



SACKMANN
Genussmomente
est 1927



GENUSSKALENDER 2026

Sackmann Genusshotel

Pearls by Romantik

Murgtalstraße 602

72270 Baiersbronn-Schwarzenberg

Tel.: +49 (0) 7447 289-0

www.hotel-sackmann.de



Ein JAHRHUNDERT-

voller Genuss, Gastfreundschaft und Lebensfreude –
das ist Sackmann.

Zum Jubiläum erwarten Sie das ganze Jahr über
besondere Veranstaltungen, kulinarische Highlights und
einzigartige Erlebnisse.

1927 bis 2027

Stoßen Sie mit uns an – auf
100 JAHRE TRADITION
und auf viele genussvolle Jahre,
die noch vor uns liegen!

INHALTE

Dreikönigs-Brunch	S.5	Schw. Nationalfeiertag	S.20
Käse-Fondue Abend	S.5	Grillabend	S.20
Winter-Grillen	S.6	BBQ-Brunch	S.21
Winter-Brunch	S.6	Grillabend	S.21
Raclette-Gaudi	S.7	Sommerbrunch	S.21
Valentins-Menü	S.7	Grillabend	S.22
Närrisch, schwäbisch, guat	S.8	Küchenparty The Chef's Best	S.22
Winter-Grillen	S.8	Hütten-Frühstück	S.22
Family-Time-Brunch	S.9	Grillabend	S.22
Weinreise mit Natalie Lumpp	S.9	Herbst-Brunch	S.23
Hütten-Frühstück	S.9	Baiersbronn Classic	S.23
Küchenparty The Chef's Best	S.10	Goldener Kürbis	S.24
Mit voller Energie ins Frühjahr	S.10	Grillabend	S.24
Ostern	S.11	Tag der deutschen Einheit	S.24
Osterbrunch	S.11	Erntedank-Brunch	S.25
Hütten-Frühstück	S.11	Weinreise	S.25
Spargel-Brunch	S.12	Genussfestival Baiersbronn	S.26
Grillabend	S.12	Küchenparty The Chef's Best	S.26
Mailbowle & Bärlauchzeit	S.13	Kürbis-Brunch	S.26
Tanz in den Mai	S.13	Hütten-Frühstück	S.27
Überraschung zum Muttertag	S.14	Gänsesaison	S.27
Grillabend	S.15	30. Kulinarisches Highlight	S.28
Pfingstbrunch	S.15	Käse-Fondue	S.29
Grillabend	S.16	Nikolaus-Brunch	S.29
Grillabend	S.16	Nikolaus-Menü	S.29
Mitsommerbrunch	S.16	Raclette-Gaudi	S.30
Grillabend	S.16	Advents-Brunch	S.30
Sackmanns gr. Sommerfest	S.17	Käse-Fondue	S.30
Franz. Nationalfeiertag	S.18	Weihnachts-Buffet	S.31
Weinwanderung	S.19	Silvester	S.32
Grillabend	S.19	Arrangements	S.33
Küchenparty The Chef's Best	S.19	Kochkurse	S.34-S.37

KINDERERMÄSSIGUNGEN BRUNCH

Kinder bis 6 Jahre sind zum Brunch eingeladen.

Kinder von 7 bis 12 Jahre zahlen € 29,

Kinder ab 13 Jahren sind Vollzahler.

ÖFFNUNGSZEITEN

WEIHNACHTEN/SILVESTER AUF DER PANORAMA-HÜTTE:

Weihnachten:

24.12: 11.00 bis 14.00 Uhr | **25. und 26.12.:** normaler Betrieb

Silvester Hütte:

31.12: 11.00 bis 14.00 Uhr

Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Abbildungen ähnlich.



06. Januar 2026

DREIKÖNIGSBRUNCH – IM SACKMANN GENUSSHOTEL

„Drei Könige – drei Gaben. Wir schenken euch Genuss, Wärme und einen königlichen Start ins neue Jahr“

„In diesem Sinne wünschen wir Ihnen ein gesegnetes und glückliches Neues Jahr!“

Auszug aus unserem Brunch-Angebot:
Eismeergarnele im Limetten-Ingwer-Mantel gebraten //
Letschers Lachsforelle im Safran-Bergamotsud //
Grillvariationen // Parmesansoufflé

Beginn: 11.30 Uhr – Preis € 55 p. P.
(Informationen zu Kinderermäßigungen siehe Seite 4)

15. Januar 2026

KÄSE-FONDUE ABEND AUF DER PANORAMA-HÜTTE

Beginn: ab 19.00 Uhr bei knisterndem Feuer.

Inklusive Begrüßungssekt, gemischtem Salat und Dessert.

Hüttentransfer vom Sackmann Wanderhotel
ab 18.30 bis 18.50 Uhr.

Gerne auch zusätzliche Termine exklusiv für geschlossene
Gesellschaften nach Vereinbarung buchbar.

Preis € 44 p.P.

Wenn gewünscht Hüttenabstieg mit Fackel ins Dorf



29. Januar 2026

WINTER-GRILLEN AUF DER PANORAMA-HÜTTE

Inklusive Glühwein oder Punsch zur Begrüßung, üppiger Auswahl an Grillspezialitäten mit bunten Blatt- und Rohkostsalaten und köstlichem Dessert.

Beginn: ab 18.00 Uhr.

Hüttentransfer vom Sackmann Wanderhotel
ab 17.30 bis 17.50 Uhr.

Gerne auch zusätzliche Termine exklusiv für geschlossene Gesellschaften nach Vereinbarung buchbar.

Preis € 38 p.P.

Wenn gewünscht Hüttenabstieg mit Fackel ins Dorf

.....
01. Februar 2026

WINTER-BRUNCH IM SACKMANN GENUSSHOTEL

„Wenn Feuer auf feine Aromen trifft und sich winterliche Stille mit Genuss verbindet - dann ist es Zeit für unser Wintergrillen“

Genießen Sie unseren Winterbrunch ausgiebig mit regionalen winterlichen Köstlichkeiten.

Beginn: 11.30 Uhr – Preis € 55 p. P.

(Informationen zu Kinderermäßigungen siehe Seite 4)

05. Februar 2026

RACLETTE-GAUDI AUF DER PANORAMA-HÜTTE

Beginn: ab 18.00 Uhr bei knisterndem Feuer.
Inklusive Begrüßungssekt, gemischtem Salat und Dessert.

Hüttentransfer vom Sackmann Wanderhotel
ab 17.30 bis 17.50 Uhr.

Gerne auch zusätzliche Termine exklusiv für geschlossene Gesellschaften nach Vereinbarung buchbar.

Preis € 44 p.P.

Wenn gewünscht Hüttenabstieg mit Fackel ins Dorf

.....
14. Februar 2026

VALENTINS MENÜ AUF DER PANORAMA-HÜTTE

„Widme dich der Liebe und dem Kochen mit ganzem Herzen.“
(Dalai Lama)

Romantischer Abend zu Zweit bei Kerzenlicht und einem genüsslichen 5-Gang Menü.

Beginn: 19.00 Uhr.

Inklusive Begrüßungssekt und Hüttentransfer vom Sackmann Wanderhotel ab 18.30 bis 18.50 Uhr.

Preis € 75 p.P.



SACKMANN

Hotel
est. 1927

15. Februar 2026

„NÄRRISCH, SCHWÄBISCH, GUAT“

UNSER FASCHINGS-BRUNCH
IM SACKMANN GENUSSHOTEL

„Wenn Genuss auf Konfetti trifft und sich der Morgen mit Lebensfreude füllt – ist es Zeit für unseren Fastnachtsbrunch.“

Kleiner Auszug aus unserem „närrischen“ Brunch-Angebot:

Konfettisalat mit Selchfleisch // Salat vom Herrgott-bescheisserle // Näärischer Ochse gesülzt mit Erdfrüchte // Radler-Knödelauf // Saure Zipfele im Gemüsesud // Nonnenfürzle mit Alpirsbacher Bierschaum // Besoffene Birnentorte

Närrische Kleidung gern' gesehen.

Beginn: 11.30 Uhr – Preis € 55 p. P.
(Informationen zu Kinderermäßigungen siehe Seite 4)

26. Februar 2026

WINTER-GRILLEN AUF DER PANORAMA-HÜTTE

(siehe Winter-Grillen im Januar – Preis € 38 p. P.)

KOCHKURSE

Kochen wie ein Profi?

Lernen Sie unter Anleitung von Jörg Sackmann neue Rezepte und Techniken & genießen Sie Ihr Werk in geselliger Runde. Entdecken Sie unsere Kochkurse auf S. 34-35



01. März 2026

FAMILY-TIME-BRUNCH DER BRUNCH FÜR DIE GANZE FAMILIE.

IM SACKMANN GENUSSHOTEL

„Weil die schönsten Erinnerungen am Tisch entstehen.“

Beginn: 11.30 Uhr – Preis € 55 p. P.
(Informationen zu Kinderermäßigungen siehe Seite 4)

07. März 2026

WEINREISE MIT NATALIE LUMPP IM SACKMANN GENUSSHOTEL

Begeben Sie sich auf eine genussvolle Weinreise durch die Pfalz – präsentiert von Nathalie Lump und dem Weingut Georg Fuser. Dazu erwartet Sie eine kulinarische Begleitung aus der Küche von Jörg und Nico Sackmann – ein harmonisches Zusammenspiel von Wein, Genuss und Lebensfreude.

Beginn: 16.00 Uhr
Weintasting inkl. Versucherle – Preis € 60 p.P.
mit 4-Gang-Menü & Weinen – Preis € 120 p.P.
Getrennt buchbar

08. März 2026

HÜTTEN-FRÜHSTÜCK AUF DER PANORAMA-HÜTTE

Reichhaltiges Frühstücksbuffet von 09.00–10.30 Uhr mit einer tollen Auswahl für den perfekten Start in den Tag inkl. Kaffeespezialitäten, Sekt, Säfte und einem wunderbaren Panorama am Morgen.

Inklusive Transfer vom Sackmann Wanderhotel
ab 08.45 Uhr bis 09.00 Uhr – Preis € 34 p.P.



11. März 2026

KÜCHENPARTY “CHEF'S BEST” IM SACKMANN GENUSSHOTEL

Ein Abend voller Genuss, Lebensfreude und kulinarischer Entdeckungen. Erleben Sie raffinierte Speisen, korrespondierende Getränke und tolle Live - Musik der besonderen Art.

Beginn: 18.30 Uhr – Preis € 145 p. P.

.....

22. März 2026

„MIT VOLLER ENERGIE INS FRÜHJAHR“

UNSER FRÜHLINGS-BRUNCH
IM SACKMANN GENUSSHOTEL

„Der Frühling ist die Art der Natur, zu sagen: Jetzt wird's lecker.“
(frei nach Robin Williams)

Kleiner Auszug aus unserem Brunch-Angebot:
Schwarzwälder Räucherschinken, Birnen, Linsensalat //
Bärlauchnudeln mit Tomaten und Parmesansauce //
Carpaccio von der Rinderschulter mit Bergkäse und
Vinaigrette // Walnussbrot mit gestockter Büffelmilch,
Nüssen und eingelegten Rosinen // Basmatireis-Flammeri
mit exotischen Früchten

Beginn: 11.30 Uhr – Preis € 55 p. P.
(Informationen zu Kinderermäßigungen siehe Seite 4)

03. April bis 06. April 2026

OSTERN IM SACKMANN GENUSSHOTEL

Traditionelle Osterkarte:
Osterlamm // Allerlei vom Bärlauch // Murgtalforelle
sowie sonstige süße und schöne Überraschungen für Groß
und Klein!

„Wir wünschen Ihnen frohe, gesegnete Ostern!“

.....

06. April 2026

OSTERBRUNCH IM SACKMANN GENUSSHOTEL

„Ostern erinnert uns daran, dass in jedem Neubeginn ein Versprechen liegt – und im gemeinsamen Genießen ein Stück Glück.“

Kleiner Auszug aus unserem Brunch-Angebot:
Knusprig gebratene Bauernnente // Meeresfrüchte // ganze
glasierte Kalbsschulter // Bäckerofen vom Milchlamm //
Desserbuffet

Beginn: 11.30 Uhr – Preis € 55 p. P.

(Informationen zu Kinderermäßigungen siehe Seite 4)

.....

18. April 2026

HÜTTEN-FRÜHSTÜCK AUF DER PANORAMA-HÜTTE

(siehe Hütten-Frühstück im März – Preis € 34 p. P.)



19. April 2026

SPARGEL-BRUNCH IM SACKMANN GENUSSHOTEL

„Weiß, grün oder violet – Spargel zeigt sich beim Brunch von seiner köstlichsten Seite. Mit feinen Beilagen, edlen Saucen und einem Hauch Frühling auf jedem Teller.“

Genießen Sie die Spargelzeit bei unserem Brunch.
Freuen Sie sich auf Spargel in vielen Variationen und weitere ideenreiche und frühlingshafte Köstlichkeiten.

Beginn: 11.30 Uhr – Preis € 55 p. P.
(Informationen zu Kinderermäßigungen siehe Seite 4)

30. April 2026

GRILLABEND AUF DER PANORAMA-HÜTTE

Inklusive Begrüßungs-Bowle, üppiger Auswahl an Grillspezialitäten mit bunten Blatt- und Rohkostsalaten und köstlichem Dessert.

Beginn: ab 19.00 Uhr. Inklusive Hüttentransfer vom Sackmann Wanderhotel ab 18.30 bis 18.50 Uhr.
Gerne auch zusätzliche Termine exklusiv für geschlossene Gesellschaften nach Vereinbarung buchbar.

Preis € 38 p.P.

Ab 1. Mai 2026

FRISCHE MAIBOWLE UND BÄRLAUCHZEIT AUF DER PANORAMA-HÜTTE

Zum Start in den Mai heißt es:
„Wenn der Bärlauch würzig den Teller veredelt und Waldmeister den Frühling ins Glas bringt, dann beginnt die aromatischste Zeit des Jahres“

Jetzt gibt es hausgemachte Bärlauch-Cremesuppe,
Bärlauch-Flammkuchen und Maibowle

01. Mai 2026

TANZ IN DEN MAI UNSER 1. MAI BRUNCH IM SACKMANN GENUSSHOTEL

„Zwischen Morgensonnen und Maiglöckchenduft servieren wir: Brunch im schönsten Gewand des Frühlings“

Beginn: 11.30 Uhr – Preis € 55 p. P.
(Informationen zu Kinderermäßigungen siehe Seite 4)





10. Mai 2026

ÜBERRASCHUNGEN ZUM MUTTERTAG!

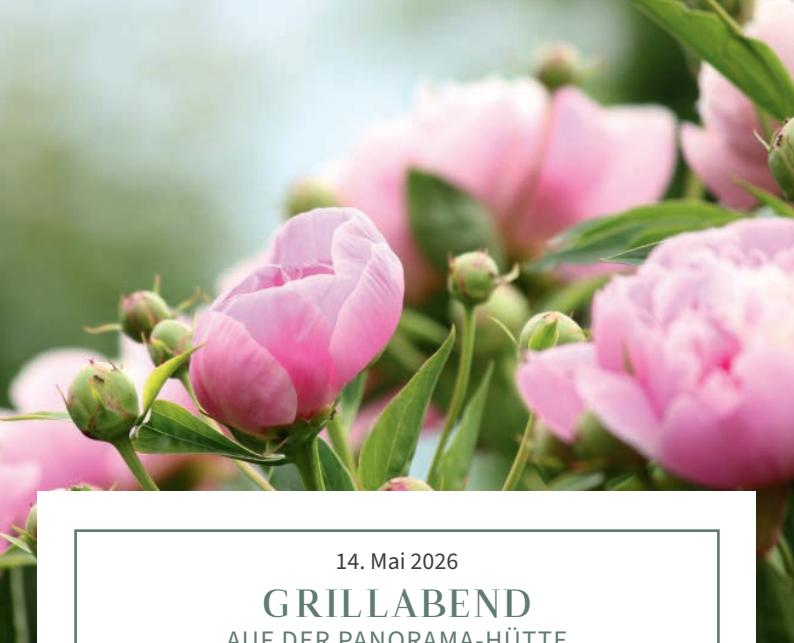
UNSER MUTTERTAGS-BRUNCH
IM SACKMANN GENUSSHOTEL

„Es gibt viele Wunder auf dieser Welt,
doch das Herz einer Mutter ist das Größte“

„Alles Gute zum Muttertag!“

Kleiner Auszug aus unserem Brunch-Angebot:
Meerbarsch in Zitronenbutter mit Kapern und Tomaten //
Krustenbraten mit Aromaten // Hochrippe vom Weiderind //
Spargelzeit // Kapernblütenreis // Champagnercreme mit
Weintrauben // Panna Cotta mit Rhabarber

Beginn: 11.30 Uhr – Preis € 55 p. P.
(Informationen zu Kinderermäßigungen siehe Seite 4)



14. Mai 2026

GRILLABEND

AUF DER PANORAMA-HÜTTE

(siehe Grillabend im April – Preis € 38 p. P.)

25. Mai 2026

PFINGSTBRUNCH

IM SACKMANN GENUSSHOTEL

„Und plötzlich weißt du: Es ist Zeit etwas Neues zu beginnen
und dem Zauber des Anfangs zu vertrauen.“ (Meister Eckhart)

Kleiner Auszug aus unserem Brunch-Angebot:
Paella mit Meeresfrüchten und Oliven // Tomatisierte Karotten-
creme mit Koriander und Kresse // Glasierte Kalbschulter mit
Gremolata // Indonesische Gemüsepflanne mit Pouladen-
Keule, Zitronengras und Kokosmilch// Tonkabohnen-Cotta

Beginn: 11.30 Uhr – Preis € 55 p. P.
(Informationen zu Kinderermäßigungen siehe Seite 4)





28. Mai 2026

GRILLABEND AUF DER PANORAMA-HÜTTE

(siehe Grillabend im April – Preis € 38 p. P.)

.....
11. + 25. Juni 2026

GRILLABEND AUF DER PANORAMA-HÜTTE

(siehe Grillabend im April – Preis € 38 p. P.)

.....
14. Juni 2026

„MITSOMMERBRUNCH“ IM SACKMANN GENUSSHOTEL

„Mittsommer: Wenn der Tag später schlafen geht, als du.“

Kleiner Auszug aus unserem Brunch-Angebot:
Gazpacho Andaluz // Tomaten-Brotsalat // Paella mit
Meeresfrüchten und Oliven // geeiste Vichyssoise //
Grillspezialitäten // Saltimbocca mit Spaghetti in Oliven-
Tomatensauce // Limonen-Panna Cotta-Omelette
„Surprise“ // Waldbeer-Joghurt-Terrine mit Weingelee

Beginn: 11.30 Uhr – Preis € 55 p. P.
(Informationen zu Kinderermäßigungen siehe Seite 4)

.....
09. Juli 2026
GRILLABEND
AUF DER PANORAMA-HÜTTE

(siehe Grillabend im April – Preis € 38 p. P.)

10. Juli 2026

SACKMANN'S GROSSES SOMMERFEST IM SACKMANN GENUSSHOTEL

*Unter dem Motto:
„Schwarzwald on fire“*

Es erwartet Sie eine Sommernacht
voller kulinarischer Finessen,
ideenreichem Rahmenprogramm
und stimmungsvoller Live-Musik mit der
Band Melibokus .

Beginn 18:00 Uhr
Preis € 149 p.P. inklusive Apéritif

Familie Sackmann und Team freuen sich
nach der offiziellen Begrüßung
einen fantastischen Sommerabend
mit Ihnen verbringen zu dürfen.





14. Juli 2026

FRANZÖSISCHER NATIONALFEIERTAG

Wir feiern die deutsch-französische Freundschaft mit einem feinen Menü aus der französischen Küche. Der schöne Tag wird musikalisch begleitet von André Thoma.

Wir bitten um rechtzeitige Platzreservierung.

Beginn: 18.30 Uhr – Preis € 88 p. P.



GUTSCHEINE

*Verschenken Sie besondere
Momente mit unseren
Gutschein. Ganz individuell
und bequem von Zuhause.*

18. Juli 2026

WEINWANDERUNG MIT NATHALIE LUMPP & WEINGUT RAINER SCHNAITMANN AUF DER PANORAMA-HÜTTE

Starten Sie im Sackmann Genuss hotel zu einer sinnlichen Entdeckungsreise durch die Natur – begleitet von Nathalie Lumpp und dem Weingut Rainer Schnaitmann. Ziel ist die Panorama-Hütte, wo Genuss, Atmosphäre und Kulinarik aus der Küche von Jörg und Nico Sackmann harmonisch zusammentreffen.

Wir bitten um rechtzeitige Platzreservierung.

Beginn: 16.30 Uhr – Preis € 188 p. P.

23. Juli 2026

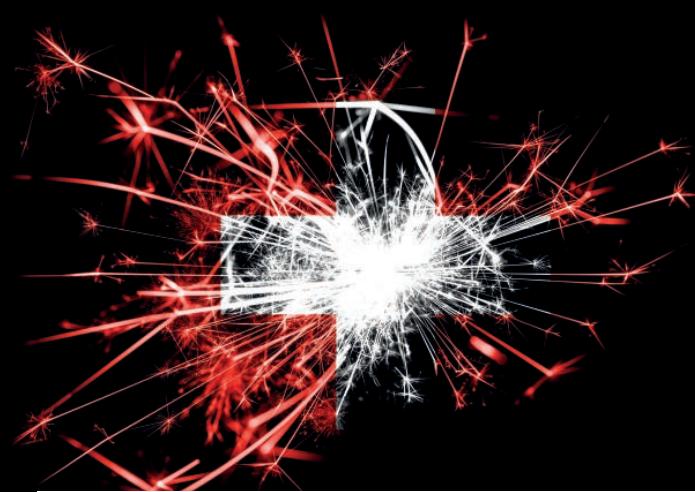
GRILLABEND AUF DER PANORAMA-HÜTTE

(siehe Grillabend im April – Preis € 38 p. P.)

29. Juli 2026

KÜCHENPARTY – “CHEF'S BEST” IM SACKMANN GENUSSHOTEL

(siehe Küchenparty „Chef's Best“ im März – Preis € 145 p. P.)



01. August 2026

SCHWEIZER NATIONALFEIERTAG IM SACKMANN GENUSSHOTEL

„Schweizer Genussmomente – traditionsreich,
herhaft und mit einem Hauch Alpenluft.“

Zum Nationalfeiertag servieren wir Ihnen ein Menü, das so vielfältig ist, wie die Schweiz selbst – mit Liebe gekocht, mit Stolz präsentiert.

Beginn: 18.30 Uhr – Preis € 88 p. P.

.....
06. August 2026

GRILLABEND AUF DER PANORAMA-HÜTTE

Inklusive Begrüßungs-Bowle, üppiger Auswahl an Grillspezialitäten mit bunten Blatt- und Rohkostsalaten und köstlichem Dessert.

Beginn: ab 19.00 Uhr. Inklusive Hüttentransfer vom Sackmann Wanderhotel **ab 18.30 bis 18.50 Uhr.**

Gerne auch zusätzliche Termine exklusiv für geschlossene Gesellschaften nach Vereinbarung buchbar.

Preis € 38 p.P.

16. August 2026

BBQ-BRUNCH IM SACKMANN GENUSSHOTEL

Kleiner Auszug aus dem Brunch-Angebot:
Ganze gereifte Fleischstücke vom Grill // Schwäbische Versucherle // Sud von der Ochsenbrust mit Knöpfle und Waldpilzen // Erdfrüchte vom Grill // Dessertvariation

Preis € 55 p.P.
(Informationen zu Kinderermäßigungen siehe Seite 4)

.....
20. August 2026

GRILLABEND AUF DER PANORAMA-HÜTTE

(siehe Grillabend im April – Preis € 38 p. P.)

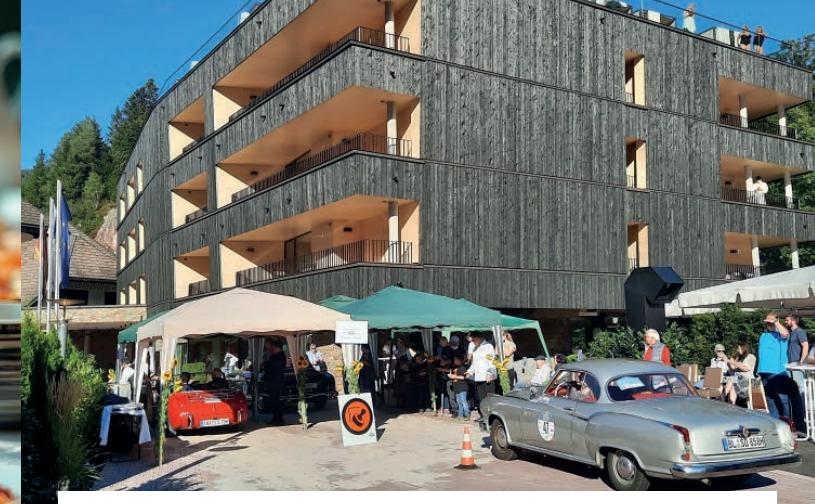
.....
30. August 2026

SOMMERBRUNCH AUF DER MURGTERRASSE IM SACKMANN GENUSSHOTEL

„Der Sommer ist ein bunter Strauß aus Träumen und Sonnenblumen.“ (Johannes Peter Müller)

Kleiner Auszug aus dem Brunch-Angebot:
Salat von Zitrusfrüchten, körniger Frischkäse, Honig und Nüssen in Himbeerdressing // Kartoffel-Gurkensalat mit jungem Lauch // Carpaccio von der Rinderschulter

Beginn: 11.30 Uhr – Preis € 55 p. P.
(Informationen zu Kinderermäßigungen siehe Seite 4)



03. + 17. September 2026

GRILLABEND AUF DER PANORAMA-HÜTTE

(siehe Grillabend im April – Preis € 38 p. P.)

09. September 2026

KÜCHENPARTY– “CHEF'S BEST” IM SACKMANN GENUSSHOTEL

Ein Abend voller Genuss, Lebensfreude und kulinarischer Entdeckungen. Erleben Sie raffinierte Speisen, korrespondierende Getränke und tolle Live - Musik der besonderen Art.

Beginn: 18.30 Uhr – Preis € 145 p. P.

12. September 2026

HÜTTEN-FRÜHSTÜCK AUF DER PANORAMA-HÜTTE

Reichhaltiges Frühstücksbuffet von 09.00–10.30 Uhr mit einer tollen Auswahl für den perfekten Start in den Tag inkl. Kaffeespezialitäten, Sekt, Säfte und einem wunderbaren Panorama am Morgen.

Inklusive Transfer vom Sackmann Wanderhotel
ab 08.45 Uhr bis 09:00 Uhr

Preis € 34 p.P.

20. September 2026

HERBST-BRUNCH IM SACKMANN GENUSSHOTEL

„Herbstzeit ist Genusszeit zwischen Kürbis, Kerzenschein und knusprigem Glück.“

Kleiner Auszug aus unserem Brunch-Angebot:
Zwiebelkuchen mit Speck und Rahm // Kürbiscreme mit Gorgonzolaschaum // Bachsaibling mit Pfifferlingen in der Folie gegart mit Rieslingschaum // Sauerbraten vom Reh mit Waldpilzen und Preiselbeeren // Sauerkrautplatte vom Mangaliza-Schwein und Würstchen // Gefüllte Waldpilzsäckle mit Kräutern // Karthäuser Klößchen mit Zimtrahm // Gelee von Federweißer mit Muskattrauben

Beginn: 11.30 Uhr – Preis € 55 p. P.

(Informationen zu Kinderermäßigungen siehe Seite 4)

24. bis 26. September 2026

BAIERSBRONN CLASSIC IM SACKMANN GENUSSHOTEL

Freuen Sie sich über den Anblick dieser wunderschönen Oldtimer. Boxenstopp am Hotel Sackmann.

Genießen Sie diese Veranstaltung in Verbindung mit einem genussreichen Aufenthalt im Sackmann Genusshotel. Fragen Sie nach unseren Arrangements zur Baiersbronn Classic.



Oktober

„GOLDENER KÜRBIS“ AUF DER PANORAMA-HÜTTE

„Oktober – Ein Fest der Farben und Aromen.“

Wenn der Herbst den Schwarzwald in warmes Licht taucht, servieren wir auf der Panorama-Hütte herbstliche Lieblingsgerichte rund um den Kürbis: Täglich frisch zubereitet – unsere hausgemachte Kürbissuppe & feiner Kürbis-Flammkuchen. Genuss mit Weitblick – herzlich willkommen auf der Hütte!

01. Oktober 2026

GRILLABEND

(siehe Grillabend im April – Preis € 38 p. P.)



03. Oktober 2026

TAG DER DEUTSCHEN EINHEIT IM SACKMANN GENUSSHOTEL

Die Brücke der Begegnung heißt: Aufeinander zugehen!

Eine kulinarische Reise durch alle Bundesländer

FEIERTAGSMENÜ und Speisen à la carte
Wir bitten um rechtzeitige Platzreservierung.

Entdecken Sie zum verlängerten Wochenende
unsere Special-Arrangements auf Seite 31.

Beginn: 18.30 Uhr – Preis € 88 p. P.

04. Oktober 2026

ERNTEDANK-BRUNCH IM SACKMANN GENUSSHOTEL

„Dankbarkeit macht glücklich.“

Kleiner Auszug aus unserem Brunch-Angebot:
Kürbis-Orangensalat mit Kernöl // Variation von Räucherfischen // Gratin von Meeresfrüchten in Hummersauce // Rehkeule in Buttermilch mit Aromaten // Kürbiskern-Eisparfait mit Sauerkirschen // Terrine von Bühler Spätzwetschgen

Beginn: 11.30 Uhr – Preis € 55 p. P.

17. Oktober 2026

WEINREISE MIT NATHALIE LUMPP & WEINGUT WEINGUT REBHOZL IM SACKMANN GENUSSHOTEL

Nathalie Lumpp präsentiert gemeinsam mit dem Weingut Ökonomirat Rebholz aus der Pfalz erlesene Weine eines der renommiertesten biodynamischen Weingüter Deutschlands, begleitet von der feinen Kulinarik aus der Küche von Jörg und Nico Sackmann.

Beginn: 15.00 Uhr
Preise – Weinreise

Weintasting inkl. Versucherle – Preis € 64 p.P.
mit 4-Gang-Gourmetmenü & Weinen – Preis € 193 p.P.
Getrennt buchbar



19. Oktober 2026

GENUSSFESTIVAL BAIERSBRONN

Genießen Sie die Kulinarik zum Thema Kürbis mit Jörg und Nico Sackmann im Genusshotel Sackmann!

21. Oktober 2026

KÜCHENPARTY „CHEF'S BEST“ IM SACKMANN GENUSSHOTEL

Ein Abend voller Genuss, Lebensfreude und kulinarischer Entdeckungen. Erleben Sie raffinierte Speisen, korrespondierende Getränke und tolle Live - Musik der besonderen Art.

Beginn: 18.30 Uhr – Preis € 145 p. P.

01. November 2026

KÜRBIS-BRUNCH IM SACKMANN GENUSSHOTEL

„Wenn der Herbst den Tisch deckt und der Kürbis im Mittelpunkt steht, ist die Zeit für Genuss in seiner herblichsten Form.“

Kleiner Auszug aus unserem Brunch-Angebot:
Zwiebelkuchen mit Speck und Rahm // Kürbiscreme mit Gorgonzolaschaum // Bachsaibling mit Pfifferlingen in der Folie gegart mit Rieslingschaum // Sauerbraten vom Reh mit Waldpilzen und Preiselbeeren

Beginn: 11.30 Uhr – Preis € 55 p. P.

(Informationen zu Kinderermäßigungen siehe Seite 4)

07. November 2026

HÜTTEN-FRÜHSTÜCK AUF DER PANORAMA-HÜTTE

(siehe Hüttenfrühstück im März – Preis € 34 p. P.)

Ab 11. November 2026

GÄNSESAISON IM SACKMANN GENUSSHOTEL

Genießen Sie entspannt zuhause unsere knusprige Freilandgans aus der Region mit Beilagen (feine Bratensauce, Maronen, Bratapfel, hausgemachter Rotkohl und Knödel).

Zur Abholung oder Lieferung nach Hause (auf Anfrage).

Täglich Gänsemnu mittags und abends.

Für 6 Personen: 1 Gans mit Beilagen € 215

Für 3 Personen: 1/2 Gans mit Beilagen € 125

Lieferung nach zzgl.

Schwarzenberg / Schönmünzach / Huzenbach € 22

Röt / Klosterreichenb./ Baiersbronn / Forbach € 28

Besenfeld / Tonbach / Mitteltal / Obertal / Gernsbach € 32

Freudenstadt € 39

Lieferung & Abholung

Mittags bis 11.30 Uhr, abends von 16.30 bis 17.30 Uhr,

Heilig Abend von 16.00 bis 17.30 Uhr.

Vorbestellung 2 Tage im Voraus,
für Feiertage bis zum 20.12.



15. November 2026

30. KULINARISCHES HIGHLIGHT

IM SACKMANN GENUSSHOTEL

*Unter dem Motto:
Wenn Leidenschaft zur Kreation wird.*

Wenn aus Leidenschaft Kulinarik entsteht und Kochkunst zur Emotion wird, dann ist es Zeit für das Kulinarische Highlight im Sackmann Genusshotel.

Die Köche der JRE – Jeunes Restaurateurs präsentieren an diesem besonderen Abend ihre ganz persönliche Handschrift: kreative Kompositionen, präzises Handwerk und unvergleichliche Aromen, die in Erinnerung bleiben.

Preis € 258 p. P.,
inkl. Champagner-Apéritif,
Flying Amuse-Bouche, Menü und allen
korrespondierenden Getränken.

*Entdecken Sie zum
Kulinarischen Highlight unsere Arrangements
auf Seite 33.*

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

29. November 2026

ÖÖ KÄSE-FONDUE AUF DER PANORAMA-HÜTTE

(siehe Käse-Fondue im Januar – Preis € 44 p. P.)

06. Dezember 2026

„NIKOLAUS-BRUNCH IM SACKMANN GENUSSHOTEL

*„Lass den Zauber in dein Herz und trag ihn durch die Welt.“
(Beat Jan)*

„Wir wünschen eine schöne Vorweihnachtszeit!“

Beginn: 11.30 Uhr – Preis € 55 p. P.
(Informationen zu Kinderermäßigungen siehe Seite 4)

&
NIKOLAUS-MENÜ
IM SACKMANN GENUSSHOTEL

*„Freude ist in jedem Haus, heute kommt der Nikolaus.
Er kommt durch Schnee, er kommt durch Wind.
Er kommt zu jedem braven Kind.“ (Unbekannt)*

„Wir wünschen einen schönen Nikolaustag!“

Wir begrüßen heute zu einer kleinen Nikolausfeier in weihnachtlicher Stimmung. Klein und Groß erwarten ein Nikolauspräsent! Am Abend genießen Sie ein feines Nikolausmenü in mehreren Gängen.

Beginn Nikolausfeier: 16.30 Uhr im RheinHOLZ

Beginn Menü: 18.00 Uhr

Preis € 88 p. P.



10. Dezember 2026

RACLETTE-GAUDI AUF DER PANORAMA-HÜTTE

(siehe Raclette-Gaudi im Februar – Preis € 44 p. P.)

13. Dezember 2026

ADVENTS-BRUNCH IM SACKMANN GENUSSHOTEL

„Weihnachten ist keine Jahreszeit. Es ist ein Gefühl.“
(Edna Ferber)

„Wir wünschen eine schöne Adventszeit!“

Beginn: 11.30 Uhr – Preis € 55 p. P.
(Informationen zu Kinderermäßigungen siehe Seite 4)

20. Dezember 2026

KÄSE-FONDUE AUF DER PANORAMA-HÜTTE

(siehe Käse-Fondue im Januar – Preis € 44 p. P.)



27. Dezember 2026

WEIHNACHTS-BUFFET IM SACKMANN GENUSSHOTEL

„Jeden Tag ein bisschen Liebe schenken,
heißt jeden Tag ein bisschen Weihnachten haben.“
(Monika Minder)

Weihnachtliche Köstlichkeiten und winterliche
Kreationen zum Ausklang der Weihnachtsfeiertage.

Beginn: 18.30 Uhr – Preis € 77 p. P.





31. Dezember 2026

SILVESTER IM SACKMANN GENUSSHOTEL

- > Großes, kreatives Galamenü von Jörg & Nico Sackmann und ihrem Team
 - > Vielseitiges Rahmenprogramm
 - > Musikalisches Vergnügen mit der Combo „Touch Wood“ aus Ettlingen stimmungsvoll – lebensfroh - einfühlsam

 - > Tombola mit vielen attraktiven Gewinnen
 - > Brillantfeuerwerk
 - > Mitternachtsimbiss zum genussvollen Start ins neue Jahr
- Einlass: 17.15 Uhr
Beginn: 18.00 Uhr mit Aperitifempfang

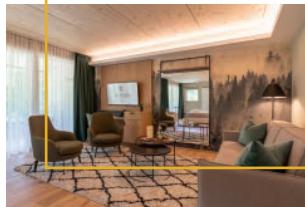
*Wir wünschen Ihnen allen
einen frohen, stimmungsvollen
Jahresausklang und einen guten
Rutsch in ein neues, gesundes
und glückliches Jahr.*

Ihre Familie Sackmann



ARRANGEMENTS IM SACKMANN GENUSSHOTEL

Alle Informationen und Preise zu unseren
Arrangements finden Sie hier:
www.hotel-sackmann.de/arrangements





JÖRG SACKMANNS

KOCHKURSE

Alle Kochkurse sind inklusive einem Glas Champagner zum Aperitif, Mineralwasser während des Kochkurses, Weinbegleitung, Kochkursmappe und Kochschürze.

Dauer: 13.00 bis 18.00 Uhr (Kochkurs),
Begleitperson zum Menü € 168 p. P. inkl. Champagner-Aperitif

21. FEBRUAR 2026

KOCHKURS: MEERESFRÜCHTE, KRUSTEN- UND SCHALENTIERE

Meeresbewohner, wie Rotschwanzgarnele, Hummer, Tauschenkrebs, Austern und Jakobsmuschel richtig zubereiten.
Mit schmackhaften Saucen und Dips.

ab 18.30 Uhr 5 Gang-Menü.
Preis € 295 p. P.

28. MÄRZ 2026

KOCHKURS: SOSSEN, MARINADEN, SUPPEN UND VINAIGRETTEN

Genießen Sie die feine Zubereitung im Rahmen eines
4-Gang-Menüs in unserer Weinlounge.
Preis € 265 p. P.

11. APRIL 2026

KOCHKURS: SNACKS UND FINGERFOOD

Raffinierte Versucherle, Tapas und Amuse Gueule
Seien Sie der Profi bei Empfängen, Partys
oder Familientreffen.

Sie werden begeistert sein, wie schnell und
kreativ Fingerfood zubereitet sein kann.

Preis € 280 p. P.

Die Kunstwerke werden
im Rahmen des Kochkurses vernascht.

24. OKTOBER 2026

KOCHKURS: WILDE ZEIT

Wir stimmen uns ein auf den Herbst.
Von heimischer Jagd verarbeiten wir Reh, Hirsch,
Rebhuhn und Wildhase zu einem 4-Gang-Menü
mit kräftigen Saucen, confiertem Wildpfeffer,
Hagebutte und herbstlichem Gemüse.

ab 18.30 Uhr 5 Gang-Menü.
Preis € 320 p. P.

Kochkurse finden mit einer Teilnehmerzahl
von mind. 5 Personen statt.



INHALT UND ABLAUF KOCHKURSE

Beginn der Kochkurse ist jeweils um **13.00 Uhr**.

Treffpunkt ist in der Weinlounge. Die Seminare finden ab einer Teilnehmerzahl von fünf Personen statt.

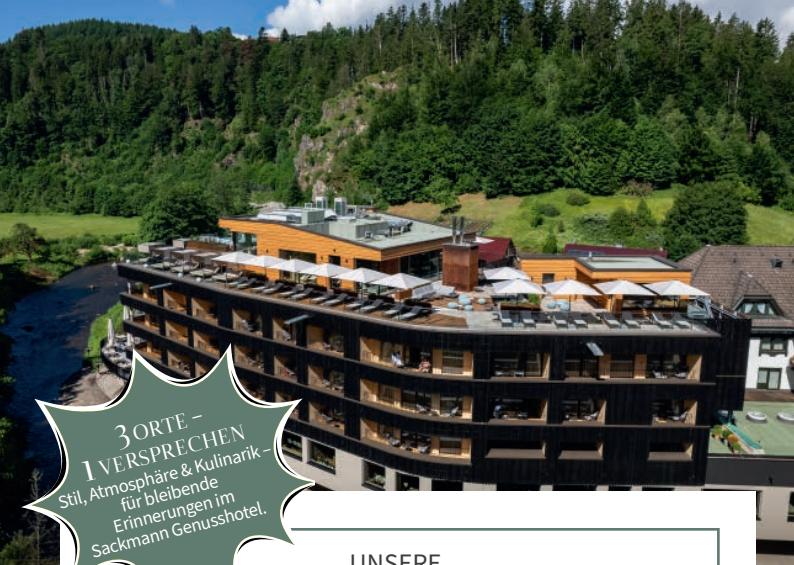
Die Gebühren für den Kochkurs beinhalten alle Zutaten sowie folgende Getränke: 1 Glas Champagner, zu jedem Gericht ein korrespondierender Wein und Kaffee. Zusätzlich erhalten Sie eine Kochschürze und die Rezepte Ihres Kochevents.

Das Menü für die Begleitperson beinhaltet einen Champagner-Aperitif und Weinbegleitung.

Individuelle Kochkurs-Termine
sind ab 10 Personen gerne möglich.

Bei einer kurzfristigen Stornierung (ab 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn) der fest vereinbarten Buchung, können wir auf die Zusendung einer Ausfallrechnung (80% des vertraglich vereinbarten Preises für die Teilnahme) nur verzichten, wenn es uns gelingt, den Seminarplatz für die entsprechenden Tage neu zu besetzen. Dies betrifft auch Umbuchungen auf einen späteren Zeitpunkt mit anschließender Stornierung.

WIR FREUEN UNS, SIE ZUM KOCHKURS
IHRER WAHL BEGRÜßen ZU DÜRFEN.



3 ORTE –
1 VERSPRECHEN
Stil, Atmosphäre & Kulinarik –
für bleibende
Erinnerungen im
Sackmann Genusshotel.

UNSERE LOCATIONS RÄUME VOLLER GENUSSMOMENTE

Ob Gourmetabend, Familienfeier oder Betriebsfest – im Sackmann Genusshotel findet jeder Anlass seinen ganz eigenen Rahmen. Drei einzigartige Orte, jeder mit unverwechselbarem Charme, schaffen unvergessliche Erlebnisse voller Atmosphäre, Stil und Genuss.

Gourmetrestaurant Schlossberg *Feinsinn trifft Leidenschaft.*

Im Gourmetrestaurant Schlossberg vereinen Jörg und Nico Sackmann kulinarische Kunst mit herzlicher Gastfreundschaft. Hier entsteht eine Atmosphäre, die inspiriert – elegant, warm und voller Liebe zum Detail. Der ideale Ort für besondere Anlässe, bei denen Genuss zum Ausdruck des Moments wird.

RheinHOLZ Kaffee- & Cocktailbar *Wandelbar. Stilvoll. Mit Flair.*

Das RheinHOLZ ist eine Location mit Charakter – hell und offen am Tag, stimmungsvoll und elegant am Abend. Ob Empfang, Feier oder lockeres Get-together: Hier verschmelzen Design, Gemütlichkeit und Schwarzwaldflair zu einem Ort, der Emotionen weckt.

Murgstube *Ursprünglich. Herzlich. Regional.*

Die Murgstube ist eine Hommage an den Schwarzwald – warmes Holz, weiches Licht, ehrliche Küche. Ein Raum, der Geborgenheit vermittelt und kulinarische Erlebnisse mit Tradition verbindet. Perfekt für Feiern im kleinen Kreis oder gesellige Genussmomente mit Charakter.



Kennen Sie schon unsere wunderbare



Die einzigartige Atmosphäre wird einen
bleibenden Eindruck hinterlassen.

Planen Sie auf Ihrer Wanderroute eine Rast bei uns ein
und genießen Sie den wunderschönen Ausblick.

Die Hütte ist **ganzjährig von 11 bis 18 Uhr**, während der
Winterzeit bis 17 Uhr geöffnet. Unsere Karte bietet
durchgehende warme Küche, Getränke, Kaffeespezialitäten
und Blechkuchen an. Unser legendärer Genießerteller ist
weit über die Murgtal-Grenzen bekannt.

Erleben Sie viele verschiedene Spazier- und Wanderwege
rund um die Panorama-Hütte. Alle Wanderwege sind
hervorragend ausgeschildert und bieten
für jeden Geschmack die passende Route.

Unsere Panorama-Hütte eignet sich ebenfalls
besonders zum Feiern.

Gemeinsam mit Ihnen arrangieren wir auch ein
unvergessliches Hüttenfest bei untergehender Sonne
und Abendstimmung. Bei Ihrer Feierlichkeit nehmen Sie
den Aperitif auf der Sonnenterrasse ein und genießen
anschließend Ihr Menü/Buffet in unserer mit viel Liebe
eingerichteten Panorama-Hütte. Reservierung nehmen wir
gerne ab 25 Personen jeweils abends ab 19.00 Uhr an.



Sackmann Genusshotel
Pearls by Romantik
Murgtalstraße 602
72270 Baiersbronn-Schwarzenberg
Tel.: +49 (0) 7447 289-0
www.hotel-sackmann.de