

★★★★

WINZERHOF

Landhotel im Kraichgau
seit 1900

Grüß dich 2027

unser Jahresplaner

RINGHOTELS

Echt HeimatGenuss erleben



Restaurant

Küchenzeiten in den Winzerhof Stuben

Montags: 18:00 - 21:00 Uhr
Dienstag bis Samstag: 12:00 - 14:00 Uhr und 18:00 - 21:00 Uhr
Sonn- und Feiertage: 12:00 - 14:00 Uhr und 17:30 - 20:30 Uhr

Von Dienstag bis Samstag zur Mittagszeit verwöhnen wir Sie mit einer kleinen regionalen Speisekarte.

Am Abend sowie Sonn- und Feiertags genießen Sie unsere große Speisekarte mit saisonalen und regionalen Spezialitäten.

Auch am Nachmittag, zwischen unseren Küchenzeiten, laden wir Sie zum Verweilen ein – bei Kaffee und Kuchen oder einem erfrischenden Spritzgetränk.

Menüs

Für jeden Monat hat Ihnen unser Küchenteam ein saisonales Ringhotel-Menü zusammengestellt.

Weinlounge

Unsere Weinlounge bietet Ihnen die Möglichkeit, hochwertige Weine in einer entspannten Atmosphäre auf ganz individuelle Weise zu entdecken. Mit einer Chipkarte können Sie sich die edlen Tropfen selbst zapfen – perfekt temperiert und genau in der Menge, die Sie wünschen. Erleben Sie eine Weinprobe in Eigenregie mit monatlich wechselnden Spitzenweingütern.

Besonderes

Weinwandern

Rucksack, Glas mit Umhängetasche und Lieblingswein erwerben,
Karte einpacken und los geht die Weinwanderung in Eigenregie!
(PS: Geht natürlich auch mit Sekt oder Schnaps!)

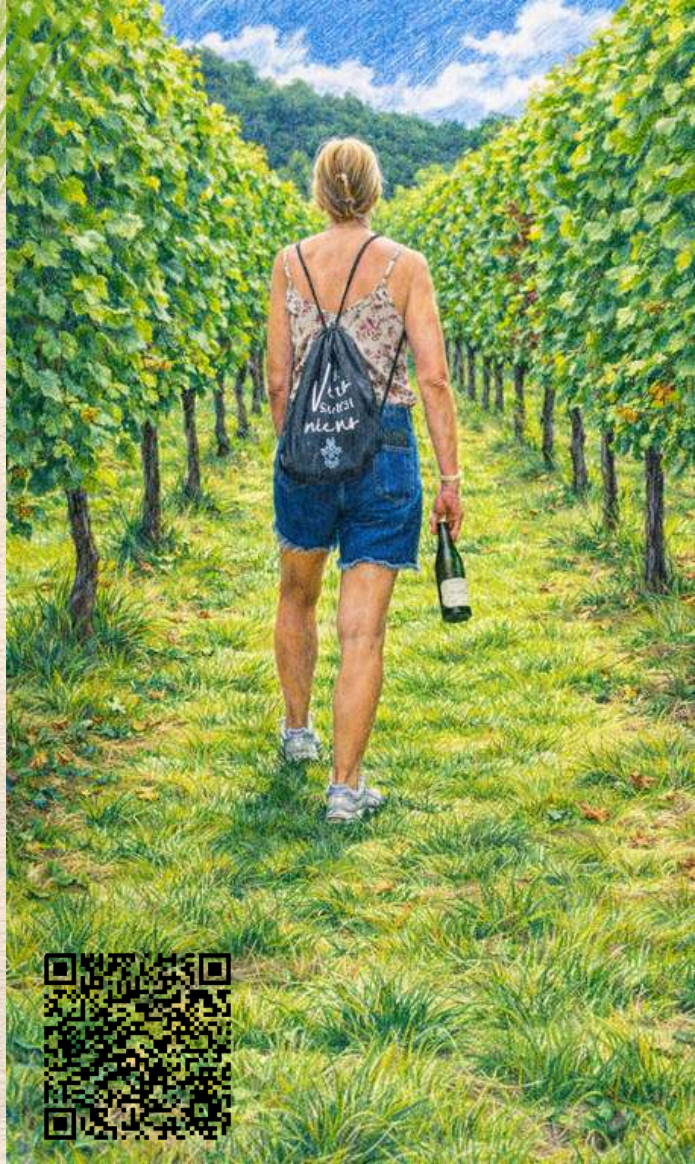
An unserer Rezeption zu erwerben:
Rucksack mit Kühlfunktion "zu Vino sag ich nie no" 5,00 €
Weinglas-Umhängetasche 2,50 €
Weinglas 3,50 € das Stück
Wein Ihrer Wünsche (nach Preisliste)

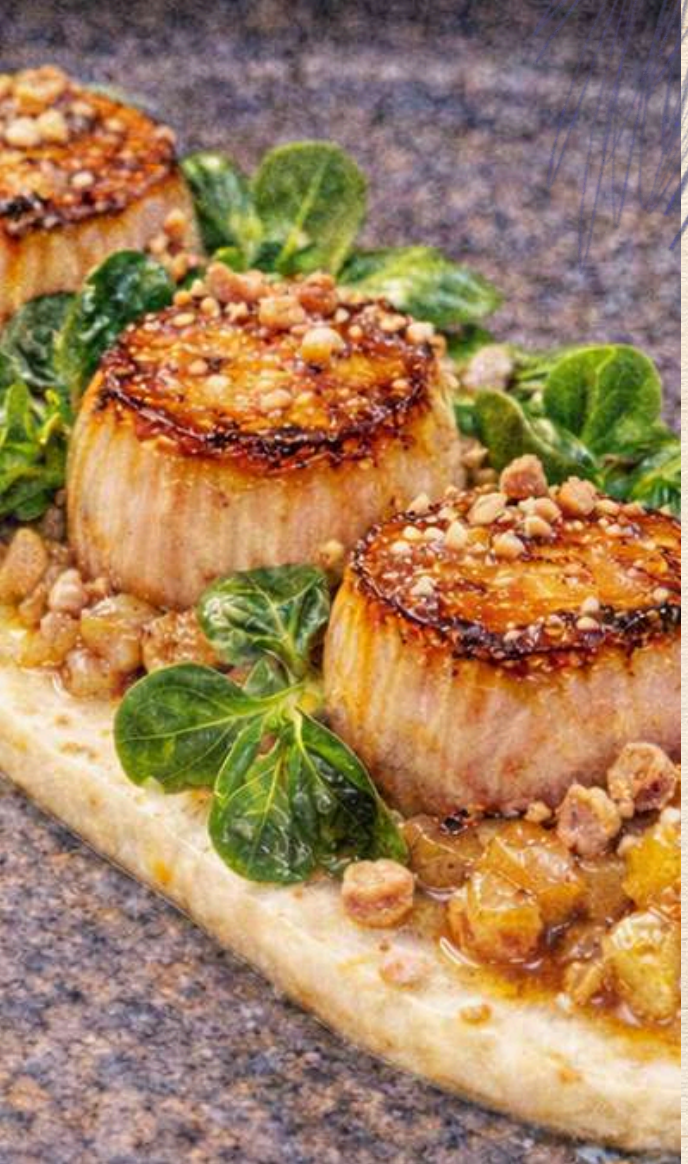
Übernachtungsangebote

Zu besonderen Anlässen wie Valentinstag, Fasching, Ostern, Pfingsten
und weiteren ausgewählten Terminen, haben wir exklusive
Übernachtungsangebote für Sie vorbereitet.
Alle Details finden Sie auf unserer Homepage.
www.winzerhof.net/angebote

Gewinnspiel

Machen Sie mit bei unserem Social Media Gewinnspiel auf Instagram:
Am Anfang jeden Monats können Sie einen Gutschein
für 1 Ringhotelmenü des jeweiligen Monats gewinnen.
Um nichts zu verpassen, folgen Sie uns schon jetzt auf Instagram:
@ringhotelwinzerhof





Januar

Ringhotel-Menü

Gebratene Jakobsmuschel / Topinamburcreme /
Birnenchutney / Feldsalat / Haselnusscrunch

Süßkartoffel-Chilisuppe / Ingwer-Curcuma-Espuma

Hirschkalbsrücken / Portweinsoße /
glasierte Schwarzwurzel / Katroffelkrapfen / schwarze Nüsse

Tonkabohnencreme / Ananaskaramell /
Kokoschip / Ananassorbet

Weingut des Monats

In unserer Weinlounge stellen wir Ihnen aus der Weinzapfanlage vor:

Weingut Schätzle aus Baden

Das Weingut Schätzle liegt in Vogtsburg-Schelingen im Kaiserstuhl, Anbaugebiet Baden, und wird von Franziska Schätzle geführt. Zwischen Löss, Vulkangestein und viel Kaiserstühler Sonne entstehen vor allem Burgunderweine mit Charakter, Tiefe und feiner Mineralität. Die Weine wirken klar, elegant und herkunftsverbunden, ohne ihre warme, badische Seele zu verlieren. Ein Weingut mit viel Ruhe, Ausdruck und echter Kaiserstühler Handschrift.

Fondueabende

Im Januar und Februar sind
exklusiv Fondueabende bei uns buchbar.

In einer milden Rinderbrühe garen Sie Ihre Fleischstückchen
(Rinderfilet, Putenbrust, Kalbsrücken, Schweinefilet)



und dazu reichen wir Cocktailsoßen, eine Salatauswahl,
ofenfrisches Baguette und Wedges-Kartoffeln.



Während des Fondues wird Ihre Rinderbrühe immer kräftiger –
diese servieren wir Ihnen im Anschluss
mit Gemüsestreifen und Eigelb.



pro Person 49,50 €



After Weihnachtsfeier / Winterfeier

Geheimtipp

Der Dezember ist eng getaktet.
Termine, Jahresendspurt, private Verpflichtungen –
und irgendwo dazwischen noch
die perfekte Weihnachtsfeier organisieren?

Und nur, weil man es seit Jahren so macht,
muss es nicht die beste Lösung sein. Es ist Zeit umzudenken.

Richten Sie ihre Feier bewusst nach den echten Bedürfnissen
ihres Teams aus: Feiern, wenn es wirklich passt.

Verlegen Sie Ihre Feier in den Januar und machen
Sie daraus mehr als nur einen Pflichttermin:
einen Abend, der Raum für echte Gespräche lässt
und in guter Erinnerung bleibt.

Stoßen Sie gemeinsam auf das vergangene Jahr an und
starten Sie gleichzeitig als Team in ein neues –
mit frischem Kopf und ohne Zeitdruck.

Ob lockeres Get-together oder stilvolles Dinner –
wir gestalten Ihre Feier individuell und mit dem Anspruch,
dass Sie sich um nichts kümmern müssen.
Mit ausgezeichneter Küche, passenden Weinen und
einem reibungslosen Ablauf schaffen wir den passenden Rahmen
für einen gelungenen Abend.

Nicht, weil man es immer so gemacht hat.
Sondern weil es heute besser passt.

Der letzte Joint der Marie Juana

Ein Hippie Krimi

Das Jahr 1999 neigt sich dem Ende zu und das neue Jahrtausend steht bevor. Doch Sabine, ein junggebliebener Althippie, und ihr Kind Michi verbleiben noch in der Flower-Power-Ära.
So langsam sehnen sie sich nach Veränderung.

Die Einladung zur großen Millenniumsparty "HIGH END" auf der winzigen Insel Hellegraskog kommt da gerade recht.
Ein Retreat zur "Öffnung" anlässlich des 30. Jubiläums von Woodstock.
Der Geist der 70er Jahre wird beschworen -
mit und im Gras wird beherzt und substanziell an sich gearbeitet.

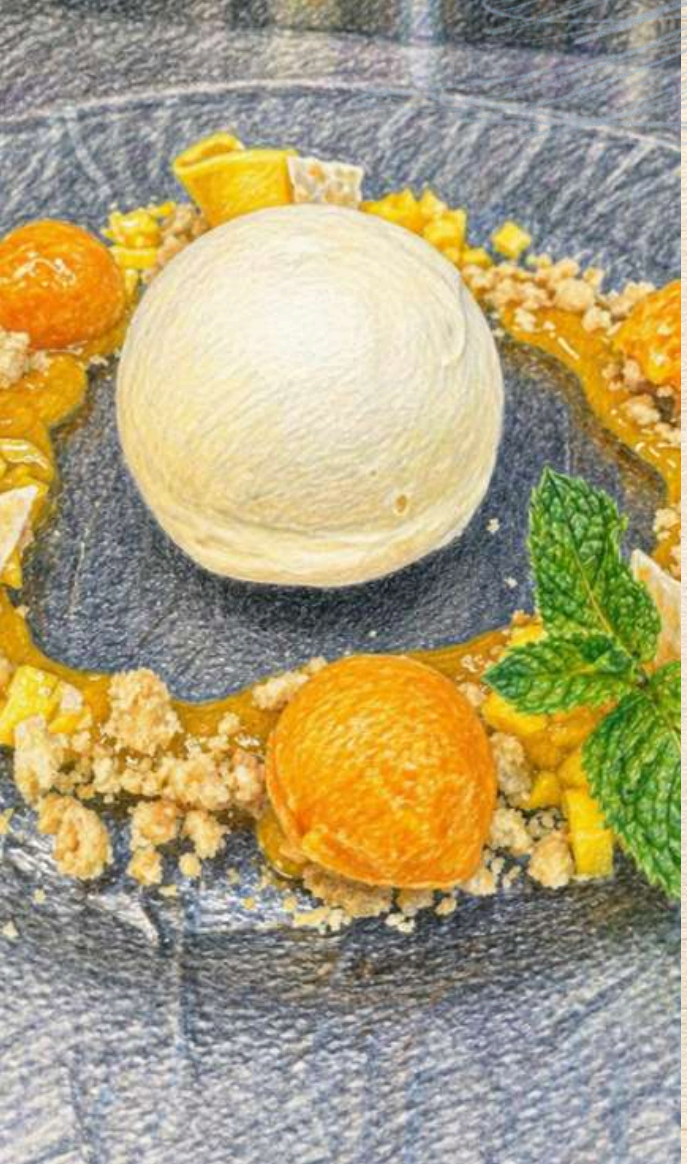
Doch dann geschieht das Unfassbare - eine leblose Gestalt liegt im weißen Sand. Wer hat Marie Juana über die Klippe gestoßen?
War es ein Wunsch abzuheben, oder steckt mehr dahinter?
Entdecken Sie die Wahrheit, indem Sie
zusammen mit dem Ermittlerpaar Schall und Rauch
zwischen Mantras und Makrelen ermitteln.

Freitag 29. Januar 2027 um 19:00 Uhr
3-Gang Menü aus unserer Landhausküche - Getränke à la carte
Reservierung unter: das-kriminal-dinner.de
pro Person 99,90 €

DAS KRIMINAL DINNER

DEUTSCHLANDS GRÖSSTE KRIMI THEATER AUSWAHL





Februar

Ringhotel-Menü

Selleriecarpaccio / Trüffelmayonnaise / marinierte Apfelwürfel /
geröstete Briochecrôutons / Selleriestroh

Bouillabaissesud / Edelfischravioli / gebratene Garnele

Geschmortes Kalbsbäckchen / Rotweinschalotten /
gebratener Wirsing / Erbsenpüree

Vanille-Panna cotta / Mango-Chilisalsa /
Limettencrumble / Mangosorbet

Weingut des Monats

In unserer Weinlounge stellen wir Ihnen aus der Weinzapfanlage vor:

Weingut Manz aus Rheinhessen

Das Weingut Manz liegt in Weinolsheim im Anbaugebiet Rheinhessen und wird von Erich und Eric Manz geführt. Zwischen Familiengeschichte, moderner Vinothek und sorgfältiger Weinbergsarbeit entstehen Weine mit klarer Handschrift, besonders Riesling und Burgundersorten prägen das Profil. Die Lagen reichen an den Roten Hang, was den Weinen zusätzliche Spannung, Mineralität und Herkunftstiefe gibt. Die Weine wirken geradlinig, kraftvoll und zugleich charmant rheinhessisch.

Fondueabende

Im Januar und Februar sind
exklusiv Fondueabende bei uns buchbar.
(siehe Fondueabende im Januar pro Person 49,50 €)

Heringsessen

Heringsliebhaber komm en voll auf Ihre Kosten.
Ob in Rotweinmarinade nach altem Hausrezept,
mit Hausfrauensoße oder würzig-fruchtiger Currysoße,
hier sollte für jeden Geschmack etwas dabei sein.

Aschermittwoch 10. Februar 2026

Faschingswoche

Vor, während un d nach Fasching
bei uns entspannt in Ruhe Essen gehen.

In der Faschingswoche
(vom schmutzigen Donnerstag 4. Februar
bis Faschingsdienstag 09. Februar 2027)
erhalten Sie 1 Winzer-Obstwässerle
bei jedem Restaurantbesuch aufs Haus.





Couple Escape

Auch für beste Freundinnen oder Freunde
im Doppelzimmer buchbar.

Verbringen Sie das Valentinswochenende 2027 voller Genuss,
Entspannung und gemeinsamer Wohlfühlmomente.

Inklusivleistungen:
1 Übernachtung im Superior Doppelzimmer
5-Gang-Valentinsmenü inklusive Aperitif
Nutzung unseres Dachhallenschwimmbades mit Panoramaterrasse,
Wellnessbereich mit Sauna, Dampfbad und Tepidarium,
sowie Fitnessraum und Infrarotwärmekabine
Genießer-Frühstück vom Buffet

Gönnen Sie sich zum Valentinswochenende eine kleine Auszeit
zu zweit und genießen Sie unvergessliche Momente.
Freuen Sie sich auf kulinarische Highlights, entspannte Stunden in
unserem Haus und gemeinsame Zeit voller Genuss.
Wir verwöhnen Sie mit unserem Valetinsmenü.
Nach einer erholsamen Nacht starten Sie mit unserem
Genießer-Frühstück genussvoll in den Tag.

Buchbar von Samstag, 13. Februar, auf Sonntag, 14. Februar 2027,
oder von Sonntag, 14. Februar, auf Montag, 15. Februar 2027.

Preis für zwei Personen: 300,00 €

Verlängerungsnacht:
Verlängern Sie Ihr Valentinswochenende
und genießen Sie noch ein wenig mehr Zeit zu zweit.
Buchen Sie eine zusätzliche Übernachtung
für nur 120 € pro Zimmer inklusive Frühstück und lassen Sie
Ihr romantisches Wochenende ganz entspannt ausklingen.

Valentinstag

Genießen Sie unser romantisches
5 Gang Valentins-Menü:

Gruß aus der Küche
Kalbstatar / Apfelsud / Apfel-Selleriesalat / Nussbutter

In Rote Bete gebeizter Lachs / dünn geschnittene Rote Bete /
Meerrettichespuma / Dillcreme / Feldsalatröschen /
gerösteter Cashewcrunch

Offene Ravioli / confierter Saibling /
Pinienspinat / Zitrusfrüchte / Krustentierschaum

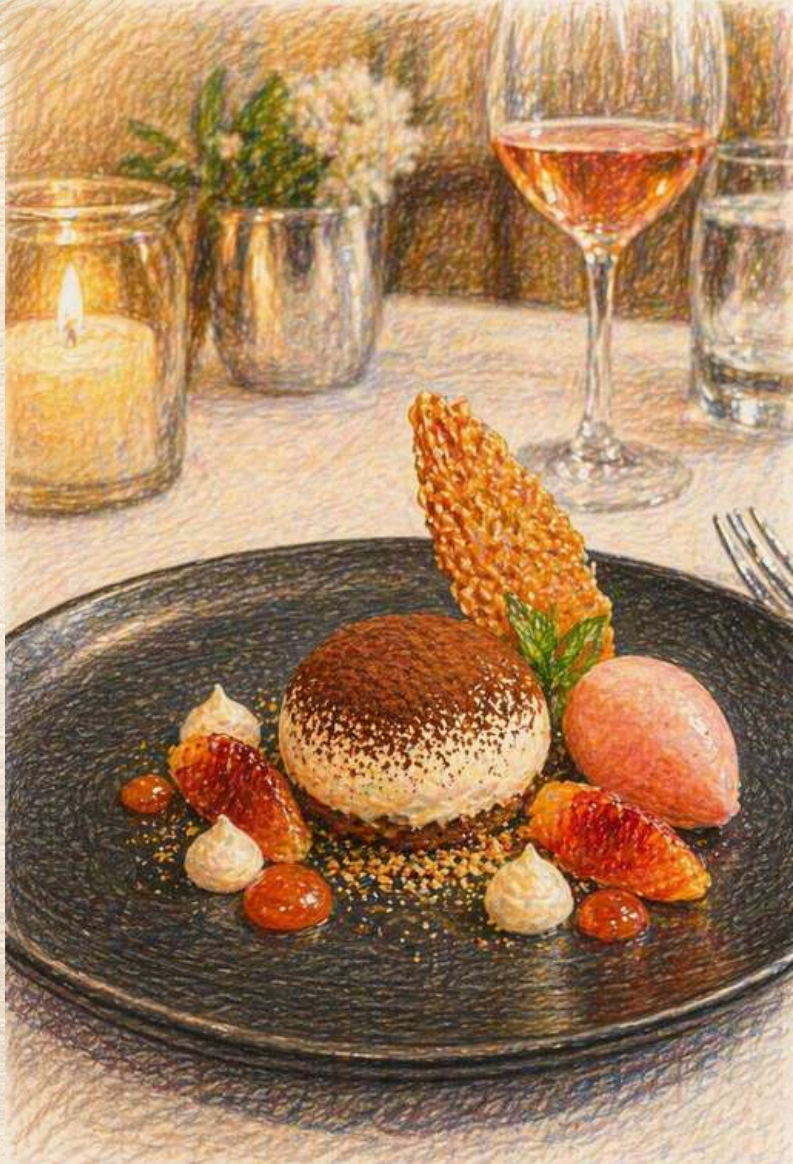
Zweierlei von der Barbarie-Ente /
Rotkrautpüree / Flower Sprouts / Kartoffelpraline

Amaretini-Tiramisu / Aperol-Creme-Eis / Blutorangenfilets /
Blutorangengel / Mandeltuile

Samstag 13. Februar 2027
und Sonntag 14. Februar 2027

ab 18:00 Uhr

pro Person 90,00 € inklusive Aperitif





März

Ringhotel-Menü

Kalbstatar / Senfcreme /
getrocknetes Eigelb / Kapern / Kartoffelchip

Bärlauchschaumsuppe / Trüffelcrôutons

Barbarie-Entenbrust / Balsamicojus /
wilder Brokkoli / Selleriepüree

Gebackenes Nougattörtchen / Bananensorbet / Passionsfrucht /
Schokoladensoße / karamellisierte Haselnüsse

Weingut des Monats

In unserer Weinlounge stellen wir Ihnen aus der Weinzapfanlage vor:

Weingut Künstler aus dem Rheingau

Das Weingut Künstler liegt in Hochheim am Main im Anbaugebiet Rheingau und wird von Gunter Künstler geführt. Zwischen traditionsreichen Spitzenlagen und präziser Kellerarbeit entstehen vor allem Rieslinge mit Tiefe, Eleganz und feiner Spannung. Die Weine wirken klar, mineralisch und kraftvoll, ohne ihre lebendige Rheingauer Frische zu verlieren. Besonders prägend sind die großen Hochheimer Lagen, die dem Weingut seinen unverwechselbaren Charakter geben.

Prêt-à-morter
Der letzte Schrei

Silvie Breton, angehende Modedesignerin,
erhält ein vermeintlich traumhaftes Praktikum bei der
berühmten Mode-Ikone Charlotte Sandler.
Doch der Glamourjob entpuppt sich als Albtraum.
Kurz vor der lang ersehnten Modeschau zwingt Charlotte Silvie,
den Eventsaal in einer Nacht
und Nebelaktion komplett zu renovieren.
Als ein markerschütternder Schrei ertönt und die Polizei nicht
rechtzeitig vor Ort sein kann, erinnert sich Silvie an ihren Vater,
Dorfpolizist Luc Breton und startet eigene Ermittlungen.

Helfen Sie Silvie bei der Lösung dieses verzwickten Falls
und tauchen Sie ein in die Welt der Mode und des Glamours.

Freitag 19. März 2027 um 19:00 Uhr
3-Gang Menü aus unserer Landhausküche - Getränke à la carte
Reservierung unter: das-kriminal-dinner.de
pro Person 99,90 €

DAS KRIMINAL DINNER

DEUTSCHLANDS GRÖSSTE KRIMI THEATER AUSWAHL



Feiertagsmodus - Oster Edition

Nutzen Sie die Osterfeiertage optimal. Raus aus dem Alltag, rein in ein langes Osterwochenende, das sich wirklich wie Urlaub anfühlt.



Freitag

Ihr Zimmer ist
ab 15.00 Uhr garantiert
bezugsfertig

exklusives 4 Gang Menü
rund um das Thema Fisch
(alternativ auch
mit Fleisch möglich),
inklusive einem
Glas Winzersekt



Samstag

Genießer-Frühstück
vom Buffet

Weinwanderpaket mit
Umhängetasche, Weinglas,
Weinwanderrucksack,
Wanderkarte und einer
Flasche Menges Gutswein
(pro Zimmer)

3 Gang Wahlmenü
am Abend



Sonntag

Genießer-Frühstück
vom Buffet mit Prosecco

4 Gang Oster-Menü
am Abend,
inklusive Weinbegleitung aus
dem Familienweingut Menges
zusammengestellt von
unserem Sommelier
Ingo Reitz



Montag

Genießer-Frühstück
vom Buffet mit Prosecco

Abreise bis 11:00 Uhr

Verlängerungsnächte
für nur 60 € pro Person im
Doppelzimmer, inklusive
Genießer-Frühstück
vom Buffet zubuchbar.

Nutzung unseres Dachhallenschwimmbades mit Panoramaterrasse,
Wellnessbereich mit Sauna, Dampfbad und Tepidarium, sowie Fitnessraum und Infrarotwärmekabine

3 Übernachtungen inklusive aller oben aufgeführten Leistungen pro Person im:
Klassik-Doppelzimmer: 422 € Superior-Doppelzimmer: 437 € Komfortdoppelzimmer: 452 €

Drei Nächte sind Ihnen zu lang?
2 Übernachtungen von Freitag auf Sonntag oder von Samstag auf Montag pro Person im:
Klassik-Doppelzimmer: 286 € Superior-Doppelzimmer: 296 € Komfortdoppelzimmer: 306 €

Karfreitag

In unseren Winzerhof Stuben
bieten wir Ihnen eine große
Meeresfrüchte- und Fischauswahl À-la-carte an.

Auf Vorbestellung servieren wir Ihnen
auch gerne Austern und Hummer.

26. März 2027

Osterlunch

In unserem Veranstaltungsbereich gibt es ab 11:30 Uhr
ein Lunchbuffet mit vielen leckeren Speisen.
Da ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Inklusive Tischgetränke: Wein, Prosecco, Bier, Wasser,
Säfte und Kaffeespezialitäten.

Sonntag 28. März 2027

pro Person 79,00 €
Kinder 9-14 Jahre 45,00 € | Kinder 4-8 Jahre 28,00 €
Kleinkinder sind eingeladen

In unseren Winzerhof Stuben gibt es an Ostersonntag und
Ostermontag eine Osterkarte
mit Ostermenüs und À-la-carte-Speisen.





April

Ring Hotel-Menü

Weißer Spargel / Erdbeervinaigrette / Avocadocreme /
Rucola / geröstete Sonnenblumenkerne

Duo von Spargel
Sud mit Spargeleinlage / Creme mit gerösteten Pinienkernen

Tournedos vom Charolaisrind / Trüffeljus /
grüner Spargel vom Windhof / Bärlauch-Kartoffelpraline

Pistazienküchlein / weiße Schokoladensoße / Erdbeersorbet /
marinierte Erdbeeren / Pistaziencrunch

Weingut des Monats

In unserer Weinlounge stellen wir Ihnen aus der Weinzapfanlage vor:

Weingut Haag aus der Mosel

Das Weingut Fritz Haag liegt in Brauneberg an der Mittelmosel, Anbaugebiet Mosel, und wird von Oliver Haag geführt. In den steilen Schieferlagen rund um die berühmte Brauneberger Juffer entstehen Rieslinge mit feiner Frucht, kühler Eleganz und großer Herkunftstiefe. Die Weine wirken leichtfüßig, präzise und zugleich voller Moselspannung. Ein Weingut mit Tradition, aber einer klaren, sehr lebendigen Handschrift.

Genuss & Gesang

Wir gehen dieses Jahr
in die 2te Runde!
Erleben Sie einen besonderen Abend
voller Genussmomente und musikalischer Highlights.

Freuen Sie sich auf Speisen aus unserer Landhausküche,
Weine aus dem Familienweingut Sebastian Menges
und den stimmungsvollen Gesang des Ensembles
des Sängerbunds Rauenberg.

Ein Abend für alle Sinne.

Samstag 24. April 2027 um 18:00 Uhr
pro Person 85,00 €
inklusive 3-Gang-Menü, Wein, Wasser und Softgetränken

Eintrittskarten erhalten Sie ausschließlich
an unserer Rezeption

MGV Sängerbund Rauenberg e.V. 1868





Mai

Ringhotel-Menü

Geräuchertes Thunfischcarpaccio / roh marinierter grüner Spargel / Yuzu-Mayonnaise / Krabbenchips / Radieschen

Cremesuppe von Frühlingsmorcheln / Frühlingslauch

Kalbsfilet / Sauce Béarnaise / Spargelbukett / Kartoffelflan

Joghurtkuchenschnitte / Frischkäsecreme / Rhabarbersorbet / pochierter Rhabarber / Hafercrumble

Weingut des Monats

In unserer Weinlounge stellen wir Ihnen aus der Weinzapfanlage vor:

Weingut Dönnhoff aus der Nahe

Das Weingut Dönnhoff liegt in Oberhausen an der Nahe im Anbaugebiet Nahe und wird von Cornelius Dönnhoff geführt. In den steilen, felsigen Lagen rund um Oberhausen entstehen Rieslinge mit großer Klarheit, feiner Frucht und beeindruckender Tiefe. Die Weine wirken ruhig, präzise und mineralisch, mit dieser besonderen Spannung, für die die Nahe so geschätzt wird. Ein Weingut mit großer Tradition, aber einer sehr klaren, zeitlosen Handschrift.

Erster Mai

In unserer Kastanienlaube bieten wir eine durchgehend warme und kalte Küche für den großen und den kleinen Hunger an.

Ideal für Radfahrer, Wanderer und alle Anderen.

Vatertag

Jeder Papa bekommt bei einer Reservierung in den Winzerhof Stuben zum Mittag- oder Abendessen ein kleines Pils als Aperitif aufs Haus.

Donnerstag 6. Mai 2027

Muttertagslunch

In unserem Veranstaltungsbereich gibt es ab 11:30 Uhr ein Lunchbuffet mit vielen leckeren Speisen. Da ist für jeden Geschmack etwas dabei. Inklusive Tischgetränke: Wein, Prosecco, Bier, Wasser, Säfte und Kaffeespezialitäten.

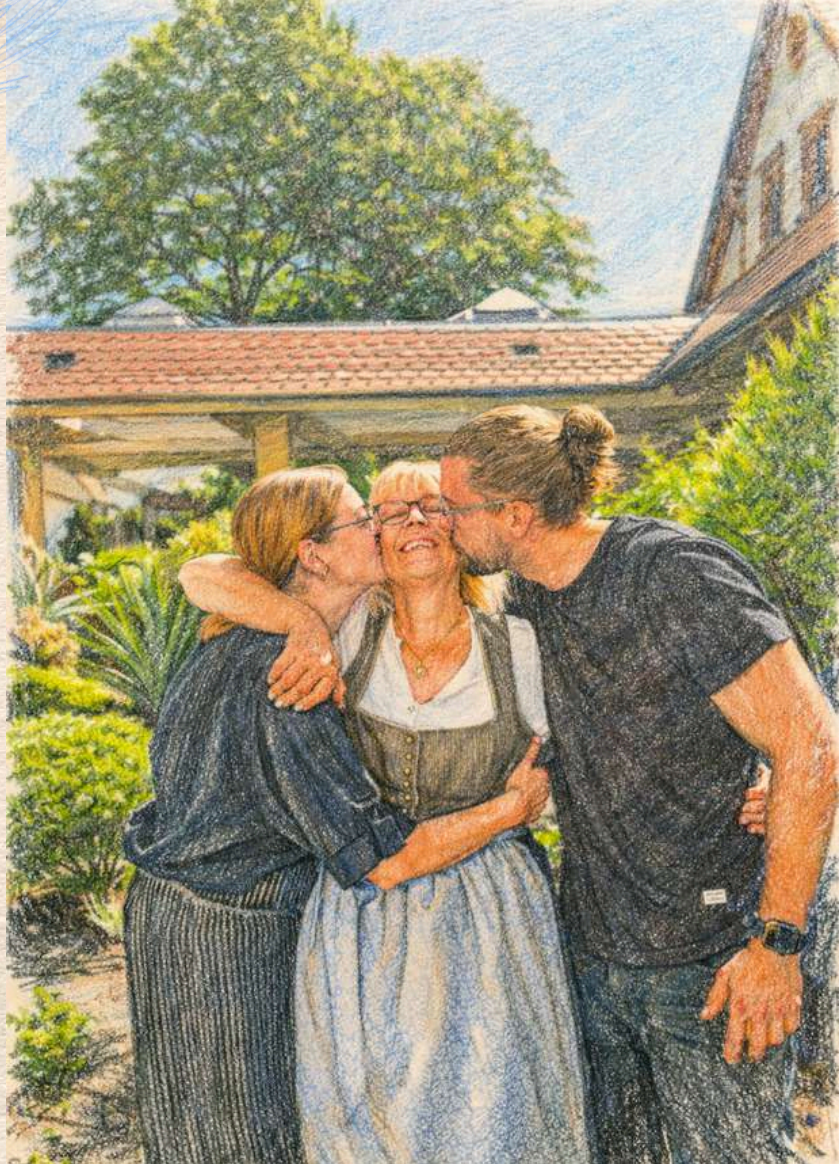
pro Person 79,00 €
Kinder 9-14 Jahre 45,00 € | Kinder 4-8 Jahre 28,00 €
Kleinkinder sind eingeladen

Muttertag in unserem Restaurant

Jede Mama bekommt bei einer Reservierung in unseren Winzerhof Stuben zum Mittag- oder Abendessen ein Glas Secco als Aperitif aufs Haus.

Wir bieten zusätzlich zu unserer regulären Speisekarte ein Muttertags-Menü an.

Sonntag 9. Mai 2027



Recharge Days - Pfingst Edition

Manchmal braucht es mehr als ein Wochenende.
Die Pfingstwoche ist perfekt für eine längere Auszeit, clever rund um den Feiertag gelegt. Mehr Zeit. Mehr Ruhe. Mehr Genuss.
Nutzen Sie den Pfingstmontag als entspannten Start in eine Woche, die sich nicht wie Alltag anfühlt.



Samstag bis Samstag

Anreise Samstag 15. Mai 2027: Ihr Zimmer ist ab 15:00 Uhr bezugsfertig

7 Übernachtungen inklusive Genießer-Frühstück vom Buffet

Weinwanderpaket mit Umhängetasche, Weinglas, Weinwanderrucksack, Wanderkarte
und einer Flasche Menges Gutswein (pro Zimmer)

4 Gang Feinschmeckermenü am Abend Ihrer Wahl inklusive einem Glas Winzersekt
Freitag 21. Mai 2027 ab 18:00 Uhr: Spargel & Erdbeerbuffet inklusive einem Erdbeeraperitif

Inklusive Late-Check-out bis 13:00 Uhr

Nutzung unseres Dachhallenschwimmbades mit Panoramaterrasse,
Wellnessbereich mit Sauna, Dampfbad und Tepidarium, sowie Fitnessraum und Infrarotwärmekabine

7 Übernachtungen inklusive aller oben aufgeführten Leistungen pro Person im:
Klassik-Doppelzimmer: 500,00 € Superior-Doppelzimmer: 535,00 €
Komfortdoppelzimmer: 570,00 €

Spargel & Erdbeer

Es erwartet Sie ein leckeres Büffet rund
um das Thema Spargel und Erdbeere.

Spargelsüppchen,
ausgefallene Spargelsalate
Spargelgemüse & Stangenspargel
und alles was dazu gehört

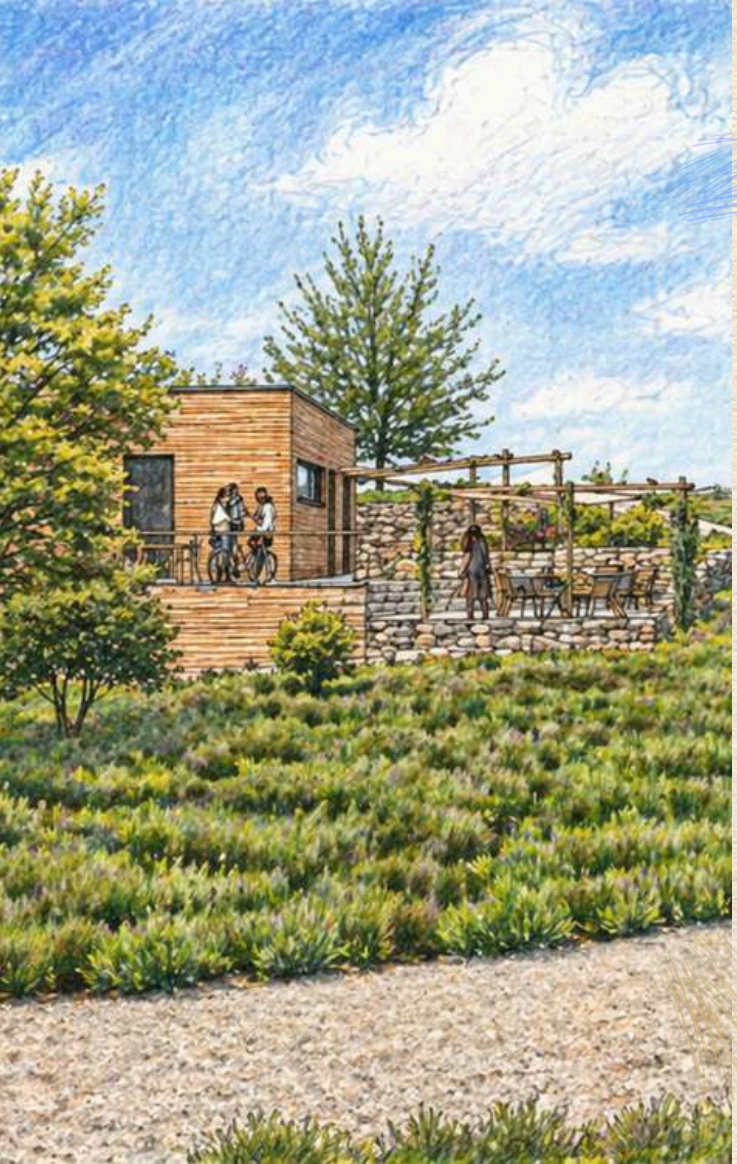
Bei diesem Event kommt jeder
Spargelliebhaber ins Schwärmen.

Auch auf Feines von der Erdbeere können Sie sich freuen.

Freitag 21. Mai 2027 ab 18:00 Uhr
pro Person 79,00 € inklusive Erdbeeraperitif

Eintrittskarten erhalten Sie ausschließlich
an unserer Rezeption





WEINLODGE
AM MANNABERG

Ein neuer Lieblingsplatz entsteht!

Mitten in den Rauenberger Weinbergen entsteht für Sie ein besonderer Ort zum Ankommen, Durchatmen und Genießen: die Weinlodge am Mannaberg.

Ein Vollholzhaus, so nachhaltig wie möglich gebaut und mit viel Liebe in die Landschaft eingefügt.

Für alle, die Geselligkeit lieben, gerne wandern, die Natur genießen und dabei kleine Speisen sowie Weine der Rauenberger Winzer entdecken möchten.

Ein Treffpunkt mit Aussicht, Herz und echter Weinbergseele.

Geplante Fertigstellung im November 2027

Öffnungszeiten der Wanderhütte

Freitag & Samstag: 11:00 bis 17:30 Uhr
Sonntag: 11:00 bis 18:30 Uhr

Weitere Öffnungstage – zum Beispiel am 1. Mai, zu Weinproben, Weinbergfrühstücken und besonderen Veranstaltungen – finden Sie immer aktuell auf unserer Homepage.

Ihre private Feier in der Weinlodge

Für Ihre private Feier können Sie die Weinlodge mittags und abends exklusiv buchen.

Küchenparty

Donnerstag 27. Mai 2027
Fronleichnam 11:00 Uhr bis 16:00 Uhr

pro Person 75,00 € | Kinder 12 bis 15 Jahre 35,00 €
Kinder 6 bis 11 Jahre 25,00 € | Kleinkinder sind eingeladen
inklusive Aperitif und Hochprozentigem - exklusive Getränke

Eintrittskarten erhalten Sie ausschließlich an unserer Rezeption

Wie... Sie waren noch nie auf einer unserer Küchenpartys?

An diesem Tag dürfen Sie auch hinter die Kulissen!

Zu Beginn erhalten Sie für die Dauer des Events Ihre persönliche Winzerhof-Schürze und los geht es mit einem Glas Prosecco.

Wir starten mit einem riesigen Vorspeisenbuffet.
Danach geht es weiter zum
Suppen- oder Pasta-Stand oder direkt in die Küche.
Dort erwartet Sie eine große Auswahl an Fisch- und Fleischgerichten mit den korrespondierenden Beilagen.

Zwischendurch können beliebig viele Pausenstopps in unserer Event-Lounge „ Burggraf“ eingelegt werden, wo Sie sich nach Herzenslust durch unser vielfältiges Angebot an hauseigenen Edelbränden und Likören probieren können.

Nach einem Schnäpschen ist auch wieder genug Platz,
um nochmal von vorne zu starten
... oder auch für den süßen Abschluss.





Juni

Ringhotel-Menü

Dünn aufgeschnittene Kalbfleischscheiben / Thunfisch-Espuma /
Salzzitrone / Gurken-Senfsaat-Relish / Kartoffelchips

Perlhuhnessenz / Pistaziencrêpes-Roulade

Kalbsbriesravioli / Albufeirasoße / Frühlingsmorcheln /
glasierte Zuckerschoten / Karottenpüree

Tiramisu / Kirschsoße / Kirsch-Creme-Eis / Kaffee-Butterstreusel

Weingut des Monats

In unserer Weinlounge stellen wir Ihnen aus der Weinzapfanlage vor:

Weingut Drautz-Able aus Württemberg

Das Weingut Drautz-Able in Heilbronn liegt im Anbaugebiet Württemberg und wird von Markus Drautz, gemeinsam mit Monika Drautz und Stephanie de Longueville-Drautz, geführt. Rund um den Wartberg entstehen Weine, die württembergische Tradition mit viel Neugier und moderner Handschrift verbinden. Besonders Lemberger, Trollinger, Riesling und Sauvignon Blanc zeigen hier Charakter, Tiefe und klare Herkunft.
Die Weine wirken kraftvoll, eigenständig und lebendig – mit viel Heilbronner Seele im Glas.

Gartenrestaurant

Sommergenuss in der Kastanienlaube

Sobald die Sonne rauskommt, zieht es alle nach draußen –
am liebsten in unsere Kastanienlaube.

Ob unter den Glaskuppeln, am Pavillon oder einfach mittendrin:
Hier lässt es sich richtig gut aushalten.

Ankommen, hinsetzen, durchatmen.
Ein Glas Wein, gutes Essen, nette Gespräche –
mehr braucht es oft gar nicht.

Unsere Küche bleibt dabei, was sie ist:
feine Landhausküche, frisch, ehrlich und genau richtig für
einen entspannten Sommerabend.

Die schönen Plätze sind allerdings begehrt –
reservieren lohnt sich also.

Und wenn das Wetter doch mal umschlägt,
geht's einfach rein in unsere klimatisierten Winzerhof-Stuben.
Genauso gemütlich, nur eben drinnen.

Einfach vorbeikommen und den Abend genießen.





Juli

Ringhotel-Menü

Tatar vom Charolais Rinderfilet / Sardellencreme / Brotchips /
Grana Padano / Kapern / Kirschtomaten

Pfifferlingscremesuppe / Knoblauchcrôutons

Grenadin vom Kalbsrücken mit eine Kruster aus Kräutersaitlingen /
Sommergemüse / Kartoffelgratin

Schokoladencreme / Karamellsoße /
gesalzenes Karamelleis / Johannisbeeren

Weingut des Monats

In unserer Weinlounge stellen wir Ihnen aus der Weinzapfanlage vor:

Weingut Dr. Heger aus Baden

Das Weingut Dr. Heger in Ihringen am Kaiserstuhl, im Anbaugebiet Baden, wird von Joachim und Silvia Heger geführt. Auf den warmen, vulkanisch geprägten Lagen wie dem Ihringer Winklerberg entstehen vor allem Burgunderweine mit Tiefe, Kraft und feiner Eleganz. Die Weine wirken sonnenverwöhnt, mineralisch und präzise, mit viel badischer Wärme und klarer Herkunft. Ein traditionsreiches Weingut mit großer Ruhe, Strahlkraft und unverwechselbarer Kaiserstühler Handschrift.

Winzerhof - Spritz Collection

Mehr als ein Drink. Eine Handschrift.
Unsere Spritz Collection steht für: hausgemachte eigene Liköre und eigene Charaktere.
Viel Gefühl für Balance, Frische und das gewisse Etwas. Das Ergebnis: außergewöhnliche Drinks, die Sie so nur bei uns erleben.



Waldhimbeer Spritz

Waldhimbeerlikör
Prosecco
Himbeeren
Mineralwasser
Eiswürfel



Mario Spritz

"Mario" Roter
Weinbergpfirsichlikör
Prosecco
Pfirsichwürfel
Mineralwasser
Eiswürfel



Trauben Spritz

Roter Traubenlikör
Prosecco
Zitrone
Trauben
Mineralwasser
Eiswürfel

Und für zu Hause?

Ihr Lieblingsspritz muss kein Urlaubsflirt bleiben:
Unsere Liköre gibt es auch zum Mitnehmen – für den perfekten Moment bei Ihnen daheim.



August

Ringhotel-Menü

Ceviche von der Jakobsmuschel / Koriander / rote Zwiebel /
Mango / Ingwer / Chili / Limette / Süßkartoffelcreme / Krabbenchips

Steinpilzessenz / Steinpilzmaultäschle

Lackierte Perlhuhnbrust / Sherryrahm / Babyspinat / Kartoffelespuma

Mandel-Butterkuchen / Aprikosensoße / Aprikosensorbet /
Lavendel-Thymiancreme / Mandelhippe

Weingut des Monats

In unserer Weinlounge stellen wir Ihnen aus der Weinzapfanlage vor:

Weingut Knoll aus Franken

Das Weingut am Stein – Ludwig Knoll liegt in Würzburg im Anbaugebiet Franken und wird von Sandra und Ludwig Knoll geführt.
Hoch über der Stadt, mitten in der Lage Würzburger Stein, entstehen Weine mit viel Herkunft, Spannung und feiner Muschelkalk-Mineralität.
Besonders Silvaner, Riesling und Burgundersorten zeigen hier eine klare, puristische und zugleich sehr lebendige Handschrift.
Die Weine wirken elegant, charaktervoll und tief verwurzelt in ihrer fränkischen Heimat.

Mediterraner BBQ-Abend

Genießen Sie einen besonderen Abend
voller mediterraner Lebensfreude!

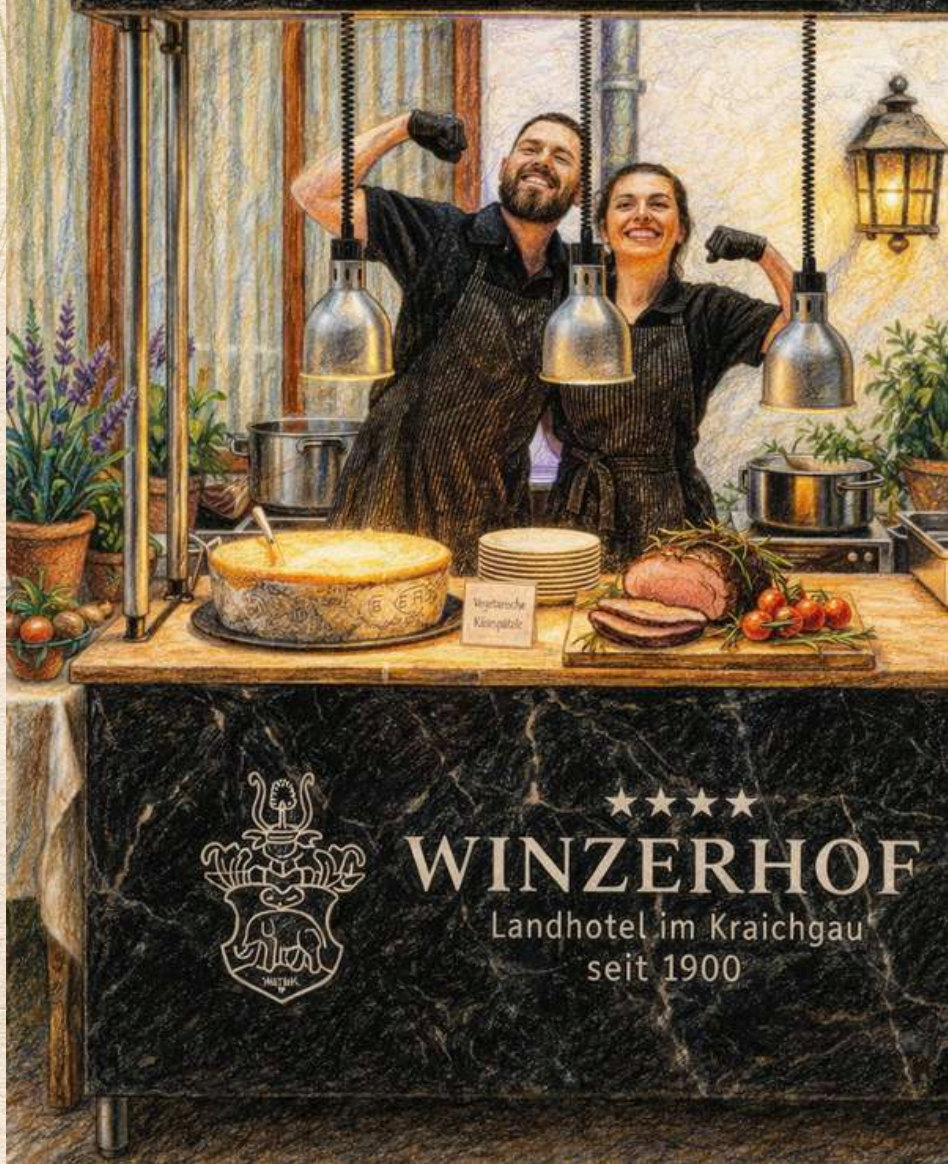
Wir verwöhnen Sie mit einem
abwechslungsreichen Buffet,
frisch zubereiteten Köstlichkeiten
von unserer Live-Grillstation
sowie ein Glas Prosecco zur Begrüßung.

Passend dazu empfiehlt Ihnen
unser Sommelier Ingo Reitz
ausgewählte mediterrane Weine,
die das südländische Flair perfekt abrunden.

Ein Abend, der Genuss, Geselligkeit
und Urlaubsgefühl vereint – mitten im Kraichgau.

Samstag 14. August 2027 ab 18:00 Uhr
pro Person 79,00 € inklusive einem Glas Prosecco

Eintrittskarten erhalten Sie ausschließlich
an unserer Rezeption





September

Ringhotel-Menü

Carpaccio vom Charolais Rinderfilet / lauwarm marinierte Pfifferlinge /
Trüffelmayonnaise / Grana Padano / Rucola in Vinaigrette / Haselnuss

Hokaido-Kürbissuppe / Ingwer / Kokosmilch

Lammkotelett im Kresserösti /
Flageolett im Rahm / confierte Kirschtomaten

Triple Chocolate-Brownie / Feigen-Creme-Eis / Feigenchutney / Kakaonibs

Weingut des Monats

In unserer Weinlounge stellen wir Ihnen aus der Weinzapfanlage vor:

Weingut Kassner-Simon aus der Pfalz

Das Weingut Kassner-Simon liegt in Freinsheim an der Mittelhaardt, Anbaugebiet Pfalz, und wird von Thomas und Martina Simon geführt. Am Fuß des Musikantenbuckels entstehen Weine, die Pfälzer Lebensfreude mit klarer Struktur und handwerklicher Sorgfalt verbinden. Besonders Riesling, Burgundersorten, Sauvignon Blanc und Rotweine prägen das vielseitige Profil des Familienweinguts.
Die Weine wirken zugänglich, charaktervoll und warmherzig – mit viel Freinsheimer Herkunft im Glas.

Wilde Zeiten

Die Wildsaison im Winzerhof ist eröffnet –
in unseren Winzerhof Stuben brechen jetzt “wilde Zeiten” an.
Es gibt köstliche Wildgerichte als Empfehlung für Sie.

Ozapft is – Maßkrugfest

mit dem
Rauenberger Musikverein

Sonntag 26. September 2027
ab 11.00 Uhr – zum Frühschoppen –
bis 18.00 Uhr.

Es erwarten Sie echte bayrische Schmankerl aus
unserer HeimatKüche, das entsprechende Getränkeangebot
à la carte und ein besonderes Unterhaltungsprogramm.
Gerne dürfen Sie in fescher Kleidung kommen
und das Dirndl und die Lederhose auspacken.

Eintritt pro Person 10,00 €
Kinder bis 12 Jahre sind vom Eintritt befreit

Eintrittskarten erhalten Sie ausschließlich
an unserer Rezeption

Musikverein 1912
Rauenberg





Oktober

Ringhotel-Menü

Rehschinken / Feigenchutney / Ziegenkäsecreme /
Feldsalat in Schalottenvinaigrette / Walnusscrunch

Steinpilzcremesuppe / geröstete Pinienkerne

Wachtelroulade mit Dörrobstfüllung / Cranberrysoße /
gebratener Chicorée / Kürbispüree

Apfeltarte / Thymian-Vanilleeis / Calvados-Soße /
Apfelkaramell / Crème fraîche

Weingut des Monats

In unserer Weinlounge stellen wir Ihnen aus der Weinzapfanlage vor:

Weingut Aufricht aus Baden

Das Weingut Aufricht liegt in Stetten bei Meersburg am Bodensee, Anbaugebiet Baden, und wird von der Familie Aufricht geführt. Zwischen See, Reben und Alpenblick entstehen Weine mit Frische, Eleganz und feiner badischer Tiefe. Besonders Burgundersorten, Müller-Thurgau und Sauvignon Blanc zeigen hier die kühle, klare Prägung des Bodensees. Die Weine wirken lebendig, charaktervoll und sehr charmant – mit viel Seeluft und Familiengefühl im Glas.

Testament à la Carte

Prof. Willliam Chattney, ein berühmter Wissenschaftler, ist tot.
Bevor jedoch das Testament verlesen werden kann, muss das Leben des Verstorbenen mit Hilfe der Gäste rekonstruiert werden.
Eigentlich kein Problem, wäre da nicht Detective Johnson.
Er ermittelt, da es sich bei Chattneys ableben um ein Gewaltverbrechen handelt.

Wer hat Chattney wie getötet? Woran hat er geforscht?
Und welches Geheimnis nahm er mit in's Grab?

Der Notar Mr. Green und seine Assistenz haben alle Hände voll zu tun:
Sie kontrollieren die Überwachungskameras des Anwesens,
lesen mit Hilfe von Herbert Wandschneider aus der Zukunft
und Dr. Sten-Gelle vereint kosmische Energie mit Wissenschaft,
nur um das Rätsel zu lösen.

Gaumenfreuden und Unterhaltung,
unvorhersehbare Entwicklungen und
erstaunliche Wendungen wechseln sich ab.

Freitag 29. Oktober 2027 um 19:00 Uhr
3-Gang Menü aus unserer Landhausküche - Getränke à la carte
Reservierung unter: das-kriminal-dinner.de
pro Person 99,90 €

DAS KRIMINAL DINNER
DEUTSCHLANDS GRÖSSTE KRIMI THEATER AUSWAHL





Rauenberger Winzerkerwe

9. bis 11. Oktober 2027

Wenn in Rauenberg Kerwe ist, ist richtig was los:
Beim größten Weinfest im Ort trifft sich alles,
um gemeinsam zu feiern,
anzustoßen und den Wein zu genießen.

Der Höhepunkt ist wie jedes Jahr
der traditionelle Festumzug am Kerwesonntag.

Wer dem Trubel zwischendurch entgehen möchte,
ist bei uns genau richtig:
Genießen Sie entspanntes Essen in angenehmer Atmosphäre –
mit unserer Küche, einem guten Glas Wein
und etwas Abstand zum Fest.

Bitte beachten Sie:
Am Sonntagmittag bleibt unser Restaurant aufgrund
des Festumzugs geschlossen, da wir nur schwer erreichbar sind.
Ab 17:30 Uhr sind wir wieder für Sie da.

Catering

Winzerhof-Qualität bei Ihnen vor Ort - Genießen Sie unsere Küche genau dort, wo Sie feiern.

Ob Familienfest, Hochzeit, Firmenevent oder Bankett – wir bringen Qualität, Frische und echtes Handwerk direkt zu Ihnen.

Von unkompliziert bis exklusiv ist alles möglich:

vom Schnitzelbuffet zur Abholung über vielseitige Buffets und Vesper bis hin zum mehrgängigen Menü mit Köchen und Serviceteam vor Ort.

Dabei entscheiden Sie, wie viel Unterstützung Sie möchten – vom reinen Lieferservice bis zur kompletten Betreuung Ihrer Veranstaltung.

Sie feiern – wir kümmern uns um den Genuss.









November

Ringhotel-Menü

Gänserillette / Apfel-Selleriesalat / Granny Smith Apfel-Gel /
Selleriestroh / Feldsalat / Granatapfel

Gänseessenz / schwarze Nüsse-Klößchen

Ente auf zwei Arten - gebratene Brust und Confit von der Keule /
Herbsttrompeten / Apfelselleriepüree

Karamell-Zimtcreme / Zwetschgensorbet /
Zwetschgenröster / Zimtstreusel

Weingut des Monats

In unserer Weinlounge stellen wir Ihnen aus der Weinzapfanlage vor:

Weingut Meyer-Näkel aus der Ahr

Das Weingut Meyer-Näkel liegt in Dernau im Anbaugebiet Ahr und wird von den Schwestern Meike und Dörte Näkel geführt. In den steilen Schieferlagen des Ahrtals entstehen vor allem Spätburgunder mit Tiefe, Eleganz und feiner kühler Würze. Die Weine wirken kraftvoll, präzise und zugleich berührend, mit viel Herkunft und Ahr-Charakter.
Ein Weingut mit großer Rotweintradition und einer beeindruckend lebendigen, weiblichen Handschrift.

Küchenparty

1. November 2027 Allerheiligen – 11:00 Uhr bis 16:00 Uhr
pro Person 75,00 € | Kinder 12 bis 15 Jahre 35,00 €
Kinder 6 bis 11 Jahre 25,00 € | Kleinkinder sind eingeladen
inklusive Aperitif und Hochprozentigem - exklusive Getränke

Eintrittskarten erhalten Sie ausschließlich
an unserer Rezeption

Gans oder Gar nicht

Gänseschmalz und Bauernbrot

Feldsalat / geräucherte Brust / Apfelkaramell /
Gänsemousse / Gänse-Rillette

Kürbiscremesüppchen / geröstete Kerne

Gänsebuffet

ofenfrischer Gänsebraten / Kartoffelknödel /
Kartoffelpüree / Rotkraut / glacierte Maronen /
saftiger Schmorapfel gefüllt mit Nüssen, Mandeln und Rosinen

Danach ein süßer Abschluss und ein Schnäpschen.
Schlemmen total.

12. November 2027 um 18.30 Uhr
pro Person 80,00 € inklusive Verdauerle

Eintrittskarten erhalten Sie ausschließlich
an unserer Rezeption





Dezember

Ringhotel-Menü

Blutwurst-Wan-Tan / Orangensoße / Coleslaw vom Rotkohl /
Orangenfilets / Röstzwiebeln

Tagliatelle / schwarzer Wintertrüffel

Wildhasenfilets / Preiselbeerrahm /
Austernpilze / Flower Sprouts / Brezelknödel

Marzipan-Birnenkuchen / Sauerrahmeis /
Birnenkompott / Buchweizencrunch

Weingut des Monats

In unserer Weinlounge stellen wir Ihnen aus der Weinzapfanlage vor:

Weingut Kuhn aus der Pfalz

Das Weingut Philipp Kuhn liegt in Laumersheim an der Mittelhaardt, Anbaugebiet Pfalz, und wird von Philipp Kuhn geführt. Auf kalkgeprägten Lagen entstehen Rieslinge, Burgunder und kraftvolle Rotweine mit Tiefe, Struktur und klarer Herkunft. Die Weine wirken präzise, selbstbewusst und zugleich sinnlich, mit viel Pfälzer Wärme und Spannung im Glas. Ein Weingut mit starker Persönlichkeit und einer Handschrift, die Tradition und moderne Klarheit verbindet.

Adventstreff

An den Adventswochenenden laden wir Sie herzlich zu unserem stimmungsvollen Adventstreff ein – immer samstags und sonntags.

1. Advent
27. und 28. November

2. Advent
04. und 05. Dezember

3. Advent
11. und 12. Dezember

4. Advent
18. und 19. Dezember

Jeweils von 18:00 bis 21:00 Uhr wird unsere Kastanienlaube zu einer kleinen Weihnachtswelt: mit Winzerglühwein, Punsch und einer feinen Auswahl an winterlichen Speisen.

In entspannter Atmosphäre lässt sich der Advent bei uns ganz unkompliziert genießen – ob auf einen kurzen Stopp oder einen gemütlichen Abend.

Einfach vorbeikommen, anstoßen und die Vorweihnachtszeit ein bisschen ruhiger genießen.





Weihnachten

Unser Hotel ist von Sonntag dem 19. Dezember
bis einschließlich Sonntag dem 26. Dezember 2027 geschlossen.
Erste Anreise ist wieder ab 27. Dezember 2027 möglich.

Unser Restaurant ist von Montag dem 20. Dezember
bis einschließlich Freitag den 24. Dezember 2027 geschlossen.
Unsere Öffnungszeiten an den Weihnachtsfeiertagen
können Sie unten entnehmen.

Weihnachtslunch

Am Samstag den 25. und Sonntag den 26. Dezember 2027

In unserem Veranstaltungsbereich gibt es ab 11.30 Uhr
ein Lunchbuffet mit vielen leckeren Speisen.

Da ist für jeden Geschmack etwas dabei.
Preis Pro Person 79,00 € | Kinder 9-14 Jahre 45,00 € |
Kinder 4-8 Jahre 28,00 €
Inklusive Tischgetränke: Wein, Prosecco, Bier, Wasser,
Säfte und Kaffeespezialitäten.

Weihnachten im Restaurant

In unseren Winzerhof Stuben bieten wir
am 25. und 26. Dezember mittags
festliche Weihnachts-Menüs und à la carte für Sie an.

Abends hat unser Restaurant geschlossen.

Silvester

Freuen Sie sich schon jetzt auf einen stimmungsvollen Jahreswechsel im Winzerhof:

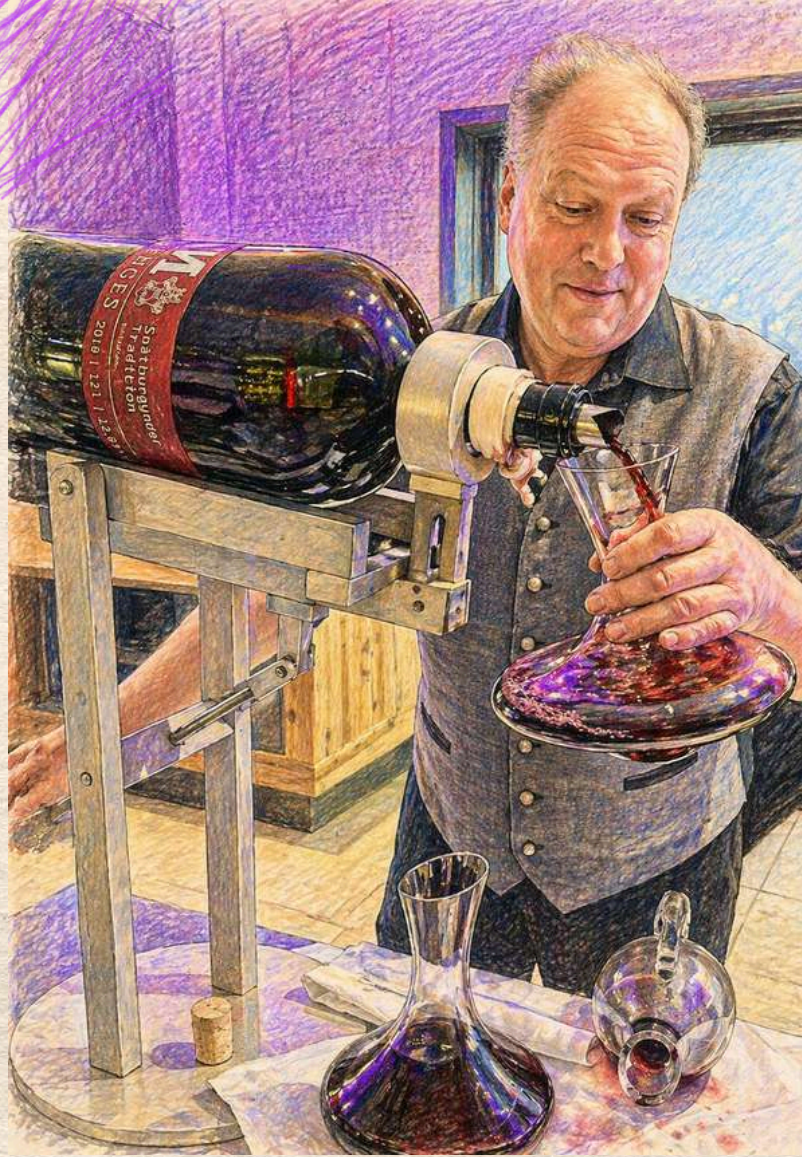
Silvester 2027 / 2028 erwartet Sie erneut
mit einem besonderen Programm,
das Sie ganz nach Ihren Wünschen als eine oder zwei Nächte erleben können – gerne auch mit entspannter Voranreise.

Genießen Sie den Jahresausklang in angenehmer Atmosphäre, begleitet von kulinarischen Highlights, ausgewählten Menüs und einem Rahmenprogramm, das den Übergang ins neue Jahr zu etwas ganz Besonderem macht.

Ob kompakt oder als kleine verlängerte Auszeit –
Sie entscheiden, wie Sie Silvester bei uns verbringen möchten.

Detaillierte Informationen zum Silvesterprogramm erhalten Sie ab Frühjahr 2027 in unserem gesonderten Flyer.

Wir freuen uns schon heute darauf, gemeinsam mit
Ihnen ins neue Jahr zu starten.



Seminare

Sie tagen – wir kümmern uns um den Rest

Ob Tagung, Seminar, Workshop oder Bankett –
bei uns finden Sie den passenden Rahmen
für erfolgreiche Veranstaltungen.

Profitieren Sie von unserer Erfahrung und einem Umfeld,
das konzentriertes Arbeiten genauso ermöglicht wie
entspannte Pausen.

Als unternehmergeführtes Haus sind wir persönlich
für Sie da – direkt, flexibel und zuverlässig.
Von der ersten Idee bis zur Umsetzung begleiten
wir Sie individuell und beraten Sie nicht nur bei der
Raumplanung, sondern auch bei Rahmenprogrammen
und Incentives. Unsere flexibel gestaltbaren Räume
passen sich Ihren Anforderungen an –
ebenso wie unsere Leistungen:

Buchen Sie ganz nach Bedarf – mit oder ohne
Hotelpauschale, Tagungstechnik oder Seminarbetreuung.
Auch kulinarisch sind Sie bestens versorgt:
Wir stellen für Sie passende Menüs und Buffets zusammen
– abgestimmt auf Ihre Veranstaltung und Ihre Gäste.

Konzentrieren Sie sich auf Ihre Inhalte –
wir sorgen für den reibungslosen Ablauf.





Tolle Geschenkideen

Verschenken sie
Gaumen- und Genussfreuden

Schenken Sie Ihren Lieben einen Gutschein für ein Essen in unserem Restaurant oder zu einem speziellen Event.
Nehmen Sie ein Stück Winzerhof mit nach Hause und erwerben Sie Weine aus unserem Familienweingut Menges und Schnäpse aus unserer Feindestillerie „Alfreds altes Brennhaus".

Stöbern Sie in unserem gastronomischen Jahresplaner und bereiten Sie Familie, Freunden oder Kollegen eine Freude.

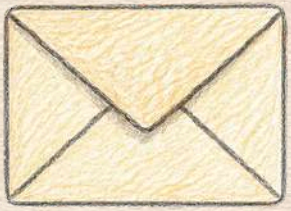
Ihre Familie Menges
und das Winzerhof-Team

Jetzt reservieren:

06222-9520

so  oder so

info@winzerhof.net



oder so

www.winzerhof.net/de/
restaurant/reservierung



 → 

 → 



→ 