiersauce ^{Aa, Ab, C, G}

Homemade Swabian dumplings with pork filling, potato-cucumber salad, bacon crisp and dark beer sauce

BURGER PASTRAMI 21.90

mit Cole Slaw, Tomate, saurer Gurke, Cheddar, Senfsauce, Bergfritten und Heumayonnaise

Pastrami burger with coleslaw, tomato, pickles, cheddar, mustard sauce, mountain fries and hay mayonnaise

BURGER VEGAN + + 20.90

Falafel-Edamame Patty mit Tomate, Avocadocrème, Rucola, Bergfritten und Heumayonnaise

Vegan burger with falafel-edamame patty, tomato, avocado cream, arugula, mountain fries and hay mayonnaise

BERGHOF BOWL + + 18.90

Schwarzer Reissalat mit Kichererbsenbällchen, Granatapfelkernen, Rucola, Cashewkernen, weißem Bohnenhumus und gebackenen Süßkartoffelwürfeln ^{Aa, Hc, I}

Black rice salad with chickpea balls, pomegranate seeds, arugula, cashews, white bean hummus and baked sweet potato cubes

GEBACKENE SÜSSKARTOFFEL + + 17.90

mit schwarzem Lavasalz, Rucola-Tomatensalat, Avocadocrème und Granatapfelkernen

Baked sweet potato with black lava salt, arugula-tomato salad, avocado cream and pomegranate seeds

NUDELN IN 14.90

AVOCADO-BASILIKUMCRÈME + +

mit sanfter Chilischärfe und Pinienkernen

Pasta with avocado basil cream with a mild chili note and pine nuts

+ADD ON

Gehobelter Grana Padano + 1.50
Shaved Grana Padano

CURRYWURST 17.90

nach „Königstuhl Art“ mit Bergfritten ^{Aa, I, J}

„Currywurst“, „Königstuhl style“, served with fries

CURRYWURST VEGAN + + 17.90

nach „Königstuhl Art“ mit Bergfritten ^{I, J}

Vegan „currywurst“, „Königstuhl style“, served with fries

+ EXTRAS

BERGFRIITEN MIT HEUMAYONNAISE + 7.50

Mountain fries with hay mayonnaise

DUNKELBIERSOÙE ^{AA, F, I} + 2.50

Dark beer sauce

BUTTER ^G + 1.50

Butter

PREISELBEERMUS + 1.50

Cranberry compote



KINDERKARTE CHILDREN'S MENU

SCHNITZELCHEN ^{Aa, C, J} 12.90

mit Fritten

Small schnitzel with fries

KNÖPFLE ^{Aa, C, G, I} 8.90

mit SoÙe oder Butter

Spaetzle with sauce or butter

KINDERFRITTEN 5.50

mit Mayo und Ketchup

Children's fries with mayo and ketchup

NUDELN ^{Aa, G} 8.90

mit TomatensoÙe oder Butter

Pasta with tomato sauce or butter

FISCHSTÄBCHEN ^{Aa, C, D, G} 11.90

mit Remoulade und Kartoffelbrei

Fish sticks with remoulade and mashed potatoes

CHICKEN NUGGETS ^{Aa, C,} 11.90

mit Fritten

Chicken nuggets with fries



SÜSS SWEET

KLASSISCHER KAISERSCHMARRN † 13.90

mit Vanillesauce und Blaubeerkompott,
optional mit Rosinen Aa, C, G, L, 8
*Classic shredded pancake with vanilla sauce and blueberry compote,
optionally with raisins*

HIMBEER-MASCARPONECREME † Aa, G 9.90

mit Butterstreuseln und frischen Brombeeren
Raspberry mascarpone cream with crumble and fresh blackberries

SORBET †† 1 Kugel 2.50 / 3 Kugeln 6.50

Apfel, Birne, Zitrone, Sauerkirsche
Sorbet - apple, pear, lemon, sour cherry

+ADD ON Mit Schuss Vodka + 4

+ADD ON

Mit Schuss Vodka + 4
With a shot of vodka

EIS †G 1 Kugel 2.50 / 3 Kugeln 6.50

Vanille, Erdbeere, Schokolade, Pistazie
Ice cream - vanilla, strawberry, chocolate, pistachio

+ADD ON'S Sahne G + 1.50

Sahne G + 1.50
Whipped cream

Schokoladensauce + 1.50

Schokoladensauce + 1.50
Chocolate sauce

ZUSATZSTOFFE

- | | |
|------------------------|--------------------------|
| 0 Süßholz | C Eier |
| 1 Konservierungsstoff | D Fisch |
| 2 Farbstoff | E Erdnüsse |
| 3 Antioxidationsmittel | F Soja |
| 4 Geschmacksverstärker | G Milch (inkl. Laktose) |
| 5 Phosphat | Ha Mandeln |
| 6 Süßungsmittel | Hb Haselnüsse |
| 7 Phenylalaninquelle | Hc Walnüsse |
| 8 geschwefelt | Hd Cashewnüsse |
| 9 geschwärzt | He Pekannüsse |
| 10 gewachst | Hf Paranüsse |
| 11 koffeinhaltig | Hg Pistazien |
| 12 chininhaltig | 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 |

HEISSE GETRÄNKE HOT DRINKS

KAFFEE 3.30

Cup of coffee

ESPRESSO 3.10

Espresso

ESPRESSO DOPPIO 4.50

Double espresso

CAPPUCCINO G 4.50

Cappuccino

MILCHKAFFEE G 4.90

Cup of milky coffee

LATTE MACCHIATO G 5.20

Latte macchiato

HEISSE SCHOKOLADE G 4.90

Hot chocolate

HEISSE SCHOKOLADE MIT SAHNE G 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*



COOL FOR THE SUMMER

EISKAFFEE G 7.90

Iced coffee

EISSCHOKOLADE G 7.90

Iced chocolate

AFFOGATO AL CAFFÈ G 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 1, 2, 3, 6, 11

SOFTDRINKS BITTER 0,25l 3.90

Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale,
Love Tonic (Wildberry) 2, 3, 6, 12

EISTEE FUZE ICE TEA 0,25l 3.90

Limette, Pfirsich 6, 4
Lime, peach

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

Bad Liebenzeller Apfel Naturtrüb
Apple spritzer unfiltered
Bad Liebenzeller Johannisbeere
Currant spritzer



SPEISEKARTE

SPEISEKARTE

BIER

BEER

VOM FASS *Draft beer*

Pilsener Palmbräu Ac	0,3l / 0,5l	4.20 / 6.50
Radler Palmbräu 6, Ac	0,3l / 0,5l	4.20 / 6.50
Helles Zwickel Palmbräu Ac	0,3l / 0,5l	4.20 / 6.50
Hefeweizen Palmbräu Aa	0,3l / 0,5l	4.20 / 6.50
Maulbronner Dunkel	0,3l / 0,5l	4.20 / 6.50

AUS DER FLASCHE *Bottled beer*

Naturradler	0,33l	4.20
Naturradler alkoholfrei 6, Ac	0,33l	4.20
Pils Alkoholfrei Ac	0,33l	4.20
Alkoholfreies Weizen Maisel's	0,5l	6.50

APERITIF

APERITIF

WEINGUT HOLZ-WEISSBRODT, PFALZ

Freepearl Secco Alkoholfrei L	0,1l / 0,75l	4.90 / 28.50
-------------------------------	--------------	---------------------

WEINGUT CLAUER, HEIDELBERG

Winzersekt Pinot Brut L	0,1l / 0,75l	6.30 / 33.50
-------------------------	--------------	---------------------

WEINGUT IMMICH-ANKER, MOSEL

Riesling Sekt Brut L	0,1l / 0,75l	7.50 / 46.50
----------------------	--------------	---------------------

MARTINI BIANCO L	5cl	5.50
------------------	-----	-------------

MARTINI ROSSO L	5cl	5.50
-----------------	-----	-------------

TIO PEPE EXTRA DRY SHERRY	5cl	5.50
---------------------------	-----	-------------

TAYLOR'S FINE TAWNY PORTWEIN	5cl	5.50
------------------------------	-----	-------------

RICARD PASTIS MIT EISWASSER o	5cl	5.50
-------------------------------	-----	-------------

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

Johnnie 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 g	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

LONGDRINKS

LONGDRINKS

CAMPARI SODA 2	0,3l	9.90
----------------	------	-------------

CAMPARI ORANGE 2	0,3l	9.90
------------------	------	-------------

BOMBAY TONIC 12	0,3l	9.90
-----------------	------	-------------

THE BOTANIST 22 TONIC 12	0,3l	13.90
--------------------------	------	--------------

MONKEY 47 TONIC 12	0,3l	15.90
--------------------	------	--------------

ABSOLUT VODKA LEMON 12	0,3l	9.90
------------------------	------	-------------

HAVANA COLA 6, 11	0,3l	9.90
-------------------	------	-------------

CUBA LIBRE 6, 11	0,3l	9.90
------------------	------	-------------

JOHNNY WALKER BL COLA 6, 11	0,3l	9.90
-----------------------------	------	-------------

JACK DANIELS COLA 6, 11	0,3l	9.90
-------------------------	------	-------------

BRÄNDE & TRESTER

SPIRITS

SCHLADERER	2cl	4.90
------------	-----	-------------

Kirsch, Williams, Mirabelle, Zwetschge, Himbeere, Obstler

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

FASSBIND AUS DER SCHWEIZ	2cl	6.00
--------------------------	-----	-------------

Kirsch, Williams, Apfel, Pflaume, Himbeere, Aprikose

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

SEEGER	2cl	5.90
--------	-----	-------------

Kirsch, Williams

'Seeger' cherry, williams

GRAPPA NONINO TRADIZIONE	2cl	4.90
--------------------------	-----	-------------

GRAPPA NONINO OPTIMA	2cl	5.50
----------------------	-----	-------------

SPECIALS

SPECIALS

APEROL SPRITZ	0,2l	8.90
---------------	------	-------------

Sekt, Aperol, Soda, Eis 2, L
Sparkling wine, aperol, soda, ice

TIROLER	0,2l	8.90
---------	------	-------------

Weißwein, Campari, Soda, Eis 2, L
White wine, Campari, soda, ice

LILLET BERRY	0,2l	8.90
--------------	------	-------------

Lillet, Love Tonic, Beeren, Eis 2, L
Lillet, Love Tonic, berries, ice

LIMONCELLO SPRITZ	0,2l	8.90
-------------------	------	-------------

Sekt, Limoncello, Zitrone, Soda, Eis 2, L
Sparkling wine, Limoncello, lemon, soda, ice

HUGO	0,2l	8.90
------	------	-------------

Sekt, Holunder, Minze, Soda, Eis 2, L
Sparkling wine, elderberry, mint, soda, ice

SPECIALS AUCH IN ALKOHOLFREIER 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	Sauvignon Blanc QbA	0,2l	10.90
			Weingut Knipser, Pfalz	0,5l	25.90
ROTWEINE <i>Red wine</i>			Riesling trocken QbA	0,2l	8.50
Dornfelder QbA	0,2l	7.90	Weingut Friedrich Becker, Pfalz	0,5l	22.00
Weingut Borell-Diehl, Pfalz	0,5l	19.50	Weißer Burgunder QbA	0,2l	7.90
Blauer Spätburgunder QbA	0,2l	8.90	Weingut Hans Winter, Heidelberg	0,5l	21.00
Weingut Hans Winter, Heidelberg	0,5l	21.50	Grauburgunder Kabinett QbA	0,2l	8.90
„Ursprung“ Cuvée trocken QbA	0,2l	9.90	Weingut Borell-Diehl, Pfalz	0,5l	23.00
Weingut Markus Schneider, Pfalz	0,5l	23.50	Rosé trocken QbA	0,2l	8.50
			Weingut Clauer, Heidelberg	0,5l	22.00

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.“

„I Frati“ Lugana DOC 0,75l **40.50**

„Rosa dei Frati“ DOC 0,75l **40.50**

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.

Auxerrois trocken 0,75l **33.50**

Chardonnay trocken QbA 0,75l **33.50**

Weißer Burgunder trocken QbA 0,75l **33.50**

Sauvignon Blanc „S“ trocken 0,75l **42.50**

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.

Riesling Kabinett trocken 0,75l **32.50**

Heidelberger Herrenberg

Chardonnay „S“ trocken QbA 0,75l **35.50**

Heidelberger Bur

Grauburgunder trocken QbA 0,75l **33.50**

Heidelberger Burg

Weißburgunder „S“ trocken 0,75l **35.50**

Spätburgunder Rosé QbA trocken 0,75l **33.50**

Heidelberger Herrenberg

DEUTSCHLAND – MOSEL

Germany – Mosel

Weingut Immich-Anker

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

Riesling „Eisbruch“ trocken 0,75l **33.50**

DEUTSCHLAND – PFALZ

Germany – Pfalz

Weingut Knipser

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

Riesling trocken QbA Kapellchen 0,75l **36.50**

Chardonnay & Weißburgunder trocken 0,75l **37.50**

Sauvignon Blanc trocken QbA 0,75l **37.50**

Rosé „Clarette“ trocken 0,75l **36.50**

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 **33.50**

Grauburgunder Kabinett trocken 0,75l **33.50**

Sauvignon Blanc trocken 0,75l **36.50**

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“ Barbera 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 Baciale“ 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.

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.

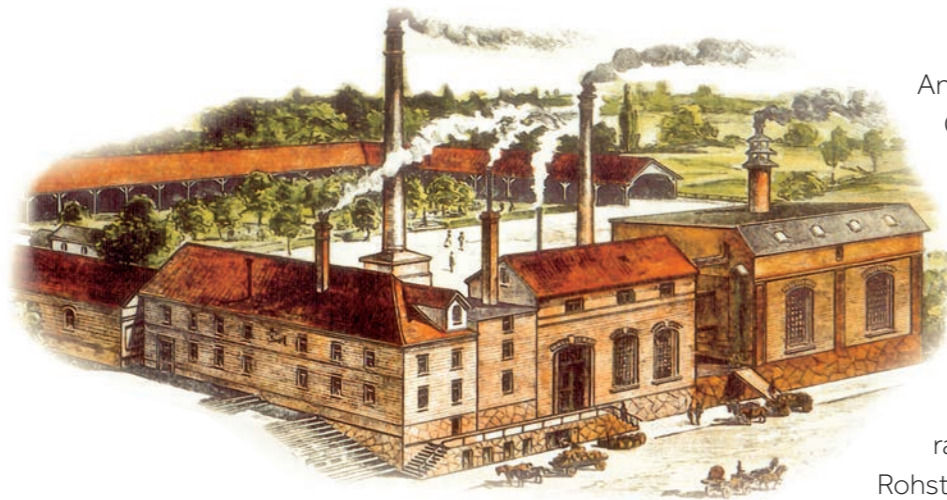
Weitere Informationen zu den einzelnen Apartments und auch die Preise finden Sie unter www.palmbraeu-appartements.de.



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.



**FRISCHES TIEFENWASSER
AUS DEM SCHWARZWALD**

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

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.



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 CO₂-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.

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 CO₂-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 | www.ecoland-hs.de | www.haellisch.eu

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.

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





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

SPECIAL: DIE HIMMELSLEITER

Ein Weg nach oben –
Schritt für Schritt zum Königstuhl

Wer Heidelberg einmal aus einer anderen Perspektive erleben möchte, beginnt seinen Weg dort, wo die Stadt langsam hinter einem zurückbleibt: an der historischen Himmelsleiter.

Der steile Treppenaufstieg startet nahe der Heidelberger Altstadt, unweit des Schlosses, und führt über rund 1.200 Stufen hinauf zum Königstuhl. Was zunächst nach sportlicher Herausforderung klingt, wird schnell zu einem besonderen Naturerlebnis – besonders an warmen Sommertagen.

Schon nach den ersten Höhenmetern öffnet sich der Blick über die Dächer Heidelbergs, den Neckar und die umliegenden Hügel. Mit jedem Abschnitt wird es ruhiger, grüner und ursprünglicher. Der Weg führt durch schattige Waldpassagen, vorbei an moosbewachsenen Steinen, alten Bäumen und kleinen Lichtungen, die immer wieder kurze Momente zum Innehalten bieten. Oben angekommen, wird man belohnt: mit frischer Bergluft, weitem Blick über die Region – und der Möglichkeit, den Moment im Berggasthof Königstuhl genussvoll ausklingen zu lassen. Ob zur Erfrischung auf der Terrasse, für eine stärkende Mahlzeit oder einfach, um die Aussicht noch ein wenig länger zu genießen.



UNSER TIPP FÜR DEN SOMMER

Starten Sie am frühen Morgen oder in den späten Nachmittagsstunden, wenn das Licht besonders weich ist und die Temperaturen angenehm sind. Festes Schuhwerk und etwas Wasser im Gepäck machen den Aufstieg noch entspannter.

Für alle, die es ruhiger angehen möchten, gibt es selbstverständlich alternative Wege und Zufahrten – doch die Himmelsleiter bleibt der wohl eindrucksvollste.





EVENTS

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

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.*



AM
30.
APRIL



KRÜGER ROCKT! DEN KÖNIGSTUHL!

Freuen Sie sich auf einen Abend mit Live-Rock'n'Roll, guter Aussicht und amerikanischem Barbecue.*



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

AB
MITTE
APRIL 26



SPARGELESSEN

Es erwarten Sie Spargelsalat, Spargel-Cremesuppe und natürlich Stangenspargel mit verschiedenen Beilagen.*



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.*



ÜBERNACHTEN AUF DEM KÖNIGSTUHL

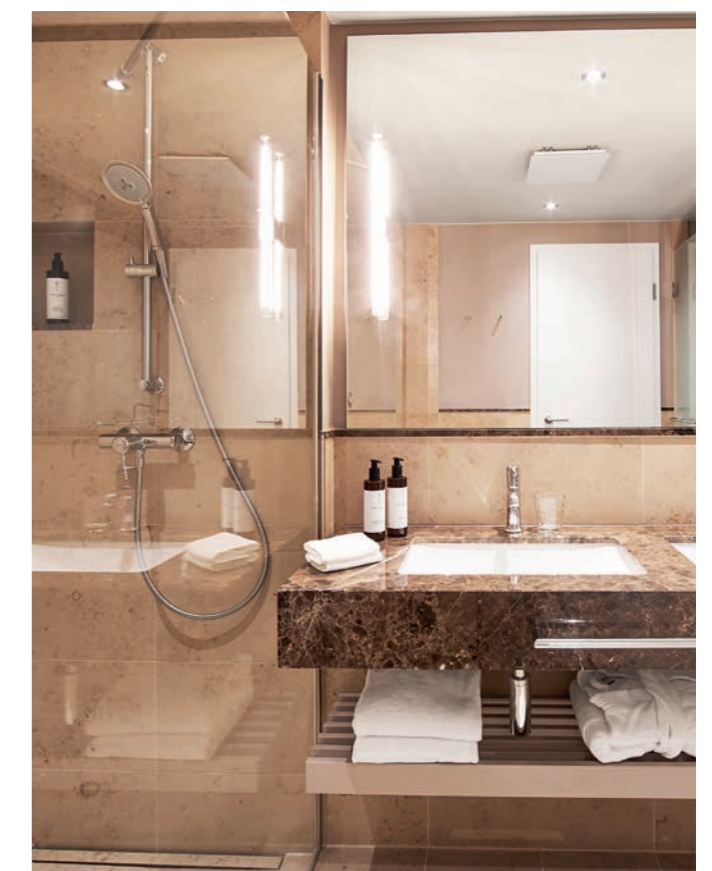
Wählen Sie zwischen entspannendem Berg- und beeindruckendem Talblick.

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

IM
NOVEMBER
26



HÜTTENGAUDI IN DER BERGSTUBE

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

*Details zu allen Veranstaltungen erhalten Sie an der Hotelrezeption.

25. + 26.
DEZ.
2026



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 2026 bis Ende Februar 2027.*



© 2026 / designed by C.VISIONS – www.cvisions-design.com

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!

