



KULINARISCHER KALENDER 2026

Ganzjährig

MUSCHELN

Moules frites by Brasserie Schwarzenstein

Jeden letzten Mittwohabend im Monat ist Moules Frites Abend, frisch aus der Bretagne, mit etwas Weißwein, Petersilie und Knoblauch gegart, dazu Pommes.

Nur auf Vorbestellung

Preis pro Person 28 Euro

14. Februar

VALENTINSTAG

la Saint Valentin Brasserie Schwarzenstein

Dass Liebe durch den Magen geht ist kein Geheimnis.

Feiern Sie die Liebe mit einem erlesenen 3-Gang-Menü, das mit feiner Handwerkskunst und ausgewählten Zutaten komponiert ist. In stilvollem Ambiente laden wir Sie ein, einen Abend voller Genuss, Ruhe und besonderer Momente zu erleben.

Drei Gang Menü inkl. einem Glas Sekt Preis pro Person 89 Euro

5. und 6. April

OSTERN

Ostern im Burgrestaurant und unserer Brasserie

Genießen Sie den traumhaften Ausblick in unseren Restaurants und lassen Sie sich von Küche und Keller verwöhnen. Unser Team hat für Sie ein österliches Menü zusammengestellt.

24. April bis 3. Mai

SCHLEMMEN

Rheingauer Schlemmerwoche in unserer Brasserie Schwarzenstein

In unserer Brasserie verwöhnen wir Sie mit einem Drei-Gang-Rheingau-Menü, zubereitet aus saisonalen Produkten der Region. Dazu servieren wir erlesene Rheingauer Weine, die perfekt auf jedes Gericht abgestimmt sind. Ein wahres Fest für die Sinne.

Drei-Gang-Menü inkl. Weinbegleitung Preis pro Person 75 Euro

Ende April bis Juni

SPARGEL

Spargelzeit im Burgrestaurant

Genießen Sie bei traumhaftem Ausblick von unserer Burgterrasse frischen Ingelheimer Spargel sowie den jungen, spritzigen Riesling des Rheingaus.

Von Ende April bis Juni.

10. Mai

MUTTERTAG

Muttertag im Burgrestaurant und unserer Brasserie

Am Muttertag laden wir jede Mutter zur Begrüßung auf ein Glas Riesling Sekt ein und verwöhnen Sie und Ihre Familie mit einem frühlingshaften Menü.

28. Juli

DEGUSTATION

Sommer-Wein-Degustation

Wein-Degustation mit dem Weingut Fleischmann, Gau-Algesheim
Weitere Informationen unter www.burg-schwarzenstein.de

Vier-Gang-Menü Preis pro Person 119 Euro
inklusive Wein, Wasser, Kaffee

Oktober

WALD&WIESE

Im Herbst haben Pilze Hochkonjunktur, denn im mild-feuchten Klima wachsen viele Sorten für herrliche Pilzgerichte in unseren heimischen Wäldern hier im Rheingau. Unser Team kombiniert Steinpilze, Pfifferlinge, Kräutersaitlinge & Co mit heimischem Wild, dieses mal klassisch, mal raffiniert zubereitet.

Auf den Meer- und Salzwiesen der Vendée an der französischen Atlantikküste wächst ein ganz besonderes Geflügel heran. In diesem Gegenstück zur Massentierhaltung geschaffenen Paradies leben Gänse unter optimalen Bedingungen. Die freie Bewegung während der Aufzucht und reines, naturbelassenes Körnerfutter sind die Gründe für den einzigartigen Geschmack und das ungemein zarte und magere Fleisch der Tiere.

Weihnachten

Erleben Sie die festliche Stimmung in unserem liebevoll weihnachtlich dekorierten Burgrestaurant. Unser Team hat für Sie eine besondere weihnachtliche Menükarte kreiert, ein wahrhaft kulinarisches Highlight für die besinnlichste Zeit des Jahres.

25. und 26. Dezember
Weihnachten in der Brasserie Schwarzenstein

An den Weihnachtsfeiertagen verwöhnt Sie unser Team sowohl mittags als auch abends mit festlichen Menüs. Lassen Sie sich von kulinarischen Kreationen begeistern und genießen Sie unvergessliche Momente in weihnachtlicher Atmosphäre.

31. Dezember

SILVESTER

Feiern Sie in der Silvesternacht den Jahreswechsel mit einem atemberaubenden Ausblick über den gesamten Rheingau.

Unser Team lädt Sie zu einem exklusiven Sechs-Gang-Gala-Menü im eleganten Burgrestaurant ein. Zur Einstimmung genießen Sie ein Glas erlesenen Rieslingsekt. Der perfekte Auftakt für einen unvergesslichen Abend, der ab 19:00 Uhr für Sie beginnt.

Sechs-Gang-Menü Preis pro Person 215 Euro
inkl. einem Glas Rieslingsekt zur Begrüßung

Silvester in der Brasserie Schwarzenstein

Lassen Sie das Jahr genussvoll Revue passieren: Unsere Team präsentiert die kulinarischen Highlights des Jahres in einem exklusiven Sechs-Gang-Gala-Menü. Zur Begrüßung erwartet Sie ein Glas Champagner – der perfekte Start in einen besonderen Abend ab 19:00 Uhr.

Sechs-Gang-Menü Preis pro Person 230 Euro
inkl. einem Glas Champagner zur Begrüßung

Ganzjährig

SCHENKEN

Freude schenken mit einem Gutschein.

Überraschen Sie Ihre Liebsten mit einem besonderen Geschenk: einem Gutschein aus unserem Hause. Wir unterstützen Sie gerne bei der Auswahl und gestalten einen personalisierten Gutschein ganz nach Ihren Wünschen – für unvergessliche Genussmomente.

Kontakt

Rosengasse 32 . 65366 Geisenheim-Johannisberg
Fon + 49 (0) 67 22 - 99 50-0 . Fax + 49 (0) 67 22 - 99 50-99
info@burg-schwarzenstein.de . www.burg-schwarzenstein.de

Öffnungszeiten

BURGRESTAURANT
DAS BESTE AUS KÜCHE & KELLER

BRASSERIE
SCHWARZENSTEIN