



Hotel Zur Weinsteige GmbH
Familie Scherle

Hohenheimer Straße 28-30 · 70184 Stuttgart Zentrum
Tel: +49 (0)711 2367-000 · Fax -007 · hotel@zur-weinsteige.de
www.zur-weinsteige.de



ZUR WEINSTEIGE

HOTEL · SCHLÖSSCHEN · RESTAURANT



EVENTS

2026

SUMMER IN THE CITY

Scherles 22. Sommerfest



Stuttgart Schauplatz eines sommerlichen Gourmet-Picknicks unter freiem Himmel. Auf der Terrasse des Schösschens begrüßen wir Sie ab 16:30 Uhr mit ausgesuchten Weinen und Raritäten und kleinen Delikatessen aus unserer Küche. Küchenchef und erfolgreicher Koi-Karpfen-Händler Jörg Scherle präsentiert Ihnen gerne am großen Teich seine preisgekrönten original japanischen Koi-Karpfen und erklärt ihre Besonderheiten.

Der Höhepunkt an diesem Tag: **Ab 19:00 Uhr servieren wir ein Fünf-Gänge-Degustationsmenü unter freiem Himmel** aus der „Sterne-Küche“ von Jörg Scherle & Holger Haag mit begleitenden Weinen – ausgesucht und kommentiert von den Sommeliers Andreas Scherle & Sebastian Falge.



Der Preis pro Person inkl. Weinprobe, Fingerfood, Apéritif, Fünf-Gänge-Menü, begleitende Weine, Wasser und Espresso beträgt 195 €.

Samstag, 11. Juli 2026 ab 16:30 bis 23:30 Uhr

LADIES ONLY

Scherles 17. Damenweinreise



Die ehemalige VDP-Spitzen-Winzerin und Weinakademikerin Roy Blankenhorn berichtet bei der jährlich stattfindenden „Damenweinreise“ im Restaurant Zur Weinsteige über die Arbeit von befreundeten Winzern & Winzerinnen in Weinberg und Keller und lädt Sie zum Verkosten besonderer Tropfen aus den Weingütern ein und kommentiert diese auf charmante und professionelle Weise. Bei schönem Wetter findet die Weinprobe auf der Schösschenterrasse statt. Ein außergewöhnliches Vier-Gänge-Degustationsmenü mit je zwei Weinen zu jedem Gang im renovierten Michelin-Stern-Restaurant rundet den Genuss kulinarisch ab. Die Herren müssen an diesem Abend leider draußen bleiben, denn ihre kleinen Geheimnisse besprechen auch Frauen am liebsten unter sich.



Der Preis pro Person inkl. Weinprobe, Fingerfood, Apéritif, Vier-Gänge-Menü, begleitende Weine, Wasser und Espresso und jede Menge anregenden Gesprächsstoff, beträgt 160 €.

Donnerstag, 17. September 2026 von 18:00 bis 23:30 Uhr

MEN ONLY

Scherles 8. Herrenabend



Die Brüder Scherle laden zum achten Herrenabend. Wir starten im alten, kühlen Gewölbe-Weinkeller von 1870, mit Fingerfood und etwas Sprudeln dem im Glas. Danach wird bei schönem Wetter im Gourmet-Rebgarten alternativ im neu gestalteten Gourmetrestaurant ein Fünf-Gänge-Degustationsmenü aus der Sterne Küche von Jörg Scherle & Holger Haag serviert. Natürlich immer mit mindestens einem großen Wein zu jedem Gang im Glas.

Durch den Abend wird Andreas Scherle führen und einige Schätze aus seinem Keller präsentieren. **Diese exklusive Veranstaltung ist auf nur wenige Plätze limitiert.**



Der Preis pro Person inkl. Apéritif, Weinkellerbesichtigung, Fünf-Gänge-Menü, ausgewählte begleitende Weine, Wasser, Espresso und Digestif beträgt 240 €.

Freitag, 25. September 2026 von 18:30 bis 23:30 Uhr

TOP CHEF MEETS TOP WINEMAKERS

Scherles 30. Kulinarischer Weinabend



Seit unserem 70. Jubiläumsjahr kehrt unsere exklusivste und älteste Weinveranstaltung wieder ins Restaurant zurück, wie bei der Premiere von 1997. Kein anderes Restaurant der Stadt hat über einen solch langen Zeitraum eine Weinveranstaltung auf diesem hohen Niveau bis heute etabliert. Sechs außergewöhnliche Menügänge sowie ausgesuchte Weine deutscher Spitzenweingüter, präsentiert von den Winzern höchstpersönlich, machen diesen Abend seit fast drei Jahrzehnten zu etwas ganz Besonderem. Sehr stolz sind wir, die großartigen Weingüter **Wöhrwag aus Untertürkheim** sowie **Schreckbichl aus Eppan in Südtirol** für diesen Weinabend gewonnen zu haben. Aufgrund der großen Resonanz findet der Kulinarische Weinabend an zwei Terminen in unserem Restaurant statt.



Der Preis pro Person inkl. Apéritif, Sechs-Gänge-Menü, begleitende Weine mit Kommentierung durch die Winzer persönlich, Wasser und Espresso beträgt 230 €.

Freitag und Samstag, 16. & 17. Oktober 2026 von 18:30 bis 23:30 Uhr