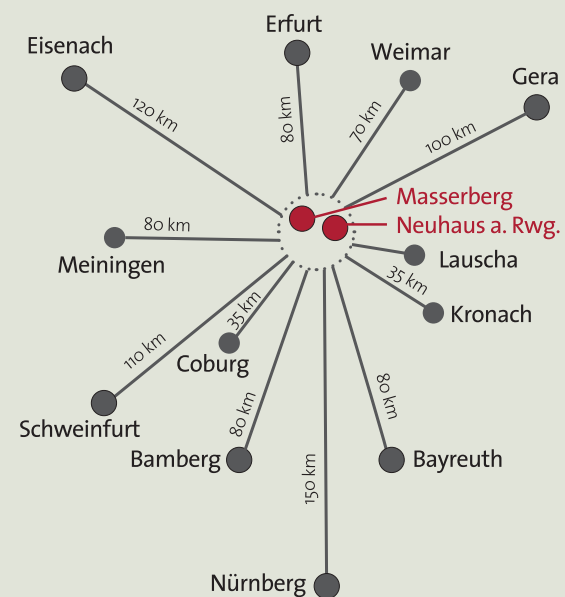


**AUGUST • SEPTEMBER • OKTOBER**  
Draußenzeit & Kurse

**NOVEMBER**  
Alba Trüffel & Martinsgans

**NOVEMBER • DEZEMBER**  
Beaujolais & Silvestergala



Boutique Hotel Schieferhof  
Neuhaus - Rennsteig

Boutique Hotel Schieferhof  
LifeArt GmbH  
Eisfelder Straße 26  
D-98724 Neuhaus a. Rwg.

Telefon: 03 679/7740  
info@schieferhof.de  
www.schieferhof.de



Boutique Hotel Residenz  
Masserberg - Rennsteig

Boutique Hotel Residenz  
Worm & Horn Residenz OHG  
Kurhausstrasse 9  
98666 Masserberg

Telefon: 03 68 70/25 65 0  
info@residenz-thueringen.de  
www.residenz-thueringen.de



Veranstaltungs- & Kulinarischer Kalender

Event &  
EssKultUhr  
2024



Samstag, 03.08.2024 • 10.00 – 14.00Uhr  
**DraußenZeit am Rennsteig trifft Picknick**  
(siehe auch 01.06.2024)

pro Person 69,- € (ab 6 Personen bis 12 Personen)  
Ab 6 Personen ist der Kurs auch zu individuellen Terminen buchbar.

Samstag, 03.08.2024 • 15.00 – 17.00 Uhr  
**Fermentation - der besondere Kurs für besondere Menschen**  
(siehe auch 01.06.2024)

pro Person 89,- € (ab 4 Personen bis 10 Personen)  
Ab 4 Personen ist der Kurs auch zu individuellen Terminen buchbar.

Samstag, 21.09.2024 und  
Samstag, 28.09.2024 jeweils 9.30 -22.00 Uhr  
**Pilzkurs** mit Kochen in der Küche (wenig Theorie viel Praxis) –  
Unser Pilz-Koch-Kurs richtet sich speziell an Pilzfreunde  
und deren Familien, die unter fachmännischer Anleitung der  
Pilzsachverständigen Ernst und Inge Dittrich, Pilze aus dem  
Thüringer Wald kennenlernen und deren Zubereitung durch  
unseren Küchenchef Dominic Stern, zelebrieren wollen. Oder an  
alle, die einfach einen entspannten, sinnvollen Tag verbringen,  
ein besonderes Event erleben wollen. (Pilze suchen, zubereiten und das  
3-Gang Menü am Abend genießen, kleiner Imbiss am Nachmittag).

pro Person 89,- €  
Ab 4 Personen ist der Kurs auch zu individuellen Terminen buchbar.

Samstag, 19.10.2024 • 18.30Uhr  
**Rum – das lustige Kind aus Zuckerrohr – Rumtasting**

Schließen Sie die Augen, lassen Sie sich vom Zauber des Rums,  
der Inszenierung der Aromen entführen: Entzündung der Feu-  
erschale am Rennsteig mit Rum... dieses Feuer gelangt mittels  
einer Laterne in den Raum um dort den Aperitif zu entzünden.  
Fünf verschiedene Rum werden probiert, dazu gibt es viel  
Wissenswertes von Peter Henkel über das „lustige Kind vom  
Zuckerrohr“ und Dominic Stern, unser Küchenchef, serviert  
stilecht „Jambalaya“ das Nationalgericht der Karibischen Küche  
mit Hühnchen, Meeresfrüchten, Reis und Gemüse.

pro Person 79,- €

Samstag, 02.11.2024 • 17.30 Uhr – 22.00Uhr  
**Weißer Alba Trüffel**

Das Hügelland im Südosten des Piemonts, gibt uns wieder sein  
Verborgenes preis: die weißen Trüffel von Alba, diesmal von  
Rita Worm Horn und Lutz Horn direkt vor Ort „gepflückt“,  
gelten zu Recht als die hochwertigsten Trüffel überhaupt, die  
Königin unter den Delikatessen kombinieren wir klassisch.

- à la carte
- solange der Vorrat reicht
- Reservierung erforderlich

Samstag, 16.11.2024 • 17.30 Uhr – 22.00 Uhr  
**Martinsgans**

1. „Gans“ als Tellergericht – gleich ob mit Familie, Firma oder  
Freunden... Martinsgans Brust und Keule (ausgelöst) und wahl-  
weise Rotkohlfetzen oder Rosenkohl mit Speck und Thüringer  
Klöße oder Stampfkartoffeln

pro Person 29.90 €

2. „Gans“ Menü

- kleiner Gruß aus der Küche, Aufstriche und Brotkonfekt
- Gans im Glas – Gänseleberpastete mit Apfelgelee und  
Portweinschaum dazu geröstete Weißbrotstange.
- Brust und Keule mit Rotkohlfetzten, Grünkohl, Thüringer  
Klößen und Stampfkartoffeln
- Dessert „unwiderstehlich“, Sie wählen zwischen  
hausgemachten Krapfen mit Rosinen, Puderzucker und  
Vanilleeis oder „Käse Surprise“

Menü pro Person 49,00 €

3. Ganze Gans

Martinsgans knusprig aus dem Ofen, mit einer Füllung aus Apfel,  
Orangen, Beifuß und Gewürzen.

Für bis zu 4 Personen: Vorspeise, Martinsgans und Dessert „Surprise“

Paketpreis pro Person 196,- €

**Beaujolais**

„Vive la france“ der neue Beaujolais ist da!  
Feiern Sie mit uns inklusive einer Flasche Beaujolais, Mu-  
scheln und anderen feinen Dingen vom Buffet.  
pro Person 88,- €

Dezember 2024  
**Funkelndes OBENAUF Weihnachtsland am Rennsteig**  
Vor dem Hotel öffnet das Büdchen die „Funkelland Elfen-  
station“ und lädt ein zum Vorweihnachts- Glasbläserpunsch  
und deftigen Eintopf.

Freitag, 29.11. – Sonntag, 01.12. und  
Freitag, 06.12. – Sonntag, 08.12. und  
Freitag, 13.12. – Sonntag, 15.12. und  
Freitag, 20.12. – Sonntag, 22.12. jeweils von 17.00 Uhr – 20.00 Uhr

Dienstag, 31.12.2024 • 20.00 Uhr  
**30. SilvesterGala „Brillant-charmant“ im Schieferhof**  
Ballsaal, VIP- Lounge, GenussReich – die Party auf drei Eta-  
gen mit kulinarischem, optischem und akustischem Feuer-  
werk! Feiern Sie mit uns und vielen interessanten Gästen ins  
neue Jahr.  
Begrüßungssekt, großes Buffet, Dessertbuffet und Eis-  
wagen, Thüringer Spezialitäten im GenussReich, Sushi, Käse,  
Austern in der VIP-Lounge, Pfannkuchen und Kaffee nach  
Mitternacht. Tanzen non Stop im großen Ballsaal.  
pro Person 160,- €





## MÄRZ Sonntag Mittagessen & Osterzeit



### NEU: Sonntag Mittagessen wie bei Muttern

Das Sonntagsessen wie zu Hause – Sonntagsbraten, Kraut und Klöße –  
• 12.00 Uhr – 15.00 Uhr in der Lila-Lounge im Schieferhof  
– kein à la carte – nur sonntags, außer Feiertage

### Ostern

Freitag, 29.03.2024 • 17.30 Uhr – 22.00 Uhr  
**Rendezvous mit Fischers Fritze**  
Traditionelles Fischessen à la carte

Samstag, 30.03.2024 • 17.30 Uhr – 22.00 Uhr  
**Verkehrter OsterBrunch**

Die Osterfeiertage sind schon verplant? Entspannen Sie beim „verkehrten Osterbrunch“ am Samstagabend. Vorspeisen einzeln angerichtet, eine Suppe mit Liebe gewürzt, gebratenes Fischfilet, das Beste von Rind oder Schwein. Herzhaftes für Veganer, Desserts und Käse.

pro Person 49,- €

Sonntag, 31.03.2024 • 12.00 Uhr – 15.00 Uhr  
**OsterBrunch und Champagner Billecart-Salmon**  
Angeräuchert & flavored sind unsere Vorspeisen. Die Suppe mit Liebe gewürzt. Die Hauptspeisen von Fisch, Fleisch bis Vegan mit österlicher Tranchierstation. Desserts und Käse sündhaft lecker!

pro Person 59,- €, Brunch inklusive Osterwasser

Für Champagnerfreunde: Freuen Sie sich auf den erlesenen Champagner Billecart-Salmon Brut Reserve. 40% Pinot Meur-nier, 30% Pinot Noire, 30% Chardonnay. Billecart-Salmon ist ein kleines, feines Champagnerhaus in Mareuil-sur-Ay, Frankreich, welches 1818 gegründet wurde.

Champagner, Glas 15,- €

## MAI WildkräuterZeit, Muttertag & Pfingsten



Samstag, 04.05.2024 • 17.30 Uhr – 22.00 Uhr  
**Mellichstöck-Essen**

Beim Mellichstöckdooch (hochdeutsch: Löwenzahntag) in Lauscha dreht sich am 1. Samstag im Mai alles um die Naturheilpflanze Löwenzahn. Am Abend bereitet unser Küchenchef Dominic Stern und sein Team regionaltypische, gesunde und schmackhafte Löwenzahngerichte zu.

à la carte – nur mit Reservierung

Samstag, 11.05. (und 15.06.2024) • 14.00 Uhr – 17.00 Uhr  
**Kräutermanufaktur** für Familien, Freunde und Firmen.

Wilde Kräuter rund um den Rennsteig sammeln, dazu königliches Wissen zu „Wildkräuterschätzen“ für eine einfache, wie deftige Küche – mit der Thüringer Kräuterfrau. Unkrautbowle, Butter, Essig, Öl, Brotaufstrich selbst herstellen, genießen und mit nach Hause nehmen.

Gläser, Flaschen Etiketten alles inkl., ca. 3 Stunden in der Baude am Boutique Hotel Residenz in Masserberg.

pro Person 75,- €

Sonntag, 12.05.2024 • 12.00 Uhr – 15.00 Uhr  
**Muttertags Rosenmenü**

Besonderes Muttertags Rosenmenü inklusive Gruß aus der Küche, Aufstriche und Brotkonfekt

3 Gänge • pro Person 49,- € | Weinbegleitung • pro Person 25,- €

4 Gänge • pro Person 59,- € | Weinbegleitung • pro Person 30,- €

### Pfingsten

Samstag, 18.05.2024 • 17.30 Uhr – 21.00 Uhr

#### Verkehrter PfingstBrunch

Entspannen Sie beim „verkehrten Pfingstbrunch“ am Samstagabend. Vorspeisen einzeln angerichtet, die Suppe mit Liebe gewürzt, Fisch, Fleisch vom Rind oder Schwein. Herzhaftes für Veganer, Desserts und Käse.

pro Person 49,- €

## MAI • JUNI DraußenZeit & Kurse



Sonntag, 19.05.2024 • 12.00 Uhr – 15.00 Uhr  
**PfingstBrunch und Champagner Billecart-Salmon**  
Angeräuchert und flavored sind unsere Vorspeisen. Die Suppe mit Liebe gewürzt. Die Hauptspeisen von Fisch, Fleisch bis Vegan mit Life Tranchierstation. Desserts und Käse sündhaft lecker!  
pro Person 59,- €

#### Für Champagnerfreunde:

Freuen Sie sich auf den erlesenen Champagner Billecart-Salmon Brut Reserve – siehe auch Ostern.

Samstag, 01.06.2024 und

Samstag, 06.07.2024 und

Samstag, 03.08.2024 jeweils 11.00 Uhr – 14.00 Uhr

#### DraußenZeit am Rennsteig trifft Picknick

Ein besonderen Walderlebnis. Silke Grieger lädt ein sich an den Düften und einzigartigen Schätzen der Natur im Wald zu erfreuen. Sie erleben durch Achtsamkeits- und Wahrnehmungsübungen, wie Sie die Kraft des Waldes mit in ihren Alltag nehmen. Ein kleines Picknick mit frisch gebackenem Natursauerteig-Brot, selbstgemachter Kräuterbutter und einem köstlichen Salat, verspricht einen unerwarteten Genuss. Nach drei Stunden mit Dr. Wald kommen Sie von diesem außergewöhnlichen Achtsamkeits-Erlebnis gestärkt und voller Energie zurück.

pro Person 69,- € (ab 6 Personen bis 12 Personen)

Ab 6 Personen ist der Kurs auch zu individuellen Terminen buchbar.



## JUNI Fermentation



Samstag, 01.06.2024 und  
Samstag, 06.07.2024 und  
Samstag, 03.08.2024 jeweils 15.00 Uhr – 17.00 Uhr  
**Fermentation – der besondere Kurs für besondere Menschen**  
Seit Jahrhunderten fermentieren Menschen Nahrungsmittel. Gemeinsam mit Silke Grieger stellen sie verschiedene exklusive Fermente her, bekommen ganz viel Wissen über das Thema Fermentation und die gesundheitlichen Aspekte dieser lebendigen Nahrung vermittelt. Im Kurs enthalten ist auch eine Verkostung verschiedener Fermente, ein Handout mit allem Wissenswerten sowie die Gläser für die hergestellten fermentierten Lebensmittel, die Sie mit nach Hause nehmen.

pro Person 79,- € (ab 4 Personen bis 10 Personen)

Ab 4 Personen ist der Kurs auch zu individuellen Terminen buchbar.



## JUNI • JULI Portweintasting



Samstag, 08.06.2024 • 18.30 Uhr – 22.00 Uhr  
**Wein der Könige – Portweintasting**

Eine genussvolle Reise durch das älteste, geschützte Weinanbaugebiet der Welt – das Douro Tal. Peter Henkel lüftet die Geheimnisse des gespritzten Weines und Sie probieren 6 unterschiedliche Qualitäten, angefangen beim weißen Port, über Varianten von Ruby und Tawny, bis zum Vintage. Küchenchef Dominic Stern überrascht mit „Cozido à Portuguesa“ DEM traditionellen portugiesischen Nationalgericht – aus u.a. Rindfleisch, Schweinefleisch, Hühnchen, Kartoffeln, Kichererbsen und vielem mehr.

pro Person 79,- €

Samstag, 15.06.2024 • 14.00 Uhr – 17.00 Uhr  
**Kräutermanufaktur**

für Familien, Freunde und Firmen (mehr siehe 11.05.2024)  
Ca. 3 Stunden in der Baude am Boutique Hotel Residenz in Masserberg.

pro Person 75,- €

Samstag, 06.07.2024 • 10.00 Uhr – 14.00 Uhr  
**DraußenZeit am Rennsteig trifft Picknick**

(siehe auch 01.06.2024)

pro Person 69,- € (ab 6 Personen bis 12 Personen)

Ab 6 Personen ist der Kurs auch zu individuellen Terminen buchbar.

Samstag, 06.07.2024 • 15.00 Uhr – 17.00 Uhr  
**Fermentation – der besondere Kurs für besondere Menschen**  
(siehe auch 01.06.2024)

pro Person 89,- € (ab 4 Personen bis 10 Personen)

Ab 4 Personen ist der Kurs auch zu individuellen Terminen buchbar.