





Ihre Ansprechpartner:

Tagung & Veranstaltung: Karin Ammon
Telefon +49 (0) 98 61- 70 50
Fax +49 (0) 98 61- 705-45
E-Mail tagung@eisenhut.com

Rezeption & Reservierung: Antje Kral
Leitung Empfang
Telefon +49 (0) 98 61- 70 50
Fax +49 (0) 98 61- 705-45
E-Mail reservation@eisenhut.com

Direktion: Jochem F. Eylardi
Direktor
Telefon +49 (0) 98 61-70 50
Fax +49 (0) 98 61-705-45
E-Mail eylardi@eisenhut.com

Verkauf & Marketing: Steffanie Kretzschmar
Assistentin der Geschäftsführung
Telefon +49 (0) 9 11- 89 22-1 48
Fax +49 (0) 9 11- 89 22-4 44
E-Mail kretzschmar@eisenhut.com
E-Mail kretzschmar@arvena.de

Verkauf & Marketing
ARVENA HOTELS: Martina Bauernschmidt
Leitung Verkauf & Marketing
Telefon +49 (0) 9 11- 89 22-1 40
Fax +49 (0) 9 11- 89 22-4 44
E-Mail verkauf@arvena.de





Das **** Hotel Eisenhut besteht aus vier Patrizierhäusern, welche aus dem 16. Jahrhundert stammen. Die Häuser wurden von verschiedenen Familien, die zu den mächtigsten und reichsten Bürgern der Stadt gehörten, bewohnt. Im Jahr 1890 eröffnete Georg Andreas Eisenhut hier eine Weinstube und im Laufe der folgenden Jahre entstand ein Hotel, um der wachsenden Zahl der Reisenden Ende des 19. Jahrhunderts eine Unterkunft bieten zu können. Diese historischen Gebäude wurden zeitgemäß den heutigen Bedürfnissen angepasst und bieten einen reizvollen und außergewöhnlichen Rahmen für Ihre Veranstaltungen, Meetings und Konferenzen.

Jedes Zimmer ist individuell, teilweise mit Antiquitäten eingerichtet und spiegelt den besonderen Charme des Hauses wider.

Zimmerpreise - für Tagungen und Veranstaltungen -

Unsere Zimmer sind ausgestattet mit Bad oder Dusche und WC, Fön, Kosmetikspiegel, Minibar, Hosenbügler, Telefon, Flatscreen-TV, W-LAN, Modem-Anschluss, Wäsche- und Reinigungsservice.

Einzelzimmer	Januar bis März und November April bis Oktober, Dezember	€ 82,- pro Nacht € 92,- pro Nacht
Doppelzimmer	Januar bis März und November April bis Oktober, Dezember	€ 114,- pro Nacht € 124,- pro Nacht
Juniorsuite		€ 200,- pro Nacht, pro Suite
Suite		€ 270,- pro Nacht, pro Suite
Garage		€ 10,- pro Nacht







Unsere Zimmerpreise verstehen sich inklusive reichhaltigem Frühstücksbuffet, Service und derzeit gültiger Mehrwertsteuer. (Stand Januar 2011 – Änderungen vorbehalten)

Raumkapazitäten

Fläche	Breite	Länge	Höhe	Parlament	U-Form	Kino	Block	Bankett	Klimaanlage	Tageslicht	Verdunkelbar	Farblichtsystem	WLAN	DSL	Raummiete (pro Tag)
Taubertal 143 m ²	11 m	13 m	3 m	80	40	150	44	80	ja	ja	ja	ja	ja	ja	€ 430,-
Winterbach 104 m ²	8 m	13 m	3,50 m	60	36	100	40	64	ja	ja	ja	ja	ja	ja	€ 310,-
Gästehaus 46 m ²	4 m	11,50 m	3,50 m	-	-	40	16	16	nein	ja	nein	nein	ja	nein	€ 110,-
Schwarzmann 91 m ²	7 m	13 m	3 m	50	30	80	34	60	nein	ja	ja	nein	ja	nein	€ 250,-
Georgstube 54 m ²	6 m	9 m	2,75 m	20	16	40	20	40	nein	ja	ja	nein	ja	nein	€ 130,-
Hofstube 105 m ²	8,50 m	12,50 m	10 m	-	-	80	-	36	nein	ja	nein	nein	ja	nein	€ 290,-
Barockstube 32 m ²	4 m	8 m	3 m	-	-	15	8	16	nein	ja	nein	nein	ja	nein	€ 50,-
Eisenhutstube 72 m ²	8,50 m	8,50 m	3 m	20	12	30	15	48	nein	ja	ja	nein	ja	nein	€ 160,-


In den Bereitstellungskosten ist die Standardtechnik (Overhead, Leinwand, Pinnwand, Flipchart, Moderatorenkoffer) einmal enthalten.
Die Raummiete entfällt bei einer Tagungspauschale oder Bankettveranstaltung mit Verzehr von Speisen ab 10 Personen.
Bei Abendveranstaltungen zwischen 18 und 20 Uhr berechnen wir 50% der Raummiete.

Standard-Tagungspauschale

-  Bereitstellung eines Tagungsraumes mit Tageslicht
-  Tagungstechnik mit Overhead-Projektor, Leinwand, Pinnwand, Flipchart und Moderatorenkoffer
-  Kaffeepause am Vormittag mit Kaffee, Tee, Joghurt und Obst
-  Mittagessen: leichtes 3-Gang-Menü mit zwei Hauptgängen zur Auswahl
ODER ab 25 Personen: Lunchbuffet mit vielen frischen Kleinigkeiten, jeweils von unserem Küchenchef zusammengestellt
-  Kaffeepause am Nachmittag mit Kaffee, Tee und Gebäck
-  2 Tagungsgetränke

€ 41,- pro Person und Tag







Erweitern Sie Ihre Tagungspauschale um ein Abendessen in unserem Restaurant:

-  3-Gang-Menü von unserem Küchenchef zusammengestellt. Sie haben die Wahl zwischen drei verschiedenen Hauptgängen

insgesamt € 64,- pro Person und Tag



Unsere Tagungspauschale setzt sich aus fest kalkulierten **Bausteinen** zusammen. So lässt sich Ihre Veranstaltung einfach, transparent und individuell zusammenstellen. Auf den folgenden Seiten bieten wir Ihnen die Möglichkeit, diese Bausteine auszutauschen. Entweder innerhalb der Pauschale oder gegen einen kleinen Aufpreis.

Patrizier-Tagungspauschale

-  Bereitstellung eines Tagungsraumes mit Tageslicht
-  Tagungstechnik mit Beamer, Mikrofonanlage, Overhead-Projektor, Leinwand, Pinnwand, Flipchart und Moderatorenkoffer
-  Kaffeepause am Vormittag mit Kaffee, Tee, Joghurt und Obst
-  Mittagessen: leichtes 3-Gang-Menü mit zwei Hauptgängen zur Auswahl
ODER ab 25 Personen: Lunchbuffet mit vielen frischen Kleinigkeiten, jeweils von unserem Küchenchef zusammengestellt
-  Kaffeepause am Nachmittag mit Kaffee, Tee und Gebäck
-  4 Tagungsgetränke
- 1 Getränk zum Mittagessen (Bier, Wein oder alkoholfrei)

€ 52,- pro Person und Tag

Erweitern Sie Ihre Tagungspauschale um ein Abendessen in unserem Restaurant:

-  3-Gang-Menü von unserem Küchenchef zusammengestellt. Sie haben die Wahl zwischen drei verschiedenen Hauptgängen.
-  1 Getränk zum Abendessen (Bier, Wein oder alkoholfrei)

insgesamt € 78,- pro Person und Tag

Unsere Tagungspauschale setzt sich aus fest kalkulierten **Bausteinen** zusammen. So lässt sich Ihre Veranstaltung einfach, transparent und individuell zusammenstellen. Auf den folgenden Seiten bieten wir Ihnen die Möglichkeit, diese Bausteine auszutauschen. Entweder innerhalb der Pauschale oder gegen einen kleinen Aufpreis.

Bausteine Kaffeepause



Frische Pause

Kaffee, Tee, Gemüsestäbchen mit Kräuter-Sauerrahmdip und Mini-Magnumeis



Süße Pause

Kaffee, Tee, Mini-Muffins, Mini-Schneebälle, Plundergebäck



Power Pause

Kaffee, Tee, Multivitaminensaft, Müsliriegel, Bananen



Winter Pause

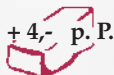
Glühwein (mit oder ohne Alkohol), Lebkuchen, Christstollen



Franken Pause

Rothenburger Pils, Saure Zipfel im Zwiebelsud, Zibberleskäs, Kornspitz


Bausteine Lunchbuffet



Tomate-Mozzarella mit Basilikum
 „Eisenhut“ Schüttelsalat der Saison
 Melonenschiffchen mit Schinkenauswahl
 Knackige Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings
 Teufelssalat
 Rosa gebratenes Roastbeef mit Kräuter-Dip
 Shrimpscocktail
 Vitello Tonnato
 Suppe des Tages
 Piccata vom Schweinerücken
 Pikante Gemüsenudeln
 Asiatisches Reisfleisch süß-sauer gewürzt
 Glasiertes Gemüse der Saison
 Gebratenes Zanderfilet auf Koriander-Karotten
 Spaghetti
 Bayrisch Creme mit Himbeersauce
 Kaffeecreme
 Rote Grütze mit Vanillesauce
 Waffeln mit Pflaumenkompott

ab 25 Personen

Vorschläge für ein *Snackbuffet*

15,- p. P.


Kalt:

Tomate-Mozzarella mit Basilikum
„Eisenhut“ Schüttelsalat der Saison
Hausgemachte Terrinen
Gemüse-Rindfleisch-Sülze mit Apfelschaum

Warm:

Cremesuppe des Tages
Glasnudeln „asiatisch“
Kaninchenrückenfilet auf Pilzragout
Pikantes Wokgemüse
Zanderfilet auf Fenchel
Würziger Gemüse-Cous Cous

Dessert:

Ingwer-Schokoladenmousse
Saisonalen Obstsalat mit Buttermilchnockerln

1,20 je Stück


Laugenbrezen

1,80 je Stück


Butterbrezen

0,90 je Stück


Mini-Croissants

2,80 je Stück


½ belegtes Brötchen
wahlweise mit Schinken, Salami, Käse
oder Roastbeef

3,50 je Stück


Canapées belegt mit:

Hausgebeiztem Lachs,
Parmaschinken,
Serranoschinken,
geräuchertem Aal,
Brie oder Salami

Bausteine Menüs

Januar und Februar

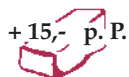


Menü I

Wildkraftbrühe mit Klößchen

*Gekochte Rinderbrust mit Meerrettichsauce,
Bouillonkartoffeln und Rote-Bete-Salat*

Bunter Dessertteller „Hotel Eisenhut“



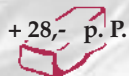
Menü II

*Geräucherte Gänsebrust mit Feldsalatsträußchen
in Erdnussöldressing*

Passierte Linsensuppe mit Sauerrahm

*Hasenrückenfilet an Apfelsauce
mit geschmortem Rosenkohl und Spätzle*

*Mohneisauflauf mit eingelegten Feigen
und Lavendelmousse*



Menü III

*Wintersalate in Walnussöldressing
mit Speck und Croûtons*

*Cremesuppe von Pastinaken
mit gebratener Wachtelbrust*

Rotbarbenfilet auf Gemüsenudeln

*Kalbsrückensteak mit Gänseleberterrine
auf Calvadossauce, Winterlauch und Süßkartoffelpiree*

*Hausgemachtes Parfait von Kaffee,
Schokolade und Karamell mit Vanillesauce*

Bausteine Menüs

März und April

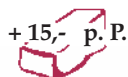


Menü I

Bärlauchcremesuppe

*Schweinemedallions auf Gorgonzolasauce
mit Lauch-Champignongemüse und Kartoffelkrusteln*

Mohrenkopffarfait mit frischen Früchten



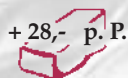
Menü II

Hausgebeizter Lachs mit Feigen-Birnen-Chutney

Klare Frühlingsbrühe mit Schnittlauchnocken

*Filet vom Wolfsbarsch und Zander mit glaciertem Spitzkohl
und Karotten-Ingwer-Püree*

Apfelküchle mit Calvadossauce und Vanilleeis



Menü III

*Bunter Frühlingsalat in Bärlauchöldressing
mit gebratenen Putenbruststreifen*

Meerrettich-Apfelrahmsuppe

Gebratenes Saiblingsfilet an Wermutschaum und Parmesanrisotto

*Filet von fränkischem Rind an Marsalasauc
mit glaciertem Frühlingslauch und Kartoffel-Kräuter-Strudel*

Salat von rosa Grapefruit und Orangen mit Eierlikörschaum

Bausteine Menüs

Mai und Juni

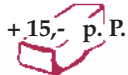


Menü I

Cremesuppe von Kaiserschoten mit geschmorten Kirschtomaten

*Gebratene Matjesfilets auf Zucchini Gemüse,
rosa Pfeffersauce und neue Kartoffeln*

Marinierte Erdbeeren an Bayrisch Creme



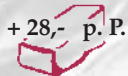
Menü II

Salat vom Spargel mit Avocados und Pampelmusen

Spargelcremesuppe mit Weißwurstnockerln

*Kalbsmedaillons mit fränkischem Stangenspargel,
Sauce Hollandaise und neue Kartoffeln*

Erdbeer-Spargelsalat an Rhabarbergrütze



Menü III

Matjestatar auf Pumpernickel an mariniertem Rucola

Tomatenkraftbrühe mit Mozzarellaklößchen

Zanderfilet unter Kartoffelschuppen an Kohlrabi

*Rosa gebratenes Lammrückenfilet
auf grünem und weißem Spargelgemüse mit Herzoginkartoffeln*

Pfirsichsalat mit Sorbet und Creme vom Waldmeister

Bausteine Menüs

Juli und August

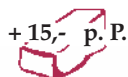


Menü I

Buttermilch-Pfirsichkaltschale

*Glacierte gefüllte Poulardenbrust auf geschmorter Paprika
an Curryrahmsauce mit Weißweinrisotto*

Holunderblütenparfait an Pfirsichsalat



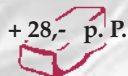
Menü II

Seeteufelterrinen an Wildkräutersalat in Sesamöldressing

Tomaten-Melonen-Kaltschale

*Kalbsrückensteak mit glacierten Äpfeln,
Brokkoliröschen in Mandelbutter und Kartoffelkräften*

Limetten-Panna Cotta mit Himbeeren



Menü III

Salat von Pfifferlingen mit gebratener Wachtelbrust

Karottencremesuppe mit Ingwer und Minze

Zanderfilet in Limettenbutter mit sommerlichem Gemüse

*Nüsschen und Keule vom Lamm in Thymian-Knoblauchsauce
an Ratatouille und Polenta*

Marinierte Sommerfrüchte mit Joghurteis

Bausteine Menüs

September und Oktober

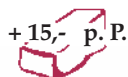


Menü I

Cremesuppe von Roter Bete mit Croûtons

*Geschmorte Rehkeule an Thymiansauce
mit herbstlichem Gemüse und Trüffelcrêpes*

Kürbis-Ingwer-Parfait an lauwarmem Birnenragout



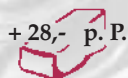
Menü II

Salat von Pfifferlingen mit Kürbisstrudel an Feldsalatsträußchen

Cremesuppe vom Federweißen mit blauen Trauben

Medaillons vom Seeteufel auf Currygemüse und Risotto

Gebratene Birnenhälften mit Holunderkompott



Menü III

*Bohnensalat mit gebratenen Kalbsbriesscheiben
und leichtem Estragonschmand*

Legierter Punsch von Krustentieren mit Gartenkräutern

Kürbisrisotto mit Pfifferlingen

*Rosa gebratenes Rinderfilet an Dominasauce
mit Wirsinggemüse und Kartoffelgratin*

Variation von der Zwetschge

Bausteine Menüs

November und Dezember

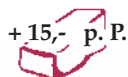


Menü I

Rahmsuppe von roten Linsen

*Halbe gebratene Ente mit Rosmarin,
Preiselbeerrotkraut und Kartoffelkloß*

Parfait vom Bratapfel mit Rumpflaumen auf Glühweinsauce



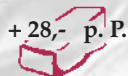
Menü II

Feld- und Friseesalat in Kürbiskernöl mit winterlich gebeiztem Lachs

Kürbis-Ingwercremesuppe mit Zimtcroûtons

*Gefüllte Fasanenbrust auf Prosecco-Spitzkohl
mit Apfel-Sanddornsauce und Kartoffelpüree*

Parfait vom Darjeeling Tee mit Mousse und Sauce von der Quitte



Menü III

*Marinierte Rehrückenscheiben
an winterlichem Salatbouquet mit Sanddorn-Dip*

Schwarzwurzelcremesuppe mit Pesto

Lachsfilet auf Meerrettich-Wirsing und Frankenrieslingsauce

*Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust an Orangensauce
mit Mandelbrokkoli und Kartoffelkrapfen*

*Mousse und Eis vom Eisenlebkuchen
an Vanilleschaum*

Unsere Vorschläge für Ihr Nachmittagsprogramm

Golfschnuppertag im Golfpark Rothenburg-Schönbronn:

Eine unvergessliche Bereicherung jeder Veranstaltung ist ein Besuch auf dem Golfplatz Rothenburg-Schönbronn, wo eine Gruppe gemeinsam mit einem Golftrainer erste Schritte wagen kann.

Der ideale Einstieg in die Welt des grünen Sports als Gruppenerlebnis.

Gerne lassen sich auch individuelle Pakete schnüren.

Auch für bereits erfahrene Golfer bietet der Golfpark Rothenburg-Schönbronn wunderbare Möglichkeiten.

Dauer: ca. 2 Stunden (vormittags oder nachmittags)

Kosten: € 19,- pro Person

inklusive persönlichem Trainer, Leihschläger, Übungsbälle und Servicegebühren

„Business Stretching“:

In einem 45 min. Workout lockern und stärken Sie die am meisten beanspruchte Muskulatur bei Bürotätigkeiten. Mit Kräftigungsübungen und Entspannungstechniken bringen wir Ihnen schnell wieder neue Energie in den Körper. Sie werden von einem Mitglied des Fitnessclubs CTK Sportpark trainiert.

Dauer: ca. 45 Minuten

Kosten: € 30,- zuzüglich MwSt.

Teambuilding im Hochseilgarten:

Über den eigenen Schatten springen und seine wirklichen Grenzen erkennen.

Im Hochseilgarten von Bad Windsheim mit 18 Hindernissen gilt es Aufgabenstellungen in 10 m Höhe zu bezwingen. Freihändig, rückwärts, mit verbundenen Augen, alleine oder mit Hilfe eines Partners.

Das Hochseilgartentraining eignet sich für Teams, die lernen wollen oder müssen, im Alltag das Maximum an Leistung auf den Punkt genau bereitzustellen. Gerade wer im Berufsalltag vor extremen Herausforderungen steht, kann hier trainieren, mit „übermächtigen“ Situationen umzugehen.

Preis auf Anfrage

www.hubert-schwarz.com



Zu Fuß durch die mittelalterlichen Gassen:

Entdecken Sie unser mittelalterliches Stadtbild abseits der üblichen Pfade. Sie werden auf geschichtsträchtigen Gassen die winkelige Vielfalt des wunderschönen Städtchens kennen lernen. Ihr persönlicher Stadtführer stellt sich auf Ihre individuellen Wünsche und Fragen ein.

Dauer: 90 Minuten

Kosten: € 52,- zuzüglich Eintrittsgelder

Mit qualifizierten Begleitern begeben Sie sich auf eine Stadtführung der besonderen Art. Konzentrieren Sie sich auf eines der vielen spezifischen Themen, die Rothenburg zu bieten hat.

Unsere Spezialthemen sind: Auf den Spuren jüdischen Lebens in Rothenburg
Verteidigungs- und Befestigungsanlagen
Kirchen und Klöster
Riemenschneider und seine Werke

Dauer: 2 Stunden

Kosten: € 70,- pro Gruppe

Halbtagstouren:

Liebliches Taubertal:

Die Fahrt führt durch das Romantische Taubertal. Dort warten Schmuckstücke wie die Herrgottskirche in Creglingen mit ihrem von Tilman Riemenschneider geschnitzten Marienaltar, das Weikersheimer Schloss mit einem der schönsten Barockgärten Deutschlands und vollständig erhaltenem Interieur. Zum Abschluss bietet die Höhe bei Reutsachsen einen faszinierenden Blick auf den Endpunkt des Ausflugs, die Freie Reichsstadt Rothenburg ob der Tauber.

Schwäbisch Hall:

Eine Tour durch die Hohenloher Ebene. Schwäbisch Hall schöpfte den früheren Reichtum aus ihren salzhaltigen Quellen. Das „weiße Gold“ war im Mittelalter sehr begehrt und wurde teuer gehandelt. Dieser Wohlstand zeigt sich noch heute in dem hervorragend erhaltenen mittelalterlichen Stadtbild. Malerisch am Flüsschen Kocher gelegen ist hier eine geglückte Verbindung von erhaltenem historischen Stadtensemble und moderner Architektur, wie der Kunsthalle Würth, entstanden.

Dauer: jeweils 4–5 Stunden

Kosten: jeweils € 140,- zzgl. Eintrittsgelder und Transport

Themenführungen durch das Reichsstadtmuseum:

Wir bieten Ihnen abwechslungsreiche Führungen durch das Reichsstadtmuseum:

1. Romantisches Rothenburg im Spiegel der Malerei
2. Die Rothenburger Passion – ein seltener Bilderzyklus des Spätmittelalters
3. Kurioses und Seltsames in der Handwerksgeschichte
4. Waffen der Stiftung Baumann - ein historisches und ästhetisches Erlebnis
5. Klosterleben im Mittelalter
6. Jüdisches Leben in Rothenburg

Dauer: jeweils ca. 1 Stunde

Kosten: € 40,- pro Gruppe zzgl. Eintritt € 3,- pro Person

Mühlenwanderung:

Das Taubertal bei Rothenburg zählt zu den dichtesten Mühlenlandschaften Frankens. Auf einer Flusslänge von etwa zwei Kilometern stehen fast 200 Mühlen! Bei einer geführten Wanderung durch das Taubertal können die Spuren der vergangenen Mühlenherrlichkeit aufgestöbert werden. Während dieser etwa 3-stündigen Führung durch das Tal tauchen Sie ein in eine große Vergangenheit und ein Stück herrlicher Natur.

Dauer: ca. 3 Stunden

Kosten: eine Gruppe mit 15 bis 25 Personen: € 140,-

Wanderung:

Bringen Sie Ihre bequemen Schuhe mit und erleben Sie Rothenburg „von außen“. In Begleitung eines Führers wandern Sie über das Wildbad zur Doppelbrücke, bewundern die schönste Stadtansicht Rothenburgs und gehen weiter bis zur Engelsburg. Auf Wunsch organisieren wir unterwegs ein Picknick oder erwarten Sie zwischendurch mit kühlen Erfrischungen.

Dauer: ca. 2,5 Stunden

Kosten: € 110,- mit 15 bis 25 Personen zuzüglich Verpflegung
unter 15 Personen: Preis auf Anfrage

Ein Nachmittag im Weingut Schloss Sommerhausen:

Eintreffen im Schlosshof und Sektempfang im kerzenerleuchteten Gewölbekeller aus dem 15. Jahrhundert.

Fränkische Brotzeit in Form eines Winzerbuffets

Verkostung von 8 Weinen in der Kelterhalle von Schloss Sommerhausen mit fachlicher Moderation der Weine inklusive Eiswein zum Ausklang.

Dauer: ca. 2 Stunden zuzüglich Hin- und Rückfahrt jeweils ca. 45 Minuten

Kosten: bei einer Teilnehmerzahl ab 25 Personen: € 26,- pro Person

20 Personen: € 29,- pro Person

15 Personen: € 36,- pro Person

10 Personen: € 55,- pro Person

Geführter Spaziergang durch die Rothenburger Weinberge:

Diese Weinberge befinden sich unterhalb von Rothenburg und können zu Fuß erreicht werden. Ein Mitglied der Rothenburger Winzerfamilie Thürauf wird Sie begleiten.

Ab dem Restaurant „Glocke“ führt der Weg über die Burggasse zum Burggarten.

Erläuterung des mittelalterlichen Weinbaus rund um Rothenburg, Ausdehnung, Bedeutung der Rebsorten, der frühere Weinbau in der heutigen Tauberlandschaft.

Erläuterung der Geologie mit entsprechenden Gesteinsexponaten von 30 charakteristischen Gesteinen des fränkischen Schichtstufenlandes, Rebsortenpfad von 120 verschiedenen Traubensorten, Erziehungsarten, Kunst im Weinberg.

Dauer: ca. 1,5 Stunden

Kosten: bei einer Gruppe von 10 bis 50 Personen: € 50,- pro Person

Im Rahmen dieser Führung können 3 Weine verkostet werden
zusätzlich € 5,- pro Person

Stadtrallye:

Erkunden Sie Rothenburg auf eigene Faust. Wir stellen Ihnen einen Rundgang zusammen, auf dem Sie sich mit 30 Fragen durch die Stadt suchen und abwechslungsreiche Fragen beantworten können. In kleinen Gruppen versuchen Sie, so viele Fragen wie möglich zu lösen. Sie sehen die schönsten Stellen der Stadt mit anderen Augen. Und am Ende winken Gewinne ...

Dauer: ca. 2 Stunden

Kosten: je nach Gewinn, z.B. eine Flasche fränkischer Wein

Unsere Vorschläge für Ihr Abendprogramm

Rundgang mit dem Rothenburger Nachtwächter:

Die Zeiten sind längst vorbei, als der Nachtwächter für Ruhe, Ordnung und Sicherheit der Bürger in der Stadt sorgte. Der Dienst des Nachtwächters war voller Gefahren, denn auf seinem Rundgang hatte er es immer wieder mit Dieben, Betrunkenen und lichtscheuem Gesindel zu tun. Erleben Sie einen solchen Rundgang fachlich und heiter erläutert.

Dauer: ca. 1 Stunde

Kosten: € 6,- pro Person (deutsch)

€ 7,- pro Person (englisch)

Beginn: öffentlicher Rundgang – Mitte März bis September

täglich um 21:30 Uhr ab Marktplatz (deutsch)

täglich um 20:00 Uhr ab Marktplatz (englisch)

Gerne organisieren wir Ihre private Führung ...

Dauer: ca. 1 Stunde

Kosten: bis 19 Personen € 90,-

ab 20 Personen € 120,-

Beginn: 22:40 Uhr oder nach Vereinbarung

www.nightwatchman.de

Weinprobe im Holzfasskeller:

Weinproben im Holzfasskeller der Winzerfamilie Thürauf. Fachlich und heiter kommentiert vom Kellermeister. Franken und die Tauberlandschaft erschließen sich Ihnen über Nase und Gaumen, in der Vielfalt der Rebsorten und Qualitätsstufen.

Weinprobe „Franken“ fachlich, heiter kommentiert:

	5 Proben	6 Proben	8 Proben
bis Auslese	€ 7,-	€ 7,50	€ 8,50
bis Beerenauslese	€ 8,50	€ 9,-	€ 10,-
bis Eiswein		€ 10,50	€ 11,50
bis Trockenbeerenauslese		€ 12,50	€ 13,50

Zu allen Proben wird Hausbrot gereicht. Die oben genannten Preise gelten pro Person.

Mindestteilnehmerzahl: 20 Personen

Dauer: 1,5 Stunden



Wein-Event im Hotel Eisenhut:

(in Zusammenarbeit mit dem Weingut „Schloss Sommerhausen“)

Wir servieren Ihnen ein besonderes Menü, von unserem Küchenchef Werner Ninow für Sie zusammengestellt. Dazu verkosten Sie korrespondierende Weine vom Weingut „Schloss Sommerhausen“.

Herr Steinmann, der Juniorchef des Weingutes, begrüßt Sie zum Aperitif und kommentiert die Weine, die während des Essens serviert werden.

Anfahrt und Moderation vom Weingut: € 250,-
Menü und Wein nach Absprache

www.sommerhausen.com

Ein Aperitif der besonderen Art:

Ein Empfang mit der historischen Figur des „Kellermeisters“ aus dem historischen Festspiel „Der Meistertrunk“, das die Ereignisse aus dem 30-jährigen Krieg in Rothenburg im Jahre 1631 beschreibt.

Er heißt Sie herzlich in Rothenburg ob der Tauber willkommen.

Dauer: ca. 20 Minuten

Kosten: € 52,- zuzüglich Wein

www.meistertrunk.de

Ein Abend mit Musik:

Edgar Hellwig = Piano Entertainment / One Man Band / DJ-Performance

Der Pianist

spielt als Profi-Allrounder zu Empfang und Dinner am Flügel bzw. Digital-Piano für Sie: Jazz-Standards, Evergreens oder Klassik. Dezent im Hintergrund oder konzertant.

Die One Man Band

bietet Live Musik Entertainment vom Wiener Walzer über Sinatra-Swing bis zum Disco-Fox mit Keyboards und Vocals.

Der DJ

versorgt das Partypublikum mit tanzbaren Pop- und Soul-Sounds, Dancefloor Klassikern und aktuellen Songs.

Preis auf Anfrage

www.pianoschule.de

Einmalige und besondere Unterhaltung während Ihres Abends bei uns

Die Geyers:

Die Geyers sind Musiker, die ihr Publikum stets ins pralle Leben des Mittelalters mit seiner ganzen Sinnlichkeit versetzen. Zum Repertoire der Geyers gehören neben Trink- und Liebesliedern auch die subtilen polyphonen Sätze, die den mystischen Reiz der Mittelaltermusik ausmachen.

Die Geyers zeigen ihr Können auf einem wahren Sammelsurium an historischen Instrumenten.

Kosten: € 400,- zuzüglich MwSt. (1 Künstler)

€ 800,- zuzüglich MwSt. (2 Künstler)

€ 1200,- zuzüglich MwSt. (3 Künstler)

€ 1600,- zuzüglich MwSt. (4 Künstler)



www.les-gourmands.de

www.geyers.info

Gaukler Paolo und Spielmann Albrecht:

Dieses Programm ist die explosive Mischung aus Mittelalter- und Renaissancemusik, Jonglage, Zauberei und frecher Stand-Up-Kommunikation auf der Bühne und mit dem „Volcke“. Schlüsselfidel, Fanfare, gesprochene und gesungene Texte in verständlichem „Luther-Deutsch“.

Kosten: € 400,- zuzüglich MwSt. (1 Künstler)

€ 950,- zuzüglich MwSt. (2 Künstler)



www.des-geyers-schwarzer-haufen.de

Hans-Sachs-Spiele und Musik:

Wo könnte der verschmitzte Humor der fränkischen Menschen besser aufblitzen, als in den Stücken des Schuhmacherpoeten Hans Sachs, der im 16. Jahrhundert 4000 Meisterlieder und 1700 Schwänke schrieb.

Wie die vielen Besucher hätte auch er seine Freude an den urwüchsigen Aufführungen der Rothenburger Hans-Sachs-Musik.

Kosten: € 650,- für Aufführungen und Musik

€ 450,- für Musik/60 Minuten



www.hans-sachs-rothenburg.de

Die Museen von Rothenburg ob der Tauber

Mittelalterliches Kriminalmuseum:

Auf 4 Stockwerken mit 2000 m² Ausstellungsfläche werden Reichsaltertümer, Folterinstrumente, Graphiken, Urkunden, Siegel u.v.a.m. aus sieben Jahrhunderten gezeigt. Es ist das größte Rechtskundemuseum im europäischen Raum.

Deutsches Weihnachtsmuseum:

Entdecken Sie die Geschichte des traditionsreichsten Familienfestes auf über 250 m². Weihnachtsschmuck aus verschiedenen Epochen, über 100 Weihnachtsmänner und eine einzigartige Sonderausstellung historischer Nussknacker lassen die Freude an Weihnachten auch im Sommer aufkommen.

Puppen- und Spielzeugmuseum:

In zwei Häusern vom Mittelalter bis zur Barockzeit zeigt das Museum 200 Jahre Spielzeuggeschichte. Über tausend Puppen aus der Zeit von 1780 bis 1945 sowie namhafte Künstlerpuppen der Neuzeit, Puppenhäuser, Kaufläden, Stuben, Theater, Blechspielzeug und viel liebenswertes Spielzeug aus einer verflochtenen Kinderwelt.

Historiengewölbe im Rathaus:

Die Zeit des 30-jährigen Krieges wird wieder zum Leben erweckt in den Historiengewölben, die über den Lichthof des Rathauses zu erreichen sind. Besichtigt werden kann auch das Verlies von Bürgermeister Toppler, der dort anno 1408 verstarb.

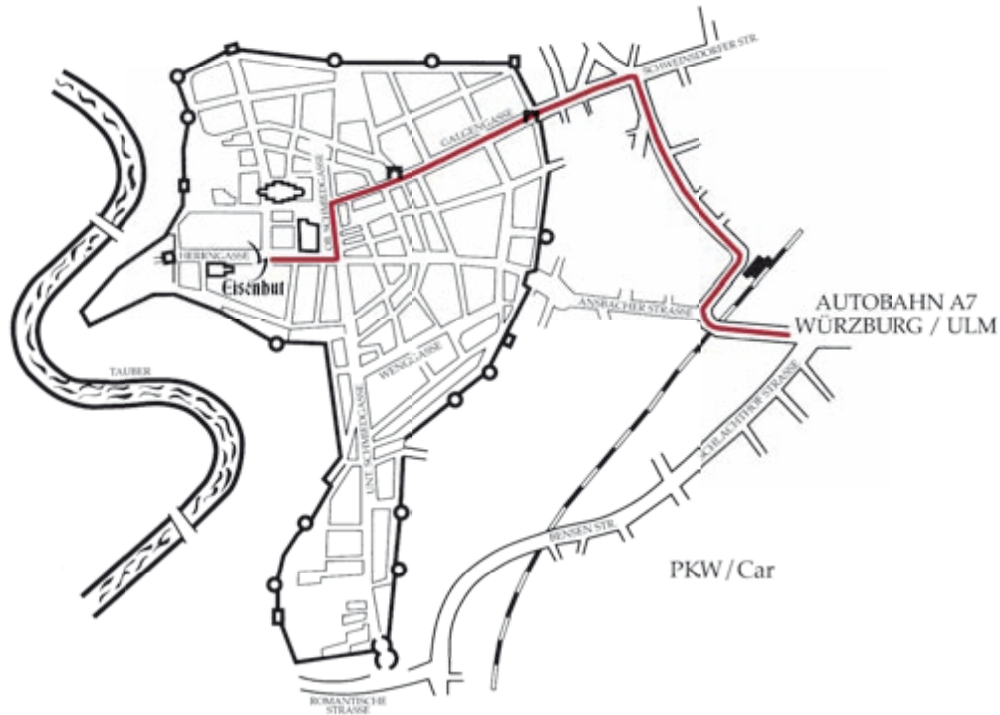
Reichsstadtmuseum:

In den Räumen des mittelalterlichen Dominikanerinnenklosters zeigt das Museum Kunst und Kultur der ehemaligen Reichsstadt Rothenburg. Höhepunkte sind die noch erhaltene Klosterküche, die Tafeln der Rothenburger Passion, die Waffen- und Kunstsammlung Baumann sowie die Gemäldegalerie mit Künstlern des 19. Jahrhunderts und seine bedeutende Judaika-Abteilung.

Topplerschlösschen:

Erbaut 1388 von Heinrich Toppler, dem mächtigsten und berühmtesten Bürgermeister der Stadt. Zu Fuß vom Burggarten in 30 Minuten erreichbar.

So finden Sie uns



Anfahrt über die Autobahn A7 Würzburg-Ulm, Abfahrt Rothenburg ob der Tauber. Das Hotel Eisenhut ist nur 2 km von der Autobahnabfahrt entfernt.

Folgen Sie der Beschilderung „Stadtmitte“. Durch das „Würzburger Tor“ fahren Sie in den Altstadtbereich ein.

Zufahrt

Nachdem Sie das Würzburger Tor passiert haben, fahren Sie weiter geradeaus, unter dem „Weißen Turm“ hindurch.

Nach 100m biegen Sie links ab. Gleich nach dem Marktplatz biegen Sie rechts in die Herrngasse ab. Das Hotel befindet sich auf der linken Seite.

Parkplätze in Hotelnähe – Parkplatz P5 und Schrankenplatz.

An Wochenenden und Feiertagen gilt in Rothenburg eine Einfahrtssperre. Als unser Gast dürfen Sie dennoch jederzeit in die Altstadt einfahren.



Die **ARVENA HOTELS** bieten Ihnen die Basis für erfolgreiche Veranstaltungen jeglicher Art, die Ihnen lange in Erinnerung bleiben.

Nürnberg: 242 mehrheitlich klimatisierte Gästezimmer und Suiten, 15 moderne Konferenzräume für bis zu 550 Personen, einen Fitnessbereich mit 2 Saunen, Sanarium, Dampfbad und Solarium sowie zahlreiche kostenfreie Parkplätze bietet Ihnen unser ****** ARVENA PARK** Hotel. Kulinarische Höhepunkte erwarten Sie in einem unserer zwei Restaurants oder genießen Sie einen leckeren Drink in unserer Hotelbar und sammeln Sie neue Energie.

Direkt gegenüber der NürnbergMesse gelegen, bietet Ihnen unser *****Superior ARVENA MESSE** Hotel – 101 klimatisierte Gästezimmer, 3 Konferenzräume, Sauna und Solarium mit Ruheraum sowie kostenfreie Parkplätze.

Erlangen: Neben den 126 komfortablen Gästezimmern, 7 Konferenz- und Gruppenräumen für bis zu 250 Personen, Restaurant und Hotelbar, sowie einem Fitnessbereich mit Sauna und Solarium, sticht vor allem die ideale Verkehrsanbindung des ****** ARVENA BUSINESS** Hotels – in Tennenlohe heraus: Ruhig gelegen und doch nur wenige hundert Meter von der A3 entfernt bietet es den idealen Ausgangspunkt für Ihre Veranstaltung.

Bayreuth: Die Richard-Wagner-Stadt lockt nicht nur mit ihren Festspielen. Auch das größte Tagungshotel in Bayreuth, das ****** ARVENA KONGRESS** Hotel befindet sich dort. 196 klimatisierte Komfortzimmer, 14 Tagungsräume für bis zu 750 Personen, Themenrestaurants sowie ein Wellness-Bereich über den Dächern der Stadt, verwandeln den Aufenthalt in ein Erlebnis.

Bad Windsheim: Zwischen Würzburg und Nürnberg gelegen, stehen Ihnen 112 Gästezimmer und Suiten sowie 9 Konferenzräume für bis zu 350 Personen im ****** ARVENA REICHSTADT** Hotel zur Verfügung. Das Tagungs-Zentrum bietet Ihnen alle modernen Annehmlichkeiten, um Ihre Veranstaltung in einen vollen Erfolg zu verwandeln. Lassen Sie sich in unserem Restaurant „Alte Schule“ verwöhnen. Ein Hochgenuss für die Sinne.