



IMPRESSUM

Herausgeber:

Schloss Steinburg Mittlerer Steinbergweg 100 D-97080 Würzburg

Tel +49 (0) 9 3I - 97020

Fax +49 (0) 9 3I - 97I 2I

www.steinburg.com

Redaktion: Sabrina Czernoch, Ingrid Weigert

presse@steinburg.com

Bildquellen:

eydos

Walter Schiesswohl (Titelbild)

Chris Weiß (Seite 2)

Brigitte Sauer (Seite 3, 10, 11)

Petra Tiblas (Seite 14)

fotolia.com

24833549 © photocrew (Seite 8)

48858416 © Konstiantyn (Seite I5)

44896991 © Visions-AD (Seite I6)

43914072 © Otto Durst (Seite I7) 38595355 © Andrew Bayda (Seite I8)

xtrakt verlag

Heiko Becker (Seite 4, 5, 6, 7, 9, 12, 13) Ingrid Weigert (Seite 6, Bildleiste unten)

seite 19 (bilder v. r. n. l.)

istockphoto.com $\ \ \, \ \ \,$ pepifoto, Katrin Heyer, Andreas Bestle, Heiko Becker

Konzept und Gestaltung: xtrakt Verlag, erdenbuerger.de

LIEBE FREUNDE DER STEINBURG,

die sonnige Zeit des Jahres ist angebrochen. Zeit, um Urlaube zu genießen, Kurz-Reisen zu unternehmen oder sich einfach an lauen Sommerabenden kulinarisch verwöhnen zu lassen.

Wir sind gerne für Sie da, wenn Sie eine "Auszeit" vom Alltag nehmen möchten. Lassen Sie sich von uns verwöhnen und genießen Sie den wunderbaren Blick über das Maintal von unserer Sonnenterrasse aus. Unser Chef de Cuisine Michael Stimmler nimmt Sie gerne mit auf kulinarische Reisen, die die Seele streicheln.

Ganz besondere Genießerabende können Gruppen von 10 bis 15 Personen bei unseren neuen Koch-Events erleben. Unser Refugium bietet dafür das perfekte Ambiente.

Unsere Sternzeichenmenüs "Stier", "Zwilling" und "Krebs" verheißen exquisite Gaumenfreuden – für Feinschmecker, die unter diesen Sternen geboren sind, und für Gourmets, die das Besondere lieben.

In unserer Reihe "Steinbürger" stellen wir Ihnen unseren neuen Gastronomieleiter Thomas Seitz vor. Der 35-jährige Restaurant-Spezialist hat beeindruckend Karriere gemacht. Sein Weg führte ihn in den vergangenen I5 Jahren in einige der besten Häuser der Welt. Wir sind stolz darauf, ihn in unserem Team begrüßen zu können.

Erleben Sie den Sommer in Würzburg, denn auch in diesem Jahr hat die Stadt wieder viel zu bieten. Einige Highlights haben wir für Sie zusammengestellt: Das weltbekannte Mozartfest oder die Italienische Nacht sind kulturelle Leckerbissen, beim Hofgarten-Weinfest erleben Sie fränkische Lebensart und beim Hafensommer kommen Freunde außergewöhnlicher Konzerte voll auf ihre Kosten.

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

Herzlichst
Ihre Kerstin und Lothar Bezold





THEMENKOCHKURSE IM SCHLOSSHOTEL STEINBURG

Wenn bei uns auf der Steinburg - inmitten der weltbekannten Weinlage "Würzburger Stein" – der Kochlöffel geschwungen wird, hat das seine ganz eigene Faszination. Chef de Cuisine Michael Stimmler lässt sich bei seinen Kochlabenteuern im "Culinarium" gerne in die Töpfe schauen und zaubert gemeinsam mit den "Kochlehrlingen" feinste Speisen & Desserts. Hier wird Kochen sprichwörtlich zum unterhaltsam-geschmacklichen Erlebnis "auf höchstem Niveau". Für Gruppen von IO bis I5 Personen.

Zu allen Kochkursen gibt es natürlich viele wertvolle Tipps und inspirierende Tricks von unseren Kochprofis: Wie werden Wachteleier richtig pochiert, Fleischspezialitäten auf den Punkt richtig gebraten oder Desserts kunstvoll präsentiert?
Und natürlich geben wir Ihnen ein kleines Rezeptheft an die Hand, damit Sie auch zuhause Ihre Lieben und Ihre Gäste verwöhnen können.

Wer ein Highlight sucht, um Tagungspausen sinnvoll zu füllen und die Gäste wieder in Schwung zu bringen, für den sind Kurz-Kochkurse ideal. "Fingerfood – edel und kreativ" ist eine Möglichkeit, bei der kleine, schnelle Gerichte in geselliger Runde zubereitet werden. Das sorgt für neue Energie und macht auch noch viel Spaß!













Gewürze, Kräuter und Öle

Mit Michael Stimmler im Weinberg Kräuter für besonders aromatische Speisen sammeln oder mit feinen Ölen neue Geschmackserlebnisse zaubern – ganz nach Gusto erwarten die Teilnehmer bei "Gewürze und Kräuter" oder "Feine Öle" Kochevents mit vielerlei eleganten Feinheiten.

Lug & Trug

Lebensmittel, die ganz anders schmecken, als man es erwartet: Geschmackserlebnisse der besonderen Art gibt es beim Kochevent "Lug & Trug – der Kochkurs für Mutige" zu erforschen. Für Menschen, die Überraschungen lieben!

Tapas Olé

Mediterranes Flair hoch über Würzburg. Beim Kochevent "Tapas Olé" gibt es jede Menge südländisches Flair zu erleben. Gemeinsam wird ein feuriges Tapas-Menü kreiert – zum Genießen geht es auf die stimmungsvolle Refugium-Terrasse mit Panoramablick über Würzburg. Ein kulinarischer Kurztrip nach Spanien mitten in Franken!

Birra et Culina

Schon die alten Römer wussten feines Bier zu ihren Speisen zu schätzen. Was, wenn mit dem Bier jetzt auch gekocht wird? Chef de Cuisine Michael Stimmler hat mit Bieren der Welt ein einzigartiges Menü kreiert, das beim Kochevent "Birra et Culina" gemeinsam gekocht wird. Perfekt abgerundet mit den original süffig-kühlen Gersten- und Malz-Spezialitäten.

Diese und weitere Kochevents können an individuellen Terminen gebucht werden bei unserem Veranstaltungsteam unter der Leitung von Claudia Landwehr unter Telefon: 0931 9702-213 oder E-Mail: veranstaltung@steinburg.com





KULINARISCHE VERFÜHRUNGEN IM ZEICHEN DER STERNE

Die Sternzeichen des Frühjahrs und Sommers sind der sinnliche Genießer "Stier", der kommunikative "Zwilling" und der kreative "Krebs".

Unser Chef de Cuisine Michael Stimmler hat wieder feine 6-Gang-Menüs kreiert – passend zu den kulinarischen Vorlieben der im jeweiligen Sternzeichen Geborenen.

Jeden Monat steht ein neues Sternzeichen-Menü auf unserer Speisenkarte. Erleben Sie besondere und innovative Geschmackserlebnisse, ob Sie nun selbst im jeweiligen Sternzeichen stehen oder einfach Lust auf Neues haben.

Zu den kulinarischen Verführungen im Zeichen der Sterne verwöhnen Sie unsere Sommeliers gerne mit den passenden Weinen.

Unser Tipp: die Sternzeichenmenüs eignen sich übrigens hervorragend als Geschenk für Geburtstagskinder.

STIER

21. April bis 20. Mai



Stier-Geborene sind Ästheten – tolerant, großzügig und sinnliche Genießer.

Die im erdverbundenen Sternzeichen Geborenen lieben solide und traditionelle Gerichte, gönnen sich gerade beim Essen wirklich Gutes wie

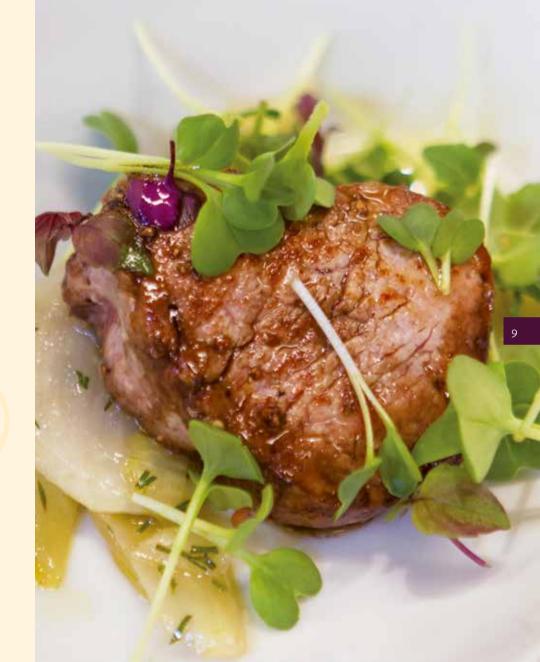
FILET VOM MILCHKALB AN SAUCE MALTAISE MIT GRÜNEM SPARGEL UND GLASIERTEN FRÜHKARTOFFELN.

Aus heimischen Landen sollte es sein, herzhaft, qualitätsvoll und abwechslungsreich.

Auch mögen Stiere gerne das Spiel mit Kräutern und haben einen Hang
zu Fischgerichten und Gemüse, zum Beispiel

IN GRÜNEM TEETEMPURA GEBACKENES ROTBARBENFILET AUF RHABARBERKOMPOTT.

Dazu ein ehrlicher und aromatischer Rotwein – Stiere sind wahre Künstler, wenn es um pure Lebensfreude geht!





ZWILLING

21. Mai bis 21. Juni



Der kommunikative Zwilling kennt bei seinen kulinarischen Vorlieben keine Grenzen. Leichte Küche, die Körper und Geist beflügelt, genießt er besonders.

Unterhaltsame Gespräche beim Buffet,

eine grüne Radieschencremesuppe mit Ricottaklösschen und Wachtelei

für Zwischendurch oder leichter Fisch und mageres Fleisch erfreuen ihn und seinen Gaumen.

Dazu bunte Salate, knackige Radieschen oder aromatische Gurken und Tomaten.

Auf kohlenhydrathaltige Beilagen wie Nudeln, Reis oder Kartoffeln kann der Zwilling

gerne verzichten, ebenso auf schwere Soßen.

Aber beim GEEISTEN OHANNISBEERSORBET

AUF HOLUNDERBLÜTENGELEE MIT ZIMTBLÜTENHIPPE

wird er durchaus schwach.

KREBS

22. Juni bis 22. Juli



Der Krebs ist romantisch und weltoffen, kreativ und künstlerisch. Er liebt Speisen, die in Farbe, Geschmack und Duft harmonieren wie

Terrine von Felchen und Lachs auf Pfirsichcumberland mit jungem Spinatsalat.

Gesunde Ernährung ist ihm sehr wichtig, gerne genießt er Salate und Gemüse.

Aber wenn es um das Dessert geht, erweist sich der Krebs als echte Naschkatze:

Panna Cotta, Tiramisu und Crêpes liebt er. Und er ist immer offen für neue

Geschmackserlebnisse im Dessertbereich. Hier auch gerne in

ungewöhnlichen Variationen und Kombinationen wie

süsses Basilikumsorbet auf Weissem Schokoladen-Zitronenschaum.





Unser gastronomisches Führungsteam: Felix Brockel (Stellvertretender Restaurantleiter), Manuela Stolz (Senior Chef de Rang), Melanie Roth (Jungsommelière), Thomas Seitz (Gastronomischer Leiter) und Stephan Voit (Sommelier)

Steinbürger

THOMAS SEITZ

Gastronomischer Leiter

Einmal Mainfranken – weite Welt – und zurück. Der in Rothenburg ob der Tauber geborene Thomas Seitz leitete die Gastronomie in einigen der besten Häuser der Welt und stellt sich jetzt bei uns im Schlosshotel Steinburg neuen Herausforderungen.

Nach dem Studium zum Hotelbetriebswirt führte ihn sein Weg I5 Jahre lang in die 5* Superior Leading Hotels of the World "The Ritz Carlton" Wolfsburg, "Rocco Forte The Charles" München, "Bayerischer Hof" München, ins 5* AAA Diamond Award Hotel "Four Seasons Toronto" Canada und ins "Four Seasons Lanai" Hawaii USA, eines der fünf besten Resorts der Welt. Seminare als Connaisseur de Champagne bei Louis Roederer Reims oder Moët & Chandon sowie die Zertifizierungen des "Deutschen Weininstituts Mainz" und der "Cornell University New York" weisen ihn als absoluten, internationalen Fachmann aus.

Zurück in die Heimat wollte der Weltenbummler aus familiären Gründen und wählte als neuen Wirkungskreis unser Schlosshotel Steinburg. "Dieses hervorragend geführte Haus bietet mir sehr spannende Aufgaben", so Thomas Seitz. Ihn reizt vor allem die traditionell gewachsene und stark in der Region verwurzelte Gastronomie in Kombination mit der kreativen Freiheit, die das Spannungsfeld von altehrwürdigem Schloss und modernem Tagungszentrum bietet. "Das Steinburg-Team hat ein unglaubliches Potenzial, neue Konzeptionen umzusetzen". Und so motiviert und schult er seine Mitarbeiter, die Wünsche unserer Gäste noch individueller zu erkennen und zu erfüllen. Denn: "Wir bieten anspruchsvolles gastronomisches Niveau, leben für die Begeisterung unserer Gäste und kreieren spannende kulinarische Events!"





SOMMERTRAUM



Würzburg ist eine der sonnenreichsten und wärmsten Städte Bayerns.

Und so hat der Sommer hier eine ganz besondere Qualität. Das Glas Prosecco auf der

Alten Mainbrücke beim Sonnenuntergang oder die Dampferfahrten ins schöne Veitshöchheim machen richtig Laune. Spazieren Sie durch einen der schönsten Rokokogärten des 18. Jahrhunderts und lassen Sie sich von uns verwöhnen.

Unser Arrangement "Sommertraum" (buchbar bis 31. |uli 2013)

2 Übernachtungen im Doppelzimmer

Schlemmerfrühstück vom Buffet

Dampferfahrt nach Veitshöchheim mit Besuch des berühmten Rokokogartens inkl. Audio Guide

Lecker gefüllter Picknickrucksack für Ihren Spaziergang im Rokokogarten

4-Gang-Kräutermenü inklusive Aperitif

Kleine Überraschung auf dem Zimmer

Preis pro Person € 247,00 Einzelzimmerzuschlag € 50,00





WEIN & STEIN



Wir entführen Sie auf eine kleine Weinreise – von der Blüte zum Glase.

Erleben Sie besondere Momente beim Spaziergang durch die zartgrün blühenden Weinstöcke am Würzburger Stein und genießen Sie bei uns in Steinburgs Restaurant die Gourmet-Weinreise.

Immer einen Besuch ist der Weinkeller des Staatlichen Hofkellers wert, in dem sehr edle Tropfen unter der Residenz reifen.

Unser Arrangement "Wein & Stein"

(Buchbar von Mai bis Oktober, jeweils Fr - So)

2 Übernachtungen im Doppelzimmer

Schlemmerfrühstück vom Buffet

Öffentliche Weinbergsführung durch den berühmten "Würzburger Stein" am Samstagnachmittag inklusive I Glas Wein

Führung durch den Staatlichen Hofkeller (Weinkeller unterhalb der Fürstbischöflichen Residenz - nur Sa/So)

5-Gang-Gourmetmenü mit begleitender Weinreise

Kleiner Bocksbeutel zur Begrüßung auf dem Zimmer

Preis pro Person € 247,00 Einzelzimmerzuschlag € 50,00

AFRICAN SUMMER

"25 Jahre Africa-Festival"



Auf den Talavera Mainwiesen steigt vom 30. Mai bis 2. Juni das weit über die Grenzen Würzburgs hinaus bekannte Africa Festival, das größte Festival für afrikanische Musik und Kultur in Europa.

In diesem Jahr feiert es sein 25-jähriges Jubiläum mit Konzerten weltbekannter Künstler sowie dem bunten Leben im Zeichen der afrikanischen und karibischen Klänge.

Unser Arrangement "african summer"
(30. Mai bis 02. |uni 2013)

I Übernachtung im Doppelzimmer Schlemmerfrühstück vom Buffet

4-Gang-Menü "African Style" inklusive Aperitif

Kleine Überraschung auf dem Zimmer

Preis pro Person € 137,00

Preis pro Person inkl. Verlängerungsnacht € 209,00

Einzelzimmerzuschlag € 50,00





WÜRZBURGER KULTUR-HIGHLIGHTS

Mai bis August 2013



24. MAI BIS 30. UNI 2013

MOZARTFEST WÜRZBURG-"HERR MOZART TANZT"

"Herr Mozart tanzt" – unter diesem Motto präsentiert das Mozartfest Würzburg ein abwechslungsreiches Programm mit einigen Überraschungen: Breakdance-Weltmeister, Sinfonie-Konzerte und die legendäre Nachtmusik im Hofgarten der Würzburger Residenz. www.mozartfest-wuerzburg.de

I. BIS 7. |ULI 2013

HOFGARTEN-WEINFEST

Seit 1974 der Weinfest-Klassiker im Hofgarten der Würzburger Residenz. Genießen Sie das einzigartige, barocke Ambiente des ehemals fürstbischöflichen Hofgartens. Jeweils von 15.00 – 23.00 Uhr öffnet das Weinfest des Hofkellers seine Pforten. www.hofkeller.de



www.theaterwuerzburg.de

5. ITALIENISCHE NACHT IN DER WÜRZBURGER RESIDENZ

Highlights der italienischen Musik und ein großes italienisches Buffet in barocker Umgebung. Das Philharmonische Orchester Würzburg spielt neben populären italienischen Werken auch klassische Kompositionen, Szenen und Arien.

23. |ULI BIS 15. AUGUST 2013

HAFENSOMMER WÜRZBURG – FESTIVAL AM ALTEN HAFEN WÜRZBURG

Kulturfestival mit Open-Air-Kino, Konzerten, Comedy und Kunst auf der Freitreppe im Alten Hafen. Die Bühne auf dem Wasser, umgeben von preisgekrönter Architektur, bietet eine stimmungsvolle Atmosphäre und ein faszinierendes Kulturprogramm.

www.hafensommer-wuerzburg.de











ESSEN & GENIESSEN · ÜBERNACHTEN & TRÄUMEN · TAGEN & VERANSTALTEN



Schloss Steinburg · Mittlerer Steinbergweg IOO · D-97080 Würzburg

Tel +49 (0) 93I - 97020 · Fax +49 (0) 93I - 97I 2I

hotel@steinburg.com · www.steinburg.com

