

## **INHALT**

Sonntag-Tastings	5
Weekly Events	6–7
Themenwochen	8–9
Jahresprogramm	10–49
Hotel-Arrangements	50_51







#### WILLKOMMEN



liebe Freunde des Kronenschlösschens.



das Jahr 2024 war für uns das erfolgreichste Geschäftsjahr seit Bestehen des Kronenschlösschens: wir haben viele tolle Feste und Hochzeiten ausrichten dürfen, spannende Wein-Veranstaltungen konzipiert, BBQ's bei schönem Wetter im Garten genossen und unsere Gäste sowohl im Bistro wie auch im Gourmet-Restaurant auf höchstem kulinarischem Level verwöhnt. Auf diesem Wege ein herzliches Dankeschön an Sie, unsere treuen Gäste, die wir das ganze Jahr über bei uns begrüßen.

Roland Gorgosilich, nunmehr seit 5 Jahren Chef de Cuisine im Kronenschlösschen, liebt nicht nur seine Heimatküche aus Österreich, sondern auch die feinen Nuancen aus Frankreich, Italien und Asien. Er und sein Team wurden auch in diesem Jahr wieder mit 3 Hauben (17 Punkten) im Gault&Millau geehrt. Florian Richter, seit mehr als zehn Jahren unser Head-Sommelier, gewann 2023 den Wettbewerb der Sommelier Union "Bester Deutscher Sommelier" und darf den Titel 2 Jahre lang tragen. Bei den Europameisterschaften erreichte er jetzt unter 41 Sommeliers aus Europa, Afrika und Nahost das Halbfinale, – eine großartige Leistung, zu der wir herzlich gratulieren.

Florian Richter hat in den letzten Jahren im Kronenschlösschen ein Team von Sommeliers aufgebaut, das unsere zahlreichen Wein-Veranstaltungen betreut. Über eine weitere Auszeichnung haben wir uns ganz besonders gefreut: von falstaff wurden wir für die "Beste Weinkarte in Deutschland" geehrt. Mehr als 70.000 Flaschen haben wir in den letzten Jahrzehnten gesammelt: nur das Allerbeste aus besonders guten Jahren. Auch 2025 möchten wir Ihnen spannende Veranstaltungen mit unserer "Wein-Kompetenz" anbieten: Freitags sind nun immer unsere Wein "Themen-Abende". Buchen Sie schnell Ihre Plätze, denn diese Veranstaltungen sind nur für wenige Gäste geplant und konzipiert.

Natürlich fehlen auch unsere traditionellen Veranstaltungen nicht im nächsten Jahr: das regelmäßige "Champagner-Dinner", Events zur Spargel- und Pilzsaison, unsere BBQ's und Gartenpartys, sowie unsere neuen Sonntagmittags-Events: "Sunday Bubbly Lunch" und "Essen kommen!" mit traditionellem Sonntagsbraten… Stöbern Sie im Programm und suchen Sie sich Ihre Lieblingsveranstaltung aus. Wir freuen uns auf Sie!

Herzliche Grüße

Johanna Myrich, HB Myrich & und das ganze Kronenschlösschen-Team

## **INFO UND RESERVIERUNG**

info@kronenschloesschen.de oder 067 23-640



## **SONNTAG-TASTINGS**

#### Sonntags 17.00 bis 18.00 Uhr

Unsere Sommeliers zeigen klassische Rebsorten und spannende Spirituosen, die man kennen muss. Tastings mit Baguette, Oliven und Parmesan. Moderation von einem unserer Sommeliers.

#### Themen und Daten 2025

- 27.04. Grenache Stil und Herkunft

  Provence | Bandol | Kalifornien | Südafrika | Australien

  60,00 €
- 01.06. Riesling Aus aller Welt

  Deutschland | Österreich | Australien | USA | Frankreich

  60.00 €
- 29.06. Port Variation in Stil und Farbe
  White | Tawny | Ruby | Colheita | Vintage
  50,00 €
- 24.08. Schaumwein International

  England | Italien | Frankreich | Deutschland

  Spanien | USA | Chile

  70,00 €

- **05.10.** Cabernet Sauvignon Stil und Herkunft

  Kalifornien | Italien | Frankreich | Australien | Südafrika | Chile **70,00** €
- **02.11.** Grosse Gewächse das große Blindtasting 6 deutsche GG-Rieslinge im Blindflug **75,00** €
- 07.12. Whisky Stil und Herkunft

  Irland | Wales | Schottland | USA | Japan | Deutschland

  55,00 €

**Pauschalpreis** laut Auflistung für alle Weine, Mineralwasser, Baguette, Oliven, Parmesan und Moderation.

#### **WEEKLY EVENTS**



Champagner-Dinner Donnerstag-Samstag

Genießen Sie ein 4-Gang Gourmet Menü zu zweit. Nach dem Aperitif gibt es eine Flasche Champagner für Zwei, einen Spätburgunder zum Hauptgang und einen edelsüßen Weißwein zum Dessert. Es gibt immer einen Grund zum Feiern!

#### Pauschalpreis 180,00 € pro Person

Champagner-Aperitif, 4-Gang Gourmet-Menü, 1 Flasche Champagner für 2, zum Hauptgang 1 Glas Spätburgunder, 1 Glas edelsüßer Weißwein zum Dessert, Mineralwasser, Lavazza Café



**Spargelmenü** Mittwoch-Sonntag, April-20. Juni

Jahr für Jahr erfreuen sich Genießer an der Spargelzeit – es gibt in Deutschland kein anderes Gemüse, um das sich so viele Anekdoten und Mythen ranken wie um den Spargel. Genießen Sie Spargel, kombiniert mit Silvaner, Riesling, Weissburgunder oder Rosé.

#### Pauschalpreis 75,00 €

für Aperitif, 3-Gang Menü, 1 Glas Wein, Mineralwasser, Lavazza Café



Muscheln & Wein jeden Mittwoch (Januar-April und Oktober-Januar)

Muscheln nach rheinischer Art und frischer Rheingauer Riesling – was für eine tolle Kombination!

#### Pauschalpreis 34,00 € pro Person für Muscheln, 1 Glas Wein (48 Std. Vorbestellung, ab 2 Personen)



#### **WEEKLY EVENTS**



## Krosse Ente am Tisch tranchiert

Oktober-Februar ab18:00 Uhr, von Mittwoch-Sonntag

Knusprige Ente im Ganzen gebraten, am Tisch tranchiert mit den klassischen Beilagen: Knödel, Apfel-Rotkohl und Jus.

49,00 € pro Person, für 2 Personen



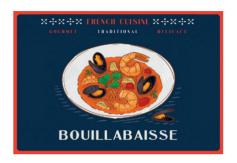
#### Original Schweizer Käse-Fondue

Oktober-Februar

Ein "Fondue aux fromages" ist nicht nur in der Schweiz und Frankreich ein sehr beliebtes, geselliges Essen. Genießen Sie einen gemütlichen Abend mit einem original Schweizer Käse Fondue, typischen Beilagen und Weinen des Weinguts Kaufmann – einem Hattenheimer Weingut mit Schweizer Wurzeln…

#### Pauschalpreis 38,00 €

für das Käsefondue inklusive aller Beilagen (48 Std. Vorbestellung, ab 2 Personen), Getränke extra



#### **Bouillabaisse**

#### Juni-Oktober In zwei Gängen

Keine Fischsuppe ist so legendär und geheimnisumwoben wie die Bouillabaisse. Das ursprünglich einfache Gericht der Fischer aus Marseille hat sich längst zu einer opulenten Mahlzeit gemausert -und ist heute das kulinarische Wahrzeichen der südfranzösischen Hafenstadt. Serviert wird die Bouillabaisse traditionell in zwei Gängen: Zunächst der Fond als Suppe mit geröstetem Brot und Sauce Rouille, danach die Fische und Meeresfrüchte im Fond. Bon appétit!

**Pauschalpreis 58,00 €** pro Person (48 Std. Vorbestellung, ab 2 Personen)



## **THEMENWOCHEN 2025**

04. April – 08. Mai 2025

Südtirol

09. Mai – 05. Juni 2025

Bretagne

06. Juni - 03. Juli 2025

**Schweiz** 

04. Juli - 31. Juli 2025

**USA** 

01. August – 28. August 2025

Cote d'Azur

29. August – 25. September 2025

**Südtirol** 



26. September – 23. Oktober 2025

## Ungarn

24. Oktober - 20. November 2025

## **Elsass**

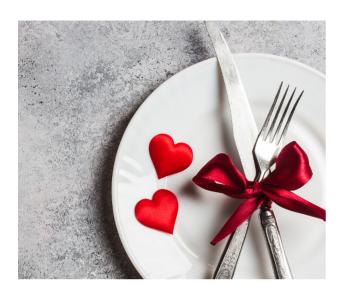
21. November – 18. Dezember 2025

#### Wien









#### Freitag, 14.02.2025 Valentinstag - der Tag der Liebenden

19.00 bis 22.00 Uhr

Zeit, mal wieder daran zu denken, seine Liebe zu zeigen. Ein romantischer gemeinsamer Abend anstelle von Blumen, die schneller welken, als man zusehen kann, - ist da genau das Richtige... Genießen Sie ein romantisches Dinner bei uns im Kronenschlösschen mit einem feinen 4-Gang Gourmet-Menü und einem Glas Champagner als Aperitif.

#### Pauschalpreis 125,00 €

für Aperitif, 4-Gang Gourmet-Menü

#### Sonntag, 30.03.2025 Azubi Dinner

18.00 bis 21.00 Uhr

Wir bilden aus – und das schon seit vielen Jahren. Was wäre unser Hotel- und Restaurantbetrieb ohne unseren fleißigen Auszubildenden? Undenkbar. Gerade in der heutigen Zeit ist es wichtig, sich um die nächste Generation zu kümmern: heute bieten wir unserem Nachwuchs die Bühne. Unsere Auszubildenden aus der Küche und dem Service bereiten Ihnen ein 4-Gang Menü mit begleitenden Weinen – lassen Sie sich in entspannter Atmosphäre von unserer "next generation" verwöhnen!

#### Pauschalpreis 85,00 €

für ein von unseren Auszubildenden gekochtes 4-Gang Menü mit begleitenden Weinen, Mineralwasser, Café





## Freitag, 04.04.2025 Blauer Schwede trifft Belle de Fontenay

19.00 bis 22:30 Uhr

Ein kulinarischer Abend mit exklusiven Sorten der Kartoffel, der Lieblingsknolle der Deutschen. Wann genau die Kartoffel von Südamerika nach Europa kam, ist bis heute nicht genau geklärt. Fest steht aber, dass es heute eines der wichtigsten Nahrungsmittel der Welt ist. Genießen Sie ein köstliches 4-Gang Menü, rund um die Kartoffel, gespickt mit unterhaltsamen Geschichten rund um die Knolle, die aus der europäischen Küche nicht wegzudenken ist.

Pauschalpreis 95,00 € für Aperitif, 4-Gang Menü, alle Weine, Mineralwasser, Café Moderation: Ingo Swoboda, Journalist und Autor







Samstag, 12.04. 2025 Terra Incognita – Chardonnay blind 19.00 bis 22.00 Uhr

Chardonnay ist auf der ganzen Welt zuhause und genießt einen hohen Bekanntheitsgrad und Qualitätspotential. Der Chardonnay hat eine gute Anpassungsfähigkeit und verschiedene Standortbedingungen, weshalb es ihn auch aus so vielen Anbaugebieten gibt. Wie unterscheiden sich die Weine aus diesen verschiedenen Ländern mit unterschiedlichen Klimata? Was trägt der unterschiedliche Ausbau dazu bei? Zu jedem Gang des 4-Gang Menüs verkosten wir Chardonnays – die Frage ist nur: woher kommt er? Erkunden Sie spielerisch die Vielfalt dieser Rebsorte.

#### Pauschalpreis 150,00 €

Aperitif, 4-Gang Menü, alle Weine, Mineralwasser, Café

Moderation: Ingo Swoboda, internationaler Journalist und Autor



Sonntag, 13.04.2025 Ostereier-Malen

14.00 bis 15.30 Uhr

Was wäre Ostern ohne bunte Ostereier? Sicherlich nur halb so schön. Rechtzeitig, eine Woche vor Ostern, verwandeln wir unsere 1. Etage in eine Ostereierwerkstatt und lassen der Kreativität freien Lauf. Die Kinder bemalen gemeinsam mit ihren Eltern die Ostereier.

**Pauschalpreis 20,00 € pro Kind** für Material, 10 angemalte Eier zum Mitnehmen und Kinderpunsch





Karfreitag, 18.04.2025 HUMMER & KRUSTENTIERE-DINNER Sancerre | Chablis | Sauvignon Blanc | Grauburgunder

19.00 bis 22.00 Uhr

Traditionell verzichtet man am Karfreitag auf Fleisch: stattdessen gibt es heute ein tolles Menü rund um das Thema Hummer, Krustentiere und Meeresfrüchte. Vier feine Menügänge vom 3-Haubenkoch Roland Gorgosilich mit einer idealen Weinbegleitung: Sancerre von der Loire, Chablis aus Burgund, Sauvignon Blanc aus Südafrika und Grauburgunder aus Baden.

**Pauschalpreis 190,00 €** für Aperitif, 4-Gang Menü, alle Weine, Mineralwasser, Café



#### Sonntag, 20.04.2025 Große Ostereier-Suche im Kronenschlösschen Garten

10.30 bis 12.00 Uhr

An Ostern gibt es bei Kindern einen ganz wichtigen Programmpunkt: die Eier-Suche! Der Osterhase hat sich bei uns angemeldet und wir freuen uns auf viele fleißige Helfer bei der Eier-Suche in unserem Garten. Zur Stärkung steht ein Kinderpunsch bereit.

#### Pauschalpreis 15,00 € pro Person

Im Verkauf bieten wir an: frisch gebackene Waffeln, Bratwürste vom Schwenkgrill. Für die Eltern steht der "Riesling Bulli" von unserem Nachbarn, dem Weingut Balthasar Ress, auf der Terrasse.

#### **OSTER ARRANGEMENT**

3 Übernachtungen im Doppelzimmer im Gästehaus Anreise am Karfreitag

#### 520,00 € pro Person

#### Leistungen:

- 3 Übernachtungen
- Frühstücksbuffet
- Sherry-Karaffe und Obstteller auf dem Zimmer
- Hummer Dinner am Karfreitag (Pauschalpreis für 4-Gang Hummer Menü, alle Weine, Mineralwasser)
- Gala-Dinner am Ostersonntag (4-Gang Gourmet-Menü, ohne Getränke)



#### Samstag 26.04.2025 Sieben auf einen Streich

19.00 bis 22.00 Uhr

Eine spannende Veranstaltung, die es nur im Kronenschlösschen gibt: erleben Sie neue Geschmackswelten. Finden Sie Ihren Favoriten von sieben unterschiedlichen Weinen (trocken, halbtrocken, mild, Rotwein mit- und ohne Holz, eine Aroma-Rebsorte, einen Süßwein). Sie selbst entscheiden, welcher Wein zu welchem Gang des 4-Gänge-Menüs am besten passt. Jedes "Match" verändert die Geschmackseindrücke, immer gibt es neue Variationen. Sie werden staunen!

**Pauschalpreis 150,00 €** für 4-Gang Menü, alle Weine, Mineralwasser, Café

Moderation: Ingo Swoboda, Wein-Journalist und Autor







Freitag, 02.05.2025 KÄSE & Weine aus aller Welt

19.00 bis 22.00 Uhr

Käse ist ein Thema mit unendlicher Faszination und Bandbreite. Entdecken Sie zusammen mit Maître und Head-Sommelier Florian Richter heimische Käse vom Rheingau Affineur und Käse aus aller Welt (Frankreich, Spanien, Italien, Dänemark, Schweiz, Österreich, England) mit dazu korrespondierenden Weinen aus aller Welt: von Klassikern bis hin zu der ein oder anderen Überraschung.

**Pauschalpreis 95,00 €** für das Käse-Menü und alle Weine, Mineralwasser und Café

Moderation: Florian Richter, Maître und Head-Sommelier Kronenschlösschen, "Bester deutscher Sommelier"



#### Sonntag, 04.05.2025 Bubbly Sunday Lunch

12.00 bis 14.00 Uhr

Was gibt es Schöneres, als den Sonntags-Lunch mit einem guten Schaumwein zu begleiten? Ein Festtag, wenn es schäumt und prickelt. Ein Mittagessen, ganz im Zeichen bester Schaumweine, begleitet von einem 3-Gang Menü. Insgesamt servieren wir 5 Schaumweine: Champagner, English Sparkling, Franciacorta, Cava und Sekt im Vergleich.

**Pauschalpreis 110,00 €** für, 3-Gang Menü, alle Schaumweine, Mineralwasser, Café

Moderation: Ingo Swoboda, Journalist & Autor





#### Freitag, 09.05.2025 Weingut Künstler & Friends

19.30 bis 22.30 Uhr

Zu Ihrer Jahrgangspräsentation laden Gunter und Monika Künstler stets befreundete Winzer ein, um gemeinsam im Kronenschlösschen großartige Weine vorzustellen. Dieses Jahr sind mit dabei: Michael Moosbrugger (Schloss Gobelsburg) und zwei weitere hochkarätige Winzer-Kollegen. Ein Dinner mit den Besten der Besten, die – wie das Weingut Künstler – seit Jahren zu den großen internationalen Weingütern gehören. Alle Winzer präsentieren persönlich ihre Weine.

**Pauschalpreis 190,00 €** für Aperitif, 5-Gang Menü, alle Weine, Mineralwasser, Café



Freitag, 16.05.2025 WILD! Das Beste aus heimischen Wäldern & Spätburgunder

19.00 bis 22.00 Uhr

Mit dem Maibock beginnt die Wildsaison: das Rehwild gilt als besonders zart und aromatisch. Genießen Sie ein 4-Gang Menü vom Haubenkoch Roland Gorgosilich rund um das Thema "Wild" - dazu große Rheingauer Spätburgunder sowie zur Vorspeise trockener und zum Dessert ein edelsüßer Riesling (Weingüter Bibo Runge, Sohns, Diefenhardt und Krone).

Pauschalpreis 150,00 € für Aperitif, 4-Gang Menü, alle Weine, Mineralwasser, Café



#### Freitag, 23.05.2025 Sektmenü mit dem Wein- und Sektgut Barth 19.00 bis 22.30 Uhr

Sekt eignet sich nicht nur als Aperitif, sondern ist auch ein wunderbarer Speisenbegleiter. Genießen Sie ein perfekt auf die Schaumweine abgestimmtes 4-Gang Menü mit den raren und vielfach ausgezeichneten Spezialitäten vom BIO Wein- und Sektgut Barth (Hattenheim / Rheingau). Mark Barth gilt in Deutschland als Pionier des Riesling-Lagensekts, in dem man das Terroir, den unverfälschten Geschmack des herkunftsgeprägten Weines und den Charakter des jeweiligen Jahres wiederfindet. Seine Spitzenlagen sind in Hattenheim HASSEL (VINUM Sekt des Jahres 2022) und SCHÜTZENHAUS aber auch sein Burgunder Sekt "ULTRA" Pinot wurde bereits 1995 vom Gault-Millau als "Sekt des Jahres" ausgezeichnet und zählt auch heute noch zu den herausragenden Prestige Sekten des Hauses. Genießen Sie nahezu das gesamte Sektsortiment bestehend aus allen VDPSEKT.PRESTIGE in Brut Nature, flankiert von weiteren Rebsortenreinen Brut-Sekten wie Pinot Blanc, Fleur de Blanc - Scheurebe, Pinot Rosé oder auch dem einzigartigen Pinot Noir Rotsekt. Prickelnder und genussreicher kann ein Menüabend nicht werden!

Pauschalpreis 185,00 € für Aperitif, 4-Gang Menü, alle Schaumweine, Mineralwasser, Café Moderation: Mark Barth, Inhaber Wein- und Sektgut Barth







Sonntag, 25.05.2025 Familien-BBQ

12.00 bis 15.30 Uhr

Ein Sonntag für die ganze Familie! Wir laden ein zum Familien-BBQ im Kronenschlösschen-Garten: mit ganz viel Spaß und tollen Attraktionen für Kinder sowie entspannte Stimmung für Eltern... Wir starten mit Träublein und Schloss VAUX als Aperitif, danach gibt es eine große Auswahl an Getränken und ein Buffet für Groß und Klein.

Pauschalpreis für Speisen, alle Getränke, Mineralwasser und Café
68,00 € (Erwachsene)
25,00 € (Kinder)

Freitag, 30.05.2025 Neue Welt: Südamerika

19.00 bis 22.00 Uhr

Die Neue Welt ist eine historische Bezeichnung für das von den Spaniern unter Christoph Kolumbus 1492 entdeckte Amerika: die Gebiete wurden auch für den dort unbekannten Weinbau erschlossen. Von Peru bis Patagonien finden wir Weiß-, Rosé-, Rot- und Schaumweine, die viel von sich reden machen. Unsere Wein- und Genuss-Reise führt uns durch Argentinien, Chile, Peru und Uruguay. Freuen Sie sich auf einen unterhaltsamen Abend ganz im Geschmack Südamerikas.

Pauschalpreis 175,00 € für Aperitif, 4-Gang Menü, alle Weine,

Mineralwasser, Café

Moderation: Ingo Swoboda, Journalist & Autor





Freitag, 06.06.2025 The American Dream of Wine

19.00 bis 22.30 Uhr

Heute geht es um das ewige Battle: East Coast vs. West Coast. Von Ost nach West geht die Wein-Reise, mit Stopps bei etablierten Weingütern und Newcomern der amerikanischen Weinszene: Wölffer Estate (Hamptons), Francis Ford Coppola Winery, Tablas Creek und Black Stallion. Immer begleitet vom passenden "Gourmet-Food".

Pauschalpreis 195,00 € für Aperitif, 5-Gang Menü, alle Weine, Mineralwasser, Café Moderation: Ingo Swoboda, Journalist & Autor



#### Freitag, 13.06.2025 Raritäten-Dinner

19.00 bis 22.30 Uhr

#### Aperitif:

Champagne Roederer Collection 244

\*\*

2012 Rüdesheim Berg Schlossberg Riesling Grosses Gewächs, Kloster Eberbach (Rheingau)

2012 Nierstein Ölberg Riesling Grosses Gewächs, Kühling-Gillot (Rheinhessen)

2012 Forst Ungeheuer Riesling Grosses Gewächs, Reichsrat von Buhl (Pfalz)

2012 Ürzig Würzgarten Riesling Reserve Grosses Gewächs,

Dr. Loosen (Mosel)

\*\*\*

2003 Le Sommet Mont du Toit (Südafrika)

2001 Bacio Divino (California)

2000 La Chapelle Domaine Paul Jaboulet (Rhône)

1995 Château Montus "Prestige" (Madiran)

\*\*\*

2015 Saffredi, Le Pupille (Maremma)

2004 Sassicaia (Toscana)

1997 Cabernet Sauvignon Private Reserve Beringer (California), 1997 Barbaresco, Gaja (Piemont)

\*\*\*

2021 Bernkastel Doctor Kabinett, Weingüter Wegeler (Mosel)

2010 Kiedrich Gräfenberg Spätlese, Weil (Rheingau)

2013 Goldloch Auslese, Diel (Nahe)

Pauschalpreis 395,00 € für Aperitif, 4-Gang Menü, alle Weine, Mineralwasser, Café Moderation: Florian Richter, Maître und Head-Sommelier Kronenschlösschen, "Bester deutscher Sommelier"





Sonntag, 15.06.2025 Winzer Grillen

17.30 bis 20.30 Uhr

Mittlerweile gehört das Winzer Grillen zu unseren traditionellen Veranstaltungen – und unser gemütliches "Grillen unter Freunden" im Kronenschlösschen Garten geht in eine neue Runde. Mit dabei ist das Weingut Fleischmann, das Bio-Weingut Markus Meier aus Franken und das Weingut Spreitzer aus dem Rheingau. Am Buffet gibt es: Tomaten-Feta Salat, Kartoffel-Kürbiskern Salat, Duroc Bratwürste, Argentinisches Roastbeef, Mini-Burger, Kikok-Hühnchen, Drillinge, Mais vom Grill und weitere Köstlichkeiten...

**Pauschalpreis 89,00 €** für Aperitif, alle Speisen und Getränke, Mineralwasser, Café





Freitag, 20.06.2025
WACHAU – die Weinbauregion Österreichs
19.00 bis 22.00 Uhr

Was für Deutschland der Rheingau ist, ist für Österreich die Wachau: das Aushängeschild für Riesling. Aber eben nicht nur für Riesling, sondern auch für Grünen Veltliner, der hier auf allerhöchstem Niveau produziert wird. Der schmale Streifen direkt an der Donau mit nur rund 1.400 Hektar Rebfläche ist sicher die bekannteste Weinbauregion des Landes. Es ist ein kleines Paradies mit terrassierten Steillagen entlang des Flusses unweit der Hauptstadt Wien. Links und rechts des Flusses trumpft auch die Küche auf. Heute Abend kommt beides zusammen, uferloser Genuss in rot-weiß-rot. Genießen Sie ein österreichisches 4-Gang Menü, perfekt abgestimmt auf Weine der Weingüter Emmerich Knoll, Rudi Pichler, F.X. Pichler, Domäne Wachau und Franz Hirtzberger.

**Pauschalpreis 190,00 €** für 4-Gang Menü, alle Weine, Mineralwasser und Café Moderation: Ingo Swoboda, Journalist & Autor





Freitag 27.06.2025 chillout wine & dine mit den Rheingauer Jungwinzern 18.00 bis 21.00 Uhr

Die Jungwinzer-Szene im Rheingau ist stark in Bewegung. Der Austausch untereinander nimmt immer mehr zu, wovon jeder Einzelne profitiert und die Region gemeinsam vorangebracht wird. Die charismatischen jungen Winzer haben ihren eigenen Kopf, ihre eigene Handschrift und Ideen, aber sie verbindet ein gemeinsames Ziel: ihre Leidenschaft für die Region zu transportieren und Botschafter für unseren Rheingau zu sein. Lernen Sie die Winzer und ihre Weine persönlich kennen und genießen Sie einen ausgelassenen Abend mit köstlichen Kleinigkeiten aus unserer Kronenschlösschen-Küche.

Pauschalpreis 89,00 € für Aperitif, Flying Fingerfood, alle Weine, Mineralwasser und Lavazza Café

Freitag, 04.07.2025 4th of July BBQ 18.30 bis 21.00 Uhr

Independence Day ist ein viel zu langes Wort: Die Amerikaner sagen kurz "4th of July", also "vierter Juli". An diesem Tag wird der Unabhängigkeitserklärung von 1776 gedacht und ganz traditionell wird dieser Tag mit einem richtigen BBQ gefeiert. Wir starten mit Margaritas zum Aperitif, danach gibt es amerikanische Spezialitäten wie: Ceasars Salad, Burger, Hot Dogs, Spare Ribs, Chicken Wings, Corn on the Cob, Mac & Cheese, Brownies & Cheesecake. Bier vom Fass, Riesling und Chardonnay.

Pauschalpreis 85,00 € für alle Speisen und Getränke, Mineralwasser, Café



#### Sonntag, 06.07.2025 GALLI Openair-Kindertheater

14.00 bis 15.30 Uhr

Das Galli-Theater Ensemble zu Gast im Kronenschlösschen: bezauberndes Mitspiel- Märchentheater, das vor allem für seine Interaktion mit den Kindern bekannt ist. Bei der Premiere 2023 waren unsere jungen & erwachsenen Gäste gleichwohl begeistert! Wer glaubt, Märchentheater sei nur für den Nachwuchs, der wird im Galli Theater feststellen: Märchen enthalten auch für Erwachsene wichtige und lustige Botschaften. Früh hat Theaterbegründer Johannes Galli entdeckt, dass in den Märchen tiefe Weisheiten stecken, die gespickt mit Witz nicht nur die Kinder begeistern. Seit über 30 Jahren erfreuen die Galli Theater die Herzen von Groß und Klein, mit Spielstätten in Deutschland, China und den USA. Wir freuen uns, das Galli-Ensemble in den Rheingau, die Heimat von Johannes Galli, zu holen. Gespielt wird heute Open-Air im Kronenschlösschen Garten.

Pauschalpreis 28,00 € inklusive Popcorn, Mineralwasser und Säften



#### Freitag, 11.07.2025 GROSSE GEWÄCHSE – Reifeprüfung

19.00 bis 22.30 Uhr

Die großen Gewächse der berühmten Weingüter sind in alten, reifen Jahrgängen nicht mehr zu bekommen. <u>Wir haben sie:</u> <u>Aperitif:</u>

2015 Hattenheim Hassel Riesling brut nature,

Weingut Barth (Rheingau)

Im Anschluss folgt eine sensationelle Auswahl von GG's, fein abgestimmt auf ein 5-Gang Menü:

2015 Silberlack Riesling GG, Schloss Johannisberg (Rheingau)

2015 Kiedrich Gräfenberg Riesling GG, Robert Weil (Rheingau)

2015 Brauneberg Juffer Riesling GG, Fritz Haag (Mosel)

2015 Nackenheim Rothenberg Riesling GG, Gunderloch (Rheinhessen)

\*\*\*

2013 Thüngersheim Rothlauf "Himmelspfad" Silvaner GG, May (Franken)

2013 Oberbergener Bassgeige "Im Leh" Weissburgunder GG, Franz Keller (Baden)

2017 Birkweiler "Im Sonnenschein" Weissburgunder GG, Rebholz (Pfalz)

2018 Ungstein Weilberg Weissburgunder GG, Rings (Pfalz)

2012 Hochheim Reichesthal Spätburgunder GG, Künstler (Rheingau)

2012 Fellbach Lämmler "Bergmandel" Spätburgunder GG, Schnaitmann (Württemberg)

2012 Ihringen Winklerberg Spätburgunder GG, Dr. Heger (Kaiserstuhl)

2012 Dernau Pfarrwingert Spätburgunder GG, Meyer-Näkel (Ahr)

\*\*\*

2015 Neckarsulm Scheuerberg "Steinkreuz" Lemberger GG (Drautz-Able (Württemberg)

2014 Laumersheim Kirschgarten Spätburgunder GG, Knipser (Pfalz)

2013 Oppenheim Kreuz Spätburgunder GG Kühling-Gillot (Rheinhessen)

Recher Herrenberg Spätburgunder GG, Jean Stodden (Ahr), \*\*\*

2011 Steinberger Riesling Auslese, Kloster Eberbach (Rheingau)

2007 Oberhausen Brücke Riesling Auslese Goldkapsel, Dönnhoff (Nahe)

2003 Wehlen Sonnenuhr Riesling Auslese, J.J. Prüm (Mosel)

**Pauschalpreis 350,00 €** für Aperitif, 5-Gangmenü, alle Weine, Mineralwasser, Café

Moderation: Miriam Fischer, IHK geprüfte Sommelière Kronenschlösschen



#### Sonntag, 03.08.2025 Sommer BBQ

17.30 bis 20.30 Uhr

Ein sommerliches Barbecue im idyllischen Garten des Hotels. Lassen Sie sich verwöhnen mit Spezialitäten vom Grill, einem köstlichen Salatbuffet und raffinierten Saucen, danach erfrischende Desserts. Unsere Sommeliers holen schöne Weine aus unserem Keller, dazu ein bisschen Musik – was braucht man mehr an einem Sommer Abend?

**Pauschalpreis 89,00 €** für Essen, alle Weine, Mineralwasser, Café Kinder bis 12 Jahre: 20,00 €





#### Freitag, 15.08.2025 Côte d'Azur: Bouillabaisse Château MINUTY & Château D'ESCLANS

19.00 bis 22.00 Uhr

Ein Klassiker der französischen Küche, ein Gericht, das von Urlaub in Südfrankreich träumen lässt... Nehmen Sie sich eine kleine Auszeit und genießen Sie die berühmte provenzalische Fischsuppe mit exquisiten Fischen und Meeresfrüchten zusammen mit den großen Weinen von Château Minuty & d'Esclans Fast wie Urlaub!

**Pauschalpreis 175,00 €** für das 4-Gang Bouillabaisse-Menü, alle Weine, Mineralwasser und Café



#### Freitag, 22.08.2025 CALIFORNIA - RARITÄTEN

19.00 bis 22.00 Uhr

Zu einem Gourmetmenü in vier Gängen servieren wir - fein abgestimmt - kalifornische Spezialitäten in weiß und rot:

2020 Patelin de Tablas, Tablas Creek

2013 Chardonnay Santa Rita Hills, Sandhi Wines

2019 Savignon Blanc Russian River Valley, Merry Edwards;

2021 Chardonnay Estate, DAOU + 2021 Chardonnay Reserve DAOU

1997 Mer Soleil Reserve Chardonnay, Caymus;

2000 Zinfandel, Château Montelena

2021 Bacio Divino

2018 "Soul of a lion" Cabernet Sauvignon Estate DAOU, Paso Robles

2004 Cabernet Sauvignon, Caymus

1998 Cabernet Sauvignon, Château Montelena

2015 Hochheim Domdechaney Riesling Auslese, Domdechant Werner (Rheingau)

2015 Rüdesheim Berg Rottland Riesling Auslese, Weingut Johannishof (Rheingau)

**Pauschalpreis 295,00 €** für Aperitif, das 4-Gang Menü, alle

Weine, Mineralwasser, Café

Moderation: Sommelier-Team Kronenschlösschen





#### Freitag, 05.09.2025 Der Beaujolais ist da!

19.00 bis 22.00 Uhr

Diesmal nicht der Primeur, sondern Weine aus Grand Cru Lagen im Süden des Burgunds. Eine oenologische Entdeckungsreise durch ein weitgehend unbekanntes, sehr spannendes Weinland. Begleitet von traditionellen burgundischen Gerichten.

Pauschalpreis 175,00 € für Aperitif, 4-Gang Menü, alle Weine, Mineralwasser und Café Moderation: Ingo Swoboda, Journalist & Autor

#### Sonntag, 07.09.2025 Kronenschlösschen & Friends – Küchenund Gartenparty

17.30 bis 21.00 Uhr

Wir freuen uns auf eine ausgelassene Küchen-Party. Genießen Sie die tolle, familiäre Atmosphäre auf dem gesamten Gelände, Live-Musik und verschiedene Stände mit allerlei Köstlichkeiten von Roland Gorgosilich (Kronenschlösschen) und seinen Kollegen: René Bildesheim (BEES, Rüdesheim), Carmelo Riccardo Cali (1811, Hofheim), Maurice Schulz (friedas bar & kitchen, Frankfurt) und Sternekoch André Grossfeld\* (Villa Merton, Frankfurt). Florian Richter und seine Sommelier-Kollegen holen Ihre Favoriten aus dem Keller...

**Pauschalpreis 135,00 €** für alle Speisen und Getränke, Café



Freitag, 12.09.2025
Raritätendinner
MAGIC "5": Weine aus sieben Dekaden:
2015 | 2005 | 1995 | 1985 | 1975 | 1955 | 1945
19.00 bis 22.00 Uhr

Die 5er- Jahrgänge der letzten acht Jahrzehnte waren allesamt grandios, nur 1965 fiel aus. Genießen Sie diese Wein-Zeitreise zu einem Gourmetmenü.

2015: Schönhell Riesling GG, Barth | Siegelsberg Riesling RGG, Crass | Berg Rottland Riesling GG, Künstler | Deidesheim Kalkofen Riesling GG, Bassermann-Jordan

2005: Zapata, Catena Zapata (Argentinien) | La Cueva del Contador, Benjamin Romeo (Rioja) | Chateauneuf-du-Pape "Barbe Rac", Chapoutier (Rhône)

1995 Canon La Gaffelière (Saint Emilion) | Cos d'Estournel (Saint Estèphe)

1985 Clinet (Pomerol)

1975 La Croix du Casse (Pomerol) | Capbern-Gasqueton (Saint Estèphe)

1955 Barolo, Marchesi di Barolo (Piemont)

1945 Barolo, Marchesi di Barolo (Piemont)

1975 Mittelheimer Edelmann, Riesling Spätlese (Rheingau) Weingut Krone Moulin Toubais Anjou (Loire)

**Pauschalpreis 495,00 €** für Aperitif, 5-Gang-Gourmetmenü, alle Weine, Mineralwasser und Café

Moderation: Florian Richter, "Bester deutscher Sommelier"







# Mittwoch, 17.09.2025 Backstage exklusiv: Vorprobe und Auswahl für "Riesling First!" 19.00 bis 22.00 Uhr

50 Sekte, Weiß- und Rotweine der Rheingauer VDP Weingüter werden zusammen mit dem Gala-Menü vom VDP-Präsidium und der Jury (Mathias Ganswohl, Wilhelm Weil, Johannes Eser, Mark Barth, Jochen Becker-Köhn, Johanna und H.B. Ullrich) für die Veranstaltung "Riesling first!" (am 01.11. während der Glorreichen Rheingau Tage) zum geplanten Menü vorgekostet und ausgewählt. Zehn Gäste erhalten die Gelegenheit, an dieser spannenden internen Profi-Juryprobe mit Gourmet-Menü teilzunehmen.

Limitierte Gästezahl

Pauschalpreis 165,00 € für die Probe, das Menü, alle Weine, Mineralwasser, Café

Sonntag, 21.09.2025 "Essen kommen!"

12.00 bis 14.30 Uhr

Das Kronenschlösschen bittet zu Tisch und serviert den klassischen Sonntagsbraten mit ausgesuchten Weinen. Seinen Ursprung hat der Sonntagsbraten in Großbritannien, mit dem "Sunday roast": König Henri IV. wünschte jedem seiner Untertanen ein Huhn im Topf. Aus diesem Huhn entwickelten sich die Sonntagsbraten Variationen, die eines gemeinsam haben: die üppige Bratensauce. Ein Sonntagsbraten ist mehr als nur Fleisch, er ist ein Stück Heimat! Zum Hauptgang gibt es den Sonntagsbraten, davor eine Vorspeise und zum Abschluss ein Dessert – begleitet wird das 3-Gang Menü von Rheingauer und Österreichischen Weinen.







Freitag, 26.09.2025 Tour d'Alsace

Kleines Land, große Küche! Das Elsass ist immer eine Reise wert. Wer an das Elsass denkt, dem kommen als erstes wunderbares Essen und herrliche Weine in den Sinn. Am heutigen Abend genießen wir eine genüssliche und unterhaltsame Reise von Strasburg bis Colmar mit Elsässer Küche und Weinen vom Cremant d'Alsace bis hin zur Vendage Tardive, traditionelle Rebsorten wie Riesling, Pinot Gris, Gewürztraminer und Sylvaner der Weingüter: Schlumberger, Famille Hugel, Trimbach, dazu vom Kaiserstuhl Dr. Heger und Franz Keller. Dazu gibt es spannende Geschichten und Anekdoten von "Frankreich-Fan" Ingo Swoboda.

Pauschalpreis 190,00 € für Aperitif, 4-Gang Menü, alle Weine, Mineralwasser, Café Moderation: Ingo Swoboda, Journalist & Autor

#### Sonntag, 28.09.2025 GALLI-Kindertheater

13.00 bis 14.00 Uhr

Das Galli-Theater Ensemble zu Gast im Kronenschlösschen: bezauberndes Mitspiel- Märchentheater, das vor allem für seine Interaktion mit den Kindern bekannt ist. Bei der Premiere 2023 waren unsere jungen & erwachsenen Gäste gleichwohl begeistert! Wer glaubt, Märchentheater sei nur für den Nachwuchs, der wird im Galli Theater feststellen: Märchen enthalten auch für Erwachsene wichtige und lustige Botschaften. Früh hat Theaterbegründer Johannes Galli entdeckt, dass in den Märchen tiefe Weisheiten stecken, die gespickt mit Witz nicht nur die Kinder begeistern. Seit über 30 Jahren erfreuen die Galli Theater die Herzen von Groß und Klein, mit Spielstätten in Deutschland, China und den USA. Wir freuen uns, das Galli-Ensemble in den Rheingau, die Heimat von Johannes Galli, zu holen.

**Ticketpreis 28,00 €** inklusive Popcorn, Mineralwasser und Säften





#### Samstag, 03.05.2025 Außergewöhnliche Weine, die man in seinem Leben getrunken haben muss

19.00 bis 22.30 Uhr

1993 La Grande Dame, Veuve Clicquot

2021 Polish Hill, Grosset (Australia) | 2016 Coche-Dury Bourgogne (Burgund) | 2018 Coulee de Serrant, Joly (Loire) | 2020 Chardonnay, Künstler (Rheingau)

\*\*\*

2020 Aalto PS, Pago Seleccionado (Ribera del Duero) | 2013 Bela Rex Gsellmann (Österreich) | 2004 Zapata (Argentinien) | 2002 Puzzle Newton (California)

\*\*\*

2010 Luditte Shiraz (Südafrika) | 2009 Musar (Libanon) | 2009 Dominio de Pingus, PSI (Ribera del Duero) | 2007 Castello di Ama L'Apparita (Chianti),

2014 Gantenbein Pinot Noir (Schweiz) | 2007 SENA (Chile) | 2001 Biondi Santi Brunello di Montalcino (Piemont) | 1984 Cheval Blanc (St. Emilion)

1995 Gräfenberg Auslese, Weil (Rheingau) | 2010 Wehlener Sonnenuhr, Prüm (Mosel) | 2008 Château d'Yquem (Sauternes)

\*\*

2000 Vintage Port, Fonseca

**Pauschalpreis 565,00 €** für 5-Gang Menü, alle Weine, Mineralwasser, Café Moderation: Florian Richter, "Bester deutscher Sommelier"

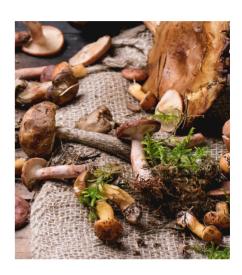


#### Samstag, 04.10.2025 Pfifferlinge, Steinpilze & Co.

19.00 bis 22.00 Uhr

Edelpilze lassen sich nicht züchten, deshalb sind sie rar und teuer. Steinpilze gehören zu der Königsklasse. Roland Gorgosilich kocht ein raffiniertes 5-Gang Menü mit Steinpilzen sowie anderen Edelpilzen wie z.B. Pfifferlingen. Dazu präsentieren unsere Sommeliers eine perfekte Begleitung mit den weißen Rebsorten Riesling, Weißburgunder und Chenin Blanc sowie den roten Pinot Noir und Sangiovese-Trauben. Natur ist Natur, deshalb bleiben Änderungen vorbehalten, je nach Verfügbarkeit.







Freitag, 10.10.2025 Comme à la maison – Boeuf Bourguignon & Pinot Noir

19.00 bis 22.30 Uhr

Das Boeuf Bourguignon ist ein international bekannter Klassiker der französischen Küche und eines der Lieblingsgerichte der Franzosen. Benannt ist das Gericht nach seinen zwei Hauptbestandteilen: Rindfleisch und Burgunderwein. Das Französische Schmorgericht aus dem Burgund ist ein absoluter Klassiker, traditionell mit Fleisch vom Charolais-Rind. Wir genießen heute ein Menü à la Bourgogne, mit dem Boeuf Bourguignon als Höhepunkt und spannenden Geschichten. Dazu gibt es eine exquisite Auswahl an Spätburgundern, die wie gemacht sind für dieses Gericht.

**Pauschalpreis 190,00 €** für Aperitif, 4-Gang Menü, alle Weine, Mineralwasser, Café Moderation: Ingo Swoboda, Journalist & Autor

## Freitag 17.10.2025 Raritätendinner: BURGUND

19.00 bis 22.30 Uhr

Aperitif: Champagne Bollinger Special Cuvée

2017 Mâcon, Bret Brothers

2022 Saint-Veran Clos de Chevigne "Les Morets", Chartron & Trébuchet

2016 Mercurey Clos Rochette, Domaine Faiveley

2018 Macon-Verzé "Les Chenes", Domaine Faiveley

2018 Meursault, Faiveley

2011 Clos des Mouches blanc, Domaine Chanson

2018 Chassagne-Montrachet Abbaye de Morgeot, Benjamin Leroux

2016 Mercurey 1er Cru Clos du Roy, Faiveley

2018 Clos de Mouches rouge, Joseph Drouhin

2015 Nuits-Saint-Georges, Domaine Forey & Père et Fils

2018 Gevrey Chambertin 1er Cru, Lavaux

2009 Volnay Santenots-du-Milieu, Comtes Lafond 1996 Volnay Les Mitans 1er Cru, Hubert de Montille

2018 Clos de Vougeot Grand Cru, Domaine Bertagna

2007 Echezeaux Grand Cru, Domaine Forey Père & Fils

2 edelsüße Riesling Auslesen aus dem Rheingau Digestif: Marc de Bourgogne, Drouhin Pauschalpreis 490,00 € für Aperitif, 5-Gang-Gourmetmenü, alle Weine, Wasser und Café Moderation: Florian Richter, "Bester deutscher Sommelier"





## Freitag, 24.10.2025 RHEINGAU-GROSSE GEWÄCHSE & GROSSE KÜCHE

19.00 bis 22.00 Uhr

GROSSE GÄNGE treffen auf GROSSE WEINE – ein begeisternder Rheingauer Abend. Erleben Sie zu einem exklusiven 4 Gang-Menü elf RGG-Spitzenweine aus dem Rheingau. Zu den jeweiligen Gängen stellen die Winzer ihre Weine sowie ihre persönliche Philosophie vor und bieten einen spannenden Einblick in ihre Leidenschaft Wein.

Pauschalpreis 135,00 € für Aperitif, 4 Gang-Menü, moderierte Weinreise, Mineralwasser, Café Moderation: Katharina Höfling, MBA in Weinmanagement

## Samstag, 01.11.2025 Glorreiche Rheingau Tage: Riesling First! 19.00 bis 22.30 Uhr

Der Riesling ist wieder die Nr. 1 Rebsorte weltweit. Zu einem 5-Gang Gala Menü von 3-Hauben Koch Roland Gorgosilich präsentieren VDP.Rheingau Vorsitzender Wilhelm Weil und weitere acht Top-Winzer des VDP persönlich Ihre großartigen Rieslinge: gereifte, rare Spätlesen, exzellente GROSSE GEWÄCHSE und Weine aus VDP.GROSSEN LAGEN bis hin zum edelsüßen Spitzengewächs wie Beerenauslese oder Eiswein. Zum Hauptgang große Rheingauer Spätburgunder. Diese Veranstaltung ist immer frühzeitig ausgebucht – sichern Sie sich Ihren Platz!

**Pauschalpreis 165,00 €** für Aperitif, 5-Gang Gala Menü, alle Weine, Mineralwasser, Café Moderation: Ingo Swoboda, Journalist & Autor



## Samstag, 08.11.2025 Glorreiche Rheingau Tage: GIGANTEN

19.00 bis 22.30 Uhr

Der traditionelle Abend im Kronenschlösschen vor dem großen Finale der "Glorreichen Rheingau Tage" mit einer "gigantischen" Auswahl bester Rheingauer CHARTA-Weine, Rieslinge aus VDP. ERSTER und VDP.GROSSER LAGE sowie Spätburgunder und edelsüße Rieslinge von Mitgliedern des VDP.RHEINGAU, zum Teil in Großflaschen. GIGANTISCH. Die Repräsentanten der VDP.Weingüter stellen persönlich Ihre Weine vor. Ein Gala-Menü von Roland Gorgosilich begleitet – fein abgestimmt – die Wein-Spezialitäten.

**Pauschalpreis 165,00 €** für Aperitif, 5-Gang Menü, alle Weine, Mineralwasser, Café

Moderation: Kai Schattner, Sommelier des Jahres





## Dienstag, 11.11.2025 St. Martins Gans & Rheingauer Spätburgunder

19.00 bis 22.00 Uhr

Oldenburger Gänse: auf saftigen Weiden wachsen die Gänse auf, die – knusprig und köstlich – ab dem St. Martinstag die Gourmets verzücken. Ein Menü in drei Gängen (knusprige Martinsgans im Hauptgang), dazu zwei große Pinot Noirs aus dem Rheingau sowie zur Vorspeise und zum Dessert Riesling, trocken und edelsüß. Weine der Weingüter Sohns, Georg Müller Stiftung und Krone.

**Pauschalpreis 125,00 €** für Aperitif, 3-Gang Menü, alle Weine, Mineralwasser, Café



Freitag, 14.11.2025 Die größten Wein-Jahrgänge im Bordelais: 2015 | 2010 | 2009 | 2005 | 2000 | 1989 | 1982 | 1961 | 1959 | 1947

19.00 bis 22.30 Uhr

Nach dem Aperitif-Champagner Laurent Perrier folgen zur Vorspeise Weine aus den Fluss-Lagen von Loire, Rhône und Rheingau. Zu den zwei Zwischengerichten und dem Hauptgang gibt es die besten Jahrgänge der letzten acht Jahrzehnte:

2015 Château Talbot + Château Pontet Canet, 2010 Château Grand Puy Lacoste, 2009 Château Montrose + 2005 Château La Tour Figeac + 2000 Château Chasse Spleen + 1989 Château Canon + 1982 Château Capbern-Gasqueton + 1961 Château Chasse Spleen + 1959 Château Cantemerle und aus dem Piemont 1947 Barolo Riserva Borgogno & Figli. Zum Dessert: 2005 Erbach Michelmark Beerenauslese, Weingut Jakob Jung

Pauschalpreis 395,00 € für 5-Gang Menü, alle Weine, Mineralwasser und Café Moderation: Florian Richter, "Bester deutscher Sommelier", Maître + Head-Sommelier Kronenschlösschen



Samstag, 22.11.2025 Trüffel & Barolo, Nebbiolo, Barbaresco

19.00 bis 22.00 Uhr

Trüffel gelten als Diamanten der Gastronomie...je frischer die Trüffel auf den Teller kommen, desto besser schmecken sie – genießen Sie heute ein 4-Gang Trüffel-Menü mit den perfekten Begleitern aus dem Piemont: Bruno Giacosa, Gaja, Pio Cesare, Vietti, Borgogno, Marchesi di Barolo.

**Pauschalpreis 210,00 €** für Aperitif, 4-Gang Trüffel-Menü, alle Weine, Mineralwasser, Café

## Donnerstag, 27.11.2025 Thanksgiving 19.00 bis 22.00 Uhr

Am vierten Donnerstag im November wird in den USA Thanksgiving gefeiert. Ein Anlass, um sich dankbar zu zeigen und mit Freunden und Familie zu feiern. Genießen Sie unser traditionelles, amerikanisches Festmenü: pumpkin-soup / turkey with original American stuffing, sweet and mashed potatoes, green beans with fried onions, peas and corn, cranberry- salad, pumpkin pie, apple crumble, vanilla ice-cream and whip. Kalifornische Weiß- und Rotweine begleiten das Menü.

Pauschalpreis 140,00 € für Aperitif, Thanksgiving-Menü, kalifornische Weiß- und Rotweine, Mineralwasser, Café



## Freitag, 28.11.2025 Weine, die man im Leben getrunken haben muss

19.00 bis 22.30 Uhr

Aperitif:

Bollinger La Grande Année brut

\*\*

Rüdesheimer Berg Rottland Kaisersteinfels, Josef Leitz (Rheingau) Schlossböckelheim Kupfergrube Riesling Grosses Gewächs Gut Hermannsberg (Nahe)

Clos Windsbuhl, Zind-Humbrecht (Elsass)

Rochioli Vineyard Chardonnay, Ramey (California)

\*\*\*

Baron de L, Baron de Ladoucette (Loire)

Heiligenstein Riesling, Schloss Gobelsburg (Kamptal)

Clos des Mouches, Drouhin (Burgund)

Hermitage de L'Orée blanc, M. Chapoutier (Rhône)

\*\*\*

Henschke Keyneton Euphonium (Australien)

Kai Errazuriz (Chile)

La Tour Figeac (Saint Emilion)

Benjamin Romeo "La vina de Andres Romeo", Contador (Rioja)

\*\*\*

Grange des Pères (Languedoc)

Vina el Pison Artadi (Rioja)

Château Lafite

Barbaresco Angelo Gaja (Piemont)

\*\*\*

Hattenheim Mannberg Riesling Auslese, Langwerth von Simmern (Rheingau)

Brauneberger Juffer-Sonnenuhr Riesling Auslese, Fritz Haag (Mosel)

Rüdesheimer Bischofsberg Riesling Eiswein, Weingut Georg Breuer (Rheingau)

Pauschalpreis 595,00 € für Aperitif, 5-Gang Menü, alle Weine, Mineralwasser und Café Moderation: Florian Richter, "Bester deutscher Sommelier"



## Freitag, 05.12.2025 Butter bei die Fische...

19.00 bis 22.30 Uhr

Und nicht nur das, der ganze Abend steht im Zeichen der Butter. Nach einer Verkostung unterschiedlicher bretonischer Rohmilch-Butter aus dem renommierten Haus **Bordier in St.**Malo erleben Sie ein exklusives Dinner mit Butter in Hauptund Nebenrollen. Verkostet werden 7 verschiedene Sorten, pur und anschließend zubereitet: Beurre de Baratte Doux, Demi-Sel, Yuzu, Huile d'Olive Citronée, Piment d'Espelette, Oignon de Roscoff, Vanille de Madagascar.

Pauschalpreis 145,00 € für Tasting mit anschließendem 4-Gang Menü mit begleitenden Weinen, Mineralwasser, Café Moderation: Ingo Swoboda, Journalist & Autor





## Samstag, 06.12.2025 Nikolaus-Menü

19.00 bis 22.00 Uhr

Mit dem sechsten Dezember verbinden viele Kinder den Brauch, am Vorabend ihre blank geputzten Stiefel vor die Tür zu stellen, die dann in der Nacht vom Nikolaus mit Leckereien wie Schokolade, Lebkuchen und Nüssen gefüllt werden. Aber der heilige Nikolaus war noch viel mehr als das: es sind vor allem die zeitlosen Werte der Selbstlosigkeit und Nächstenliebe, mit denen Nikolaus während seines gesamten Lebens und Wirkens positiv in Erscheinung trat. Wir widmen ihm heute ein weihnachtliches Menü, um die Adventszeit zu zelebrieren. Dazu Riesling, Spätburgunder und eine Assmannshäuser Weißherbst Auslese. Mit Weinen der Weingüter Graf Kanitz, Wegeler, Krone und Spreitzer.

Pauschalpreis 135,00 € für Aperitif, 4-Gänge-Menü, Weine, Mineralwasser, Café Einzeltische





# Sonntag, 07.12.2025 Lebkuchenhaus-Werkstatt

14.00 bis 16.00 Uhr

Für Kinder von 5-12 Jahren

Knusper, Knusper, Knäuschen – wer baut das schönste Häuschen? Wir verwandeln das Kronenschlösschen zur delikaten Lebkuchenhaus-Baustelle in der Weihnachtszeit. Hier wird gekleckert und geklebt, alles unter Anleitung unserer Patissiers. Natürlich dürfen die Kinder Ihre Lebkuchen-Häuschen im Anschluss mit nach Hause nehmen, um dort die ganze Weihnachtszeit bewundert zu werden.

Pauschalpreis 45,00 € für Kinderpunsch, Lebkuchenhaus-Werkstatt, Obstsäfte, Mineralwasser



Freitag, 12.12.2025 Früher war mehr Lametta 4.0

Einmal Weihnachten hin und zurück, die Reise geht weiter. "Les Croques Messieurs", das Duo Ingo Swoboda und Martin Maria Schwarz, erzählen amüsante Weihnachtsgeschichten zum Schmunzeln. Die Kulinarik kommt dabei nicht zu kurz: passend zu den Geschichten gibt es ein weihnachtliches Menü in vier Gängen, dazu korrespondierende Weine

Pauschalpreis 145,00 € für Winzer-Glühwein, 4-Gang Weihnachts-Menü, alle Weine, Mineralwasser, Café Moderation: Ingo Swoboda, Journalist & Autor & Martin Maria Schwarz, HR

## Sonntag, 14.12.2025 Weihnachtsmarkt

11.00 bis 17.00 Uhr

Erleben Sie 15 Minuten-Kochshows von unserem Küchenchef Roland Gorgosilich & Team alle 3 Stunden. Im ganzen Haus haben Sie die Gelegenheit, zu Händlerpreisen einzukaufen: Champagner, rare Weine und Sekte sowie TOP-Produkte der Gastronomie wie Töpfe und Pfannen von All-Clad / Profi-Messer von Güde / Gläser von Riedel / Porzellan von Versace. Außerdem können Sie heute allerlei kulinarische Köstlichkeiten für die Festtage einkaufen. Restaurant und Bistro sind für Sie bis 16.00 Uhr zum Essen reserviert. Lassen Sie sich mit einem Austernstand, an Weinund Sektständen im Haus, sowie am Glühweinstand vor unserer Almhütte verwöhnen! Attraktion für die Kinder: unsere legendäre Kinderbackstube. Die Kinder backen unter Anleitung unserer Patisserie ihre eigenen Plätzchen – zum Verschenken oder gleich essen...

#### Freier Eintritt





# ARRANGEMENTS WEIHNACHTEN

3 Übernachtungen im Doppelzimmer im Gästehaus Anreise zwischen 20.–26.12.2025

#### 450,00 € pro Person

#### Leistungen:

- 3 Übernachtungen
- Frühstücksbuffet
- Sherry-Karaffe und Obstteller auf dem Zimmer
- 1 x 3-Gang-Dinner im Bistro
- 1 x 5-Gang-Heiligabend Dinner
- nachmittags klassischer HIGH TEA

#### **SILVESTER**

2 Übernachtungen im Doppelzimmer im Gästehaus Anreise am 30.12.2025

## 410,00 € pro Person

#### Leistungen:

- 2 Übernachtungen
- Frühstücksbuffet
- Sherry-Karaffe und Obstteller auf dem Zimmer
- Fondue Chinoise am 30.Dezember
- · Silvester Gala im Rheinsaal oder Restaurant



## Mittwoch, 24.12.2025 Heiligabend Dinner

18.30 bis 21.30 Uhr

Empfang vor unserer Almhütte mit hausgemachtem Glühwein und alkoholfreiem Punsch. Genießen Sie beim anschließenden Dinner die elegante, ruhige Atmosphäre im weihnachtlich geschmückten Kronenschlösschen.

**Pauschalpreis** 125,00 € für Gourmetmenü in 5 Gängen inkl. Aperitif, Getränke extra

**Pauschalpreis** 85,00 € für 3-Gang-Menü im festlich geschmückten Rheinsaal inkl. Aperitif, Getränke extra



Samstag, 27.12.2025
Jahresrückblick "Best of 2025 Dinner"
19.00 bis 22.00 Uhr

Genießen Sie einen lukullischen Jahresrückblick 2025: die beliebtesten Menügänge und Weinbegleitungen aus diesem Jahr für Sie in einem 5-Gang Menü mit Weinbegleitung zusammengestellt.

**Pauschalpreis 150,00 €** für Aperitif, 5-Gang Menü, alle Weine, Mineralwasser, Café

# Dienstag, 30.12.2025 Fondue Chinoise

18.30 bis 21.30 Uhr

Genießen Sie unser Fondue mit Pute, Kalb- und Rindfleisch, auf dem Tisch eingesetzt, mit verschiedenen Saucen, Salaten, Reis und La Ratte Kartoffeln. Folgende Saucen haben wir für Sie vorbereitet: Curry-Sahne / Cocktailsauce / Chutney / Aioli / Remoulade. Als Beilage gibt es Feldsalat mit Croûtons, gehacktem Ei und Kartoffeldressing, Linsen-Salat von der Schwäbischen Alb, Gurken-Salat mit Joghurt-Dill Dressing und Rote Paprika mit altem Balsamico.

Pauschalpreis 68,00 € für das Fondue, alle Saucen und Beilagen (ab 2 Personen)







# Mittwoch, 31.12.2025 Silvester Gala

Rheinsaal: Gala-Dinner-Dancing mit festlichem 6-Gang Menü

& Live Band Dr. Feelgood Jr. & Friends Restaurant: Gala-Menü in 6 Gängen Bistro: Gala-Menü in 5 Gängen

Pauschalpreise für Glühwein-Empfang und Menü

(Getränke extra)

Rheinsaal: 210,00 € Restaurant: 160,00 € Bistro: 130,00 €



## **HOTEL-ARRANGEMENTS** (alle Preise pro Person)

#### **OSTERN**

3 Übernachtungen im Doppelzimmer im Gästehaus Anreise am Karfreitag

#### 520,00 € pro Person

#### Leistungen:

- 3 Übernachtungen
- Frühstücksbuffet
- Sherry-Karaffe und Obstteller auf dem Zimmer
- Hummer Dinner am Karfreitag (Pauschalpreis für 4-Gang Hummer Menü, alle Weine, Mineralwasser)
- Gala-Dinner am Ostersonntag (4-Gang Gourmet-Menü, ohne Getränke)

Verlängerungsnacht mit Frühstück 90,00 € pro Person

#### WEIHNACHTEN

3 Übernachtungen im Doppelzimmer im Gästehaus Anreise zwischen 20.–26.12.2025

#### 450,00 € pro Person

#### Leistungen:

- 3 Übernachtungen
- Frühstücksbuffet
- Sherry-Karaffe und Obstteller auf dem Zimmer
- 1 x 3-Gang-Dinner im Bistro
- 1 x 5-Gang-Heiligabend Dinner
- nachmittags klassischer HIGH TEA

Verlängerungsnacht mit Frühstück 90,00 € pro Person

#### **SILVESTER**

2 Übernachtungen im Doppelzimmer im Gästehaus Anreise am 30.12.2025

#### 450,00 € pro Person

#### Leistungen:

- 2 Übernachtungen
- Frühstücksbuffet
- Sherry-Karaffe und Obstteller auf dem Zimmer
- Fondue Chinoise am 30.Dezember
- Silvester Gala

Verlängerungsnacht mit Frühstück 90,00 € pro Person

## Aufpreise (bei Übernachtung im Haupthaus)

Superior DZ: 25,00 € Aufpreis pro Person und Nacht
Suite: 60,00 € Aufpreis pro Person und Nacht

**Junior Suite:** 45,00 € Aufpreis pro Person und Nacht

Alle Preise pro Person (nur bei Vorausbuchung). Generell wird der Preis für ein Doppelzimmer Gästehaus zugrunde gelegt. Für andere Kategorien Aufpreis je nach Standard.

#### Zeit zu Zweit

1 Übernachtung inklusive Frühstücksbuffet und Dinner im Gourmetrestaurant

#### 195,00 € pro Person

#### Leistungen:

- 1 Übernachtung im Doppelzimmer Gästehaus
- Frühstücksbuffet
- Sherry-Karaffe und Obstteller auf dem Zimmer
- 4-Gang-Menü im Gourmet Restaurant

**Option:** Champagner-Dinner zum Aufpreis von 48,00 € pro Person

Verlängerungsnacht mit Frühstück im Gästehaus: 90,00 € pro Person + jeweilige Aufpreise

### **Gourmet Arrangement**

2 Übernachtungen inklusive Halbpension

#### 325,00 € pro Person

#### Leistungen:

- 2 Übernachtungen im Doppelzimmer Gästehaus
- Frühstücksbuffet
- Sherry-Karaffe und Obstteller auf dem Zimmer
- 4-Gang-Menü im Gourmetrestaurant
- 3-Gang-Menü im Bistro

#### 4-für-3

4 Übernachtungen zum Preis von 3 inklusive Halbpension

#### 460,00 € pro Person

#### Leistungen:

- 4 Übernachtungen (nur 3 bezahlt)
- 4 x Frühstücksbuffet
- Sherry-Karaffe und Obstteller auf dem Zimmer
- Halbpension (jeden Abend 3-Gang Bistro Menü)

## Aufpreise (bei Übernachtung im Haupthaus)

Superior DZ: 25,00 € Aufpreis pro Person und Nacht Junior Suite: 45,00 € Aufpreis pro Person und Nacht

Suite: Einzelzimmer: 60,00 € Aufpreis pro Person und Nacht Aufpreis Einzelbelegung auf Anfrage



www.rheingau-gourmet-festival.de

## **SAVE THE DATE 2026**



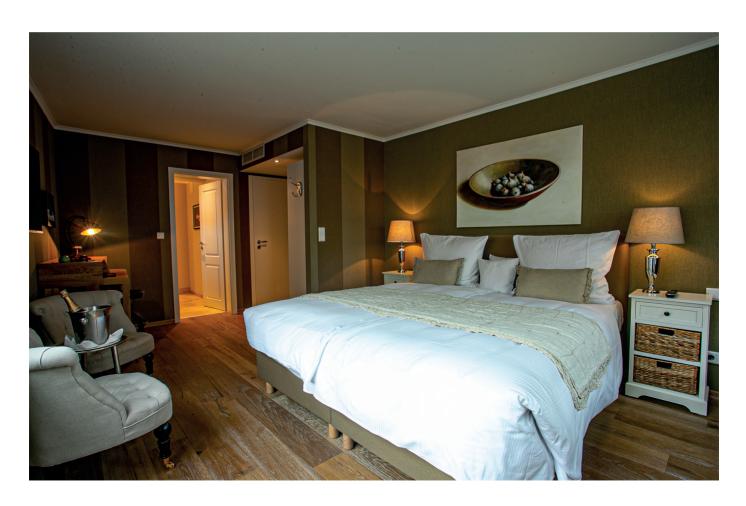




Am 19. Februar 2026 startet das 29. Rheingau Gourmet & Wein Festival mit der legendären WELCOME Party im Laien-dormitorium von Kloster Eberbach. Erleben Sie während der 18 Festival-Tage nationale und internationale Top-Chefs und einige der besten Winzer der Welt bei einer der zahlreichen Veranstaltungen. Freuen Sie sich auch 2026 wieder auf ein ganz besonderes, spannendes Programm.

# UNSERE ÜBERNACHTUNGSANGEBOTE

Das Kronenschlösschen ist nicht nur bekannt für seine zahlreichen kulinarischen Events, auch das Hotel lädt mit seinen 29 luxuriösen Zimmern und Suiten zum Verweilen ein. Im romantischen Dörfchen Hattenheim – mit seinen Fachwerkhäusern, alten Straßen und Gassen, mit der historischen Burg und der Barockkirche St. Vincent einer der schönsten Orte im Rheingau – liegt das Hotel Kronenschlösschen, inmitten eines Privatparks mit Blick auf den Rhein. Kombinieren Sie ein Event aus dem Jahresprogramm mit einer Übernachtung bei uns oder profitieren Sie von unseren vielfältigen Arrangements. Wir freuen uns auf Sie!





## IHR TEAM IM KRONENSCHLÖSSCHEN

ANNETT HAGEN

Leitung Rezeption & Banket

ROLAND GORGOSILICH Chef de Cuisine

FLORIAN RICHTER
Maître & Head-Sommelier

JOHANNA ULLRICH General Manager

HANS B. ULLRICH Inhaber

## KRONENSCHLÖSSCHEN

Hotel & Restaurant

Rheinallee, 65347 Eltville-Hattenheim Telefon: +49 (0) 67 23 640 · Telefax: +49 (0) 67 23 76 63 info@kronenschloesschen.de · www.kronenschloesschen.de