

HOTEL  
**KÖNIG STUHL**  
BERG-GASTHOF  
HEIDELBERG

Berg-Gasthof Königstuhl – 570 HM

**SPEISEN &  
GETRÄNKE  
AB SEITE 6**

# AUF HEIDELBERGS SPITZE.

## PROST!

Die Palmbräu Brauerei versorgt uns mit feinstem Gebräutem aus dem lang-jährigen und familiären Betrieb.

**SEITE 16**

## BROTGEBER

Blechkuchen und Brötchen täglich frisch? Immer gerne von unserer Bäckerei des Vetrtrauens – der Bäckerei Breitenstein.

**SEITE 18**

## EVENTS

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

**SEITE 23**

# 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 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 unsere urigen Zirbenholz-Bergstube mit dem angeschlossenen Biergarten möchten wir Ihnen genauso eine Auszeit gönnen wie in unserem Hotel mit 62 Zimmern. Hier verbindet sich Geschichte mit Gegenwart. Ob Schieferdach mit Gauben, viel Holz und Naturmaterialien oder

edle Stoffe und heller Stein: Der Berg-Gasthof Königstuhl bringt Charme mit. Wir sind auch ein Tagungsort mit Charakter und Ambiente oder die ideale Unterkunft auf Ihrer Geschäftsreise.

Sie möchten Ihre Hochzeit oder Familienfeier an einer außergewöhnlichen Location ausrichten?

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

## INHALT

### DIE AUSSICHT IST DER HAUPTDARSTELLER

Seite 04

### SPEISEKARTE

Speisen	Seite 06
Getränke	Seite 10
Weinkarte	Seite 14

### UNSERE PARTNER

PALMBRÄU und Bad Liebenzeller	Seite 18
Bäckerei & Konditorei Breitenstein	Seite 20
Weingut Clauer	Seite 21

### UNSERE NACHBARN

Heidelberger Bergbahnen	Seite 22
Riosk „Fuchsbau Königstuhl“	Seite 24
Märchenparadies	Seite 24
Falknerei	Seite 25
Das Bootshaus Heidelberg	Seite 26

### SPECIALS

Events am Berggasthof	Seite 28
Übernachten auf dem Königstuhl	Seite 29
Tagungen und Feiern	Seite 30
Vorschau Winter-Ausgabe	Seite 31



# 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.



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.



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.

# KLEINIGKEITEN

## APPETIZERS

### HANDKÄS MIT MUSIK †

7.50

dazu Malzbrot

'Handkäs mit Musik' regional sour milk cheese served with onions and malt bread

### BERGFRIITEN †

6.50

dazu hausgemachter Bergstuben-Dip

'mountain fries' served with homemade dip

### WIESENKRÄUTERSALAT ††

11.90

mit Kernen und Radieschen, dazu Brot

meadow herbs salad with seeds and radish, served with bread

### + ADD ON'S

gebratener Ziegenkäse †  
grilled goat cheese

18.90

marinierte Putenbrust  
marinated turkey breast

19.90



### ORIGINAL VESPERBREZEL AUF DEM HOLZBRETT

17.90

dazu Bergkäse, Kaminwurz, Rauchspeck Butter, Odenwälder Kochkäs', Gewürzgurken und Radieschen

### original 'vesperbrezel' on a wooden board

served with cheese, raw sausages, smoked bacon, butter, cream cheese, gherkins and radishes

### VEGETARISCHE VESPERBREZEL AUF DEM HOLZBRETT †

17.90

dazu Bergkäse, Schnittlauchdip, Kirschtomaten Butter, Odenwälder Kochkäs', Gewürzgurken, und Radieschen

### 'vesperbrezel' on a wooden board

served with cheese, chive dip, cherry tomatoes, butter, cream cheese, gherkins and radishes

### GROSSE BRAUERBREZEL (250G)

pur ††

3.90

large pretzel pure

mit Butter †

5.90

large pretzel with butter

†

VEGETARISCHE GERICHTE  
VEGETARIAN DISHES

††

VEGANE GERICHTE  
VEGAN DISHES



### PILZMAULTASCHE †

9.90

in Steinpilzbrühe dazu Brot

mushroom dumplings in mushroom broth served with bread

### BADISCHER WURSTSALAT

13.90

mit Malzbrot

sausage salad served with malt bread

### BADISCHER WURSTSALAT

15.90

mit Bergfritten

sausage salad served with 'mountain fries'

### ALLERGENE

A glutenh. Getreide  
B Krebstiere  
C Ei  
D Fisch  
E Erdnüsse  
F Soja  
G Milch  
H Schalenfrüchte  
L Sellerie  
M Senf  
N Sesam  
O Sulfite  
P Lupinen  
R Weichtiere

### ALLERGENES

A gluten cereals  
B crustaceans  
C egg  
D fish  
E peanuts  
F soy  
G milk  
H nuts  
L celery  
M mustard  
N sesame  
O sulfites  
P lupines  
R molluscs

# DEFTIG

## HEARTY

### SOMMERLICHE SÜSSKARTOFFEL- GEMÜSE-PFANNE ++ 15.90

sweet potato and vegetable pan

### GEBACKENE BRUST VOM GOCKEL 15.90

dazu Bergfritten mit Schnittlauchdip

**baked chicken breast** served with mountain fries and chive dip

### KÄSESPÄTZLE + 15.90

mit Bergkäse und Röstzwiebeln, dazu Wiesenkräutersalat

'**käsespätzle**' with cheese and oasted onions served with a small meadow herbs salad

### PFÄLZER BAUERNBRATWÜRSTE 14.90

dazu Kartoffelsalat, Krautsalat und hausgemachter Zornickel-Senf

#### palatinate farmers bratwurst

served with potato salad, coleslaw and homemade 'Zornickel'-mustard

### CURRYWURST 13.90

vom Pärle Pfälzer nach Königstuhl Art dazu Bergfritten

**currywurst** served with mountain fries



BEACHTEN  
SIE UNSERE  
TAGESEMPFHE-  
LUNGEN

### FLEISCHPFLANZERL 19.90

vom HOHENLOHER Kalb dazu Kartoffelsalat, Krautsalat und Dunkelbiersoße

'**Fleischpflanzerl**' meatball from the HOHENLOHER pig served with potato salad, coleslaw dark beer sauce

### KRUSTENBRATEN 19.90

vom Schwäbisch Hällischen Schweinebauch dazu Kartoffelsalat, Krautsalat und Dunkelbiersoße

**pork roast with crackling** from the Swabian-Heallish pig served with potato salad, coleslaw and dark beer sauce

### GEBRATENES FORELLENFILET 19.90

mit Kartoffelsalat und Schnittlauchdip

**fried trout fillet** with potato salad and chive dip

#### ADD ON'S

Extra Bratensauce extra sauce	1.90
Extra Butter extra butter	1.90
Extra Dip extra dip	0.90
Extra Senf extra mustard	0.90

# SÜSS

## SWEET

### WEISSBIER-TIRAMISU + 8.90

dazu Blaubeeren und Schokoladenstreusel

**weissbier tiramisu** served with sblueberries and chocolate sprinkles

### TOBLERONE-MOUSSE + 8.90

mit Himbeere und Joghurt

**Toblerone mousse** served with raspberry and yoghurt

### SORBET ++ 4.90

von der Williamsbirne

**pear sorbet** made from Williams pear

### STÜCK BLECHKUCHEN 4.90

von der Bäckerei Breitenstein  
(Auswahl in der Kuchenvitrine)

**fresh tray bake** one piece made by bakery „Breitenstein“ (selection in the cake display)

#### ADD ON'S

Schlagsahne 1.00  
Whipped cream



# HEISSE

# GETRÄNKE

## HOT DINKS

### KAFFEE 2.90

cup of coffee

### ESPRESSO 2.90

espresso

### ESPRESSO DOPPIO 4.20

double espresso

### CAPPUCCINO 3.80

cappuccino

### MILCHKAFFEE 4.20

cup of milky coffee

### LATTE MACCHIATO 4.50

latte macchiato

### HEISSE SCHOKOLADE 4.20

hot chocolate

### HEISSE SCHOKOLADE MIT SAHNE 4.70

hot chocolate with whipped cream

### TASSE TEE 3.80

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

# ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

## SOFT DRINKS

### BAD LIEBENZELLER MINERALWASSER

Classic, Medium, Naturelle 0,25l 2.30

Classic, Medium, Naturelle 0,75l 6.90

**mineral water** classic, medium or still

### COCA COLA, COCA COLA ZERO, SPRITE,

FRUCADE COLA MIX, FRUCADE

ORANGEN LIMONADE 0,33l 3.90

### TONIC WATER, BITTER LEMON,

GINGER ALE, LOVE TONIC

(WILDBERRY) 0,25l 3.50

### TRADE ISLAND ICETEA 0,33l 4.20

### APFELSCHORLE NATURTRÜB

Klein 0,25l 2.90

Groß 0,5l 5.50

**apple spritzer** unfiltered

### JOHANNISBEERSCHORLE

Klein 0,25l 2.90

Groß 0,5l 5.50

**currant spritzer**

# BIER

## BEER

### PILSENER PALMBRÄU 0,3l 3.60

0,5l 5.90

### RADLER PALMBRÄU 0,3l 3.60

0,5l 5.90

### HEFEWEIZEN PALMBRÄU 0,3l 3.60

0,5l 5.90

### MAULBRONNER DUNKEL 0,3l 3.60

0,5l 5.90

### NATURRADLER 0,3l 3.60

### NATURRADLER ALKOHOLFREI 0,3l 3.60

### PILS ALKOHOLFREI 0,3l 3.60

### ALKOHOLFREIES WEIZEN

MAISEL'S 0,5l 5.90





## APERITIF

### APERITIF

<b>WINZERSEKT</b>		
Weingut Clauer Heidelberg	0,1l	<b>4.60</b>
Pinot oder Rosé brut	0,75l	<b>28.50</b>
<b>MARTINI BIANCO</b>	5cl	<b>3.90</b>
<b>MARTINI ROSSO</b>	5cl	<b>3.90</b>
<b>TIO PEPE EXTRA DRY SHERRY</b>	5cl	<b>4.90</b>
<b>TAYLOR'S FINE TAWNY PORTWEIN</b>	5cl	<b>4.90</b>
<b>RICARD PASTIS MIT EISWASSER</b>	5cl	<b>4.90</b>

## SPIRITUOSEN

### LIQUEURS

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

<b>WHISKY</b>		
Johnny Walker Black Label	4cl	<b>5.50</b>
Jack Daniels Old No.7	4cl	<b>5.50</b>
Maker's Mark Bourbon	4cl	<b>5.50</b>
Basil Haydens Straight Bourbon	4cl	<b>8.50</b>
Talisker 10 Yrs Single	4cl	<b>8.50</b>
Malt Scotch	4cl	<b>8.50</b>

<b>RUM</b>		
Havana Rum 3 Jahre	4cl	<b>4.50</b>
Don Papa Rum	4cl	<b>7.50</b>

<b>VODKA</b>		
Absolut Vodka	4cl	<b>4.90</b>
Belverde Vodka	4cl	<b>6.90</b>

<b>GIN</b>		
Bombay Sapphire Gin	4cl	<b>4.90</b>
Sipsmith London Dry Gin	4cl	<b>5.90</b>
The Botanist 22 Islay Gin	4cl	<b>6.90</b>
Monkey 47 Gin	4cl	<b>8.90</b>

<b>DIGESTIF</b>		
Baileys Irish Cream	4cl	<b>4.90</b>
Ramazotti Amaro	4cl	<b>4.50</b>
Averna Amaro	4cl	<b>4.50</b>

<b>KURZE</b>		
Ouzo 12	4cl	<b>3.50</b>
Sambuca Molinari	4cl	<b>3.50</b>
Jägermeister	4cl	<b>3.50</b>
Fernet Branca	4cl	<b>3.90</b>
Jose Cuervo Tequila Silver	4cl	<b>3.50</b>
Jose Cuervo Tequila Gold	4cl	<b>3.50</b>

## LONGDRINKS

### LONGDRINKS

<b>CAMPARI SODA</b>	0,3l	<b>5.90</b>
<b>CAMPARI ORANGE</b>	0,3l	<b>5.90</b>
<b>BOMBAY TONIC</b>	0,3l	<b>6.90</b>
<b>SIPSMITH TONIC</b>	0,3l	<b>7.90</b>
<b>THE BOTANIST 22 TONIC</b>	0,3l	<b>8.90</b>
<b>MONKEY 47 TONIC</b>	0,3l	<b>10.90</b>
<b>ABSOLUT VODKA LEMON</b>	0,3l	<b>6.90</b>
<b>HAVANNA COLA</b>	0,3l	<b>6.90</b>
<b>CUBA LIBRE</b>	0,3l	<b>6.90</b>
<b>JOHNNY WALKER BL COLA</b>	0,3l	<b>7.50</b>
<b>JACK DANIELS COLA</b>	0,3l	<b>7.50</b>

## BRÄNDE & TRESTER

### SPIRITS

<b>SCHLADERER</b>	2cl	<b>3.90</b>
Kirsch, Williams, Mirabelle, Zwetschge, Himbeere, Obstler		
' <i>schladerer</i> ' cherry, williams, mirabelle, plum, raspberry, 'Obstler'		
<b>SEEGER</b>	2cl	<b>4.90</b>
Obstler, Williams, Quitte, Trester		
' <i>Seeger</i> ' 'Obstler', williams, quince, 'Trester'		
<b>GRAPPA NONINO TRADIZIONE</b>	2cl	<b>3.90</b>
<b>GRAPPA NONINO OPTIMA</b>	2cl	<b>4.50</b>

## SPECIALS

### SPECIALS

<b>APEROL SPRITZ</b>	0,2l	<b>7.50</b>
Sekt, Aperol, Soda, Eis		
' <i>Aperol Spritz</i> ' Sparkling wine, aperol, soda, ice		
<b>TIROLER</b>	0,2l	<b>7.50</b>
Weißwein, Campari, Soda, Eis		
' <i>Tiroler</i> ' White wine, Campari, soda, ice		
<b>LILLET BERRY</b>	0,2l	<b>7.50</b>
Lillet, Love Tonic, Beeren, Eis		
' <i>Lillet Berry</i> ' Lillet, Love Tonic, Berries, ice		



# OFFENE WEINE

## WINE

<b>SCHORLE</b>	0,2l <b>3.90</b>	Grauburgunder Kabinett QbA	0,2l <b>7.10</b>
Rieslingschorle im Dubbeglas	0,5l <b>6.30</b>	Weingut Borell-Diehl, Pfalz	0,5l <b>17.50</b>
'Riesling spritzer' in a double glass			
<b>WEISSWEINE/ROSÉ</b>		<b>Rosé trocken QbA</b>	0,2l <b>6.50</b>
<b>white wine/rose</b>		Weingut Clauer, Heidelberg	0,5l <b>16.00</b>
<b>Fass-Riesling trocken QbA</b>	0,2l <b>5.90</b>	<b>ROTWEINE</b>	
Weingut Clauer, Heidelberg	0,5l <b>14.50</b>	<b>red wine</b>	
<b>Riesling trocken QbA</b>	0,2l <b>6.90</b>	<b>Schwarzriesling QbA</b>	0,2l <b>6.50</b>
Weingut Friedrich Becker, Pfalz	0,5l <b>17.00</b>	Weingut Clauer, Heidelberg	0,5l <b>16.00</b>
<b>Weißer Burgunder QbA</b>	0,2l <b>6.50</b>	<b>Blauer Spätburgunder QbA</b>	0,2l <b>6.90</b>
Weingut Hans Winter, Heidelberg	0,5l <b>16.00</b>	Weingut Hans Winter, Heidelberg	0,5l <b>17.00</b>
		<b>„Ursprung“ Cuvée trocken QbA</b>	0,2l <b>7.90</b>
		Weingut Markus Schneider, Pfalz	0,5l <b>19.50</b>

# FLASCHENWEINE WEISS/ROSÉ

## WHITE/ROSE WINE

### DEUTSCHLAND GERMANY

#### BADISCHE ORTSWEINE (LUFTLINIE 2,5 KM)

##### Weingut Seeger

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

Auxerrois trocken	0,75l <b>29.50</b>	Weißer Burgunder trocken QbA	0,75l <b>28.50</b>
Chardonnay trocken QbA	0,75l <b>28.50</b>	Sauvignon Blanc „S“ trocken	0,75l <b>35.50</b>
		VDP Erste Lage	

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

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

Riesling Kabinett trocken	0,75l <b>26.50</b>	Weißburgunder „S“ trocken	0,75l <b>26.50</b>
Heidelberger Herrenberg		Spätburgunder Rosé QbA trocken	0,75l <b>26.50</b>
Chardonnay „S“ trocken QbA	0,75l <b>31.50</b>	Heidelberger Herrenberg	
Heidelberger Burg			
Grauburgunder trocken QbA	0,75l <b>27.50</b>		
Heidelberger Burg			

### PFALZ

##### Weingut Knipser

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

Riesling trocken QbA Kapellchen	0,75l <b>30.50</b>	Sauvignon Blanc trocken QbA	0,75l <b>30.50</b>
Chardonnay & Weißburgunder trocken	0,75l <b>31.50</b>	Rosé „Clarette“ trocken	0,75l <b>30.50</b>

##### Weingut Borell-Diehl

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

Riesling vom Muschelkalk trocken	0,75l <b>27.50</b>	Sauvignon Blanc trocken	0,75l <b>29.50</b>
Grauburgunder Kabinett trocken	0,75l <b>26.50</b>	Huxelrebe Spätlese	0,75l <b>29.50</b>

### ITALIEN ITALY

#### LOMBARDEI

##### Cà de Frati

„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.“

– Gambero Rosso

„I Frati“ Lugana DOC	0,75l <b>31.50</b>	„Rosa dei Frati“ DOC	0,75l <b>31.50</b>
		Riviera del Garda Bresciano	

# FLASCHENWEINE ROT

## RED WINE

### DEUTSCHLAND GERMANY

#### BADISCHE ORTSWEINE (LUFTLINIE 2,5 KM)

##### Weingut Seeger

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

„Cuvee Anna“ trocken QbA 0,75l **35.50** „Cuvée NaaN“ trocken QbA 0,75l **39.50**

#### PFALZ

##### Weingut Markus Schneider

Gault Millau 2017: „Schneider, ein klarer Typ, brach früh aus dem deutschen Weinkategorisierungswahn aus und schuf vielmehr Geschmackserlebnisse. Wein als Emotion.“, 13 Weine zwischen 84 und 89/100

„Ursprung“ Rotwein Cuvée trocken 0,75l **28.50** „Black Print“ Rotwein Cuvée trocken 0,75l **33.50**

##### 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 **63.50**



### ITALIEN ITALY

#### TOSCANA

##### Poliziano

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

Rosso di Montepulciano DOC 0,75l **32.50** Vino Nobile di Montepulciano DOCG 0,75l **31.50**  
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 **44.50**  
2 Gläser für Jahrgang 2017 im Gambero Rosso Vini d'Italia

#### PIEMONTE

##### Braida

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

„Montebruna“ Barbera d'Alba DOC 0,75l **37.50** „Il Bacialè“ Monferrato Rosso DOC 0,75l **37.50**  
2 Gläser für Jahrgang 2017 im Gambero Rosso Vini d'Italia

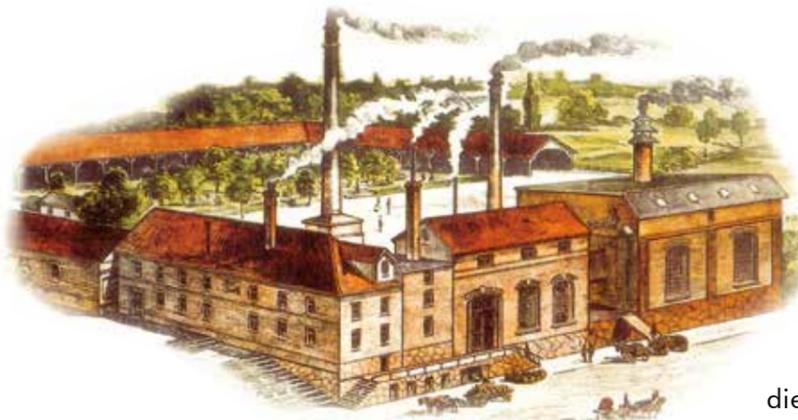
Die Beträge verstehen sich incl. gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung.



## 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.



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 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. Isotopenuntersuchen 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

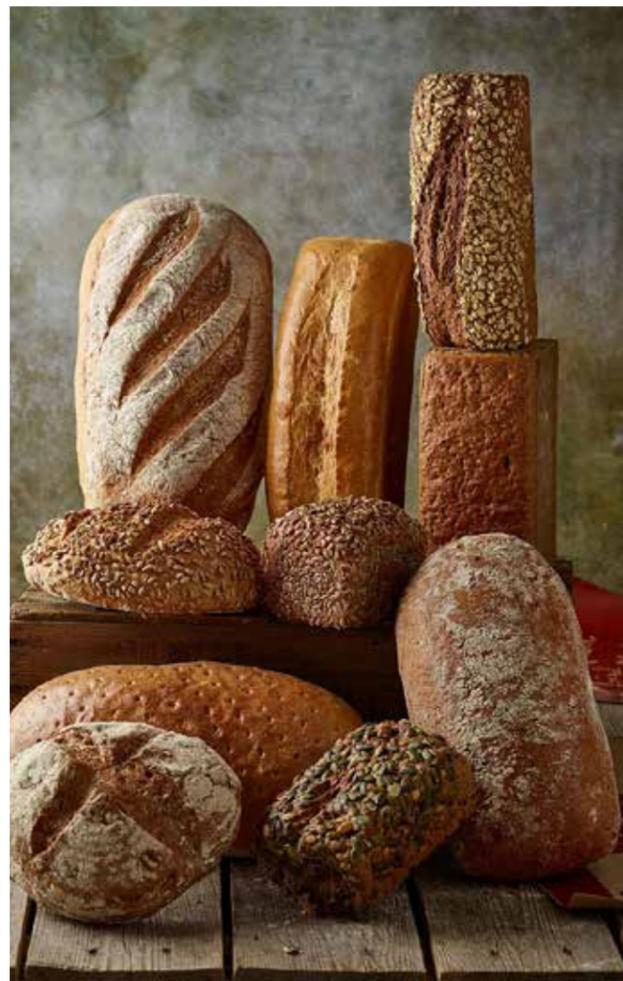
Als langjähriger Familienbetrieb profitieren wir heute noch von altbewährten Rezeptbüchern, die gerade in unserer Zeit Gold wert sind.



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](mailto:post@weingutclauer.de)

Öffnungszeiten:

DI-FR 10.00 – 12.00  
15.00 – 18.00 Uhr

SA 10.00 – 15.00 Uhr

oder nach telefonischer Vereinbarung

# MIT DEN BERGBAHNEN MITTEN IN DIE NATUR



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

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

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



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

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

Weitere Informationen zu den Heidelberger Bergbahnen und auch die Preise finden Sie unter [www.bergbahn-heidelberg.de](http://www.bergbahn-heidelberg.de).

## KLEIN, FEIN & REGIONAL

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



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 tägl. von 10.00 – 20.00 Uhr  
Im Winter tägl. von 11.00 – 17.00 Uhr

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.

## MÄRCHEN-PARADIES

Das Märchenparadies ist ein beliebter Freizeitpark für Familien auf dem Königstuhl

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



## MIT PRÄZISION & WEITBLICK

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

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

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

Seit vielen Jahren begeistert unsere kleine Falknerei auf dem Königstuhl mit ihrem ganz



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

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



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

Tel: 06221 485936 // Mobil: 0173 3067007  
[www.tinnunculus-heidelberg.de](http://www.tinnunculus-heidelberg.de)



## BOOTSHAUS HEIDELBERG

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



Unsere Küche stellt zusätzlich kreative Tagesempfehlungen zusammen, die man auf unseren Wandkreidetafeln 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.

TIP: Monat bis Freitag (12.00 Uhr – 14.30 Uhr) serviert das Bootshaus einen günstigen Mittagstisch mit täglich wechselnden Gerichten



### FEIERN IM BOOTSHAUS

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

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

### DAS SONNENDECK

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

Das Bootshaus  
Schurmanstr. 2  
D - 69115 Heidelberg

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

## EVENTS

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

GERNE ORGANISIEREN WIR IHRE FIRMEN-, GEBURTSTAGS- ODER FAMILIENFEIER.

AUF ANFRAGE JEDERZEIT



### KÄSEFONDUE IN DER BERGSTUBE

Unser leckeres Käsefondue genießen Sie auf Vorbestellung in unserer Bergstube. Einfach vorab telefonisch reservieren oder vor Ort an der Rezeption anmelden. Lassen Sie sich verwöhnen und überlassen Sie das Kochen uns.

AB ANFANG MAI



### SPARGELESSEN AUF DEM KÖNIGSTUHL

Ab Anfang Mai in der Bergstube. Unsere Spargelkarte lockte letztes Jahr schon viele auf den Berg. Es erwarten Sie Spargelsalat, Spargel-Cremesuppe und natürlich Stangenspargel mit verschiedenen Beilagen.

IM SEPTEMBER 2023



### HÜTTENGAUDI IN DER BERGSTUBE

Im September 2023 – Zwei Tage lang alpines Flair auf Heidelbergs Hausberg!

Mit alpenländischer Küche und Musik begleiten wir Sie ab 12.00 Uhr durch den Tag. Freitag und Samstag Livemusik. Dresscode: gerne Tracht.

## ÜBERNACHTEN AUF DEM KÖNIGSTUHL

Wählen Sie zwischen entspannendem Berg- und beeindruckendem Talblick.

Unser Berg-Gasthof verfügt über insgesamt 62 Zimmer und Junior Suiten – ob Economy, Classic oder Deluxe: Auf die perfekte Kombination von rustikalem Design, höchstem Komfort und Wohlgefühlcharakter legen wir in allen Kategorien unser größtes Augenmerk. Holzvertäfelung an den Wänden, stoffbezogene Betthäupter, Eichenholzböden, Bäder aus Naturstein und Kirschholztüren. Bei uns viel Wert auf die Innenausstattung gelegt wird. 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

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.



## FREU DICH AUF DEN WINTER

### 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.

AB  
11.11.  
BIS  
24.12.



### GANSESSEN

in der Bergstube ab dem 11. November 2023 bis Weihnachten. Wir servieren in unserer BERGSTUBE ab dem 11. November 2022 bis Weihnachten Gans auf dem Königstuhl. GANZE KEULE VON DER GANS mit Apfelrotkraut, Kartoffelklößen und Maronenschmelz.\*

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

AM  
25. &  
26.12.



### WEIHNACHTEN

Weihnachtsbuffet am 25. & 26.12.2023 – unser weihnachtliches Buffet in den Panoramaräumen im Erdgeschoß an beiden Weihnachtsfeiertagen von 12.30 – 15.30 Uhr und von 18.00 – 21.00 Uhr\*

### SILVESTERPARTY

am 31. Dezember 2023\*



### VORSTELLUNG

Unsere Tagungsleitung, Frau Yasmin Weber.

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

AB  
ANFANG  
NOV.



### WINTER-HEIDELDAYS

für alle Heidelberger und netten Menschen aus der Umgebung (bis 50 km) von Anfang NOVEMBER 2023 bis ENDE FEBRUAR 2024. Übernachtung im Classic-Doppelzimmer, Welcome-Drink, reichhaltiges Frühstücksbuffet, Kaffee & Kuchen nachmittags in der Lounge am Kaminfeuer, Abendessen in der Bergstube – alles als Paket zu einem Vorzugspreis.\*



*Herzlich weit oben*

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.berggasthof.koenigstuhl.de)

AUSBLICK  
BERG-GASTHOF

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

