HOTEL KÖNIG STUHL
BERG-GASTHOF HEIDELBERG

Berg-Gasthof Königstuhl – 570 HM

SPEISEN & GETRÄNKE AB SEITE 6

WINTER AUF DEM KÖNIGSTUHL.



SPECIAL: WINTER AUF DEM KÖNIGSTUHL

Winterliche Spaziergänge, herrliche Ausblicke und gemütliche Stunden in der Bergstube – entdecken Sie den Königstuhl im Winter.

SEITE 30

HEIDELBERGER WEINE MIT CHARAKTER

Tradition und echte Handwerkskunst: Das Weingut Hans Winter aus Rohrbach steht für ausgezeichnete Weine mit Geschichte.

SEITE 23

FEIERN, GENIESSEN 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.

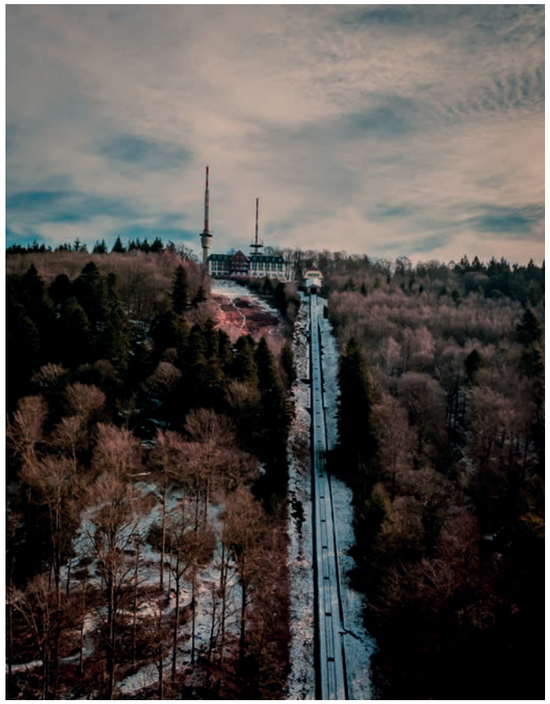
Sie befinden sich auf dem Hausberg von Heidelberg, direkt über dem berühmten Schloss gelegen. Auf 570 Metern über dem Meer.

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 Appartements Seite 18
PALMBRÄU und Bad Liebenzeller Seite 20
Bäckerei & Konditorei Breitenstein Seite 22
Weingut Hans Winter 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
FRiEDA Restaurant & Bar Seite 29
Special: Winter auf dem Königstuhl 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

DIE AUSSICHT IST DER HAUPT-DARSTELLER

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







Der Ort und das Haus haben Geschichte. Das ursprüngliche Berghotel Königstuhl wurde 1864 gebaut, um die Gäste in stattlicher Höhe zu bewirten. Denn mit dem Bau des Aussichtsturms im Jahr 1832 und dem Start der oberen Bergbahn (1907) wurde der Heidelberger Hausberg zu einem beliebten Ausflugsziel. Das Haus erlebte dann viele Veränderungen der Infrastruktur und der Verkehrslage wie auch die Schließung des Bergbahnbetriebs für mehrere Jahre brachte schwierige Jahre für die Gastronomie hier oben. Das ursprüngliche sehr schöne alte Gebäude wurde mehrfach modernisiert, es wurde um- und angebaut – und schließlich 2017 abgerissen.

Der neue Berg-Gasthof ist dem ehemaligen Holzhaus nachempfunden, der Neubau ist bewusst an die ursprüngliche Bauart angelehnt. Im Stil der Heidelberger Stadtvillen muten der linke und der rechte Flügel an, das Schieferdach und die grünen Fensterläden wirken klassisch. Der Mittelbau mit seiner Holzverkleidung und der roten Fassade erinnert an die traditionelle Optik des Hotels – davon zeugen auch viele alte Postkarten, die den Architekten, Designern und Ausstattern als Inspiration dienten.

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

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



SPEISE**KARTE**

VORWEG ODER NEBENBEI
STARTERS OR ADD ON'S

KLEINER WINTERLICHER BEILAGEN SALAT ✦✦ **6.90**

in Kernöldressing mit Landgurken, bunten Kirschtomaten, eingelegtem Gemüse, Granatapfelkernen und gerösteten Walnüssen Aa, Hc

Winter leaf salads in pumpkin seed oil dressing with cucumbers, colourful cherry tomatoes, pickled vegetables, pomegranate seeds, and roasted walnuts

KLEINER PFÄLZER FELDSALAT BEILAGEN SALAT ✦✦ Aa, Hc **7.90**

mit gerösteten Walnüssen, Croûtons, Orangenfilets und eingelegten Radieschen, dazu Kartoffeldressing

Palatinate lamb's lettuce with roasted walnuts, croutons, orange segments, pickled radishes, and potato dressing

EIN PÄRLE WILDBRATWÜRSTE **17.90**

vom Schwäbisch-Hällischen Wildschwein auf Speck-sauerkraut mit Rinderbacon Aa, G

Two wild boar sausages from Swabian-Hall wild boar on sauerkraut with beef bacon

GROSSE BRAUERBREZEL AUF DEM HOLZBRETT **12.90**

mit Obatzter, Griebenschmalz im Töpfchen, Kartoffelkäse, eingelegtem Gemüse und einer Portion Butter Aa, G

Large Bavarian-style pretzel served on a wooden board with Obatzda cheese spread, pork crackling lard, Bavarian potato spread, pickled vegetables, and butter

WÜRZIGER OFENKÄSE IM GUSSPFÄNNCHEN ✦ **15.90**

mit geschmorten Kürbiswürfeln, eingelegten roten Zwiebeln und einem Feldsalatbouquet Aa, G

Flavourful oven-baked cheese in a cast-iron skillet with braised pumpkin cubes, pickled red onions, lamb's lettuce bouquet

SEMMELKNÖDEL-CARPACCIO ✦ **14.90**

mit gebratenen Buchenpilzen, eingelegten roten Zwiebeln, Parmesancreme, Rucola und Bergkräuteröl Aa, G

Thinly sliced bread dumplings with sautéed beech mushrooms, pickled red onions, Parmesan cream, rocket, and mountain herb oil

BEACHTEN SIE UNSERE SAISONALE EINLEGERKARTE

CARPACCIO VOM WEIDERIND Aa, G **15.90**

mit gebratenen Buchenpilzen, gerösteten Walnüssen, Rucola, gehobeltem Grana Padano und Bergkräuteröl

Carpaccio of pasture-raised beef with sautéed beech mushrooms, roasted walnuts, rocket, shaved Grana Padano, and mountain herb oil

ROTE-BETE-TATAR VEGAN ✦✦ **13.90**

mit Erbsen, Möhren, Tomaten, Feta und gerösteten Mandeln Aa, G

Beetroot tartare with feta cheese, peas, carrots, tomatoes, and roasted almonds

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



SEELENWÄRMER - SUPPEN & EINTÖPFE
SOUL COMFORT - SOUPS & STEWS

DEFTIGE FLEISCHBRÜHE **12.90**

mit Wurzelgemüse, Suppenfleisch, Maultaschenstreifen und frischer Petersilie Aa, C, I

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

LINSENEINTOPF ✦✦ **10.90**

mit Wurzelgemüse, Kartoffelwürfeln und frischer Petersilie Aa, I

Lentil stew with root vegetables, potato cubes, and fresh parsley

ZWIEBELSUPPE ✦ **10.90**

mit Röstbrot und würzigem Gruyère-Käse überbacken Aa, C, G, I

French onion soup topped with toasted bread, and flavourful melted Gruyère cheese

VITAMINKÜCHE
VITAMIN KITCHEN

BERGHOF BOWL ✦✦ **18.90**

schwarzer Reissalat mit Linsen, Grünkernbratlingen, Rucola, Rote-Bete-Würfeln, pikanter Erbsen-Harissa-Creme, geschmorten Kürbiswürfeln, gerösteten Walnüssen und Orangenfilets, dazu Tahini-Zitronen-Dressing Aa, Hc, I

Berghof bowl with black rice and lentil salad, green spelt patties, rocket, diced beetroot, spicy pea and harissa cream, braised pumpkin cubes, roasted walnuts, orange segments, and tahini-lemon dressing

WINTERLICHE BLATTSALATE ✦✦ **14.90**

in Kernöldressing mit Landgurken, bunten Kirschtomaten, eingelegtem Gemüse, Granatapfelkernen und gerösteten Walnüssen Aa, Hc

Winter leaf salads in pumpkin seed oil dressing with cucumbers, colourful cherry tomatoes, pickled vegetables, pomegranate seeds, and roasted walnuts

PFÄLZER FELDSALAT ✦✦ **15.90**

mit gerösteten Walnüssen, Croûtons, Orangenfilets und eingelegten Radieschen, dazu Kartoffeldressing
Aa, Hc

Palatinate lamb's lettuce with roasted walnuts, croutons, orange segments, pickled radishes, and potato dressing

+ ADD ON'S

Gratinierter Ziegenkäsetaler mit Waldhonig G +6
Gratinated goat cheese medallion with forest honey

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

Gebratene Rinderstreifen + 9
Pan-fried beef strips

Hausgebeizte Tranchen von der Lachsforelle vom Forellenhof Spohn D +8
House-cured char from Forellenhof Spohn

DEFTIG
HEARTY

KÖNIGSTUHL SIGNATURE BURGER **22.90**
Saftiges Rinderpatty (200 g) überbacken mit würzigem Raclettekäse im Brioche Bun, Preiselbeer-Senfsauce, Kartoffelrösti, Spiegelei, krossem Rinderbacon, Röstzwiebeln, sauren Gurken, Tomaten dazu knusprige Bergfritten und geröstete Walnussmayonnaise [Aa, C, G, Hc, J]
Königstuhl signature burger juicy beef patty (200 g) topped with flavourful Raclette cheese in a brioche bun, cranberry mustard sauce, potato rösti, fried egg, crispy beef bacon, crispy fried onions, gherkins and tomatoes, served with crispy mountain fries and roasted walnut mayonnaise

KÖNIGSTUHL SIGNATURE BURGER VEGAN ✦✦ **20.90**
Rote Bete-Patty im Black Bun mit pikanter Erbsen-Harissa-creme, Rucola, Tomaten, eingelegte rote Zwiebeln dazu knusprige Bergfritten und geröstete Walnussmayonnaise [Aa, Hc]
Kingstuhl Signature Burger beetroot patty in a black bun with spicy pea and harissa cream, rocket, tomatoes, pickled red onions, served with crispy mountain fries and roasted walnut mayonnaise

SCHWÄBISCH-HÄLLISCHER KRUSTENBRATEN VOM SCHWEINEBAUCH (200 G) **23.90**
auf Dunkelbiersoße dazu Specksauerkraut mit Rinderbacon und Semmelknödel [Aa, C, I]
Roast pork belly (200 g) with dark beer sauce, sauerkraut with crispy beef bacon and traditional bread dumplings

BERGHOF-SCHNITZEL (230 G) **26.90**
Schwäbisch-Hällischer Schweinerücken in Brezelpanade gebacken dazu Dunkelbiersoße, Speckbohnen mit Rinderbacon und Kartoffel-Zwiebelstampf [Aa, C, G, I, J]
Berghof schnitzel (230 g) pork loin breaded with pretzel-crumbs, with dark beer sauce, green beans with beef bacon, and potato-onion mash

SCHNITZEL WIENER ART (230 G) **22.90**
Schwäbisch-Hällischer Schweinerücken in Semmelbrösel gebacken mit Zitrone dazu knusprige Bergfritten [Aa, C, Hc, J]
Wiener schnitzel (230 g) pork loin breaded with breadcrumbs and lemon, with crispy mountain fries

+ADD ON'S
Waldpilzrahmsoße **+ 4**
Creamy wild mushroom sauce

Dunkelbiersoße **+ 2.50**
Dark beer sauce

ZWIEBELROSTBRATEN (250 G) VOM WEIDERIND **32.90**
auf Dunkelbiersoße mit Butterspätzle, Speckbohnen mit Rinderbacon und gedünsteten Zwiebeln [Aa, C, G, I]
Onion roast beef (250 g) from pasture-raised beef with dark beer sauce, butter spaetzle, and green beans with beef bacon and sautéed onions

HEIMISCHES REHGULASCH [Aa, C, G] **32.90**
aus der Rehkeule, dazu Semmelknödel und Preiselbeerbirne
Local venison goulash made from haunch of venison, with traditional bread dumplings, and pear with cranberries

GESCHMORTES SCHAUFELSTÜCK (230 G) **26.90**
vom deutschen Weiderind in Burgunderjus mit Rahmwirsing und Zwiebel-Kartoffel-Stampf [Aa, C, G, I]
Braised beef shoulder from German pasture-raised cattle in Burgundy jus with creamed savoy cabbage, and potato-onion mash

RUMPSTEAK (250 G) **33.90**
vom deutschen Weiderind auf geschmortem Wurzelgemüse mit Rotweinschalotten, dazu rustikale Röstkartoffeln und rauchige Kräuterbutter [Aa, I]
Rump steak (250 g) from German pasture-raised cattle on braised root vegetables with red wine shallots, rustic roasted potatoes, and smoked herb butter

BAUERN-GUSSPFÄNNCHEN **23.90**
Schwäbisch-Hällischer Schweinekrustenschinken mit rustikalen Röstkartoffeln und grüne Bohnen, überbacken mit würzigem Raclettekäse, dazu Spiegelei, Zwiebelschmelze und Schnittlauch [Aa, C, G, I]
Rustic farmer's skillet with Swabian-Hall crispy roast ham, served with rustic roasted potatoes and green beans topped with melted Raclette cheese, fried egg, sautéed onions and chives



KÄSEFONDUE AUF HEIDELBERGS HAUSBERG IM ALPINEN FLAIR
CHEESE FONDUE IN ALPINE STYLE

AB 2 PERSONEN



KÄSEFONDUE (250 G)✦ **p.P 39.50**
mit kleinem Pfälzer Feldsalat, unserem Hausbrot und Steinofenbaguette [Aa, G]
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 [J, L, 1, 3, 5, 8] **14.90**
Smoked specialties from Hohenlohe on a wooden board

Gemüseauswahl auf dem Holzbrett [I] **13.90**
Selection of vegetables on a wooden board

GEBRATENES LACHSFORELLENFILET **21.90**
vom Forellenhof Spohn auf Rahmwirsing mit Kartoffelstampf, kandierten Kirschtomaten und Bergkräuteröl [D, G, I, K]
Pan-fried salmon trout fillet on creamed savoy cabbage with mashed potatoes, candied cherry tomatoes, and mountain herb oil

KÄSESPÄTZLE IM GUSSPFÄNNCHEN✦ **18.90**
mit würzigem Raclettekäse, Zillertaler Bergkäse, krossen Röstzwiebeln, dazu ein kleiner Beilagensalat [Aa, C, G, Hc, I]
Cheese spaetzle served in a cast-iron skillet with tangy raclette, Tyrolean mountain cheese, crispy fried onions, and with a small side salad

SPINAT-SEMMELKNÖDEL ✦ **19.90**
auf cremigem Waldpilzragout mit eingelegten roten Zwiebeln und Schnittlauch [Aa, C, F, G, K]
Spinach bread dumplings on creamy wild mushroom ragout with pickled red onions, and chives

TIROLER SCHLUTZKRAPFEN ✦ **21.90**
in cremiger Parmesansauce mit gerösteten Walnüssen, Frühlingszwiebeln und Bergkräuteröl [Aa, C, F, G, K]
Tyrolean stuffed pasta in creamy Parmesan sauce with toasted walnuts, spring onions, and mountain herb oil

VEGANE GRÜNKERNKÜCHLE ✦✦ **17.90**
Grünkernbratlinge mit Gurken-Radieschen-Salat, dazu Kartoffelstampf und Selleriepüree [I, J]
Vegan green spelt patties with cucumber and radish salad, mashed potatoes, and celeriac purée

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

Bergfritten mit Walnussmayonnaise + 7.50
Mountain fries with walnut mayonnaise

Dunkelbiersoße [Aa, F, I] + 2.50
Dark beer sauce

Waldpilzrahmsoße + 4.00
Creamy wild mushroom sauce

Rauchige Kräuterbutter [G] + 1.50
Smoky herb butter

Gemüsebeilage + 5.90
Side of vegetables

SPEISE**KARTE**

SPEISE**KARTE**

SÜSS UND SALZIG
SWEET AND SALTY

KAISERSCHMARRN IM GUSSPFÄNNCHEN ✦Aa,C,G,8 **13.90**
mit Zwetschgenröster und Apfelkompott, wahlweise mit oder ohne Rosinen
Traditional Austrian shredded pancake in a cast-iron skillet with stewed plums and apple compote, with or without raisins

SÜSSE TRILOGIE ✦G **12.90**
auf dem Holzbrett servierte Crème brûlée, Zartbitter-Mousse au Chocolat und Orangen-Panna-cotta
Sweet trilogy served on a wooden board with crème brûlée, dark chocolate mousse, and orange panna cotta

KIRSCHSCHNITTE VEGAN ✦✦ **13.90**
auf Haselnuss-Crumble mit eingelegten Sauerkirschen, Pistazienmousse und Aprikosensorbet
Cherry slice on hazelnut crumble with marinated sour cherries, pistachio mousse, and apricot sorbet

FRANZÖSISCHE KÄSEAUSWAHL ✦ **16.90**
mit frischen Feigen, gerösteten Walnüssen und zweierlei Chutneys, dazu Hausbrot
Selection of French cheeses with fresh figs, roasted walnuts, two varieties of chutney, and bread

+ EXTRAS

Schlagsahne G + 1.50
whipped cream

ZUSATZSTOFFE

1	Konservierungsstoff
2	Farbstoff
3	Antioxidationsmittel
4	Geschmacksverstärker
5	Phosphat
6	Süßungsmittel
7	Phenylalaninquelle
8	geschwefelt
9	geschwärzt
10	gewachst
11	koffeinhaltig
12	chininhaltig

ALLERGENE

Aa	Weizen
Ab	Roggen
Ac	Gerste
Ad	Hafer
B	Krebstiere
C	Eier
D	Fisch
E	Erdnüsse
F	Soja
G	Milch (inkl. Laktose)
Ha	Mandeln
Hb	Haselnüsse
Hc	Walnüsse
Hd	Cashewnüsse
He	Pekannüsse
Hf	Paranüsse
Hg	Pistazien
Hh	Macadamianüsse
I	Sellerie
J	Senf
K	Sesamsamen
L	Schwefeldioxid/Sulfite
M	Lupinen
N	Weichtiere

STÜCK BLECHKUCHEN **5.50**
Bäckerei Breitenstein Heidelberg
Eine Auswahl (auch vegan) in unserer Kuchenvitrine
Fresh tray bake – A selection (including vegan options) in our cake display case

STÜCK TORTE (AUCH VEGAN) **7.50**
Slice of cake (including vegan options)

KUGEL EISG **ODER SORBET** **2.50**
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 **13.90**
mit Fritten
Small schnitzel with fries

KNÖPFLE Aa, C, G, I **9.90**
mit Soße oder Butter
Spaetzle with sauce or butter

KINDERFRITTEN 6 **6.50**
mit Mayo und Ketchup
Children's fries with mayo and ketchup

NUDELN Aa, G **9.90**
mit Tomatensoße oder Butter
Pasta with tomato sauce or butter

FISCHSTÄBCHEN Aa, C, D, G, 6 **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

KARTOFFELBREI Aa, G, I **9.90**
mit Soße und Buttergemüse
Mashed potatoes with sauce and buttered vegetables

SPEISE**KARTE**

HEISSE GETRÄNKE
HOT DRINKS

KAFFEE 11 **3.30**
Cup of coffee

ESPRESSO 11 **3.10**
Espresso

ESPRESSO DOPPIO 11 **4.50**
Double espresso

CAPPUCCINO G, 11 **4.50**
Cappuccino

MILCHKAFFEE G, 11 **4.90**
Cup of milky coffee

LATTE MACCHIATO G, 11 **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, grean tea (marani), rooibos cream caramel



HOT FOR THE WINTER

KUBANISCHE SCHOKI G **9.50**
Heiße Schoki mit Rum und Sahne
Hot chocolate with rum and whipped cream

IRISH COFFEE G, 11 **10.50**
Café Creme, brauner Zucker, Bushmills Whiskey und Sahne
Café crème with brown sugar, Bushmills whiskey, and whipped cream

AFFOGATO AL CAFFÈ G, 11 **5.90**
Espresso mit Kugel Vanilleeis
Espresso with a scoop of vanilla ice cream

KALTE GETRÄNKE
COLD DRINKS

MINERALWASSER 0,25l / 0,75l **3.20 / 7.50**
Bad Liebenzeller Classic, Medium oder Naturelle
Mineral water classic, medium or still

SOFTDRINKS 0,33l **4.90**
Coca Cola[2.11], Coca Cola Zero[2.11], Mezzo Mix[2.11], Sprite, Fanta[2]

SOFTDRINKS BITTER 0,25l **3.90**
Tonic Water [2.12], Bitter Lemon [2.12], Ginger Ale [2.12], Love Tonic (Wildberry)[2.12]

FUZE ICE TEA 0,25l **3.90**
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

SPEISE**KARTE**

BIER
BEER

VOM FASS *Draft beer*

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

AUS DER FLASCHE *Bottled beer*

Naturradler	0,33l	**4.20**
Naturradler alkoholfrei Ac, 6	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**
Ramazzotti 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 8,2,12	0,3l	**9.90**
CAMPARI ORANGE 8,2,12	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 2,6, 11	0,3l	**9.90**
JOHNNY WALKER BL COLA 2,6,11	0,3l	**9.90**
JACK DANIELS COLA 2,6,11	0,3l	**9.90**

BRÄNDE & TRESTER
SPIRITS

SCHLADERER Kirsch, Williams, Mirabelle, Zwetschge, Himbeere, Obstler *'Schladerer' cherry, williams, mirabelle, plum, raspberry, 'Obstler'*	2cl	**4.90**
BAUER (HEIDELBERG) Kirsch, Williams, Himbeere, Mirabelle *'Bauer' cherry, williams, raspberry, mirabelle*	2cl	**5.90**
Haselnuss *hazelnut*	2cl	**6.50**
NUSBAUMER (ELSASS) Kirsch, Williams, Himbeer, Mirabelle *'Nussbaum' cherry, williams, raspberry, mirabelle*	2cl	**6.00**
GRAPPA NONINO TRADIZIONE	2cl	**4.90**
GRAPPA NONINO OPTIMA	2cl	**5.50**

SPECIALS
SPECIALS

APEROL SPRITZ 8,2,12, L Sekt, Aperol, Soda, Eis *Sparkling wine, aperol, soda, ice*	0,2l	**8.90**
TIROLER 2,8,12, L Weißwein, Campari, Soda, Eis *White wine, Campari, soda, ice*	0,2l	**8.90**
LILLET BERRY 8, L Lillet, Love Tonic, Beeren, Eis *Lillet, Love Tonic, berries, ice*	0,2l	**8.90**
LIMONCELLO SPRITZ 8, L Sekt, Limoncello, Zitrone, Soda, Eis *Sparkling wine, Limoncello, lemon, soda, ice*	0,2l	**8.90**
HUGO 8, L Sekt, Holunder, Minze, Soda, Eis *Sparkling wine, elderberry, mint, soda, ice*	0,2l	**8.90**

SPECIALS AUCH IN ALKOHOLFREIER VARIANTE ERHÄLTLICH.
Specials are also available in a non-alcoholic version.



OFFENE WEINE*
WINE

SCHORLE	0,25l	**4.90**
Rieslingschorle im Dubbeglas *	0,5l	**8.90**
'Riesling spritzer'		

ROTWEINE *Red wine*

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

WEISSWEINE/ROSÉ *White wine/rose*

Sauvignon Blanc trocken QbA *	0,2l	**10.90**
Weingut Knipser, Pfalz	0,5l	**25.90**
Riesling trocken QbA *	0,2l	**8.50**
Weingut Friedrich Becker, Pfalz	0,5l	**22.00**
Weißer Burgunder QbA *	0,2l	**7.90**
Weingut Hans Winter, Heidelberg	0,5l	**21.00**
Grauburgunder Kabinett QbA *	0,2l	**8.90**
Weingut Borell-Diehl, Pfalz	0,5l	**23.00**
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 verwandschaftlichen Betriebes. Seit 1425 in Familenbesitz!

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**

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

FLASCHENWEINE ROT*
RED WINE

DEUTSCHLAND – BADEN
Germany – Baden

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 Könner" im Barrique-Ausbau und einer der besten Vertreter dieses Stils in Deutschland gilt.

„Cuvee 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 – Toscany

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 Montepuliciano DOCG* 0,75l **53.50**



ITALIEN – PIEMONT
Italy – Piemont

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 sind geschwefelt und enthalten Sulfite.
Die Beträge verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt. und Bedienung.

PALMBRÄU APPARTEMENTS EXKLUSIV IN DER HEIDELBERGER ALTSTADT

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

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









HEIDELBERG
PALM BRÄU
ALTSTADT APPARTEMENTS

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

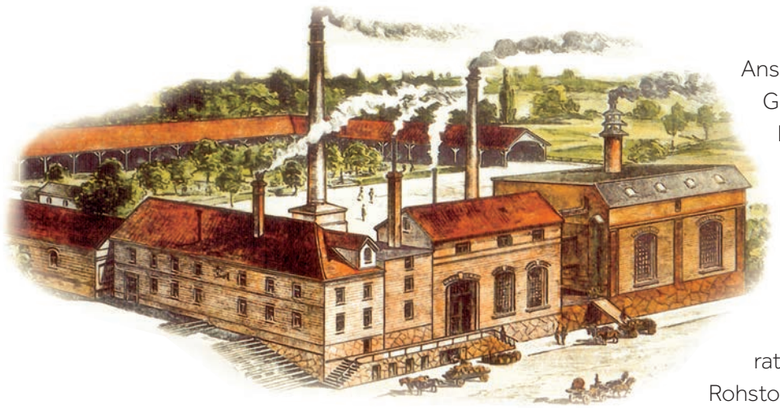
Weitere Informationen zu den einzelnen Appartements und auch die Preise finden Sie unter www.palmbraeu-appartements.de.

PALMBRÄU

Die Brauerei 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 Hektorliter 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 Breitenstein ... seit 1920!

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.



HEIDELBERGER WEINE MIT GESCHICHTE UND CHARAKTER

Mit viel Erfahrung, sorgfältiger Handarbeit und einem verantwortungsvollen Umgang mit der Natur erzeugen wir Weine, die ihre Herkunft und ihren individuellen Charakter widerspiegeln.

Der Tradition verpflichtet, aber gleichzeitig den Blick nach vorn gerichtet, produzieren wir im Familienbetrieb Weine von höchster Qualität, was zahlreiche Auszeichnungen belegen.

Der renommierte Weinjournalist Gerhard Eichelmann hat unser Weingut im November 2005 als erstes Heidelberger Weingut in seinen „Weinführer der besten deutschen Weinerzeuger" (Deutsches Weininstitut) aufgenommen.

„Der Heidelberger Winzer Hans Christian Winter sorgt in der Fachwelt mit interessanten Terroir-Weinen für Aufsehen." (Rhein-Neckar-Zeitung).

Unser Weingut liegt mitten im historischen Ortskern des Heidelberger Stadtteils Rohrbach, dessen Weinbautradition bis ins Jahr 766 n. Chr. Urkundlich belegt ist. Seit dem Mittelalter ist unsere Familie in Rohrbach ansässig. Seit jeher sind wir eng mit dem Weinbau verbunden und erzeugen Wein in Gewölbekellern aus dem 15. und 16. Jahrhundert.

Wir sind davon überzeugt, dass Qualität im Weinberg entsteht - im Keller kann man die Qualität nur erhalten. Deshalb kümmern wir uns intensiv um die optimale Versorgung unserer Reben. Von besonderer Bedeutung ist für uns, das dies auch im Einklang mit der Natur geschieht.

Frischer Wind weht durch die Weinberge in Heidelbergs südlichstem Stadtteil Rohrbach und auch in den Gewölbekellern inmitten des historischen Ortskerns.

Beim Ausbau unserer Weine sind wir auf eine möglichst schonende Verarbeitung bedacht. Bei den Weißweinen achten wir auf eine langsame und kühle Gärung. Dadurch erreichen wir die ausgeprägte Frucht, die unsere Weine auszeichnet. Bei den Rotweinen setzen wir voll auf traditionelle Verfahren die Vergärung auf der Maische und den Ausbau in alten Eichenholzfässern oder im Barrique.



WEINGUT HANS WINTER
Weingasse 2, 69126 Heidelberg
Telefon: 06221/336717
E-Mail: info@weingut-hanswinter.de
info@weingut-hanswinter.de

Weinverkauf:

DI-DO	17.30 – 19.30 Uhr
FR	09.00 – 19.30 Uhr
SA	09.00 – 13.00 Uhr

Weingut Hans Winter seit 1749

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.



BÄUERLICHE ERZEUGERGEMEINSCHAFT SCHWÄBISCH HALL

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_2-Emissionen im Vergleich zur industriellen Erzeugung. Möglich wird dies durch kurze Transportwege, effiziente Futterverwertung, 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.

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_2-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 Erzeuge gemeinschaft Schwäbisch Hall stehen für eine Verbindung aus bäuerlicher Tradition, moderner Nachhaltigkeit und kompromisslosem Tierwohl – für bewussten Genuss mit gutem Gewissen.

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

HEIDELBERGER BERGBAHNEN

Im Sommer zieht es Groß und Klein so oft wie möglich nach draußen. Wandern und Spazierengehen 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 OHNEHIN 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 angelangt 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 Himmelsleite, 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

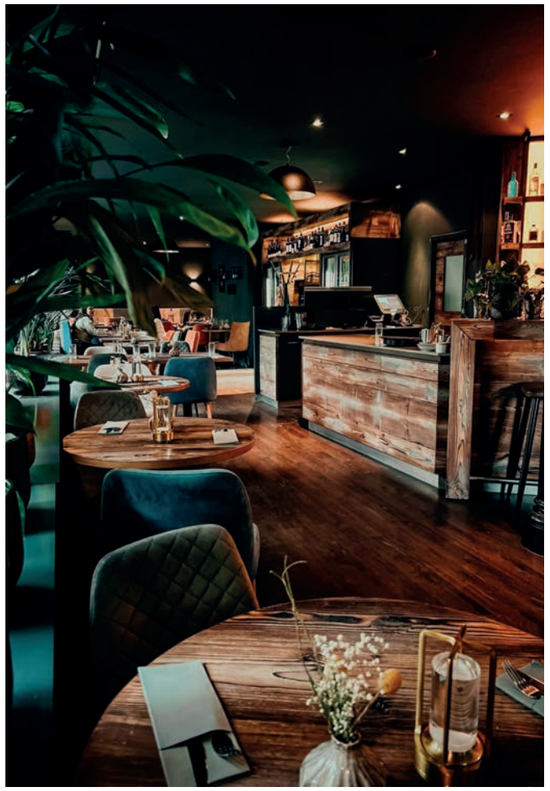
von Dezember – Februar geschlossen.
Saisonstart ab März.

ANFAHRT & KONTAKT

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

FRIEDRICH LIEBT FRIEDA

Zwei Lieblingsorte in Heidelberg und Gastgeber, die auch zu dir kommen.



Ein guter Abend beginnt manchmal mit einem Kaffee, manchmal mit einem Cocktail, und manchmal mit der Entscheidung, einfach noch ein bisschen zu bleiben. Genau für diese Momente gibt es friedrich kaffee & bar und FRiEDA restaurant & bar. Zwei Lieblingsorte in Heidelberg für gutes Essen, besondere Drinks und das Gefühl, willkommen zu sein.

FRIEDRICH – DEIN WOHNZIMMER, DEINE BAR

Seit 2017 verbinden wir im friedrich Vintage-Charme und gemütliche Plätze mit unserer Freude an der Barkultur. Hier trifft sorgfältig zubereiteter Kaffee auf selbst gebackenen Kuchen, ein klassischer Cocktail auf eigene Kreationen. Ein Treffpunkt mitten in Heidelberg, an dem du es dir gemütlich machen kannst und aus einem kurzen Besuch gerne ein langer Abend werden darf.

FRIEDA – GEMEINSAM ESSEN, GEMEINSAM GENIESSEN

Mit FRiEDA restaurant & bar haben wir dieser Geschichte 2024 ein neues Kapitel hinzugefügt. Im FRiEDA verbinden wir eine kleine, feine Karte mit der entspannten Atmosphäre einer Bar. Unsere Küche interpretiert internationale Speisen modern und kreativ, dazu servieren wir ausgewählte Weine und sorgfältig gemixte Cocktails. Dass diese Mischung überzeugt, hat uns 2026 besonders gefreut: FRiEDA gewann die Heidelberger Runde von „Mein Lokal, Dein Lokal" auf Kabel Eins.

FRIEDA CATERING - GENUSS KOMMT MIT.

Für Hochzeiten, Geburtstage und Firmenveranstaltungen bringen wir mit FRiEDA Catering unsere Küche und Barkultur an deinen Wunschort. Ob feines Fingerfood, Flying Buffet, ein vielfältiges Buffet oder ein individuelles Dinner: Wir gestalten das Essen passend zu deinem Anlass. Dazu kommen auf Wunsch die Drinks aus dem friedrich, eine eigene Cocktailbar oder Barista-Catering.



FRIEDRICH LIEBT FRIEDA.

Und wir lieben es, Gastgeber zu sein.
Nadine und Tom

ANFAHRT & KONTAKT

FRiEDA I Restaurant & Bar
Bahnhofstrasse 29
69115 Heidelberg
+49 6221 7239078
hallo@frieda.bar
www.frieda.bar

SPECIAL:
WINTER AUF DEM KÖNIGSTUHL

Raus in den Wald. Hoch über Heidelberg. Und danach ins Warme.

Der Königstuhl ist Ausgangspunkt für Spaziergänge und Wanderungen durch den Stadtwald, für kleine und große Winterausflüge - und mit etwas Glück auch für einen Tag im Schnee.

Ob zu Fuß, mit der Bergbahn oder ganz bequem mit dem Auto: Kommen Sie nach oben, genießen Sie Wald und Aussicht - und kehren Sie anschließend bei uns in der Bergstube ein.

WENN ES UNTEN IN HEIDELBERG GRAU UND GESCHÄFTIG IST, FÜHLT SICH DER WINTER AUF 570 METERN OFT SCHON GANZ ANDERS AN.







WINTERWALD STATT WINTERSCHLAF

Rund um den Königstuhl führen zahlreiche Wege durch den Heidelberger Stadtwald. Mal sonnig und klar, mal neblig und verwunschen - und auch ohne Schnee einen Ausflug wert.

MIT DER BERGBAHN NACH OBEN

Schon die Anreise kann zum Erlebnis werden: vom Kornmarkt über Schloss und Molkenkur hinauf auf Heidelbergs Hausberg. Bitte den jeweils aktuellen Fahrplan für die Rückfahrt beachten.

AUSBLICK BERG-GASTHOF

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

AUCH OHNE SCHNEE SCHÖN

Winterwald, klare Luft, Aussicht- und danach eine warme Bergstube.

DREI IDEEN FÜR DEN NÄCHSTEN WINTERTAG

Zu Fuss durch den Heidelberger Winter.

Der Königstuhl ist nicht nur ein Ziel, sondern ein idealer Ausgangspunkt. Von der kleinen Waldrunde bis zur ausgedehnten Tagestour ist alles möglich. Die konkrete Strecke bitte immer an Wetter, Tageslicht und Kondition anpassen.





01 • RUND UM DEN KÖNIGSTUHL

Für die kleine Auszeit: Wald, Kohlhof und Posseltslust. Leicht, flexibel und ideal vor der Einkehr.

02 • VON HEIDELBERG HINAUF

Von Altstadt oder Schloss bergauf. Zu Fuß über die Himmelsleiter oder die Bergbahn.

03 • AUF DIE ANDERE NECKARSEITE

Heiligenberg, Wald und weiter Richtung Weißer Stein. Für einen längeren und sportlicheren Wandertag.

DRAUSSEN KALT. DRINNEN BERGSTUBE.

Ein Wintertag darf draußen beginnen. Aber er muss dort nicht enden. Nach Wald, frischer Luft und vielleicht ein paar Stunden im Schnee wartet unsere Bergstube: warmes Zirbenholz, gemütliche Atmosphäre und genau das richtige Essen für kalte Tage.



KÄSEFONDUE AUF HEIDELBERGS HAUSBERG

Gemeinsam am Tisch sitzen, Brot eintauchen und es sich gutgehen lassen: Unser Käsefondue gehört einfach zum Winter auf dem Königstuhl. Ab zwei Personen in unserer Bergstube.

QR-Code scannen
für mehr Infos

EINFACH OBEN BLEIBEN.

Winterliche Heideldays vom 01.11.2026 - 31.03.2027: Übernachtung, Frühstück, Nachmittagskaffee und Panorama-Sauna. Im Gourmet Special zusätzlich 3-Gang-Menü oder Käsefondue.

QR-Code scannen
für mehr Infos



EVENTS

Besondere Veranstaltungen und Themenabende sind bei uns regelmäßig Programm.
Aktuelle Termine finden Sie immer bei uns auf der Website: **www.gasthof-koenigstuhl.de**
Für weitere Informationen und Details scannen Sie einfach die QR-Codes.

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 MÄRZ



WINTERLICHE HEIDELDAYS

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

AM 25. OKT & 15. NOV



PANORAMABRUNCH

In unserem Panorama-Hotel-restaurant „Tante Pollys“. Unser Küchenchef hat für Sie ein ab-wechslungsreiches, alpines Buffet zusammengestellt.

AM 06. & 20. NOV



HÜTTENGAUDI

Zwei Tage lang alpines Flair auf Heidel-bergs Hausberg! Mit alpen-ländischer Küche und Musikbeglei-ten wir Sie durch den Tag. Weitere Termine im Frühjahr 27.

AM 29.NOV, 06. & 13. & 20. DEZ



ADVENTSBRUNCH

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

AB 11. NOV BIS 24. DEZ



GÄNSEESSEN

Genießen Sie ab November bis Weihnachten knusprigen Gänse-braten und Gänsekeule mit Beilagen in unserer Bergstube.*

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. Champa-gner-Empfang, Gala-Buffet, DJ und Mitternachtsimbiss.*

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, höchsten Komfort und Wohlfühlcharakter 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.



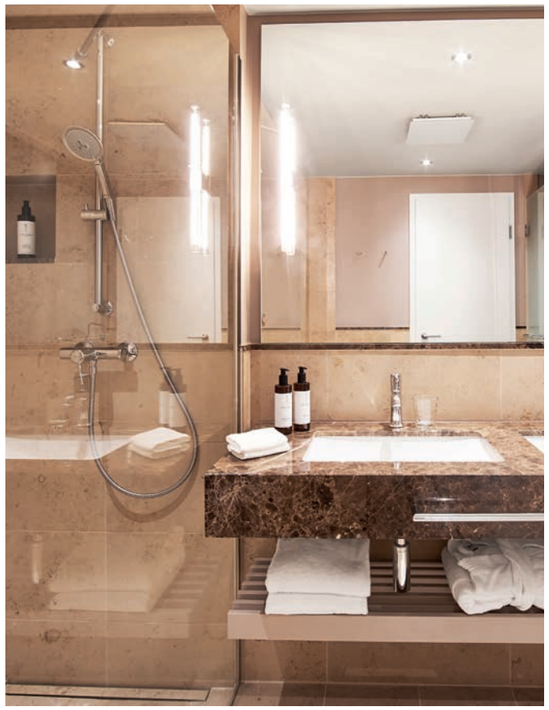
SAUNA

„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.





HOCHZEIT HOCH OBEN ÜBER HEIDELBERG?

JETZT LOCATION BESICHTIGEN!



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.

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

28. & 29. MÄRZ 27



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 27



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.*

JULI & AUGUST 27



SOMMER-SPECIAL: PFIFFERLINGE GENIESSEN

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



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

AUSBLICK BERG-GASTHOF

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

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