



WILLKOMMEN, WELCOME, BIENVENUE

Kulinarische Highlights *2020*

JANUAR BIS JUNI

Im Grünen genießen und dabei rundherum verwöhnt werden – ohne Hektik und ohne Stress.

Dafür ist das Waldhotel Stuttgart mit seiner traumhaften Lage am Waldrand Degerlochs die erste Adresse. Ob im Restaurant FINCH, in der Hotelbar No.18 oder auf unserer Terrasse – wir servieren Ihnen das Beste aus der Region, liebevoll ausgesucht und immer frisch zubereitet.

Unser kulinarischer Kalender stellt Ihnen die Highlights der kommenden Saison vor. Wir haben uns Schönes und Interessantes für Sie ausgedacht und freuen uns auf Ihren Besuch!

Das kulinarische Jahr im Waldhotel Stuttgart

*Was gibt es Schöneres als eine kleine Auszeit vom Alltag?
Genießen Sie diese bei uns im Waldhotel Stuttgart
und entspannen Sie bei einem gemütlichen Abendessen in
unserem Restaurant FINCH. Es erwartet Sie eine neu gestaltete
Weinkarte mit vielen regionalen Tropfen von kleinen
Traditionsweingütern und ausgewählte Weine aus
Österreich, Frankreich, Italien und Spanien.*

*Bei unseren Wein-Highlights „Winzer des Quartals“ bieten wir
Ihnen eine sorgfältig zusammengestellte Auswahl an Weinen des
jeweiligen Weingutes im offenen Ausschank an. An ganz besonde-
ren Tagen haben Sie die Möglichkeit, sich durch das Portfolio der
Weingüter zu probieren und den Winzer oder dessen Vertreter
persönlich und ganz ungezwungen kennenzulernen. So erfahren
Sie alles, was Sie schon immer über Wein wissen wollten und
haben die Gelegenheit, sich aus erster Hand beraten zu lassen.*

*Den Auftakt macht im ersten Quartal das Weingut
Schnaitmann. Es wird in allen großen Weinpublikationen als
absolutes Spitzengut Württembergs notiert und ist seit 2016 für
seinen ökologischen Weinbau zertifiziert. Im zweiten Quartal
stellen wir Ihnen das Weingut Drautz-Able aus Heilbronn vor,
ein Familiengut mit über 500-jähriger Geschichte.*

Wir freuen uns auf Sie!



Unsere Highlights auf einen Blick

WEINGUT SCHNAITMANN



„Rainer Schnaitmann scheint sich jedes Jahr neu zu erfinden, Routine und Wiederholungen will der umtriebige Winzer wohl nicht einreißen lassen“, so schreibt der Falstaff Wineguide. Am **10.01.2020**, **07.02.2020** und am **06.03.2020** können Sie die Weine und Philosophie des Weingut Schnaitmann persönlich kennen lernen.

Tischreservierungen nehmen wir gerne unter finch@waldhotel-stuttgart.de und via Telefon unter +49 (0)711 18572-135 entgegen.

WEINGUT DRAUTZ-ABLE



Direkt hinter der Kelter, zu Füßen des Heilbronner Wartturm am Wartberg und in den Lagen Stiftsberg und Scheuerberg liegen die Weinberge des Traditionsweingutes Drautz-Able. Am **03.04.2020**, **08.05.2020** und **19.06.2020** stellt Ihnen ein Vertreter des Weingutes die Weine aus diesen Lagen vor.

Tischreservierungen nehmen wir gerne unter finch@waldhotel-stuttgart.de und via Telefon unter +49 (0)711 18572-135 entgegen.

*Am 11. und 18. Januar 2020
sowie an jedem Samstag ab dem 1. Februar
bis zum 25. April 2020 können Sie Ihre Drinks wieder
bei Live Musik in der Bar No. 18 genießen.*

JANUAR / FEBRUAR / MÄRZ



DAS JAHR BEGINNT IM RESTAURANT FINCH mit einer neuen Karte und den „Good old Classics“. Genießen Sie traditionsreiche Klassiker und holen Sie sich gegen die Frühjahrsmüdigkeit einen Extra-Vitaminschub in unserer Hotelbar No. 18. mit Cocktails rund um das Thema „Tiki“.

14.02. WILL YOU BE MY VALENTINE

Schauen Sie sich in die Augen bei unserem romantischen Valentins-4-Gänge-Menü. Preis pro Person 69,00 Euro, inklusive einem Glas Champagner (um vorherige Reservierung wird gebeten).

Verbinden Sie Ihren kulinarischen Abend mit einer Übernachtung bei uns im Waldhotel Stuttgart zu einem Spezialpreis von 152,00 Euro pro Nacht im Doppelzimmer inkl. Frühstück (auf Anfrage und Verfügbarkeit)



APRIL

DAS WARTEN HAT EIN ENDE – DER FRÜHLING IST DA!



Jetzt beginnt die Spargel- und Rhabarbersaison und auch die Erdbeeren haben endlich wieder ihr Hmm-Aroma! Unser Küchenchef wechselt die Karte und mit etwas Glück können Sie unsere leckeren Kuchen bereits auf der Sonnenterrasse genießen. Die Cocktails an der Hotelbar No. 18 wecken Frühlingsgefühle mit frisch-fruchtigen Daiquiri-Variationen. Lassen Sie sich überraschen!

12.04. FESTLICHES OSTERMENÜ

13.04. Genießen Sie unser festliches Ostermenü in 4 Gängen, das wir am Mittag und Abend des **12.04.2020** und **13.04.2020** servieren.

Preis pro Person 68,00 Euro ohne Getränke
(um vorherige Reservierung wird gebeten).



*Frisch, fein und einfach köstlich:
In jedem Monat präsentieren wir unser beliebtes
Fünf-Gänge-Überraschungsmenü.*

MAI / JUNI



SOMMERZEIT – TERRASSENZEIT!
Genießen Sie das sommerliche Wetter bei Kaffee und Kuchen auf unserer Terrasse. Auch die Speisekarte im FINCH wechselt zu sommerlichen Genüssen: Dazu ein Sommerdrink und wenn der Abend doch zu kühl wird, findet der Tag seinen perfekten Abschluss an der Hotelbar No. 18.

Ihre Reservierungen zum Valentinsmenü und zum Ostermenü nehmen wir gerne entgegen unter:

Tel.: +49 (0)711 18572-114

oder veranstaltung@waldhotel-stuttgart.de
