



HOTEL HERZOGSPARK

Kulinarische Highlights im Hotel HerzogsPark

Liebe Gäste, liebe Freunde und Partner des Hotel HerzogsPark,

mmmh, wie das duftet in unserem Restaurant Stüberl. Unser Küchenchef Marco Hollbauer und sein Team zaubern eine ganz besondere Kreation auf Ihren Teller. Modern, ausgewogen und naturbelassen. Dazu ein Gläschen Wein? Wunderbar! Denn bei uns gilt: Für unsere Gäste nur das Beste.

Entdecken Sie unsere kulinarischen Ideen bei uns im Hotel HerzogsPark und in unserem Newsletter. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Mit besten Grüßen
Michael Bläser



Wine & Dine – Erlebnis „Chardonnay“

Am 27. März um 19 Uhr ist es wieder soweit. Chardonnay aus Deutschland, Frankreich, Italien und Österreich trifft auf ein einmaliges 4-Gang-Menü. Die feinen fruchtigen Noten des Chardonnays und seine frische Leichtigkeit begleiten Zander mit Spargel, Rhabarber und Klee, Backhendl mit Erbsen, Kartoffeln und Estragon, ein Duett vom Kalb mit Morcheln, Karotten und Kräuterflädle sowie Germknödel mit Mango und Mohn. Weinexperte Louis Schweitzer führt Sie an diesem Abend gerne in die Welt dieser besonderen Weißweinsorte ein. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

[Weiterlesen](#)



„Bayroot“ just for you

Jeden Monat kreiert unser Barchef Igor Pusnik einzigartige Cocktails. Im Mittelpunkt steht neben Ausgewogenheit, Raffinesse und einer herausragenden Qualität der Zutaten immer die Saisonalität der Produkte.

Diesen Monat präsentiert Igor Pusnik einen „Bayroot“. Durchgezogener Gin trifft auf Lorbeer (engl. BAYleaf) und Rote Beete (engl. beetROOT). Verfeinert wird das Getränk mit Kokos und Cranberry. Genießen Sie dazu Rote Beete Chips mit Salz in unserer St. James Bar.

[Weiterlesen](#)



Unser Wasser für Sie

Gönnen Sie sich ein Glas von unserem frischen HerzogsPark-Wasser. Die neue Luqel-Wasserstation in unserer Lobby ist nicht nur nachhaltig, sondern versorgt Ihren Körper mit einer ausgewogenen Mischung aus Calcium, Magnesium, Natrium und Chlorid. Perfekt für nach dem Sport, denn beim Auspowern verliert der Körper neben Flüssigkeit auch wichtige Mineralien.

Löschen Sie gerne Ihren Durst. Wir freuen uns auf Sie.



Eine kulinarische Auszeit

Entdecken Sie unsere Auszeiten. Wählen Sie zum Beispiel unser Marco Hollbauer „Special“, ein kulinarisches und erholsames Verwöhnprogramm.

Unser Küchenchef und sein Team stellen eigens für Sie ein 5-Gang-Überraschungsmenü zusammen. Feinste Frische und saisonale Zutaten aus der Region werden liebevoll in Szene gesetzt. Lassen Sie sich verzaubern von dieser einmaligen Vielfalt der Aromen, lehnen Sie sich zurück und genießen Sie. Finden Sie während Ihres Aufenthalts auch Entspannung pur in unserer Oase des Wohlbefindens, in unserem Pool- und Saunabereich und am nächsten Tag an unserem reichhaltigen Frühstücksbuffet.

Weiterlesen



Exklusiver HerzogsPark-Wein

Gemeinsam mit unserem Sommelier Sebastian Geyer und Kellermeister Manuel Ploder des Bio-Weinguts Ploder-Rosenberg präsentieren wir Ihnen ab Ende März unseren limitierten HerzogsPark-Wein. Ein vollmundiger

Weißwein der Rebsorte Bronner aus der Steiermark, der mit seiner leichten Apfelnote dem Gaumen schmeichelt. Genießen Sie ihn hier bei uns im Haus oder bei Ihnen zu Hause. Gerne schicken wir Ihnen diesen exklusiven Wein auch zu.

Preise:

Falsche, 0,75l: € 38

Flasche „Magnum“, 1,5l: € 76

Flasche „Doppelmagnum“, 3l: € 160

[Webversion](#) [Homepage](#) [Impressum](#) [Datenschutz](#) [Profil](#) [Abmelden](#)

HerzogsPark GmbH & Co. KG | Beethovenstr. 6 | 91074 Herzogenaurach
Tel.: +49 (9132) 778-0 | Fax: +49 (9132) 778-778 | info@herzogspark.de | www.herzogspark.de

Vertretungsberechtigter Geschäftsführer: Michael Bläser | Handelsregister: Fürth HRA 9515
Persönlich haftende Gesellschafterin/Komplementär: HerzogsPark Verwaltungs-GmbH, Sitz Herzogenaurach
Handelsregister: Fürth HRB 12552 | UStIDNr.: DE 273146456