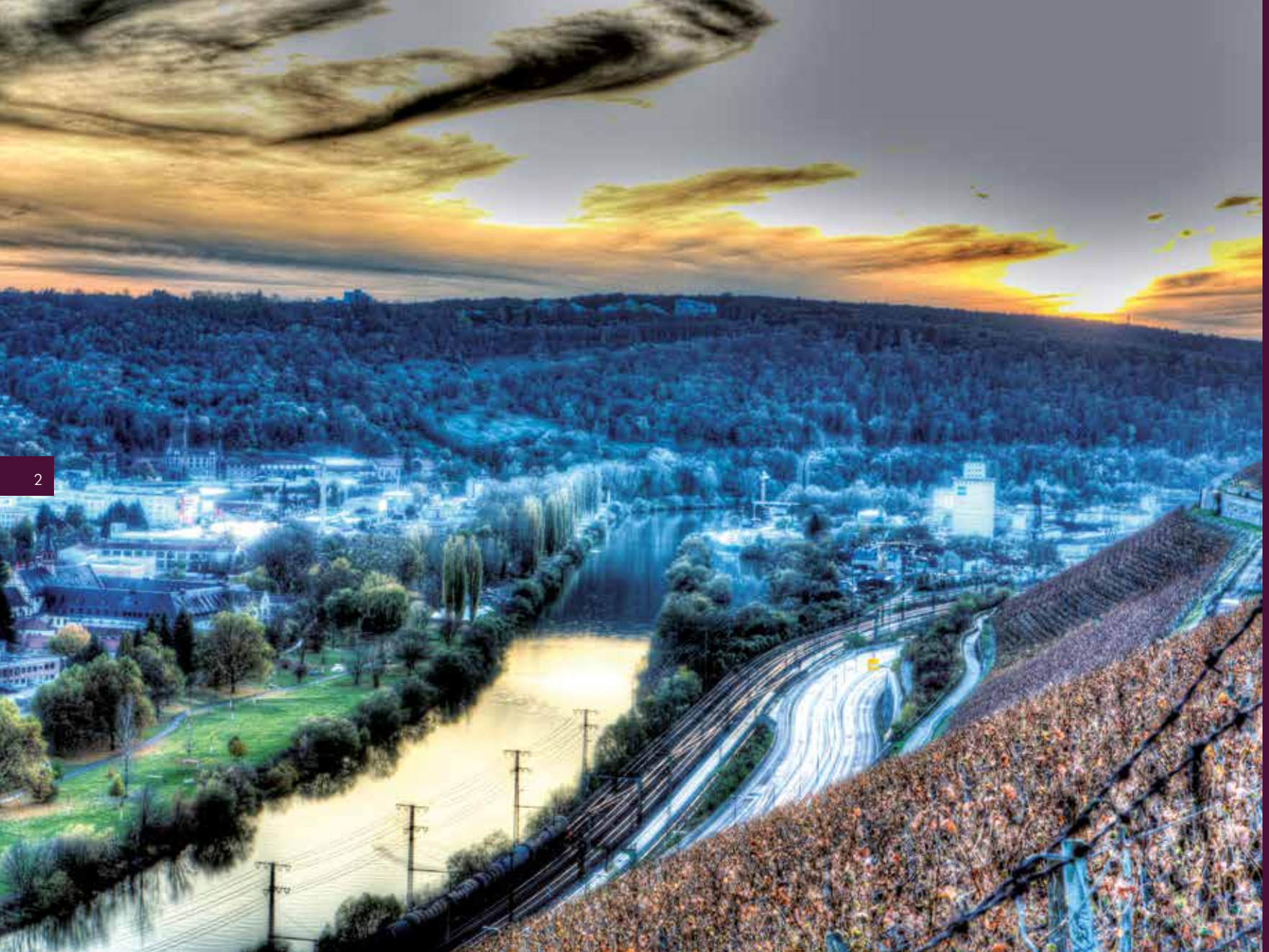
steinburgs

Das
Traumschloss
Journal

ausgabe 01.2013



IMPRESSUM

Herausgeber:
Schloss Steinburg
Mittlerer Steinbergweg 100
D-97080 Würzburg
Tel +49 (0) 9 31 - 97020
Fax +49 (0) 9 31 - 971 21
www.steinburg.com

Redaktion: Sabrina Czernoch,
Ingrid Weigert
presse@steinburg.com

Bildquellen:
Karen Fischer (Titelbild)
Heiko Becker (Seite 2, 4, 5)
Brigitte Sauer
(Seite 3, 6, 7, 9 - 12, 17 - 19)
24833549 © photocrew,
fotolia.com (Seite 8)
34359956 © Renate Brecher,
fotolia.com (Seite 14)
Daniel Hocevar (Seite 13)
42401392 © Butch,
fotolia.com (Seite 15)
34093215 © vom,
fotolia.com (Seite 16)

LIEBE FREUNDE DES SCHLOSSHOTELS STEINBURG,

heute halten Sie die erste Ausgabe unseres Journals „Steinburgs“ in Händen. Künftig wollen wir Sie regelmäßig über Neuigkeiten aus unserem Haus informieren, Ihnen besondere Angebote unterbreiten und Ihnen unsere „Steinbürger“ vorstellen. Den Auftakt machen wir mit unserem Chef de Cuisine Michael Stimmler, der Sie zusammen mit seinem Team immer wieder mit neuen kulinarischen Überraschungen verwöhnt. Für das Jahr 2013 hat er sich etwas Besonderes für Sie ausgedacht: die „Sternzeichen-Menüs“.

Was für ein ereignisreiches Jahr war 2012 für uns! Im Juli haben wir unser neues Refugium eröffnet, ein zeitgemäßes Tagungszentrum, eine stimmungsvolle Location und mit seinen liebevoll gestalteten Zimmern eine Bereicherung für die ruhige und behagliche Atmosphäre unseres Hotels. Veranstaltungen, Tagungen oder Feiern finden hier ihren ganz besonderen Rahmen hoch über der Stadt.

Der Winter und der beginnende Frühling sind in Würzburg eine besonders schöne Zeit. Inmitten der weltbekannten Weinlage Würzburger Stein wechseln sich schneebedeckte Weinberge mit den ersten grünen Boten des Frühlings ab. Ein besonders intensives Naturschauspiel, das Sie nicht verpassen sollten.

Dazu haben wir exklusiv für Sie ausgewählte Arrangements zusammengestellt. Folgen Sie dem „Würzburger Nachtwächter“ auf seinen Wegen durch die nächtliche Barockstadt, lassen Sie sich vom DinnerKrimi in den Bann ziehen oder genießen Sie die Osterfeiertage bei uns im Schlosshotel. Als besonderes Angebot bieten wir Ihnen unser Frühlings-Arrangement „Drei für Zwei“.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen!

Herzlichst

Ihre Kerstin und Lothar Bezold

DAS REFUGIUM – TAGEN, WOHNEN UND GENIESSEN IN BESTER LAGE

Das Veranstaltungs- und Tagungszentrum „Refugium“ des Schlosshotels Steinburg hat seinen Betrieb aufgenommen. „2.921 Tage oder acht Jahre haben wir gebraucht, um unser Refugium Wirklichkeit werden zu lassen“, so Lothar Bezold. Er blickt zurück: „Die erste Idee entstand bereits 2004, in einer Parallelbeauftragung an verschiedene Architekturbüros kristallisierte sich die heutige Umsetzung heraus und daraus entstand dann der Bauantrag und die Baugenehmigung“. Die eigentliche Bauzeit hat nur rund ein Jahr betragen, samt Tieferlegung des Reußenweges und der Schaffung neuer Parkplätze.

Unter der Leitung von Lothar Bezold und mayarchitekten entstand das edle Gebäude-Ensemble mit zeitgemäßen Tagungsräumen, stimmungsvollen Außenbereichen und liebevoll gestalteten Hotelzimmern. Seit Anfang Juni 2012 wird das Refugium u.a. für Firmen- und Privatfeiern sowie Hochzeiten gerne genutzt.

Das „Refugium“ bietet auf rund 3.000 m² Raum für Tagungen, Seminare, Schulungen, Meetings, Hochzeiten, Veranstaltungen und Feste jeglicher Art. Es ist mit modernster Tagungstechnik ausgestattet und direkt angebunden an die Außenbereiche über lichtdurchflutete Fensterfronten und großzügige Türen. Ob auf den Terrassen, der Steinbar im Innenhof, der Loggia oder dem Weingarten – Hier kann der Blick ungehindert über die Weinberge und über Würzburg bis hin zur Festung und zum Käppele wandern.

Die unterschiedlichen Tagungsbereiche können zusammengeschlossen und so für kleinere und größere Veranstaltungen flexibel genutzt werden. Besonderes Highlight sind die großzügigen Hotelzimmer und Juniorsuiten – alle in stilvollem Refugium-Design gestaltet, mit erdigen Farben und natürlichen Materialien. Große Glasfronten und offene Bäder gewähren auch vom Bett oder der Badewanne aus zum Teil wunderschöne Ausblicke auf Würzburg. Die Hotelzimmer im Refugium sind eine edle Ergänzung der Zimmer im Traumschloss, dem historischen Haupthaus und dem Landschloss im Westflügel der Steinburg.

KULINARISCHE VERFÜHRUNGEN IM ZEICHEN DER STERNE

Das astrologische Jahr 2013 steht unter der Regentschaft des Mondes. Er bringt uns gefühlvolle Momente, inspirierende Begegnungen und aufregende Neuerungen. Dazu gehen die Planeten Pluto und Saturn eine relativ seltene Konstellation ein: Revolution trifft Tradition. Diese dynamische Kombination setzt große Kräfte frei und macht das Unerreichbare möglich.

In Steinburgs Restaurant begleiten wir das Jahr 2013 mit unseren neuen „Sternzeichenmenüs“. Küchenchef Michael Stimmler und sein Team kreieren jeden Monat neue kulinarische Verführungen im Zeichen der Sterne. Kreativität, Innovation und Tradition berühren Ihre Sinne und verwöhnen den Gaumen.

Lassen Sie sich entführen in die magische Welt unserer „Sternzeichen-Menüs“ und genießen Sie dazu exzellente Weine.

WASSERMANN

21. Januar bis 19. Februar

Lebe lieber ungewöhnlich – dieses Wassermann-Mantra lässt sich eins zu eins auf die Ernährung übertragen. Wassermänner lieben kleine, feine Portionen, raffinierte Rezepte, Meeresfrüchte und die asiatische Küche – das Besondere eben. Extravagante Geschmackserlebnisse mit ausgewählten Gewürzen wie Mousse von Sauerampfer im Tomatenbiskuit mit Curcumagarnele begeistern ihn! Den Ideen ist kein Einhalt geboten, gerne probiert der Wassermann immer neue Speisen, vor allem wenn sie ein wenig exotisch anmuten. Heiß geliebt sind Ingwer und pikante süß-sauere Soßen. Beim Dessert darf es gerne einen Hauch abgehoben und anders sein: etwa Creme Brulee von Kokos und Ingwer an Apfelsineneis im Schokoladenkörbchen.

FISCHE

20. Februar bis 20. März

Fische haben feine Geschmacksnerven und lieben kulinarische Köstlichkeiten.

So kochen und essen sie gern und fantasievoll.

Sie achten stark auf vollwertige und gesunde Ernährung.

Gleichzeitig neigen sie dazu, sich von süßen Köstlichkeiten verführen zu lassen. Ansonsten gilt:

Leicht und bekömmlich muss es sein!

Eine geschäumte Hummer-Currysuppe
mit gebackener Sardelle - ein Gedicht für Fische!
Mit leckeren Geflügelgerichten, zum Beispiel Taubenbrust mit
Frühlingsspinat und Kartoffelkrapfen, und einem
sündhaften Dessert – wie einem Parfait an Zimt-Honigschmand
und Mousse auf Elstar Kompott –

hat man bei einem sensiblen Fisch alle kulinarischen Trümpfe in der Hand.

WIDDER

21. März bis 20. April

Der Widder gehört zu den Feuerzeichen.
Kein Wunder also, dass er es, auch wenn es um das Essen geht,
am liebsten gut gewürzt mag. Ein Cappuccino von Brennnessel
mit Austernpilz-Maultasche passt hervorragend
zu seinem actionreichen Lebensstil.
Zudem lieben Widder Fleisch – gebraten, geschmort und gern auch vom Grill.
Ein Rinderfilet unter der Frühlingskräuterhaube
an Limettenjus mit Mangorelish und
Kartoffelauflauf lässt sein Herz garantiert höherschlagen!
Knackige Salate, mit Wildkräutern und Kernen, Hot-Pepper-Dressing,
süß-scharfe Relishs und pikant-scharfe Senfsoßen runden bei feurigen,
energetisch hochtourigen Widdern den Genuss ab.

Steinbürger

MICHAEL STIMMLER

Chef de Cuisine

Wenn Michael Stimmler vom Kochen redet, leuchten seine Augen. Der 41-jährige Würzburger ist seit vier Jahren Chef de Cuisine in Steinburgs Restaurant und die Kreation raffinierter Speisen ist seine Leidenschaft. „Es reizt mich täglich neu, aus all den frischen Zutaten geschmackliche Vielfalt und harmonisch-kulinarische Einheiten zu schaffen.“ Dabei lässt er sich von allem inspirieren, was ihm im Alltag begegnet. Seien es Formen, Farben oder besondere Ereignisse. Und es kann durchaus sein, dass sein Auge von einer Farbkombination der Natur fasziniert ist und sich dieses Farbspiel dann in einem Gericht der Speisenkarte wiederfindet.

Kräuter, Salze, Gewürze und Öle sind seine Passion. Darüber weiß Michael Stimmler alles. Die Kräuter zieht er im eigenen Garten und probiert mit ihnen gerne neue Kombinationen und Variationen in der Küche aus. „Gerade zu Fleischgerichten sind Kräuter die perfekten Begleiter“, erklärt der Küchenchef. Auch die asiatische Küche hat es ihm angetan. Und so kombiniert er fränkische und fernöstliche Zutaten zu neuen Geschmackserlebnissen. Schweinebauch bereitet er zum Beispiel gerne in Chili-Koriander-Sud zu und begleitet ihn mit Basmatireis und grünem Papaya-Salat. Heimischen Karpfen richtet er gerne im würzigen Zitronengras-Fond mit asiatischen Glasnudeln an.

Dass Sie, unsere Gäste, unsere kulinarische Kreativität zu schätzen wissen, erfüllt uns mit Stolz. Ihre positiven Rückmeldungen sind unsere Motivation, Speisen immer wieder neu zu interpretieren. Eine Aufgabe, der wir uns täglich gerne für Sie stellen.

WÜRZBURG BEI NACHT

Erleben Sie die Barockstadt Würzburg einmal aus einer anderen Perspektive:
Der „Würzburger Nachtwächter“ nimmt Sie mit auf eine besondere Führung durch die Stadt.
Im Gewand des 19. Jahrhunderts, stilecht mit Hellebarde und Laterne ausgestattet, führt er abendlich durch die romantischen Winkel Würzburgs. Dabei erzählt er in fränkischer Mundart spannende und heitere Geschichten aus der reichen historischen Vergangenheit der Bischofsstadt.

Unser Arrangement „Würzburg bei Nacht“
(nur buchbar im März und April 2013)

2 Übernachtungen im Doppelzimmer

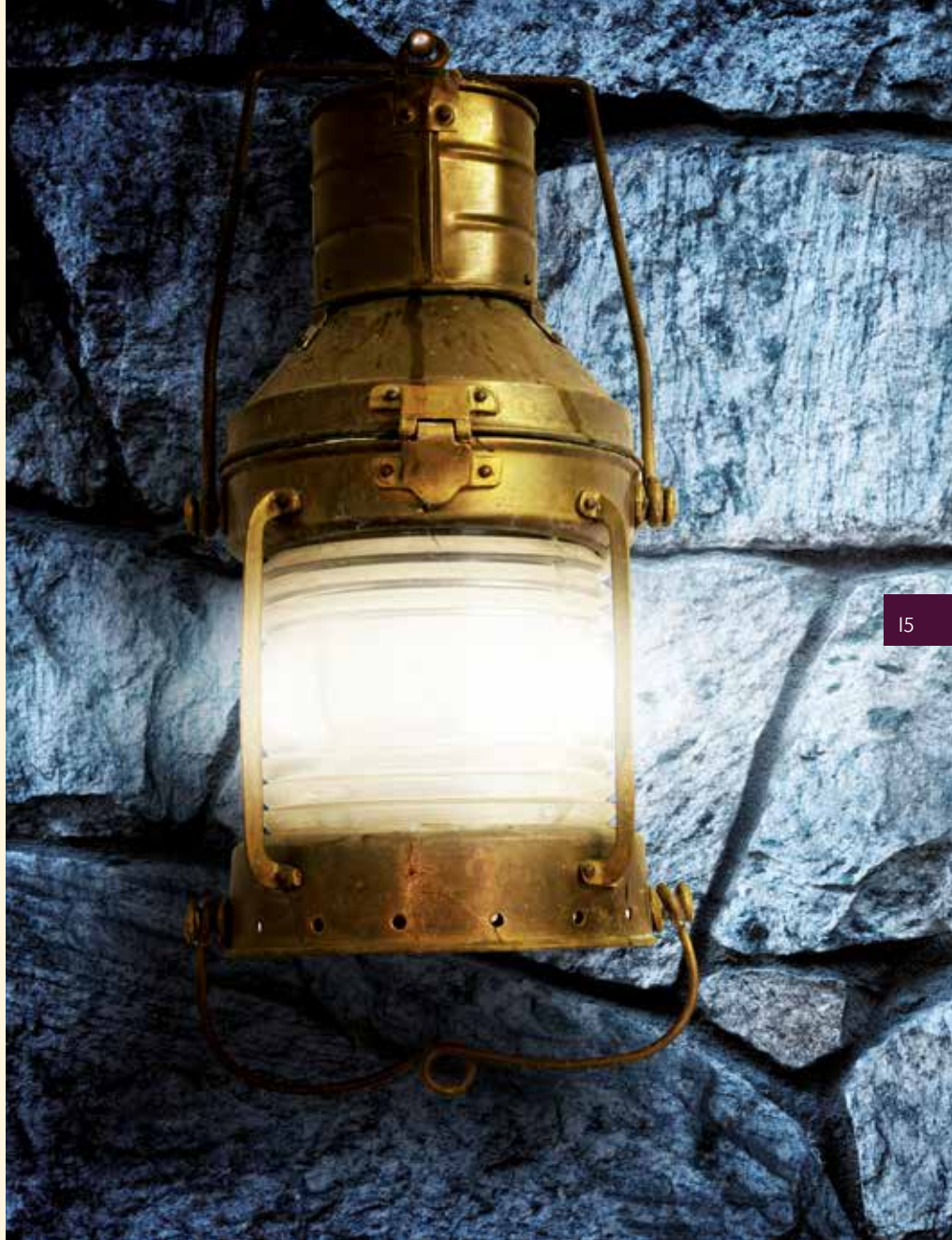
Schlemmerfrühstück vom Buffet

Führung mit dem „Würzburger Nachtwächter“

Würzburger Nachtwächterbüchle

Fränkisches 3-Gang-Menü mit begleitender Weinreise und Aperitif

Preis pro Person € 218,00
Einzelzimmerzuschlag € 50,00



STEINBURGS

„Drei für Zwei“

Würzburg und sein Weltkulturerbe „Residenz“ laden Sie ein, meisterliche Genüsse zu erleben. Residieren Sie hoch über der Stadt in den Weinbergen der weltbekannten Lage „Würzburger Stein“ und lassen Sie sich verzaubern von den großen abendländischen Architekturströmungen. Wir laden Sie ein, Kunstgeschichte live zu erleben, die Seele in unserem Sauna- und Schwimmbadbereich baumeln zu lassen und mit unserem „Sternzeichen-Menü“ ein kleines Stück himmlischer Genüsse zu erfahren.

Exklusiv für Sie als Leser unseres Journals „Steinburgs“:
Zwei Nächte bezahlen, die dritte Nacht gratis genießen
(gültig bis 30. April 2013)

2 Übernachtungen im Doppelzimmer

Schlemmerfrühstück vom Buffet

Welcome Drink & großer Obstkorb im Zimmer

Eintritt in die Fürstbischöfliche Residenz (UNESCO Weltkulturerbe)

An einem Abend das aktuelle 6-Gang-Sternzeichen-Menü
inkl. Aperitif und passendem Edelstein

Relaxing in Hallenbad & Sauna mit Aroma- und Lichttherapie

Preis pro Person € 258,00
Einzelzimmerzuschlag € 50,00

DINNERKRIMI

DinnerKrimi-Abende im Schlosshotel Steinburg sind ein besonderes Erlebnis. „Wer ist der Täter, und warum?“ – Diese spannende Frage gilt es zu klären. Die Täter und Opfer bewegen sich gleichermaßen unter den Gästen, denn eine Bühne gibt es beim DinnerKrimi nicht. Und so sind die Zuschauer mitten im Geschehen, wenn die Schauspieler ihre unterhaltsamen Stücke präsentieren und der erste Mord geschieht … Umrahmt wird die Kriminalkomödie von einem feinen Vier-Gang-Menü inkl. Aperitif.

Unser Arrangement „DinnerKrimi“

Die Termine:

„Schwarze Nelken für den Don“ 17. März

Premiere „Der letzte Schrei – Ein Mord nach Maß“ 22. April

2 Übernachtungen im Doppelzimmer

Schlemmerfrühstück vom Buffet

An einem Abend unser DinnerKrimi inklusive Aperitif und 4-Gang-Menü

Würzburger Krimi als Abendlektüre im Zimmer

Am anderen Abend ein 3-Gang-Überraschungsmenü

Preis pro Person € 271,00

Einzelzimmerzuschlag € 50,00

OSTERN & KUNST AUF SCHLOSS STEINBURG

29. März bis 1. April

Unser Oster-Arrangement
(Anreise Karfreitag oder Samstag möglich)

2 Übernachtungen im Doppelzimmer

Schlemmerfrühstück vom Buffet

Aperitif-Cocktail zur Begrüßung

Festliches 5-Gang-Ostermenü am Samstagabend

Kleine Osterüberraschung am Ostersonntag

Preis pro Person € 218,00
Einzelzimmerzuschlag € 50,00

Bei unserem traditionellen Ostermarkt präsentieren Ihnen Künstler der Region am 31. März und 1. April im Schlossgewölbe:

Kalligraphie und ausgewählte Kunst auf Eiern und Spanschachteln, Künstlerpuppen, Osterbrauchtum, Glaskunst und vieles mehr.

ESSEN & GENIESSEN · ÜBERNACHTEN & TRÄUMEN · TAGEN & VERANSTALTEN

★ ★ ★ ★

Schloss Steinburg · Mittlerer Steinbergweg 100 · D-97080 Würzburg
Tel +49 (0) 931 - 97020 · Fax +49 (0) 931 - 97121
hotel@steinburg.com · www.steinburg.com