

CHÂTEAU HOCHBERG
by LALIQUE

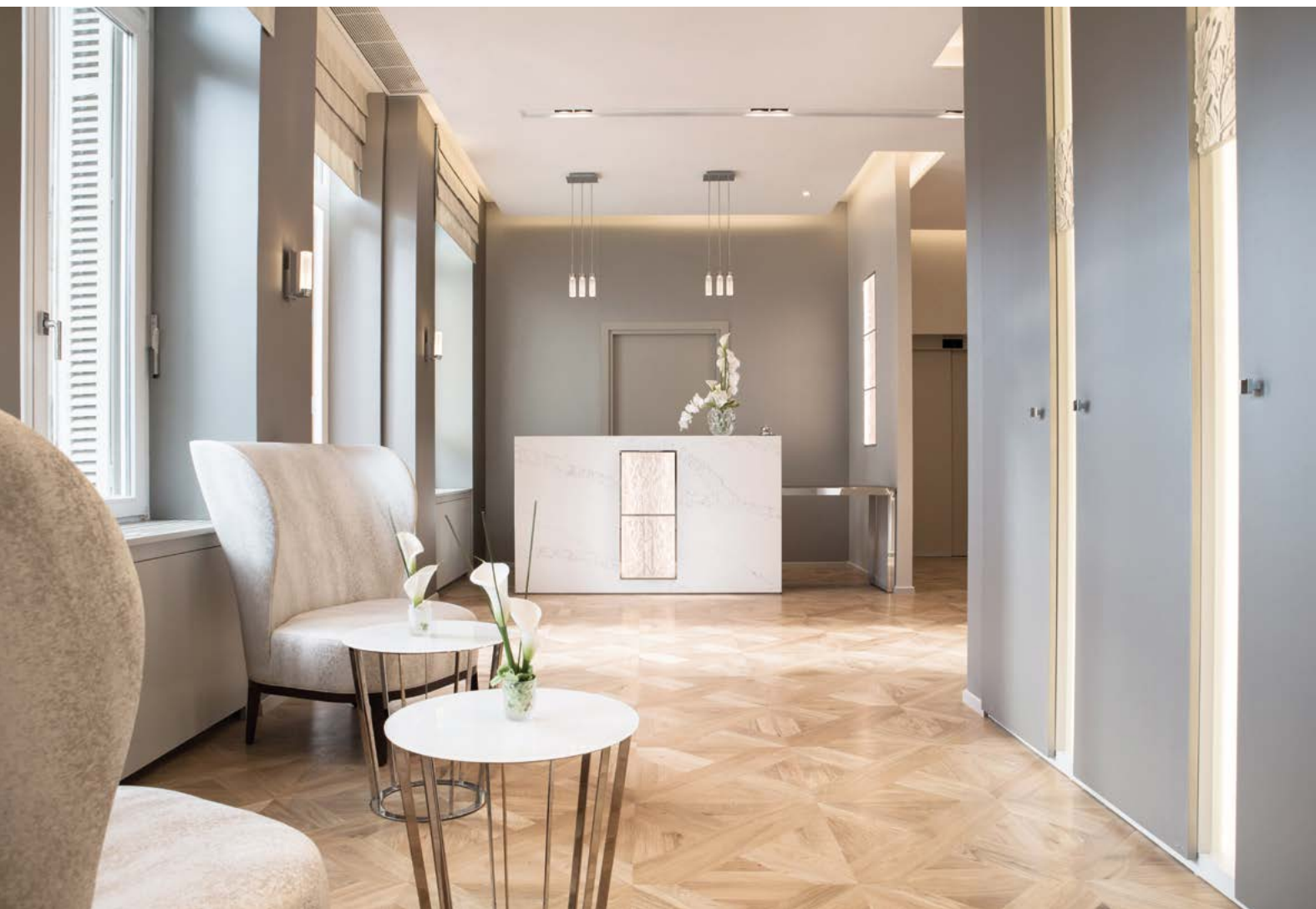
• HÔTEL & RESTAURANT •



CHÂTEAU HOCHBERG

Le Château Hochberg, initialement nommé Château Teutsch, du nom de la famille qui le fit construire entre 1863 et 1866, se dresse sur le site de la Verrerie du Hochberg qui ferma ses portes en 1868 et dont Victor et Edouard Teutsch furent les derniers propriétaires. Cette maison de maître, intimement liée aux traditions et savoir-faire verriers à l'origine de la Maison Lalique, s'est offert une renaissance en devenant un hôtel quatre étoiles et un bistro moderne à la cuisine créative, de qualité et accessible. Un nouveau chapitre de l'histoire du Château Hochberg s'est ouvert pour proposer aux locaux et visiteurs un lieu de vie convivial et accueillant en face du musée Lalique.

Château Hochberg, originally named Château Teutsch after the family that had it built, is located on the site of the former Hochberg glassworks, which closed down in 1868. The last owners of the works, Victor and Edouard Teutsch, commissioned the building of this magnificent residence between 1863 and 1866. This manor house is closely linked with the traditions and savoir-faire of glassmaking, which are at the origins of Maison Lalique. Today, Château Hochberg has undergone a renaissance. It is now a four-star hotel complemented by an elegant modern bistro with a high quality creative cuisine that is reasonably priced. A new chapter in the story of Château Hochberg has opened to provide locals and visitors alike with a convivial destination opposite the Lalique Museum.



L'HÔTEL****
THE HOTEL****



La réhabilitation et la décoration du Château sont le fruit de l'étroite collaboration entre *Lalique Interior Design Studio*, qui propose aux architectes et designers une offre exclusive de projets intégrant le cristal dans l'espace, et Christine et Nicola Borella, fondateurs de l'agence d'architecture intérieure *Borella Art Design*.

Ainsi, dès le lobby, on est accueilli dans un espace où la transparence et la pureté du cristal associées aux teintes claires du mobilier, offrent harmonie et douceur. Le desk de la réception, taillé dans un bloc de quartz blanc et orné de motifs *Lauriers*, est mis en valeur par une lumière douce et chaleureuse magnifiée par le choix des tons en dégradé de gris et blanc. Les panneaux décoratifs *Lauriers*, que l'on retrouve sur les murs, ont été créés par René Lalique en 1923 pour orner les wagons de l'Orient Express qui conduisait les voyageurs des berges de la Seine aux rives du Bosphore.

The restoration and decoration of the Château are the fruit of a close collaboration between Lalique Interior Design Studio, which offers architects and designers an exclusive range of high-end projects integrating crystal elements in spatial concepts, and Christine and Nicola Borella, founders of the Borella Art Design agency.

Entering the lobby, visitors are greeted by a space where the transparency and purity of crystal combine with the light colours of the furniture to create an atmosphere of harmony and softness. The reception desk, sculpted from a single block of white quartz and ornamented with Lauriers (Laurel) motifs, is suffused with soft, warm lighting and further enhanced by the choice of colour scheme in shades of grey and white. The decorative Lauriers panels on the walls were created by René Lalique in 1923 to grace the carriages of the Orient Express, which took travellers from the banks of the Seine to the shores of the Bosphorus.



le bar
the bar

En pénétrant dans le Château, le regard est attiré par l'imposant bar qui trône dans le lobby. Taillé, comme le desk de la réception, dans un bloc de quartz blanc, il a été dessiné sur mesure et surmonté d'un panneau en verre orné de huit motifs *Dahlia*. En hommage au savoir-faire du maître verrier, le bar fait la part belle aux contrastes entre opacité et transparence du cristal. Un somptueux lustre en cristal dessiné par la Maison de luminaires *Windfall* domine l'ensemble. À la carte : une sélection de 80 vins internationaux à déguster au verre. Les vins ont été sélectionnés par Romain Iltis, Chef Sommelier de la Villa René Lalique - Meilleur Sommelier de France en 2012 et Meilleur Ouvrier de France en 2015 - pour proposer un accord mets-vins idéal au restaurant et une expérience unique au bar.

The attention of guests entering the Château is drawn to the imposing bar, which dominates the lobby. Sculpted, like the reception desk, from a single block of white quartz, it was custom-designed and topped with a glass panel decorated with eight Dahlia motifs. The crystal elements of the bar, with their contrasting effects of opacity and transparency, pay homage to the master glassmaker. A sumptuous crystal chandelier, designed by the Windfall lighting company, is a dominant element in the composition. À la carte: there is a selection of 80 fine wines from around the world for tasting by the glass. The wines were selected by Romain Iltis, Chef Sommelier of Villa René Lalique - awarded the titles of "Meilleur Sommelier de France" in 2012 and "Meilleur Ouvrier de France" in 2015 - to create perfect matches between dishes and wines in the restaurant and offer the benefit of his rich fund of experience in all things wine in the bar.





ROMAIN ILTIS

Déjà Meilleur Sommelier de France en 2012, Romain Iltis, alsacien de naissance, a été sacré Meilleur Ouvrier de France en 2015 dans la catégorie sommellerie. En 2012, après un passage au Chabichou de Courchevel et à la Verte Vallée à Munster, il rejoint Jean-Georges Klein à L'Arnsbourg à Baerenthal (Moselle) puis le suit lorsque le Chef décide, en 2015, de prendre la tête des cuisines du restaurant de la Villa René Lalique. La cave de la Villa René Lalique renferme plus de 60 000 bouteilles, parmi lesquelles des vins incroyables comme le Château d'Yquem, millésime 1865. Romain Iltis veille sur cette collection exceptionnelle, qu'il a contribué à construire. Au Château Hochberg, il a su créer une large sélection de vins « plaisir », en accord avec les mets proposés, pour une expérience culinaire riche et inoubliable.

Already named "Meilleur Sommelier de France" in 2012, Romain Iltis, native of Alsace, was awarded the title of "Meilleur Ouvrier de France" in the Sommellerie category in 2015. After the Chabichou in Courchevel and the Verte Vallée in Munster, Iltis joined, in 2012, Jean-Georges Klein at the Arnsbourg in Baerenthal (Moselle) and then followed the Chef when he decided to take charge of the kitchens at the restaurant in Villa René Lalique. The wine cellar at Villa René Lalique contains some 60,000 bottles, including such exquisite rarities as 1865 vintage Château d'Yquem. Romain Iltis presides over this exceptional collection, which he helped put together, and is eager to share his passion for wine. At Château Hochberg he has created a wide selection of wines in the "pure pleasure" category, which harmonise with the dishes they accompany to create an unforgettable culinary experience.





les chambres & suites
the rooms & suites

Au détour des couloirs et murs, ponctués de quelques motifs *Dahlia*, éclairés et scintillants de mille feux, on découvre les 15 chambres et suites, réparties en 4 catégories selon leur taille et leur aménagement.

Toutes baignées d'une incroyable lumière, elles offrent douceur, confort, calme et harmonie à leurs hôtes. Le mobilier aux formes géométriques rectangulaires ou arrondies - bureau en noyer d'Amérique, têtes de lit en cuir, fauteuils en velours - a été conçu et dessiné sur mesure par l'agence *Borella Art Design* pour intégrer le cristal dans l'espace et ainsi mettre en valeur les réalisations de *Lalique Interior Design Studio*.

Following the corridors and walls of the Château, passing a number of Dahlia motifs illuminated by a thousand scintillating points of light, one will discover fifteen rooms and suites in four categories, depending on their size and furnishings.

All bathed in wonderful light, the rooms and suites offer guests softness, comfort, tranquillity and harmony. The furniture, in rectangular or rounded geometric shapes - American walnut desks, head-boards in leather, armchairs upholstered in velvet - were designed as bespoke editions by the Borella Art Design agency to harmonise with the crystal elements in the space and enhance the décor created by Lalique Interior Design Studio.



LES CHAMBRES DES VERRIERS

de 18 à 21 m²

Ces quatre chambres ultra-cosy offrent confort et bien-être dans un cocon aux dimensions agréables.

18 to 21 m²

These four extremely cosy rooms are cocoons of comfort and well-being.

Le style épuré et contemporain est décliné autour de trois ambiances en référence aux panneaux décoratifs qui les habillent : Ombelle, Venise et Dahlia.

Les chambres Venise, d'inspiration plus graphique, affichent des tons gris perlés et argentés, on s'y sent hors du temps.

Les chambres à la décoration Ombelle s'inspirent du côté végétal et floral du panneau décoratif créé par René Lalique. Dans des harmonies de vert, les fauteuils, les rideaux, les têtes de lit captent la lumière et invitent au calme et à la relaxation.

The style is refined, clean-looking and modern, with three different ambiances, depending on the decorative panels used: Ombelle (Umbel), Venice (Venice) and Dahlia.

In the rooms with the Venise décor, the inspiration is more graphic, with pearl and silvery grey tones, creating a sense of timelessness.

The rooms in the Ombelle style are inspired by the plant and flower motifs of the decorative panel created by René Lalique. In harmonious shades of green, the armchairs, curtains and head-boards capture the light, creating an ambience of calm and relaxation.

LES TERRASSES DU CHÂTEAU

de 19 à 23 m²

Les quatre chambres sont équipées d'un petit balcon permettant de s'imprégner de la beauté du parc en toute intimité.

19 to 23 m²

These four rooms extend onto small balconies, allowing guests a private glimpse of the surrounding park and the chance to savour its beauty.



- Chambres des Verriers -



- Terrasses du Château -





- Joyaux -



- Junior Suites Lalique -

LES JOYAUX

de 25 à 30 m²

Cinq chambres dotées d'une belle superficie pour profiter pleinement de son séjour.

25 to 30 m²

Five spacious master bedrooms inviting guests to make the most of their stay.

Les chambres *Dahlia* jouent, comme le laisse présager le choix du motif, avec le satiné et le transparent tout en arborant des couleurs pures, blanc et sable.

As the choice of motif suggests, the Dahlia rooms are an interplay of satin sheen and transparency, with pure colours, white and sandy hues.

Dans chacune des salles de bain, les trois motifs emblématiques de l'oeuvre de René Lalique signent les miroirs. Le cristal du miroir, s'éclaire et révèle ainsi tous les détails du motif choisi. Le cristal s'invite également dans la robinetterie haut de gamme, signée THG.

The three emblematic motifs from the oeuvre of René Lalique embellish the mirrors in every bathroom. When lit, the crystal of the mirrors reveals the chosen motif in all its details. Crystal elements are also integrated into the luxurious taps and bathroom fittings of the prestigious THG brand.

Dessins et lithographies de René Lalique, hommages au travail créatif de l'artiste, habillent les murs des chambres.

Designs and lithographs by René Lalique are displayed on the walls of the rooms in homage to the creative oeuvre of the artist.

LES SUITES JUNIOR LALIQUE

de 38 et 41 m²

Exclusives et chaleureuses, les deux suites peuvent accueillir deux adultes et un enfant jusqu'à 12 ans.

38 to 41 m²

Luxurious and welcoming, the two suites can accommodate two adults with one child up to 12 years of age.



LE RESTAURANT
THE RESTAURANT



Le restaurant du Château Hochberg est divisé en trois salles, *Dahlia*, *Ombelle*, *Venise*, communiquant entre elles dans le but d'offrir aux clients des espaces conviviaux et chaleureux.

Dahlia, située à l'arrière du Château, s'enorgueillit d'une magnifique cheminée ancienne surmontée d'un miroir bordé du motif du même nom. Ce dernier offre le reflet des jardins situés à l'extérieur de la pièce et apporte une extraordinaire lumière à cette salle.

Ombelle, plus intimiste, en référence aux panneaux ornés de motifs poétiques et aériens, est située à l'ouest de la bâtisse et surplombe le parc à l'avant du Château.

La salle *Venise* quant à elle, puise son nom dans le panneau éponyme, inspiré par des souvenirs et par la passion du voyage de son fondateur.

Toutes parées d'un mobilier aux teintes chaudes, les trois salles offrent, dans la tradition de la Maison Lalique, un jeu de matière et de lumière qui leur confère une atmosphère chaleureuse.

L'ensemble est élégamment rehaussé par des créations Lalique et par les panneaux *Eternal* en cristal, le fruit de la collaboration entre l'artiste anglais de renommée mondiale, Damien Hirst, et Lalique. Dans cette oeuvre, c'est le papillon, qui se décline en trois formes : *Hope*, *Love* et *Beauty*, figeant ainsi leur image pour l'éternité dans le cristal.

The restaurant at Château Hochberg is divided into three dining rooms - Dahlia, Ombelle and Venice - creating convivial, welcoming spaces for guests to feel at ease.

The Dahlia room, situated at the rear of the Château, features a magnificent ancient fireplace, surmounted by a mirror bordered with the flower motif of the same name. The gardens outside the room are reflected in the mirror, flooding the space with an extraordinary light.

Ombelle is more intimate, with panels bearing airy, poetic motifs. The dining room is situated on the west side of the building, looking over the park in front of the Château.

The Venice room, as the eponymous panel suggests, is inspired by the souvenirs and passion for travel of Lalique's founder.

All three rooms are beautifully furnished and, in keeping with the Lalique tradition, enhanced by an interplay of materials and light, which instils them with a warm and appealing atmosphere. The ensemble is elegantly set off by Lalique pieces, notably the Eternal crystal panels, a collaboration between Lalique and the British artist of world renown, Damien Hirst. In this work, it is the motif of the butterfly presented in three forms: Hope, Love and Beauty, preserving the image in crystal for all eternity.



Depuis juillet 2025, Michel Scheidler est aux manettes des cuisines du Château Hochberg. Fort de plus de 30 ans d'expérience dans des institutions gastronomiques de renom en Alsace et en Lorraine, il signe, pour le restaurant bistronomique de 60 couverts, une cuisine d'émotion, sincère et gourmande, qui a autant de sens qu'elle ne régale.

Since July 2025, Michel Scheidler has been at the helm of the kitchens at Château Hochberg. With over 30 years of experience in renowned gastronomic institutions in Alsace and Lorraine, he brings to the 60-seat bistronomic restaurant a cuisine driven by emotion—sincere, generous, and meaningful, as delightful to the mind as it is to the palate.



MICHEL SCHEIDLER

Discret, rigoureux et passionné, Michel fait ses premières armes au restaurant gastronomique L'Arnsbourg à Baerenthal (Moselle), où il évolue pendant près de vingt ans aux côtés du Chef Jean-Georges Klein, et contribue à faire briller l'établissement de deux étoiles Michelin en 1998, puis de trois étoiles en 2002.

En 2015, animé par l'envie d'un nouveau défi, il rejoint la brigade fondatrice de la Villa René Lalique à Wingen-sur-Moder, demeure construite par le maître verrier René Lalique en 1920, puis transformée en hôtel 5 étoiles Relais & Châteaux et en restaurant gastronomique, sous l'impulsion de Silvio Denz. Durant dix ans, il y occupe les postes de Second de cuisine puis de Sous-Chef, et participe à l'obtention de deux étoiles Michelin seulement trois mois après l'ouverture, en janvier 2016.

Au fil des années, Michel Scheidler et Paul Stradner – Chef de la Villa René Lalique depuis 2020 – ont tissé une relation simple et enrichissante, fondée sur une vision commune de la haute gastronomie : en quête constante de nouvelles saveurs, d'équilibre et de progrès, dans le respect du produit et du geste juste.

Discreet, meticulous, and passionate, Michel began his career at the Michelin-starred restaurant L'Arnsbourg in Baerenthal (Moselle), where he spent nearly two decades alongside Chef Jean-Georges Klein. During his time there, he contributed to the restaurant earning two Michelin stars in 1998, and then a prestigious third in 2002.

In 2015, seeking a new challenge, he joined the founding team at Villa René Lalique in Wingen-sur-Moder—a residence built in 1920 by master glassmaker René Lalique and later transformed into a five-star Relais & Châteaux hotel and gourmet restaurant, thanks to the vision of Silvio Denz. Over ten years, Michel served as both Sous-Chef and Second de Cuisine, playing a key role in the restaurant's achievement of two Michelin stars just three months after opening, in January 2016.

Over the years, Michel Scheidler and Paul Stradner—Chef of Villa René Lalique since 2020—have built a simple yet enriching relationship, grounded in a shared vision of haute cuisine: a constant pursuit of new flavors, balance, and progress, all while honoring the integrity of the ingredients and precision of technique.



Aujourd'hui, c'est au Château Hochberg que Michel Scheidler poursuit son aventure et inaugure un nouveau chapitre.

Son savoir-faire rare et son parcours exemplaire s'inscrivent naturellement dans l'ADN du lieu, où l'élégance et l'authenticité de ce cadre empreint d'histoire et d'art de vivre rencontrent des mets pleins d'audace et de générosité. Son objectif : proposer des plats à la fois classiques dans la technique et modernes dans l'approche, valoriser les produits bruts, initier des saveurs originales et, en fin de compte, dialoguer avec ses hôtes dans un langage commun.

Au-delà de l'exigence technique et de la sensibilité au produit juste initiées par le Chef, résonne dans cette nouvelle carte un véritable attachement à l'hospitalité chaleureuse, à travers la simple délectation du bonheur procuré à sa table. En salle, l'équipe accueille et prend soin des convives dans une atmosphère intimiste et conviviale, pour une expérience gourmande où les mets et les vins, sélectionnés avec exigence par Romain Ittis, dialoguent en harmonie.

Today, Michel Scheidler continues his culinary journey at Château Hochberg, marking the beginning of an exciting new chapter.

His rare expertise and exemplary career naturally align with the DNA of this exceptional venue—where elegance and authenticity meet bold, generous cuisine in a setting steeped in history and art de vivre. His goal: to create dishes that are classical in technique yet modern in spirit, showcasing raw ingredients, exploring original flavor combinations, and ultimately engaging in a shared dialogue with guests through a universal culinary language.

Beyond the technical mastery and deep respect for quality products instilled by the Chef, this new menu expresses a heartfelt commitment to warm hospitality—reflected in the simple joy of delighting diners at his table. In the dining room, the team welcomes and cares for guests in an intimate and friendly atmosphere, ensuring a gourmet experience where food and wine—meticulously selected by Romain Ittis—interact in perfect harmony.



Lorsque la météo le permet, la terrasse avec vue dégagée sur le parc promet un déjeuner décontracté.
When the weather allows, the terrace, with its open view of the park, offers a relaxed setting for lunch.

La nuit, la façade du Château s'éclaire de mille feux.
At night, the Château is shimmering with a million lights.





SÉMINAIRES & ÉVÈNEMENTS
SEMINARS & EVENTS

Depuis juin 2017, le Château Hochberg est doté d'un pavillon de 250 m² pouvant accueillir des événements privés et professionnels (mariages, anniversaires, séminaires, banquets). Tout en bénéficiant d'un espace dédié, les invités peuvent déguster la cuisine savoureuse du restaurant du Château.

À l'instar du restaurant et de la cave de la Villa René Lalique, la conception et la réalisation du Pavillon Hochberg ont été confiés à Mario Botta, architecte suisse de renommée internationale.

Since June 2017, Château Hochberg is equipped with a 250 m² Pavilion for private or professional receptions such as marriages, anniversaries, seminars and banquets. The Pavilion Hochberg offers the combined advantages of a dedicated space for events, while guests can also enjoy the culinary delights available at the Château.

Just as with the restaurant and wine cellar at Villa René Lalique, the design and realisation of the Pavilion have been entrusted to Mario Botta, the Swiss architect of international renown.



LA BOUTIQUE LALIQUE
THE LALIQUE BOUTIQUE

En octobre 2023, Lalique a ouvert les portes de sa nouvelle boutique dans le parc du Château Hochberg.

Mélange parfait entre luxe et modernité, l'univers de la Maison Lalique trouve ainsi sa place dans cet écrin conçu avec goût et qui reprend les codes esthétiques chers à Lalique.

Réalisé comme le Pavillon Hochberg par l'architecte suisse de renom Mario Botta, ce nouvel espace de 120 m² dévoile au public un grand nombre de pièces Lalique - fins de séries, pièces hors catalogue et nouvelles collections, et une sélection de pièces à tarifs exceptionnels - qui font écho aux piliers de la Maison : les objets décoratifs, la verrerie, les bijoux, les parfums, les bougies. On y trouve également une large sélection de vins et de spiritueux issus des propriétés du Groupe.

In October 2023, Lalique inaugurated the opening of its new boutique located in the park of Château Hochberg.

A perfect blend of luxury and modernity, the universe of Maison Lalique finds its place in this tastefully designed setting, which incorporates the aesthetic codes dear to Lalique.

Designed like the Pavillon Hochberg by renowned Swiss architect Mario Botta, this new 120-square-metre space showcases a large number of Lalique pieces - end-of-series sales, off-catalogue pieces and new collections, as well as a selection of items at exceptional prices - that reflect the pillars of the brand: decorative objects, glassware, jewellery, perfumes and candles. A wide selection of wines and spirits from the Group's estates is also available.



- Église Saint-Jacques-le-Majeur, Hunawihr -

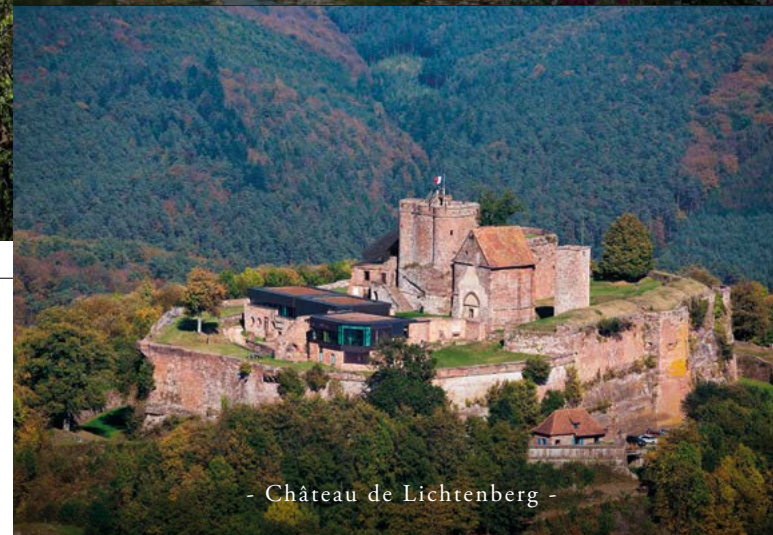
— À FAIRE AUTOUR DU CHÂTEAU — ACTIVITIES ROUND THE CHÂTEAU



- Musée Lalique -



- La Petite France, Strasbourg -



- Château de Lichtenberg -

MUSÉE LALIQUE

Réalisé par l'architecte Jean-Michel Wilmotte, il a ouvert ses portes en 2011. C'est un endroit incontournable pour les passionnés de Lalique. Plus de 650 oeuvres exceptionnelles, qui permettent de retracer la carrière de René Lalique et de ses successeurs, y sont présentées. Organisé de façon thématique et chronologique, le musée offre un large panorama de créations. En fin de visite, un film, tourné à la manufacture Lalique, permet aux visiteurs de suivre les différentes étapes de la création et de la fabrication d'une pièce et de découvrir ainsi le travail exceptionnel des ouvriers. À ne pas manquer !

The Lalique Museum built by the architect Jean-Michel Wilmotte, first opened its doors in 2011. It is a must-see attraction for Lalique enthusiasts. On show are more than 650 outstanding works, which trace the career of René Lalique and his successors. Organised by subject and chronology, the museum offers a wide-ranging panorama of his creations. Museum tours conclude with a film outlining the different stages in the manufacture of a particular piece and revealing the exceptional craftsmanship of the factory's workers. Not to be missed!

STRASBOURG

À environ une heure de voiture et 35 minutes de train (gare SNCF de Wingen-sur-Moder), une bonne occasion de (re)découvrir les mille et un charmes de la ville : de la cathédrale à la Petite France en passant par les Institutions Européennes et le Palais Rohan.

The city is an easy hour's drive away, or 35 minutes by train (from Wingen-sur-Moder station). Take the opportunity to (re-)discover this city's many and diverse charms: from the Cathedral to "Petite France", the European institutions and the Palais Rohan.

De nombreux châteaux et sites historiques méritent également qu'on s'y arrête : les maisons troglodytes de Graufthal, le château et le musée des Arts et Traditions alsaciens à la Petite Pierre.

Many castles and historic sites are worth stopping to see: the cave dwellings at Graufthal and the castle and museum of Alsatian traditions at La Petite Pierre.

INFORMATIONS PRATIQUES

PRATICAL INFORMATION

2, rue du Château Teutsch - 67290 - Wingen-sur-Moder - France
Le Château Hochberg se trouve en face du musée Lalique et à 5 minutes de la Villa René Lalique.

2, rue du Château Teutsch - 67290 - Wingen-sur-Moder - France
Château Hochberg is opposite the Lalique Museum and five minutes from Villa René Lalique.

ACCÈS

GETTING THERE

en voiture / by car

Depuis Strasbourg : A4 en direction de Paris jusqu'à la sortie 46
Depuis Paris : A4 en direction de Strasbourg jusqu'à la sortie 43
GPS : Latitude : 48.926884 / **Longitude :** 7.362759

Coming from Strasbourg: A4 towards Paris, exit 46
Coming from Paris: A4 towards Strasbourg, exit 43
GPS: Latitude: 48.926884 / **Longitude:** 7.362759

en avion / by plane

Strasbourg Entzheim : 65 kms	Strasbourg Entzheim: 65 kms
Baden-Baden (DE) : 76 kms	Baden-Baden (DE): 76 kms
Bâle-Mulhouse : 186 kms	Basel-Mulhouse: 186 kms
Francfort (DE) : 205 kms	Frankfurt (DE): 205 kms

en train / by train

Wingen-sur-Moder se trouve sur la ligne de train TER	<i>Wingen-sur-Moder is on the TER line:</i>
Strasbourg - Sarreguemines - Sarrebrück (DE)	Strasbourg - Sarreguemines - Sarrebrück (DE)

HORAIRES D'OUVERTURE

OPENING DATES AND TIMES

Notre établissement est fermé dimanche soir et lundi. Notre restaurant est également fermé le mardi.
La Boutique Lalique est ouverte du mardi au samedi de 10h à 19h & le dimanche de 10h à 18h.

Our establishment is closed Sundays evening and Mondays. The restaurant is also closed Tuesdays.
The Boutique Lalique is open from Tuesday to Saturday, 10am to 7pm & Sunday from 10am to 6pm.



CHÂTEAU HOCHBERG****

2, rue du Château Teutsch - 67290 - Wingen-sur-Moder - FRANCE
+33(0) 3.88.00.67.67 - reservation@chateauhochberg.com
www.chateauhochberg.com