

DIE WEINREISEN IM ÜBERBLICK

MONAT	DATUM	ZEIT	THEMA	MENÜ	PREIS
März	Sa., 1. März 2025	18 Uhr	Jungwinzer	„Fancy Dinner“ neu, innovativ, kreativ	95 € p. P.
Mai	So., 11. Mai 2025	13 Uhr	Roséweine	Frühlingsküche & Rosé ein perfektes Duo	85 € p. P.
Juni	Sa., 27. Juni 2025	19 Uhr	Chianti	Feinstes mediterranes Menü	95 € p. P.
August	Sa., 2. Aug. 2025	ab 16 Uhr	Sommerfest	Familienfest, BBQ-Dinner & erlesene Weine	95 € p. P. All-Inclusive
September	Fr., 5. Sept. 2025	19 Uhr	Wiener Heurigen	Heurigen-Hausmannskost & Wiener Weine	85 € p. P.
Oktober	Sa., 25. Okt. 2025	19 Uhr	Bordeaux	Französische Küche	110 € p. P.
Februar 2026	Di., 17. Feb. 2026	18 Uhr	Mondneujahr	Asiatische Küche	95 € p. P.
Auf Anfrage jederzeit buchbar		SOMMELIÈRE TABLE	Individuell	ab 85 € p. P.	

* Die Anzahl der Teilnehmer pro Event ist begrenzt. Gerne nehmen wir Ihre Reservierungen per Telefon oder E-Mail entgegen.

**SCHNELL
GENUSS-PLATZ
SICHERN!***

Kleiner Vorgeschmack
gefällig? Hier finden Sie
unsere wechselnden
Wein- und Menüangebote.



RESTAURANT „AUGENBLICK“

Täglich geöffnet mit wechselnden Menüs.
Reservieren Sie Ihren 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



KÜHBERG
DAS HOTEL ÜBER OBERSTDORF

Mit dem Kühberg
durchs Jahr

2025
KULINARIK-
KALENDER

Genusszeit

**JETZT NEU:
PRIVATE-
SOMMELIÈRE
TABLE**



WINE & DINE AM BERG

WWW.HOTEL-KUEHBERG.DE

MIT DEM KÜHBERG AUF WEINREISE

SCHNELL GENUSS-PLATZ SICHERN!*

* Die Anzahl der Teilnehmer pro Event ist begrenzt. Gerne nehmen wir Ihre Reservierungen per Telefon oder E-Mail entgegen.

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

SOMMELIÈRE TABLE

Individuell & auf Anfrage buchbar. Dieser Abend lebt vom Fragen stellen. Welcher Wein passt zum Essen, wie verkoste ich richtig, wie wähle ich den Wein aus, woran erkenne ich Qualität? Dabei kommt Genuss, Geselligkeit und gutes Essen nicht zu kurz. Gerne kann dieser Abend auch einem bestimmten Thema oder Weinland gewidmet werden. Hier sind wir definitiv bei „Wünsch dir was“ :) Mind. 4 Personen, max. 15 Personen.

**ab 85 € PRO PERSON
4-5-GANG-MENÜ & BEGLEITEND
HANDVERLESENE WEINE**

INDIVIDUELLE TERMINE



KÜHBERG SOMMERFEST

PRO PERSON
„ALL-INCLUSIVE“
95 €

Manchmal muss man einfach feiern – am liebsten gemeinsam. Genießen Sie einen ausgelassenen Abend in unserem Ahngarten.

Christian's BBQ – Fleischgenuss von Landwirt Christian Geier vom Meertalhof - ideal zubereitet mit Küchenchef & Eigentümer Christian Lange. Dazu Bestes für den Grill vom Dorfmetzger Max Hiesinger, der uns bereits über 100 Jahre beliefert. Dazu gibt es allerlei Genuss-Stationen zum Probieren und Schlemmen.

Unbeschwelter Weingenuss mit unserem befreundeten Haus- und Hofweingut der Familie Thomas Zeter aus der Pfalz. Johannes Halbig begleitet den Abend musikalisch.

Spaß und Unterhaltung für die ganze Familie mit einer Kinderhüpfburg, Kinderschminken und einer Bergwacht Losbude.

Kinder bis 12 Jahre frei.

AUGUST

JUNG-WINZER

PRO PERSON
5-GANG-MENÜ
8-10 WEINE
95 €

Mit der ersten Frühlingssonne erwacht nicht nur die Natur zu neuem Leben – auch die jungen Winzer treten in den Vordergrund.

Mit frischem Elan, innovativen Ideen und einem Gespür für das Terroir stellen sie ihre Leidenschaft & ihr handwerkliches Können unter Beweis. Sie vereinen Tradition und Moderne, um einzigartige Weinkreationen zu schaffen, die die Frische und Lebendigkeit des Frühlings widerspiegeln.

Euch erwartet ein „Fancy Dinner“ neu, innovativ, kreativ, einfach mal anders – so wie die Weine im Glas.

SAMSTAG, 1. MÄRZ UM 18 UHR

MÄRZ

WIENER HEURIGEN

PRO PERSON
HEURIGEN HAUSMANNSKOST
8 WIENER WEINE
85 €

Wien und Wein gehören untrennbar zusammen. Eine der wenigen Großstädte weltweit, die nicht nur über nennenswerte Rebflächen verfügt, sondern auch ein veritables Weinbaugebiet darstellt. Zu verdanken ist das nicht zuletzt den Heurigen, in denen mehr als die Hälfte der Wiener Winzer ihren Wein vermarktet.

Herrliche Hausmannskost wie im Heurigen begleitet von Wiener Weinen, die man so nur in Wien bekommt.

FREITAG, 05. SEPTEMBER – UM 19 UHR

SEPTEMBER

DIE EMANZIPATION DES ROSÉWEINS

PRO PERSON
5-GANG-MENÜ
8 WEINE
85 €

Es war eine Männerwelt, bis die Weinfarbe Rosé kam. Der Rosé-Boom brauchte und braucht keine Werbung. Der Rosé-Boom ist ein Kind seiner Zeit. Und diese Zeit ist die der Frauen.

In geselliger Runde erleben Sie eine Reise durch die Vielfalt der Roséweine – von spritzig-frisch bis elegant und raffiniert. Eine perfekte Gelegenheit, sich selbst zu feiern und gemeinsam mit Freundinnen, Müttern oder Schwestern kostbare Momente zu teilen.

Frühlingsküche & Rosé ein perfektes Duo zum Genießen.

SONNTAG, 11. MAI – UM 13 UHR

WOMEN ONLY

MAI

CHIANTI CLASSICO

PRO PERSON
5-GANG-MENÜ
10 WEINE
95 €

Es ist längst kein „Fiasco“ mehr. In den vergangenen zwei Jahrzehnten fand auf den Hügeln des Chianti Classico eine wahre Qualitätsrevolution statt. Die junge Generation der Chianti-Winzer geht mit Begeisterung ans Werk. Die Sangiovese-Weine konkurrieren nun auf Augenhöhe mit den großen Namen wie Brunello di Montalcino und den Supertuscans.

Gemeinsam lernen wir den berühmten schwarzen Hahn neu kennen.

Feinstes mediterranes Menü mit 10 Chianti-Entdeckungen.

FREITAG, 27. JUNI – UM 19 UHR

JUNI

DAS NEUE BORDEAUX UND WAS HAT CHINA DAMIT ZU TUN?

PRO PERSON
5-GANG-MENÜ
CA. 10 WEINE AUS BORDEAUX & CHINA
110 €

Die jungen Winzer gehen neue Wege. Biodynamischer Weinbau im Bordeaux hat in den letzten Jahren zunehmend an Bedeutung gewonnen. Wir verkosten die jungen Dynamiker, vergleichen da linke und rechte Ufer, ja und was überhaupt hat China damit zu tun?

Diese exklusive Weinprobe öffnet neue Welten. Die klassisch französische Küche begleitet die edlen Tropfen aus der Weinweltmetropole.

SAMSTAG, 25. OKTOBER – UM 19 UHR

OKTOBER

MOND-NEUJAHR 2026

PRO PERSON
5-GANG-MENÜ
8-10 WEINE
95 €

Silvester? – für alle die einfach gerne feiern oder an Silvester keine Zeit zu feiern hatten.

Das Mondneujahr wird nicht nur in China, sondern auch in anderen asiatischen Ländern gefeiert, vor allem in Ländern die von der chinesischen Kultur beeinflusst sind. Lasst uns das neue Jahr feiern!

Feinste asiatische Küche trifft auf reife Rieslinge, fruchtige Muskatweine, spannende Naturweine und Sake.

DIENSTAG, 17. FEBRUAR 2026

FEBRUAR

2025

Kulinarik-
kalender