

Feste & Feiern

Restaurant-Vorstellungen



Wellness schenken



Eiszeit



Weihnachtsmärkte



Adventsleckereien und Silvestergenüsse.

Advents- und Weihnachtsbrunch.

Sonn- und feiertags 12.00 bis 14.30 Uhr

Begleitet von weihnachtlichen Piano-Klängen erwarten Sie zum kalt-warmen Frühstücksbüfett internationale Vorspeisen wie Austern. Nach saisonalen Suppen und dreierlei Hauptgerichten verwöhnen wir Sie mit Naschereien aus der Pâtisserie.

€ 28,00 pro Person

Silvestergala „1001 Nacht“.

31.12.2007

Beginnen Sie den Abend mit einem Champagnerempfang und erlesenem 6-Gänge-Galamenü inkl. korrespondierender Getränke, bevor die Showband „Jivaros“ mit Musik zum Tanz bittet. Freuen Sie sich auf ein interessantes Rahmenprogramm, Mitternachtschampagner und -imbiss sowie ein Erinnerungsgeschenk.

€ 199,00 pro Person

Steigenberger Europäischer Hof

Kaiserallee 2 · 76530 Baden-Baden · Telefon +49 7221 933-0

www.europaeischer-hof.steigenberger.de



a step into excellence

Hoepfner
BURGHOF
Brauereiausshank · Hotel



Festplatz

...wir bieten den besonderen Rahmen.
...wir haben die Erfahrung.
...wir sorgen für das nötige „Drumrum“.
...wir sind der ideale Partner für jeden Anlass.

Gerne reservieren wir für Ihre Weihnachtsfeier, Firmen-, Vereins- oder Familienfeste – in versch. Räumen – von 20 bis 200 Personen.



76131 Karlsruhe · Haid-und-Neu-Staße 18
Telefon 0721/6 18 34 00 · www.hoepfner-burghof.de

BADISCHE KÜCHE

Restaurant & Biergarten

Mo-Fr 12 - 14.30 + 17 - 24
Sa+So 17 - 24

... ab 1.11. **MARTINSGANS**

• Rustikale Pfannengerichte •

...und weiterhin: Tagesessen 10:1
Durchgehend warme Küche!
DIE Restauration für Ihren Stammtisch!

...woischt?
(0721) 34 0 44
Beiertheimer Allee 18a
76137 Karlsruhe
...neben dem Polizeipräsidium

Vergessen Sie nicht Ihre Weihnachtsfeier!
...bis 50 Personen
www.alterbrauhof.de

Alex Brauhof

St. Wendeler Weihnachtsmarkt
8. bis 16. Dezember 2007

Ein Fest für die ganze Familie

- Orientalische Weihnachtskaravane
- Mittelalterliche Handwerkergasse
- Zwölf Meter hohe Weihnachtspyramide
- Riesige Nusssknacker
- Traumhaft schöner Zwergewald
- Ausgewähltes Kunsthandwerk
- Kinder-Erlebniswelt mit Rodelbahn
- Jongleure, Gaukler und Musiker

Info: (0 68 51) 809 161
www.sankt-wendel.de

VIVA – heute einmal vegetarisch !

Das Restaurant „VIVA“ in der Karlsruher Lammstraße bietet eine große Auswahl an internationalen vegetarischen Spezialitäten – von Montag bis Freitag 11-20.30 Uhr, Samstag 11-17 Uhr (zu Advent bis 18 Uhr), Sonntag (Oktober bis März) 11-15 Uhr – alles natürlich auch zum Mitnehmen. Täglich kann der Gast seine Speisen selbst kombinieren: Pasta und Pizza, Kartoffeln und Risotto, sowie Gemüse von Auberginen bis Zucchini, 35 knackige Salate und mediterrane Antipasti, Schlemmerdesserts, Kaffee-, Tee- und Kuchenspezialitäten, sowie frisch gepresste Säfte und Bio-Weine und auch Bio-Biere.



Im neu gestalteten farbenfrohen Restaurant haben 120 Gäste Platz und natürlich besteht hier auch die Möglichkeit, Feste aller Art zu feiern. Bitte vereinbaren Sie einen Termin. Der VIVA-Partyservice liefert seine Spezialitäten auch gerne zu Ihnen nach Hause.

■ Restaurant VIVA
Lammstraße 7a
76133 Karlsruhe
Telefon (07 21) 2 32 93
Telefax (07 21) 9 20 45 38
www.viva-restaurant.de

Weingut Wisser – jetzt mit Weingasthaus

Nach langer Überlegung haben sich Heiner und Heike Wisser vom Weingut Wisser in Billigheim-Ingelheim entschlossen, ihr Weingut zu erweitern und ein Weingasthaus zu bauen. Am 21. September dieses Jahres war es endlich so weit. Die mit viel Liebe gestaltete Wein-

stube wurde eröffnet. Die Öffnungszeiten sind bis zum 30. November täglich, außer Dienstag, ab 17.00 Uhr. Und natürlich gibt es in der neu eröffneten Gastronomie auch den traditionellen Rebnorzenspieß, den man schon viele Jahre bei den eigenen Weinfesten angeboten hatte. Den Spieß gibt es zusätzlich zur Speisekarte Samstag, Sonntag und Montag. Mittwoch ist Rumpsteakabend. Freitags wählt der Gast aus einem reichhaltigen Pfälzer Buffet – „all you can eat“ inklusive einem Gläschen Wein nach Wahl für nur 12,50 Euro. An allen anderen Tagen bietet die Küche Zubereitungen à la Carte.

Das Haus wurde mit viel Liebe zum Detail für die Kunden ausgebaut. Ein Nicht-raucherhaus zwar – doch rauchen darf man natürlich trotzdem – und zwar im Hof bei einem gemütlichen Gläschen Wein.

Gerne richtet man auch Familienfeiern jeder Größe und jeder Art aus. Sprechen sie Heiner und Heike Wisser an – sie kümmern sich gerne um das Wohl ihrer Gäste.

Das Weingut Wisser ist ein Familienbetrieb. So helfen auch die Kinder und die Eltern selbstverständlich mit. Weinbau wird hier schon seit vielen Jahren betrieben. Flaschenweine gibt es seit über 20 Jahren.

Im kommenden März wird zudem ein Gästehaus eröffnet, das dann über 3 Doppelzimmer, 1 Einzelzimmer und eine Ferienwohnung für 2-6 Personen verfügbar wird.

Die Familie Wisser freut sich, Sie in ihrer neuen Weinstube begrüßen zu dürfen.



■ Weingasthaus Wisser
Familie Heiner Wisser
Herrengartenstraße 9 (an der B 36 zwischen Landau und Bad Bergzabern)
76831 Billigheim-Ingelheim
Telefon (0 63 49) 15 62
Telefax (0 63 49) 92 81 29
E-Mail: weingut.wisser@t-online.de

HAMMEL

WEINGUT

ELLERSTADT HERBERT

HAMMEL

www.weingut-hammel.de

Ratstr. 9 • Ellerstadt • 06237/3320

H E R B S T - F E S T E

Stutzenfest in Weisenheim am Berg vom 10.-11.11.

Anders als in den Städten unterscheidet man auf dem Land, auch in den Pfälzer Weinorten, die Bevölkerung nach Einheimischen und Zugezogenen. Nun gibt es für die Neubürger gewöhnlich verschiedene Möglichkeiten der Integration, eine Familiengründung etwa, den Hausbau oder die Beteiligung am örtlichen Vereinsleben. Eine besondere Tradition der Einbürgerung hält die Gemeinde Weisenheim am Berg mit dem jährlichen Martinstutzenfest am Leben. Sie geht auf das 8. Jahrhundert zurück und ruft die in diesem Jahr Zugezogene dazu auf, sich „stutzen“ zu lassen. Dabei werden die „Neubürger“ von Ratsmitgliedern hochgehoben und mit den Füßen auf den historischen Stutzstein „aufgestützt“. Vorher stellen sich die Stutzkandidaten vor und werden dabei von den aus Funk und Fernsehen bekannten Ehrenstutzbürgern Paul Tremmel und Waltraud Meißner unterstützt. Das humorvolle Zeremoniell geschieht am Sonntagnachmittag auf dem Dorfplatz der Mittelhaardter Weinbaugemeinde. Die Überlieferung will es, dass jeder Neubürger dazu einen Hut voll Nüsse, einen Teller voll Handkäs, ein Brot so groß wie ein Pflugrad und – besonders wichtig – sechs Liter Wein stiftet. Das Brot, den Handkäs, die



Die Deutsche Weinkönigin Silvia Benzinger gehörte 2006 zu den Neubürgern in Weisenheim am Berg und wurde traditionsgemäß von kräftigen Gemeinderäten auf den historischen Stein „gestutzt“. Damit begrüßen die Weisenheimer alljährlich Ihre Neubürger. In diesem Jahr am 11.11 ab 11 Uhr.

Nüsse und den Wein „verprobeln“ die Ratsmitglieder, ehe sie dies alles ans „gemeine“ Volk kostenlos verteilen. Apropos Essen & Wein: Am Programm des traditionellen Einbürgerungsfestes beteiligt sich auch die lokale Gastronomie einschließlich einiger uriger Weinstuben, insbesondere mit Variationen zu Martins-Gans und Rotweinen. Martins-Gans-Essen sind ebenso wie eine stattliche Anzahl Flaschenwein und Winzersekt bei der Verlosung auf dem Dorfplatz am Sonntag-

abend zu gewinnen. Im Bürgerhaus gibt es eine Hobby-Ausstellung „Von Acrylmalerei bis Töpfern“, dort gibt es auch Café und selbstgebackenen Kuchen. Die Weisenheimer freuen sich auf Ihren Besuch. Feiern Sie mit!

■ **Einblicke und Informationen unter www.weisenheim.de in den i-Punkten**
Kallstadt Telefon (0 63 22) 66 78 38
und
Freinsheim Telefon (0 63 53) 98 92 94

5. Silzer Weihnachtsmarkt

in 76857 Silz
am Lindenplatz
vom 1.-2. Dezember 2007



Für das leibliche Wohl sorgen die Silzer Vereine!

heitlinger WEINGUT

Weingut Heitlinger GmbH
Am Mühberg
76684 Östringen
www.heitlinger-wein.de

Mehr als Wein!
Kulturbühne
Gutsküche
Gastlichkeit

VERANSTALTUNGEN NOVEMBER 2007

- So. 4.11. Regionale Küche u. Kunst-**
ab 11 Uhr **handwerker** präsentieren ihre Werke zum Verkauf. Guter Wein und schöne Künste
- Do. 8.11. Harald Hurst und Gunzi Heil**
19.30 Uhr Das badische Kult-Duo; Eintritt € 14,- p.P. Der Kulturteller kostet € 15,50 p.P. extra. Bitte rechtzeitig reservieren!
- Sa. 10.11. Gans nach Ihrem Geschmack**
- So. 11.11. Timo Stölzels Team** bruzelt wieder tolle Rezepte. Reservieren Sie sich und Ihren Freunden ein kulinarisches Erlebnis.
- Fr. 16.11. Heitlinger Raritätenabend –**
19.30 Uhr 20 Jahre Cuvées und 10 Jahre Villa Heitlinger Restaurant. Das Weingut öffnet das Weinarchiv und gibt Weinschätze zu einem passenden herbstlichen Menü heraus. Durch den Abend führen Herr Gerhard Eichelmann (Herausgeber des Heidelberger Weinführers für deutsche Weine) und Martin Steinhardt (Geschäftsführer und Kellermeister des Weinguts Heitlinger). 4-Gang-Menü mit Wein und Wasser € 62,50
Abstinente Begleitperson € 37,50

Fr. 23.11. Käse & Wein
19.00 Uhr Sommelière Y. Heistermann und Affiner L. Müller führen durch einen sensorischen Erlebnisabend. Menüpreis inkl. Käse, Wein und Wasser € 35,50 p.P.; abstinente Begleitperson € 25,50

Fr. 30.11. Vernissage Eckhard Brock
19.00 Uhr E. Brock, Absolvent und ehemaliger Meisterschüler der Kunstakademie Karlsruhe lebt und arbeitet in Kraichtal-Landshausen. Eintritt frei. Kunstschmaus nach der Karte.

CULINARIUM
Frühkost und mehr

Striebschloßstrasse 1 · (Ecke Donlachstr.)
76275 Enlisen - Tel: 07243/766486

Ladenschlusszeiten:
Mo: 11.00 - 19.00 · Di-Fr: 10.00 - 19.00
Sa: 10.00 - 16.00

**PLANEN SIE MIT UNS
IHRE WEIHNACHTSFEIER**

- KÖSTLICHE SPEZIALITÄTEN
- HAUSGEMACHTES GEBÄCK UND KUCHEN
- ZAUBERHAFTES GESCHENKKÖRBE
- HIMMLISCHE MENÜS
- VERANSTALTUNGEN
- PARTYSERVICE

GERMERSHEIMER WEIHNACHTSMARKT auf dem Kirchenplatz

30. Nov. bis 2. Dez. 2007
7. Dez. bis 9. Dez. 2007

Freitag von 16:00 bis 20:00 Uhr
Samstag und Sonntag von 14:00 bis 20:00 Uhr

Germerstheim

HOTEL · RESTAURANT

Große Linde

Reservieren Sie jetzt!

**Viel zu bieten, wenn's um Feste geht...
Unsere Räume bilden einen schönen Rahmen für Weihnachtsfeiern für 15-60 Personen**

Öffnungszeiten: Mo.-Fr. 11-14 Uhr, 17-22 Uhr
Samstag und Sonntag für Festlichkeiten geöffnet
Für Hochzeiten besonders geeignet
Killisfeldstr. 18 · 76227 KA-Durlach · Tel. (07 21) 4 22 95 · Fax (07 21) 49 49 34

Auf badisch verwöhnt



Badischer Gänsebraten

Wildgerichte aus heimischer Jagd

Haben Sie schon an den Termin Ihrer **Weihnachtsfeier** gedacht?

Öffnungszeiten

Mo-Fr 11 – 14 Uhr / 17 – 23 Uhr
Samstag 17 – 23 Uhr
Sonntag 11 – 14 Uhr

Reservierungen unter 0721 - 22 314 oder per Mail an info@kaiserplatz.de



Prasses Kaiserplatz · Amalienstraße 89 · 76133 Karlsruhe

G A S T R O N O M I E

„Culinarium“ – Schlemmen nach Herzenslust

Nachdem sie 10 Jahre das Restaurant „Gugelhupf“ in der Ettlinger Altstadt führte, eröffnete Daniela Schwendemann im November 2004 den Familienbetrieb „Culinarium“. Ob zum Mittagstisch, für die Feier zu Hause oder als Geschenkidee – hier bietet man badische Küche mit mediterranem Einschlag. Alle Speisen werden frisch zubereitet, es gibt in der Küche keine Fertigprodukte sondern überwiegend nur regionale Rohstoffe. Ob hausgemachte Kuchen, Quiches, Maultaschen, Nudeln, Brot – alles wird mit Bio-Mehl hergestellt. Und der Partyservice liefert Feinkost-Platten bis zu kompletten kalt-warmen Buffets.

Im Culinarium legt man großen Wert auf eine frische Küche unter der Verwendung ausschließlich hochwertiger Rohstoffe aus der Region, bereichert durch Spezialitäten aus Italien, Spanien und Frankreich. Diese werden teilweise direkt importiert. Aber auch Bio-Produkte haben ihren Platz, wie z.B. toskanische Salami und Käsespezialitäten aus handwerklicher Herstellung.

Beginnen Sie im Culinarium den Tag ab 10 Uhr morgens mit einem Frühstück, Von 11.30 bis 14.30 Uhr bietet man

einen täglich wechselnden Mittagstisch – auch zum Mitnehmen! Nachmittags gibt es Kaffee und Kuchen – im Sommer auch auf der großen Terrasse.

Und wer für Weihnachten noch nach einem passenden Geschenk sucht, findet hier eine Vielzahl großer und kleiner Geschenkideen bis hin zum individuellen Präsentkorb oder auch Firmen-Präsentkorb.

Der Partyservice des Culinarium bietet einen familiären und professionellen Service. Ob zum Brunch oder Dinner, ob warmes oder kaltes Buffet, Fingerfood oder Canapés – man stellt sich auf die Wünsche der Gäste ein und berät ganz individuell je nach Veranstaltung.

Im gemütlichen Veranstaltungsraum des Culinarium gibt es Platz für bis zu 40 Gäste. Familienfeiern wie Hochzeiten, Geburtstage oder Taufen bis zu Firmenveranstaltungen finden hier die ideale Location. In unregelmäßigen Abständen dienen die Räumlichkeiten auch für ausgewählte Kulturveranstaltungen.

■ Culinarium
Steigenhohlstraße 1
76275 Ettlingen
Telefon (0 72 43) 76 64 86
Telefax (0 72 43) 76 64 87
E-Mail: info@culinarium-ettlingen.de
www.culinarium-ettlingen.de



G A S T R O N O M I E

Weinstube Fritz Walter in Niederhorbach

Eigentlich steht „Classic“ beim Wein für einen qualitativ besonders gehobenen Ausbau. Doch auch die vielseitige Küche bei „sWalters“ hat ein solches Prädikat verdient. Neben den Pfälzer Spezialitäten wie Saumagen und „Fleischknepp“, die bei den Touristen nach wie vor sehr gefragt sind, erfreuen sich auch die leichten, pfliffigen Gerichte aus der Küche von Andreas Bimmler immer größerer Beliebtheit. Kreationen wie gebratener Zander in Rotweinsauce, frische Blattsalate mit Sprossen und gebratenem Fisch und Garnelenspieß oder kleine Parmesan-schnitzel mit Tomatenscheiben und Blattsalaten waren der Sommerhit. Jetzt hat sich Andreas Bimmler und sein Team auf die herbstlichen und weihnachtlichen Genüsse eingestellt. Ganzjährig empfehlenswert ist das Wildragout mit hausgemachten Spätzle an einer himmlischen

Soße. Doch nicht nur wegen des leckeren Essens ist es bei „Walters“ immer gut besucht, Frau Bimmler selbst leitet das Serviceteam an und scheut keine Mühe, dass man sich als Gast willkommen und wohl fühlt.

Zum Essen und Verweilen genießen Sie die ausgezeichneten Walter-Weine ganz nach dem Südpfälzer Motto: „Ob ich morgen leben werde, weiß ich freilich nicht. Aber wenn ich morgen lebe, dass ich Walter's Weine trinken werde, weiß ich ganz gewiss.“

Falls es einmal später werden kann oder soll und der Wein zu gut geschmeckt hat, stehen freundliche Gästezimmer zur Verfügung.

■ Weinstube Fritz Walter
Landauer Str. 82, 76889 Niederhorbach
Telefon (0 63 43) 93 65 50
www.Fritz-Walter.de
Öffnungszeiten: Dienstag bis Freitag ab 17 Uhr, Samstag, Sonntag und Feiertag ab 11 Uhr



Ab November genießen Sie wieder unsere **5-Gang Menus** wöchentlich wechselnd immer ein Preis

Knittelsheimer Mühle

Jetzt **frisches Wild**

von unseren heimischen Jägern aus Bellheim und Knittelsheim

Inhaber: Barbara Müller
76879 Knittelsheim Tel: 06348 / 8366 - Fax: 06348 / 1615
www.knittelsheimer-muehle.de

Stadt Bühl www.buehl.de

Eisbahn
auf dem Kirchplatz

Weihnachtsmarkt
30. November bis 16. Dezember

VOM 30. November bis 6. Januar

- über 30 Buden
- Musikprogramm
- Streichelzoo
- Backzelt
- Mitmachaktionen

Bühl im Advent

Landgasthaus „Sonnenhof“ in Siebeldingen

In den Mauern eines um 1900 erbauten ehemaligen Weingutes befinden sich hinter der Jugendstil-Fassade die Gasträume des „Sonnenhofes“. Die mehrfach ausgezeichnete Küche des Inhabers und Küchenchefs Matthias Goldberg und individuell eingerichtete Gästezimmer machen den Sonnenhof in Siebeldingen zu



Matthias Goldberg – Inhaber und Küchenchef des „Sonnenhofes“.



einem beliebten Domizil an der Südlichen Weinstraße, das günstig mit Auto und Bahn erreichbar ist. Nicht mehr als 5 km sind es bis zur Gartenstadt Landau in der Pfalz.

In dem familiär geführten Landgasthaus erfahren die Gäste in 12 komfortablen Hotelzimmern Ruhe und Entspannung inmitten einer herrlichen Rebenlandschaft.

Im Restaurant wird den Gästen mittags von 12-14 Uhr und abends von 18-22 Uhr eine bodenständige und kreative Küche mit mediterranen Elementen geboten. Zu-

sätzlich erwartet die Gäste am Mittag eine gastfreundlich kalkulierte Karte von Lunch-Menüs. Durch den hohen Qualitätsanspruch und ein faires Preis-Leistungs-Verhältnis hat sich Matthias Goldberg mit dem Sonnenhof auch überregional einen Namen gemacht. Freunde der kreativen, feinen Küche sind am Ziel ihres Suchens bei Matthias Goldberg und seinem Team angekommen. Besondere Leckerbissen sind die Degustationsgerichte kombiniert mit einem Glas ausgewählten Pfälzer Wein von renommierten Weingütern.

Im Sonnenhof erlebt man, wie schön der Winter sein kann: Das weihnachtlich geschmückte Haus zaubert eine behagliche Atmosphäre und das „Wintermärchen-Menü“ stimmt auf Weihnachten ein. Durch viele weitere kulinarische Highlights, z.B. das traditionelle Silvester-Gala-Menü, ist das Landgasthaus Sonnenhof „die Adresse an der Südlichen Weinstraße“.



■ Landgasthaus Sonnenhof
Mühlweg 2
76833 Siebeldingen
Telefon (0 63 45) 33 11
www.soho-siebeldingen.de



Im Zentrum von Landau,
im Herzen der Südpfalz



Parkhotel Landau Betriebs GmbH
Mahlastraße 1, 76829 Landau in der Pfalz
Tel. (0 63 41) 145-0, Fax (0 63 41) 145-444

Unser Restaurant bietet Ihnen

- Eine abwechslungsreiche & kreative Speisekarte
- Attraktive Sonntagsbüffets, zum Beispiel am 4. November „Gänsebraten auf traditionelle Art“

Zur Weihnachtszeit

- An den Advents-Sonntagen „Salzburger Advent-Büffet“ mit Glühwein und weihnachtlichen Teesorten
- Am 25. und 26. Dezember unsere beliebten Feiertagsbüffets

Diese und weitere Informationen finden Sie auch unter www.parkhotel-landau.de



Vom 29.11. bis 31.1.2008

www.bad-duerkheimer-winterzauber.de

Ab dem 29. November findet im oberen Kurpark der 1. Winterzauber statt. In dem wunderschönen Ambiente des Kurparks können sie über den Weihnachts- und Neujahrsmarkt schlendern, auf der überdachten Eisbahn schlittschuhfahren oder in der Alpenhütte mit Terrasse sich kulinarisch verwöhnen lassen.

Bis zum 31. Januar erwarten sie verschiedenste Events und Aktionen.

**Markt Do. und Fr. 16 - 22 Uhr,
Sa. und So. 11 - 22 Uhr**

**Eisbahn und Restauration
täglich 11 - 24 Uhr**

FESTE & FEIERN