

# WINE & DINE IM ÜBERBLICK

MONAT	DATUM	ZEIT	THEMA	EVENT
April	Sa., 25. April 2026	19 Uhr	Weinreise entlang der Deutschen Weinstraße – Die Essenz der Pfalz	Weinreise
Juni	Sa., 13. Juni 2026	19 Uhr	Hidden Places – Auf Schatzsuche abseits der bekannten Weinregionen	Weinreise
August	Sa., 29. August 2026	19 Uhr	Reise in die Provence – Rosé, Licht & spannende Entdeckungen	Weinreise
Oktober	Sa., 24. Oktober 2026	19 Uhr	Herbstliche Weinreise ins Burgenland – Geschmortes, Deftiges & kraftvolle Weine	Weinreise
November	Do. 12. + So. 29. Nov. 2026	14 Uhr	Exklusiver Kochkurs mit Christian Lange Genuss. Handwerk. Zeit miteinander.	Kochkurs
Dezember	Sa., 12. Dezember 2026	19 Uhr	Piemont – Große Weine, feine Küche Zeit, Tiefe und Terroir	Weinreise
Januar 2027	Sa., 30. Januar 2026	19 Uhr	French January statt „Dry January“	Weinreise

## Alle Weinreisen 95 € pro Person

Gemeinsam stimmen wir uns mit einem Aperitif auf den Abend ein und verkosten 7-8 Weine zu einem auf den Abend abgestimmten 5-Gänge-Menü. Die Anzahl der Teilnehmer pro Event ist begrenzt.

Die Anzahl der Teilnehmer pro Event ist begrenzt. Gerne nehmen wir Deine Reservierung per Telefon, E-Mail oder über den nebenstehenden QR-Code entgegen.



Online  
reservieren

# RESTAURANT „AUGENBLICK“

Täglich geöffnet mit wechselnden Menüs.  
Reserviere Deinen Logenplatz!



KÜHBERG — DAS HOTEL ÜBER OBERSTDORF  
Oytalstraße 2, 87561 Oberstdorf  
TELEFON: +49 (0)8322 3323  
E-MAIL: welcome@hotel-kuehberg.de

WWW.HOTEL-KUEHBERG.DE



Online  
reservieren



KÜHBERG  
DAS HOTEL ÜBER OBERSTDORF

Mit dem Kühberg  
durchs Jahr

2026  
KULINARIK-  
KALENDER



WINE & DINE AM BERG  
WEINREISEN • SOMMELIÈRE TABLE • KOCH-EVENTS

WWW.HOTEL-KUEHBERG.DE



# WINE & DINE AUF DEM KÜHBERG

SNHELL  
GENUSS-PLATZ  
SICHERN!\*

\* Die Anzahl der Teilnehmer pro Event ist begrenzt. Gerne nehmen wir Deine Reservierung per Telefon, E-Mail oder über den QR-Code auf der Rückseite entgegen.

Genussmomente, Neuentdeckungen und gesellige Abende rund um den Wein, stets begleitet von Christian Langes Kochkünsten.

## SOMMELIÈRE TABLE

Individuell & auf Anfrage buchbar.  
Dieser Abend lebt vom Fragenstellen:

Welcher Wein passt zum Essen?  
Woran erkennt man Qualität?  
Was macht ein Glas wirklich gut?

Gemeinsam entdecken wir Weine abseits des Gewohnten – mit Fokus auf Herkunft, Handschrift und Genuss.

Mindestteilnehmerzahl: 4 Personen,  
maximal 15 Personen.

**95 € PRO PERSON  
5-GÄNGE-MENÜ & BEGLEITEND  
HANDVERLESENE WEINE**

INDIVIDUELLE TERMINE



2026 *Kulinarik-  
kalender*

12. + 29. NOV.



Genuss. Handwerk.  
Zeit miteinander.

## EXKLUSIVER KOCHKURS MIT CHRISTIAN LANGE

Im November öffnen wir unsere Küche für ein ganz besonderes Erlebnis:

Maximal zehn Gäste erhalten einen exklusiven Blick hinter die Kulissen und kochen gemeinsam mit Christian Lange. Beginn 14 Uhr.

In entspannter Atmosphäre geht es um Handwerk, Produktverständnis und die kleinen Kniffe, die gute Gerichte besonders machen.

Dazu wählen wir gemeinsam die passenden Weine aus – mit Hintergrundwissen, Empfehlungen und Raum für Fragen.

Nach dem Kochen genießen wir die zubereiteten Gänge gemeinsam am Tisch.

Ein Abend voller Austausch, Genuss und Inspiration.

Ein perfektes Geschenk für Genießer – oder einfach wertvolle gemeinsame Zeit mit Freunden oder Familie.

25. APRIL

## DIE DEUTSCHE WEINSTRASSE

Die Essenz der Pfalz

Die Pfalz ist mehr als eine Weinregion – sie ist ein Lebensgefühl.

Entlang der Deutschen Weinstraße begegnen Dir charakterstarke Winzer, große Weine und eine Küche, die Handwerk und Herz verbindet: Riesling mit Zug, Burgunder mit Schmelz, kraftvolle Rotweine – selbstverständlich in ihrer Qualität.

Diese Weinreise ist persönlich: ein Wiedersehen, ein Abend voller Erinnerungen und neuer Entdeckungen. „Pälzer“ Weine treffen auf eine ehrliche, großzügige Küche.

Unprätentiös. Herzlich. Überzeugend.

13. JUNI

## HIDDEN PLACES

Auf Schatzsuche  
abseits der bekannten  
Weinregionen

Nicht jede große Weinregion trägt einen berühmten Namen. Manche der spannendsten Weine entstehen abseits der bekannten Wege.

Diese Weinreise führt Dich zu versteckten Orten, kleinen Regionen und mutigen Winzern. Du entdeckst Weine mit Charakter, Ecken, Kanten und Geschichte.

Hier geht es nicht um Prestige, sondern um Persönlichkeit.

Begleitet von einer Küche, die Raum lässt – für Neugier, Gespräch und Entdeckung.

Ein Abend für Entdecker, die Wein fühlen statt vergleichen.

29. AUGUST

## REISE IN DIE PROVENCE

Mehr als Sommer.  
Mehr als Rosé.

Die Provence: Lavendel in der Luft, warmes Licht auf Steinmauern, ein gedeckter Tisch im Schatten alter Olivenbäume.

Wir entdecken die Region in ihrer ganzen Vielfalt: strukturierte Rosés, elegante Weißweine, überraschende Rote – Weine, die zeigen, wie viel Tiefe und Ernsthaftigkeit in der Provence steckt.

Begleitet von einer leichten, aromatischen Küche, die Frische und Raffinesse verbindet, entsteht ein Abend voller Leichtigkeit – ohne Beliebigkeit.

Zeit für Rosé, Licht & spannende Entdeckungen.

24. OKTOBER

## HERBST IM BURGENLAND

Geschmortes, Deftiges &  
kraftvolle Weine mit Seele

Wenn der Herbst einkehrt, beginnt im Burgenland die Zeit der Tiefe. Reife Trauben, warme Böden und Weine, die nicht laut sind, sondern bleiben.

Blaufränkisch, Zweigelt und kraftvolle Cuvées treffen auf geschmorte Gerichte, Wurzelgemüse und ehrliches Handwerk.

Weine mit Struktur, Würze und langem Nachhall.

Diese Weinreise ist eine Hommage an das Langsame und Erdige.

Ein Abend für alle, die Wein nicht nur trinken, sondern erleben wollen.

12. DEZEMBER

## PIEMONT: GROSSE WEINE & FEINE KÜCHE

Zeit, Tiefe und Terroir

Im Piemont wird nichts überstürzt. Große Weine entstehen hier ebenso langsam wie große Gerichte.

Nebbiolo, Barolo und Barbaresco fordern Aufmerksamkeit – und belohnen mit Eleganz, Tiefe und Länge.

Begleitet von einer der bedeutendsten Küchen Europas: handgemachte Pasta, Schmorggerichte, Trüffel – reduziert, kompromisslos, präzise.

Diese Weinreise ist kein schneller Genuss. Sie nimmt sich Zeit zum Eintauchen, Verstehen und Genießen.

30. JAN. 2027

## FRENCH JANUARY

Unsere Alternative  
zum „Dry January“

Statt vollständigem Verzicht setzt der französische Ansatz des „French January“ auf bewussten, maßvollen Genuss. Weniger, dafür überlegter trinken – mit Blick auf Qualität, Herkunft und Geselligkeit.

Wein wird dabei nicht als bloßes Getränk verstanden, sondern als kulturelles Element und Teil eines genussvollen Lebensstils.

Unsere Weinreise greift diesen Gedanken auf: entdecken, verkosten und genießen – achtsam, entschleunigt und mit Respekt für Tradition und Balance.