

1 Michelin Stern
7 1/10 Pfannen im Gusto
16/20 Punkte im Gault Millau



BBQ PUR-Workshop.

Viel mehr als Grillen.

Lernen Sie auf unseren professionellen Holzkohlegrills und Smokern, wie Sie Fleisch, Fisch, Gemüse und BBQ-Saucen perfekt zubereiten – und werden Sie die Nr. 1 an Ihrem Grill und auf Ihrer BBQ-Party! Grillmeister und zweifacher Deutscher Meister Simon Kuch verrät Ihnen seine besten Tipps und Tricks. Tauchen Sie ein in die Welt des Outdoor-Cookings und lassen Sie Ihre Sinne beflügeln.

Dauer: 3,5 Stunden

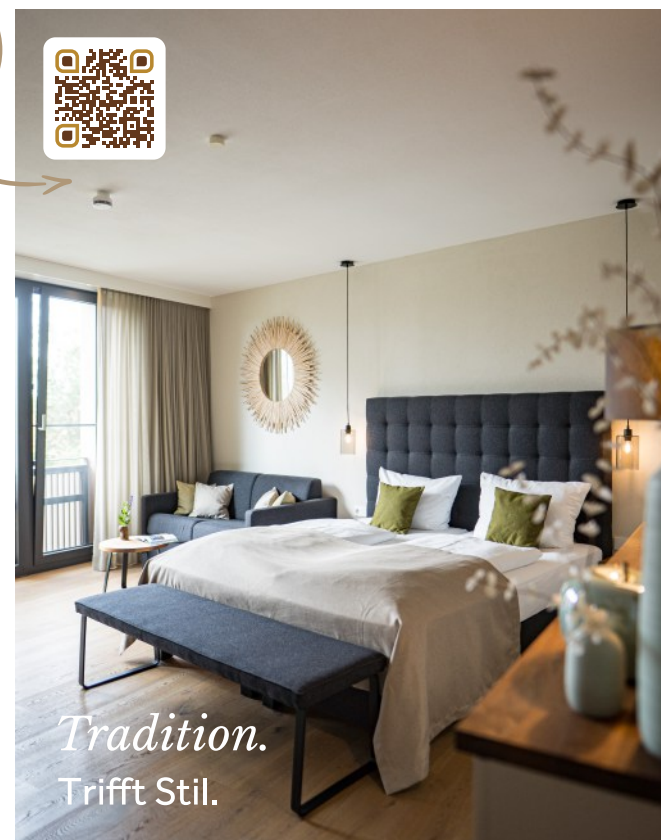
”

Schon beim Betreten des Restaurants kommt man an der offenen Küche vorbei, das weckt die Vorfreude!

- guide michelin

“

Mehr Infos



Tradition.
Trifft Stil.

Doppelzimmer in unserem Wohn.Reich

Events im Restaurant.

Kulinarischer Genuss für besondere Tage.

Jede Jahreszeit bringt ihre besonderen Höhepunkte mit sich und jeder Festtag verdient es, genussvoll gefeiert zu werden. Lassen Sie sich in unserem Restaurant bei abwechslungsreichen, kulinarischen Events mit liebevoll komponierten Menüs verwöhnen und erleben Sie unvergessliche Momente mit Ihren Liebsten.



Lounge Terrasse



Genuss und Entspannung.
Perfekt kombiniert.

Verbinden Sie Ihren Kochkurs, BBQ PUR-Workshop oder ein Event im Restaurant mit einer Übernachtung in unserem Hotel – ganz nach Ihren Wünschen: Ob im charmanten Landhaus, im stilvollen Wohn.Reich oder in einer unserer eleganten Parksuiten – wir bieten Ihnen verschiedene Arrangements zur Auswahl.

Mehr Informationen finden Sie auf unserer Internetseite.

Gastlichkeit trifft Festspielzeit. 

Das i-Tüpfelchen für Ihr Kulturerlebnis.

Endlich wieder Festspielwochen! Kombinieren Sie Ihren Besuch der Freilichtspiele Schwäbisch Hall doch mit einer Übernachtung in unserem Hotel oder einem feinen Menü aus unserem Haus. So wird aus einem kulturellen Highlight ein rundum stimmiges Gesamterlebnis.



@ reberspflug

Weckriedener Straße 2
74523 Schwäbisch Hall

Tel. 0791 93123-0
info@rebers-pflug.de
www.rebers-pflug.de

30
JAHRE

Reber's Pflug

2026
Ein Jahr.
Voller Genussmomente.

Kochkurse. 
Mit Hansi Reber.

Man nehme: Hansi Reber, beste Zutaten, eine top ausgestattete Küche – dazu nette Leute, tolle Rezepte und eine gute Portion Wein. Sie zaubern gemeinsam mit ihm ein 4-Gang-Menü, lernen Küchentricks und genießen zum Schluss in geselliger Runde Ihr Werk.

Dauer: 5–6 Stunden



Jetzt buchen

Weitere Infos



 Willkommen zurück.
Besondere Wochen für besondere Gäste.

Ob Lieblingsplatz im Restaurant oder Stammzimmer im Hotel – wir sagen Danke für Ihre Treue! Freuen Sie sich auf besondere Angebote und exklusive Überraschungen.



JANUAR	FEBRUAR	MÄRZ	APRIL	MAI	JUNI	JULI	AUGUST	SEPTEMBER	OKTOBER	NOVEMBER	DEZEMBER
01 DO <i>Neujahr</i>	01 SO	01 SO	01 MI	01 FR <i>Große Jubiläums-Küchenparty</i>	01 MO 23	01 MI	01 SA	01 DI <i>Betriebsferien</i>	01 DO	01 SO <i>Allerheiligen</i>	01 DI
02 FR	02 MO 06	02 MO 10	02 DO	02 SA <i>30 Jahre Reber's Pflug</i>	02 DI	02 DO	02 SO	02 MI	02 FR	02 MO 45	02 MI
03 SA	03 DI	03 DI	03 FR <i>Karfreitag</i>	03 SO	03 MI	03 FR	03 MO 32	03 DO	03 SA <i>Tag der Dt. Einheit</i>	03 DI	03 DO
04 SO	04 MI	04 MI	04 SA <i>Oster-Arrangement</i>	04 MO 19	04 DO <i>Fronleichnam</i>	04 SA	04 DI	04 FR	04 SO	04 MI	04 FR
05 MO 02	05 DO	05 DO	05 SO <i>Ostermenü</i>	05 DI	05 FR <i>Long Weekend</i>	05 SO	05 MI	05 SA	05 MO 41	05 DO	05 SA <i>Das Weihnachtsmenü</i>
06 DI <i>Heilige Drei Könige</i>	06 FR	06 FR	06 MO <i>Ostermontag</i>	06 MI	06 SA	06 MO 28	06 DO	06 SO	06 DI	06 FR <i>Martinsgans-Menü</i>	06 SO <i>Nikolaus</i>
07 MI	07 SA <i>Männerkochkurs</i>	07 SA	07 DI	07 DO <i>Fisch, Fleisch, Meeresfrüchte</i>	07 SO	07 DI	07 FR	07 MO	07 MI	07 SA	07 MO 50
08 DO	08 SO	08 SO	08 MI	08 FR	08 MO 24	08 MI	08 SA	08 DI	08 DO	08 SO	08 DI
09 FR	09 MO 07	09 MO 11	09 DO	09 SA	09 DI	09 DO	09 SO	09 MI	09 FR	09 MO	09 MI
10 SA	10 DI	10 DI	10 FR	10 SO <i>Muttertagsmenü</i>	10 MI	10 FR	10 MO 33	10 DO	10 SA	10 DI	10 DO
11 SO	11 MI	11 MI	11 SA	11 MO 20	11 DO	11 SA <i>Kreative Sommerküche</i>	11 DI	11 FR	11 SO	11 MI	11 FR
12 MO 03	12 DO	12 DO	12 SO	12 DI	12 FR	12 SO	12 MI	12 SA	12 MO 42	12 DO	12 SA
13 DI	13 FR <i>Valentins-Arrangement</i>	13 FR <i>Kobe Beef & Big Bottle Party</i>	13 MO 16	13 MI	13 SA <i>Pasta, Gemüse und Me(e)hr</i>	13 MO 29	13 DO	13 SO	13 DI	13 FR <i>Alba-Trüffelmarkt</i>	13 SO
14 MI	14 SA <i>Valentinsmenü</i>	14 SA	14 DI	14 DO <i>Christi Himmelfahrt</i>	14 SO	14 DI	14 FR	14 MO 38	14 MI	14 SA	14 MO 51
15 DO	15 SO	15 SO	15 MI	15 FR <i>Long Weekend</i>	15 MO 25	15 MI	15 SA	15 DI	15 DO <i>Ente, Reh, Iberico und Co.</i>	15 SO	15 DI
16 FR	16 MO 08	16 MO 12	16 DO <i>Das perfekte Steak mit Smoker-Special</i>	16 SA	16 DI	16 DO <i>Mediterranes BBQ</i>	16 SO <i>Genießer-Sommerfest im Park</i>	16 MI	16 FR	16 MO 47	16 MI
17 SA	17 DI	17 DI	17 FR	17 SO	17 MI	17 FR	17 MO 34	17 DO	17 SA	17 DI	17 DO
18 SO	18 MI	18 MI	18 SA <i>Spargelzeit</i>	18 MO 21	18 DO <i>US-BBQ und das perfekte Steak</i>	18 SA	18 DI	18 FR	18 SO	18 MI	18 FR
19 MO 04	19 DO	19 DO	19 SO	19 DI	19 FR	19 SO	19 MI	19 SA <i>Kreative Herbstküche</i>	19 MO 43	19 DO	19 SA
20 DI	20 FR	20 FR	20 MO 17	20 MI	20 SA	20 MO 30	20 DO	20 SO	20 DI	20 FR	20 SO <i>Mitarbeiterfest im Gourmet Palast</i>
21 MI	21 SA	21 SA <i>Soßen, Suppen, Fonds – Springtime</i>	21 DI	21 DO <i>Nordamerika trifft Südamerika</i>	21 SO	21 DI	21 FR	21 MO 39	21 MI	21 SA <i>Advents-Kochkurs</i>	21 MO 52
22 DO	22 SO	22 SO	22 MI	22 FR	22 MO 26	22 MI	22 SA	22 DI	22 DO <i>Abschluss-Grillen „Best of Hohenlohe“</i>	22 SO	22 DI
23 FR	23 MO 09	23 MO 13	23 DO	23 SA	23 DI	23 DO	23 SO	23 MI	23 FR	23 MO 48	23 MI
24 SA <i>Winterliche Fischküche & seine Soßen</i>	24 DI	24 DI	24 FR	24 SO <i>Pfingsten</i>	24 MI	24 FR	24 MO 35	24 DO <i>US-BBQ mit Smoker-Special</i>	24 SA <i>Ente, Reh und Co.</i>	24 DI	24 DO <i>Heiligabend</i>
25 SO	25 MI	25 MI	25 SA	25 MO <i>Pfingstmontag</i>	25 DO	25 SA	25 DI	25 FR	25 SO	25 MI	25 FR <i>1. Weihnachtsfeiertag</i>
26 MO 05	26 DO	26 DO <i>US-BBQ „Big Size“</i>	26 SO	26 DI	26 FR	26 SO	26 MI	26 SA	26 MO 44	26 DO	26 SA <i>Weihnachtsmenü</i>
27 DI	27 FR	27 FR	27 MO 18	27 MI	27 SA	27 MO 31	27 DO	27 SO	27 DI	27 FR	27 SO
28 MI	28 SA <i>Kreative Winterküche</i>	28 SA	28 DI	28 DO	28 SO	28 DI	28 FR	28 MO 40	28 MI	28 SA <i>Advents-Küchenmarkt</i>	28 MO 53
29 DO		29 SO	29 MI	29 FR	29 MO 27	29 MI	29 SA	29 DI	29 DO	29 SO	29 DI
30 FR <i>Black & White Trüffel-Event</i>		30 MO 14	30 DO	30 SA	30 DI	30 DO	30 SO	30 MI	30 FR	30 MO 49	30 MI <i>Silvester-Arrangement</i>
31 SA		31 DI		31 SO		31 FR	31 MO 36		31 SA		31 DO <i>Silvester</i>

Kochkurs mit Hansi Reber

Event im Restaurant

Stammgastwochen

BBQ PUR-Workshop

Event mit Übernachtung

Festspielwochen

2026

Satz-, Druckfehler sowie Programmänderungen vorbehalten.



Reber's Pflug

Ein Ort. Alle Sinne.

Dein Moment.

Restaurant | Hotel | Events