



KÜHBERG
DAS HOTEL ÜBER OBERSTDORF

Geh mit auf

Wein

REISE

Wine & Dine am Berg

Jetzt schon vorreservieren
+49 8322 3323
welcome@hotel-kuehberg.de

28. Januar 2025
MONDNEUJAHR

Silvester² - 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.

*95,00 EUR pro Person
5 Gang Menü, 8-10 Weine*



1. oder 15. März 2025

JUNGWINZER

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 und ihr handwerkliches Können unter Beweis. Sie vereinen Tradition und Moderne, um einzigartige Weinkreationen zu schaffen, die die Frische und Lebendigkeit des Frühlings widerspiegeln. Nun ist ihre Zeit gekommen, ihre Talente zu zeigen und mit aromatischen, jungen Weinen zu begeistern. Die Zukunft des Weingenusses trägt die Handschrift der nächsten Generation.



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

*95,00 EUR pro Person
5 Gang Menü, 8-10 Weine*



*Women
only!*

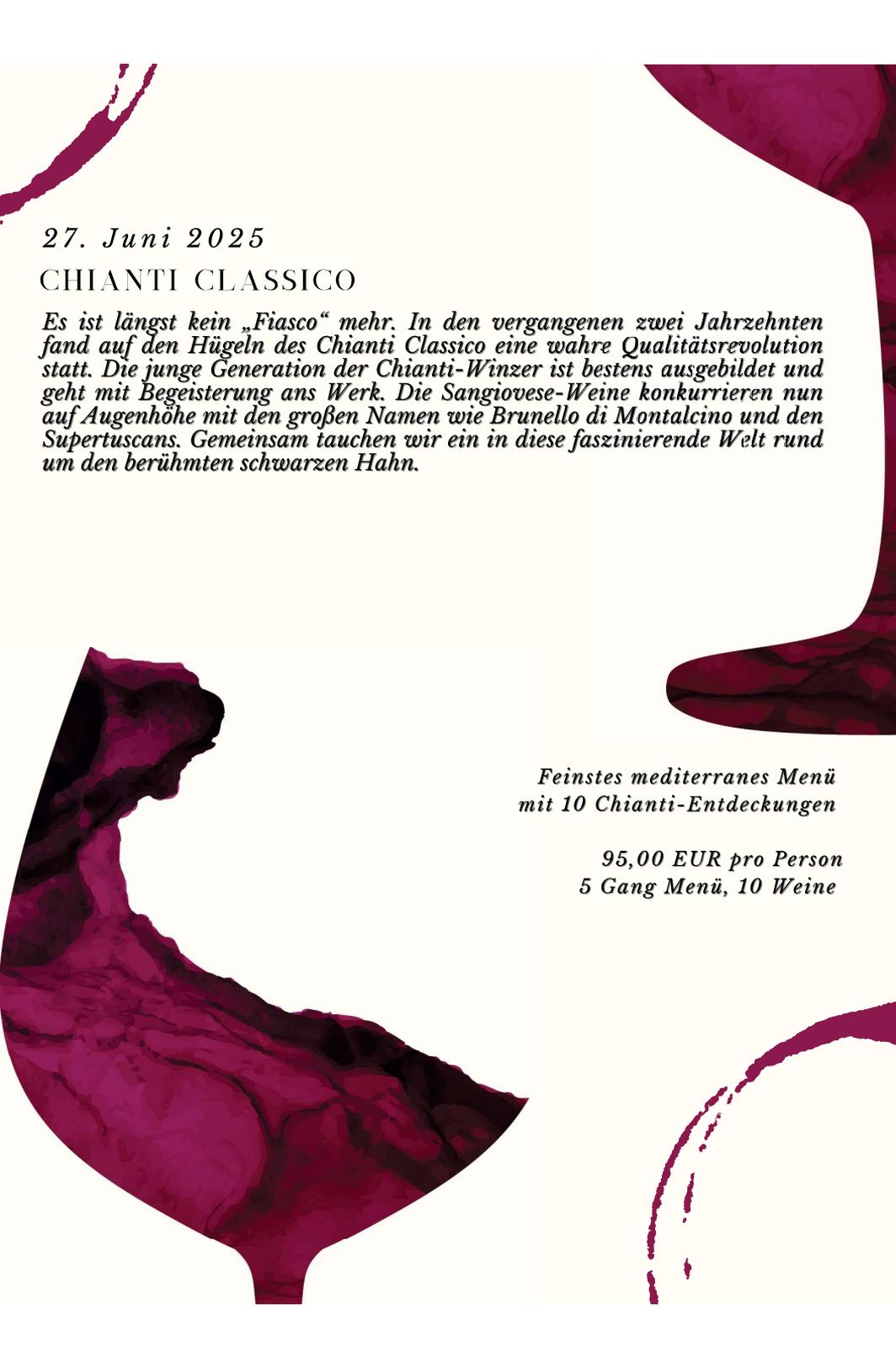
10. Mai 2025

DIE EMANZIPATION DES ROSÉWEINS

Es ist eine Männerwelt. Oder besser gesagt: 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 Zeit 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.*

*85,00 EUR pro Person
5 Gang Menü, 8 Weine*



27. Juni 2025

CHIANTI CLASSICO

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 ist bestens ausgebildet und geht mit Begeisterung ans Werk. Die Sangiovese-Weine konkurrieren nun auf Augenhöhe mit den großen Namen wie Brunello di Montalcino und den Supertuscans. Gemeinsam tauchen wir ein in diese faszinierende Welt rund um den berühmten schwarzen Hahn.

*Feinstes mediterranes Menü
mit 10 Chianti-Entdeckungen*

*95,00 EUR pro Person
5 Gang Menü, 10 Weine*

2. August 2025

KÜHBERG SOMMERFEST

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

*Christian³ BBQ - Fleischgenuss von Landwirt Christian Geier vom
Meertalhof – feinste Fische aus der Zucht von Christian Link – ideal
zubereitet mit Küchenchef und Eigentümer Christian Lange.*

*Dazu Bestes für den Grill vom Dorfmetzger Hiesinger, der uns bereits über
100 Jahre beliefert. Unbeschwerter Weingenuss mit unserem befreundeten
Haus- und Hofweingut der Familie Thomas Zeter aus der Pfalz.
Spaß und Unterhaltung für die ganze Familie mit einer Kinderhüpfburg,
Kinderschminken und einer Bergwacht Losbude.*

*Ab 16.00 Uhr
95,00 EUR pro Person
“all inclusive”*

5. oder 6. September 2025

HEURIGEN

Wien und Wein gehören untrennbar zusammen. Die Stadt blickt auf eine lange Weinbautradition zurück und ist 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. Gemeinsam genießen wir einen lockeren, unbeschwerten Abend.

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

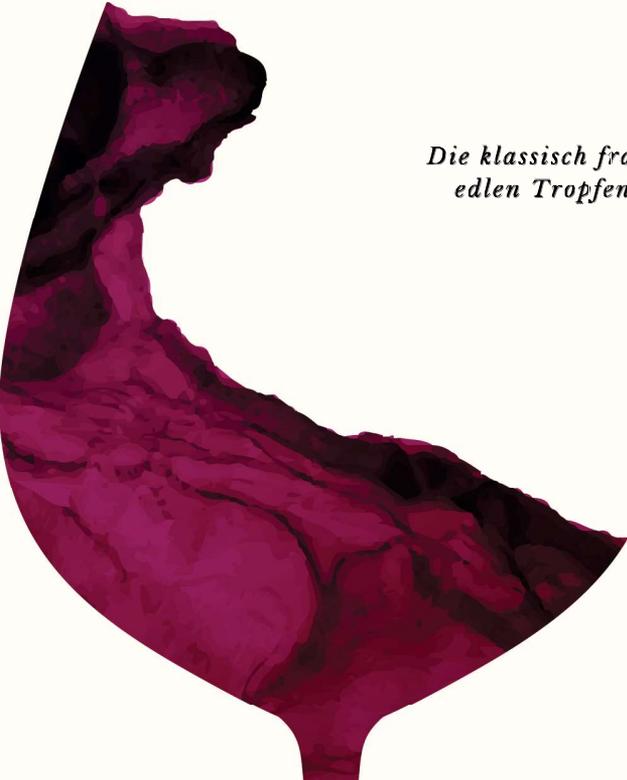
*85,00 EUR pro Person
Heurigen Hausmannskost
ca. 8 Wiener Weine*



25. Oktober 2025

DAS NEUE BORDEAUX
UND WAS HAT CHINA DAMIT ZU TUN?

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 recht 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.

*110,00 EUR pro Person
5 Gang Menü, ca. 10 Weine
aus Bordeaux und China*



Neu und individuell

SOMMELIÈRE TABLE

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 Thema gewidmet werden oder einem bestimmten Weinland. Hier sind wir bei "wünsch dir was" :-)

Mindestens 4 Personen
maximal 15 Personen

ab 85,00-110,00 EUR pro Person
4-5 Gang Menü, 8-10 Weine

*Buchbar in den Monaten Februar, November
und Dezember oder auf Anfrage.*