



RESTAURANT HUBER

**EINLADUNG
DEGUSTATION MIT
AUGUST KESSELER**

SAMSTAG 24.OKTOBER 2026

BEGINN: 18.30 UHR

WEINGUT AUGUST KESSELER

Unser Weingut liegt in der Pinot Noir Hochburg Assmannshausen, in einem der renommiertesten Anbaugebiete für Riesling – dem Rheingau.

Wir verfügen mit dem Assmannshäuser Höllenberg, dem Rüdesheimer Berg Schlossberg, dem Lorchhäuser Seligmacher oder dem Hattenheimer Wisselbrunnen über einige der besten Pinot Noir und Riesling Lagen, die der untere und mittlere Rheingau in der heutigen Zeit zu bieten hat.

Diesem Privileg ist es geschuldet, dass wir uns dem Pinot Noir und Riesling gleichermaßen leidenschaftlich verschrieben haben. Unser Herz schlägt für diese beiden außergewöhnlichen Rebsorten, aus denen wir unsere Weine und Sekte herstellen. Natürlich mit allerhöchsten Qualitätsansprüchen und einer konsequenten Philosophie.

August Kessler – ein Pionier des deutschen Pinot Noir

August Kessler zählt zu den Wegbereitern des modernen deutschen Spätburgunders. Ausgehend von Assmannshausen und dem legendären Höllenberg hat er entscheidend dazu beigetragen, die internationale Wahrnehmung deutscher Pinot Noirs zu verändern. Heute verbindet das Weingut diese gewachsene Pinot-Noir-Kompetenz mit charaktervollen Rieslingen aus den Spitzenlagen des unteren und mittleren Rheingaus.

Winzer **August Kessler** präsentiert seine edlen Tropfen,
die Chef de Cuisine **Michael Huber** mit seinen fein abgestimmten Speisen begleitet.

5 Gänge – 10 Weine

VERKOSTEN – VERGLEICHEN – ENTDECKEN

189,00 € (inkl. Wasser & Kaffee pro Person)

August Kessler und **Michael Huber** mit seinem Team freuen sich
auf einen spannenden Abend mit Ihnen!



Edle Tropfen

Feine Speisen

2011 | LORCHER SCHLOSSBERG Riesling Spätlese trocken

2023 | „LORCH“ Riesling Qualitätswein trocken – VDP.ORTSWEIN

2023 | LORCHER „SCHLOSSBERG“ Riesling Qualitätswein trocken – VDP.ERSTE LAGE

2023 | RÜDESHEIM „BERG ROSENECK“ Riesling Qualitätswein trocken – VDP.GROSSE LAGE

2023 | LORCHHAUSEN „SELIGMACHER“ Riesling Qualitätswein trocken – VDP.GROSSE LAGE

2024 | LORCHER „SCHLOSSBERG“ ALTE REBEN Riesling Qualitätswein – VDP.ERSTE LAGE

2024 | RÜDESHEIM „BERG ROSENECK“ Riesling Qualitätswein trocken – VDP.GROSSE LAGE

2012 | ASSMANNSHAUSEN „HÖLLENBERG“ Pinot Noir Qualitätswein – VDP. GROSSE LAGE

2024 | ASSMANNSHAUSEN „HÖLLENBERG“ Pinot Noir Qualitätswein – VDP. GROSSE LAGE

2024 | LORCHHAUSEN „SELIGMACHER“ Riesling Kabinett Goldkapsel – VDP.GROSSE LAGE

WOLFSBARSCH
Sellerie | Grapefruit

THUNFISCH
Gurke | Mala

POTSTICKERS
Spitzkohl | Kohlrabi

KALB
Brust und Bries | Kartoffel
Zwiebel

MANDEL
Quitte | Sauerrahm



IHRE RESERVIERUNG IN 3 SCHRITTEN:

1. Bitte reservieren Sie wegen begrenzter Platzzahl rechtzeitig und verbindlich per Telefon oder direkt bei unserem Serviceteam.
2. Überweisen Sie danach bitte den Betrag von 189,– Euro (pro Person) unter dem Stichwort „AUGUST KESSELER“ und Ihrem Namen auf das Konto:

Konto: Restaurant Huber
IBAN DE23 7002 0270 0659 3486 91
BIC HYVEDEMMXXX, HypoVereinsbank
3. Sie können auch am Tag der Reservierung bei unserem Restaurantteam bezahlen. Nach Zahlungseingang reservieren wir Ihre Plätze und Ihre Teilnahme ist damit bestätigt.

Aufgrund der komplexen Menüabfolge kann auf Unverträglichkeiten oder besondere Wünsche vor Ort leider keine Rücksicht genommen werden. Alternativ bieten wir jedoch eine vegetarische Variante des Menüs an. Bitte informieren Sie uns bereits bei der Buchung, ob Unverträglichkeiten oder Allergien vorhanden sind.

Reservierungsinformation: Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass Sie bei Reservierung ein Ticket im Wert von 189,– € pro Person inkl. Steuern kaufen. Wenn Sie die Reservierung bis zu 10 Tage vor Veranstaltungstermin stornieren, werden wir Ihre Vorrauszahlung zurücküberweisen. Bei einer Stornierung innerhalb dieser 10 Tage wird der gesamte Ticketpreis von 189,– € pro Person einbehalten.

**WIR FREUEN UNS AUF IHRE RESERVIERUNG!
IHR MICHAEL HUBER MIT SEINEM TEAM**



NEWTONSTRASSE 13 | BOGENHAUSEN | 81679 MÜNCHEN

TEL. 0049 (0)89 98 51 52

www.huber-restaurant.de