



Feiern Sie in Sonnenhausen!

Ein besonderes Fest braucht einen besonderen Platz. Mit Sonnenhausen haben Sie ihn gefunden!

Unser erfahrenes Team freut sich darauf, Sie tatkräftig in der individuellen Planung Ihrer Feier unterstützen zu dürfen und sorgt dafür, dass Ihre Feier ein außergewöhnliches Fest wird.

Ab der ersten Detailabsprache steht Ihnen Ihr persönlicher Ansprechpartner, aus dem Sonnenhausener Veranstaltungsteam, für die Organisation Ihres Festes mit Rat und Tat zur Seite. Ihre Ansprechpartnerin wird natürlich auch am Tag des Festes vor Ort sein und für einen reibungslosen Ablauf sorgen, so dass Sie Ihre Feier rundum genießen können.

Um unbeschwert und ausgelassen mit Ihren Gästen feiern zu können und dann am nächsten Tag Ihr Fest langsam ausklingen zu lassen, bieten wir Ihnen Möglichkeiten zur Übernachtung. Unser Haus verfügt über insgesamt 33 Zimmer mit 68 Betten. Bitte beachten Sie, dass ein Mindestkontingent von 36 Betten für Ihre Feier abgenommen werden muss.

Unsere Zimmer

Gut Sonnenhausen ist über 100 Jahre alt und wurde in verschiedenen Etappen ausgebaut, modernisiert und umgebaut. Deshalb haben wir unterschiedliche Zimmer mit unterschiedlichen Preisen. Obwohl in Ambiente und Einrichtung verschieden, bieten alle Zimmer einen hohen Standard an Schlafqualität.

Zimmertyp	Doppelzimmer	Einzelzimmer	Anzahl der Zimmer
Kategorie S inkl. Frühstück	€ 170,-	-	2
Kategorie A inkl. Frühstück	€ 145,-	€ 111,-	14
Kategorie B inkl. Frühstück	€ 122,-	€ 89,-	4
Kategorie C inkl. Frühstück	€ 127,-	€ 103,-	10
Gästewohnung bei Belegung aller Zimmer/Betten 3 Zimmer, 8 Betten und 2 Bäder Werden nicht alle Zimmer / Betten belegt, so werden diese Zimmer wie Kategorie B berechnet.	€ 100,-		3 Zimmer in einer Wohnung

Babyreisebett : € 20,- Zusatzbett : € 30,-

Obenstehende Preise gelten pro Zimmer pro Nacht inklusive Frühstück und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Bei Zimmerbuchung und Kontingentsverwaltung über den Veranstalter gewähren wir einen Gruppenpreis. Preis auf Anfrage.

Gut Sonnenhausen GmbH & Co KG
Sonnenhausen 2, 85625 Glonn
Tel 08093 – 57 77 0

info@sonnenhausen.de; www.sonnenhausen.de



Raummieten und Gedeckpreis

- **Kapellsaal** (140 qm – geeignet für 80 bis 100 Personen),
inklusive **Klostergarten**: **€ 600,00**

Sehr eleganter Saal mit hohen Glasflügeltüren, die den Ausblick und Zugang in den romantischen, windgeschützten Klostergarten ermöglichen. Zu späterer Stunde genießen Sie auf der angrenzenden Terrasse eine gemütliche Tanzpause. Der Klostergarten steht Ihnen und Ihren Gästen am Abend ebenfalls exklusiv zur Verfügung.

- **Freiraum** (160 qm – geeignet für 80 Personen): **€ 450,00**

Die ehemalige Stallung, mit Eichenholzparkett ausgelegt, verfügt über reichlich Platz für gesellige Feste und Feiern. Moderne Kunst und alte Kronleuchter bilden einen reizvollen Kontrast und bieten ein besonderes Ambiente für jeglichen Anlass. Aufgrund der größeren räumlichen Entfernung zu unserer Küche ist das Servieren eines Menüs nicht möglich. Gerne bereiten wir deshalb für Sie ein festliches Büffet im Freiraum vor.

- **Reithalle** (475 qm – geeignet für 130 bis 180 Personen): **€ 2700,00/**
inklusive Bodenverlegung und Heizkosten
buchbar von Mai bis Oktober

Unsere historische und denkmalgeschützte Reithalle bietet einen außergewöhnlichen Rahmen für Ihr Fest. Sie ist mit Holzboden ausgelegt und weiße Vorhangschals unterteilen den Raum, falls Sie nicht die ganze Halle benötigen. Die luftige Raumhöhe von fast 10 Metern rundet das großzügige, elegante und doch gemütliche Ambiente ab.

Auch wenn Sie weniger als 130 Gäste erwarten, können Sie gerne in diesem schönen Festsaal feiern. Wir berechnen dann einen Aufschlag von € 9,00 pro fehlendem Gast.

Gedeckpreis Comfort* für alle Säle **€ 12,00 pro Person**

in diesem ist enthalten:

Aufbau für Ihren Empfang im Innenhof mit Stehtischen, Gartenbestuhlung und Sonnenschirmen, bei schlechtem Wetter bieten wir Ihnen eine passende Alternative an. Für Ihr festliches Abendessen: runde Tische oder Tafeln für 8 bis 12 Personen, Bankettstühle, weiße Tischdecken und Stoffservietten, Gläser, Besteck, Porzellan, sowie Floorspots im Saal und Fackeln im Außenbereich

***Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass unser Equipment nur begrenzt verfügbar ist. Zusätzliche Ausstattung, wie z.B. Hussen, organisieren wir gerne für Sie – Preis auf Anfrage.**

Die weitere Dekoration mit Blumen, Kerzen, Windlichtern etc. überlassen wir Ihnen in Absprache mit unseren Mitarbeitern. Bitte beachten Sie, dass in Sonnenhausen Feuerwerk, Kracher und Böller sowie Skylaternen bzw. Laternen mit offenem Feuer wegen der hohen Brandgefahr und der Tiere in den umliegenden Stallungen nicht erlaubt sind.

Im Freien darf selbstverständlich geraucht werden, alle Räume in Sonnenhausen sind rauchfrei.

Gut Sonnenhausen GmbH & Co KG
Sonnenhausen 2, 85625 Glonn
Tel 08093 – 57 77 0

info@sonnenhausen.de; www.sonnenhausen.de



Speisen in Sonnenhausen

Sonnenhausen fühlt sich unserer Umwelt und dem nachhaltigen Umgang mit der Natur verpflichtet. Deshalb arbeiten wir in Küche und Restaurant mit Bioprodukten und fair gehandelten Waren aus ökologischem Anbau und artgerechter Tierhaltung. Und das nicht nur der Umwelt und Gesundheit wegen – sondern einfach auch, weil es besser schmeckt.

Alle Menüzutaten und Weine stammen aus Betrieben mit Bio-Zertifizierung.

ABCert DE-006-Öko-Kontrollstelle

**** Fische sind von der Bio-Zertifizierung ausgenommen***

Das Fleisch für Ihr Fest beziehen wir aus den **Herrmannsdorfer Landwirtschaftstätten**. Schweine, Rinder, Kälber und Lämmer werden direkt in Herrmannsdorf oder der näheren Umgebung aufgezogen und in den Landwirtschaftstätten geschlachtet und verarbeitet. „Gutes Fleisch beginnt immer bei gesunden, gut und artgerecht gehaltenen Tieren und lebt von der Handwerkskunst des Metzgers“ - von dieser Philosophie der Herrmannsdorfer sind auch wir in Sonnenhausen überzeugt und wir bieten Ihnen und Ihren Gästen damit bestmögliche Fleischqualität.

Auch Gemüse und Salate stammen vorwiegend aus der Region und im Sommer kommen diese frisch geerntet aus unserer eigenen, BIOKREIS-zertifizierten Landwirtschaft in Sonnenhausen oder aus der Gärtnerei in Herrmannsdorf. Es kann sich ergeben, dass nicht immer alle frischen Zutaten erhältlich und einzelne Angebote nicht das ganze Jahr über verfügbar sind. Dann bieten wir Ihnen gerne alternative Speisen an.

Fisch und Meeresfrüchte sind aus der Bio-Zertifizierung ausgenommen. Wir achten jedoch darauf, dass diese umweltbewusst und nachhaltig gefischt werden. Süßwasserfische stammen meist direkt aus der Region, z.B. von der Moosacher Fischzucht.

Die angebotenen Weine, Biere und Säfte, sowie alle weiteren Getränke für Ihr Fest sind ebenfalls aus ökologischem Anbau, sofern nicht anders gekennzeichnet.

Service: Wohlfühlen und Entspannen

Wir wollen, dass Sie und Ihre Gäste sich bei uns rundum wohlfühlen. Dazu gehört nicht nur gutes Essen, sondern auch die unkomplizierte Erfüllung Ihrer Wünsche. Das gilt sowohl für die Menüauswahl als auch für den Ablauf Ihrer Veranstaltung. Und natürlich immer für die kleinen Wünsche zwischendrin. Ihr Ansprechpartner in Sonnenhausen und auch unser Serviceteam stehen Ihnen jederzeit gerne beratend zur Seite!

Nutzen Sie die Angebote auf den folgenden Seiten als Anregung und stellen Sie sich Ihr Fest in Sonnenhausen schon einmal im Geiste vor: Empfang bei Sonnenschein im blühenden Innenhof, gemütliche Kaffeerunde und anschließend ein leckeres Menü im wunderschön dekorierten Festsaal. Tanzpausen und geselliges Geplauder bei Fackelschein im Freien

Gut Sonnenhausen GmbH & Co KG

Sonnenhausen 2, 85625 Glonn

Tel 08093 – 57 77 0

info@sonnenhausen.de; www.sonnenhausen.de



Empfang / Aperitif

Empfangen Sie Ihre Gäste bei schönem Wetter im Innenhof oder auf der Terrasse – Bei Regen halten wir einen passenden Raum für Sie bereit.

Unsere Empfehlung:

Prosecco Spumante Extra Dry La Jara, Piave 23,50 € / 0,75l

Gold beim Concours du Salon Millésime
exotische Aromatik von Ananas und Mango. Weich und cremig im Mund,
der Abgang präsentiert sich frisch und harmonisch.

Alternativ empfehlen wir den Prosecco Spumante Extra Dry auch mit:

Mangosirup, Holunderblütensirup von Perger, sowie
hausgemachtem Zitronengrassirup 3,90 € / 0,1l

...mit einem Schuss Rosenlikör und Rosenblütenblättern veredelt 4,10 € / 0,1l

Spumante Pinot Grigio Rosé La Jara, Piave 23,50 € / 0,75l

ein Hauch Lakritz,
viel Frucht und Noten von würzigem Bonbon.

Amorosa

Carpe Vinum Weingut Holger Hagen, Südsteiermark,
Frizzante aus zwei Rebsorten: Isabella-Traube und Blauer Zweigelt.
Intensiver Duft von Walderdbeere mit etwas Cassis, erfrischend und leicht.

27,00 € / 0,75l

Crémant de Loire AOC „Pureté de Silex“

Clos de la Briderie
Apfel- und Birnenaromen und spürbare Mineralität,
voluminöser Körper, feine Perlage

29,00 € / 0,75l



Zum Anstoßen spritzig, frisch und alkoholfrei:

Kräuterbeere -

Schwarzer Johannesbeersirup von Perger mit Now Green Herbs 2,60 € / 0,1l

Orientalisches Märchen -

Granatapfelsirup von Perger mit Now White Bitter 2,60 € / 0,1l

Holunderwasser -

Holunderblütensirup von Perger mit Mineralwasser St. Leonhard aufgespritzt
2,60 € / 0,2l

Erdbeer / Beerenbowle (Erdbeeren Mai bis Juli) 19,00 € / 1,0l

Melonen-Minzbowle (Juli bis September) 19,00 € / 1,0l

Selbstverständlich können Sie auch mit einem Cocktail oder einem kühlen Bier beginnen. Unsere Getränkepreise entnehmen Sie bitte der beigefügten Getränkekarte. Das Weinangebot stimmen wir individuell mit Ihnen ab.

Kleine Produktkunde: Perger Säfte, Sirupe und Limonaden sind ohne künstliche Aromen und Zusatzstoffe. Allein durch hochwertiges Obst entsteht der natürliche, aromatische und charaktervolle Geschmack. Die biologischen Säfte aus heimischen (Ammersee), aber auch exotischen und fair gehandelten Obstsorten sind seit vielen Jahren bekannt

Gut Sonnenhausen GmbH & Co KG
Sonnenhausen 2, 85625 Glonn
Tel 08093 – 57 77 0

info@sonnenhausen.de; www.sonnenhausen.de



Kleine Gaumenfreuden:

Wählen Sie maximal 4 Sorten aus folgendem Angebot aus:

Quiche:

Zucchini-Tomate mit Rosmarin und Oliventapenade	2,10€
Tiroler Speck-Lauch mit Walnuss und Schnittlauch Creme Fraiche	2,50€
Geräucherter Wildlachs mit frischem Dill	2,70€

Blätterteiggebäck:

Ratatouille mit Pesto	1,90€
Ziegenkäse mit Akazienhonig und getrockneten Tomaten	2,90€
Kalbsbries mit rotem Zwiebelconfit	3,60€

Canapé:

Schinken vom Weideschwein mit Balsamico	2,30€
Fenchelsalami und Orangenfilets	2,40€
Saftiger Ochsenschinken aus Herrmannsdorf mit Olivenfrischkäse	2,60€
Glontaler Käse mit Traubenrelish	2,20€
Taleggio mit Rosmarin-Apfel-Chutney	2,40€
Ziegenfrischkäse und Pinienkerne	2,50€
Räucherforelle und Preiselbeer-Meerrettich	2,00€
Caipirinha Wildlachs mit Minzkaramel	2,60€
Saiblingstatar mit Limetten-Sauerrahm	3,20€

Bruschetta:

In Oregano geröstetes Olivenbrot mit Tomaten und Basilikum	2,10€
Honig-Thymian-Baguette mit Pecorino und Paprika	2,40€
In Rosmarin gebratenes Toskanabrot mit Edelpilzen und Salsa Verde	2,60€

Gespießtes:

Eingelegtes Gemüse mit Rosa Pfeffer-Creme Fraiche	2,50€
Kräuterseitling mit Lardo vom Weideschwein	2,60€
Putenbrust mit Apfel-Chili-Chutney	3,20€
Kalbsfleischpflanzerl mit Schwarzen Senf-Gurken	4,10€

Creperoulade:

Tomaten-Basilikumfrischkäse	2,50€
Putenbrust mit Thymiancreme	3,20€
Hausgebeizter Moosacher Saibling und Ricotta	3,40€

Süße Verführung:

Windbeutel mit Schokoladen-Kirschcremefüllung	3,30€
Tartelettes mit Vanillecreme und Früchten der Saison	3,60€
Früchte-Kebab mit Dip von Honig und wildem Kardamom	3,80€

Allerlei:

Grissini mit Weideschweinschinken umwickelt	2,00€
Gespießte Früchte der Saison	3,60€
Tartes a la Nicoise	4,30€

Gut Sonnenhausen GmbH & Co KG
Sonnenhausen 2, 85625 Glonn
Tel 08093 – 57 77 0

info@sonnenhausen.de; www.sonnenhausen.de



Kaffee und Kuchen

Gemütlich mit Ihren Gästen plaudern und von Tisch zu Tisch gehen ... ein Kaffeeklatsch sollte bei Ihrem Fest nicht fehlen!

Unser Kaffee- und Teebuffet steht Ihnen für 1,5 Stunden zur Selbstbedienung zur Verfügung. Ihre Gäste haben die Wahl zwischen frisch aufgebrühtem Filterkaffee aus der Kaffeerösterei „Merchant and friends“ und einer großen Auswahl an verschiedenen, hochwertigen Sorten offener Tees und Teebeuteln aus ökologischem Anbau.

€ 5,20 pro Person

Ihr Kuchenbuffet stellen Sie sich aus unserem Angebot selbst nach Ihren Wünschen und Ihrem Geschmack zusammen. Dazu gibt es natürlich eine ordentliche Portion Schlagsahne.

Alle Kuchen werden in unserer Patisserie von Hand, nur mit Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau und ohne jegliche Zusatzstoffe, hergestellt. **Das schmeckt man!**

Blechkuchen:	jeweils 15 Stück	€ 42,00
Zwetschgendatschi		
-	August bis Ende September	
Streuselkuchen		
Äpfel	-	ganzjährig,
Kirschen	-	frisch von Juni bis August, sonst aus dem Glas
Aprikosen	-	von Juli bis Ende August

Bienenstich

Apfel-, Kirsch- oder Beerenkuchen je nach Saison (siehe oben)

Verschiedene Tartes:	jeweils 16 Stück	€ 36,00
Je nach Saison, z.B.		
Apfel-Nuss-Tarte	-	ganzjährig
Aprikosentarte	-	von Juli bis August
Schokoladen-Espressotarte		ganzjährig
Zitronentarte	-	ganzjährig
Kirschtarte	-	von Juni bis August

Kuchen:	jeweils 16 Stück	
Rührkuchen (Marmor, Nuss, Schokolade)		€ 21,00
Käsekuchen		€ 34,00
Russischer Zupfkuchen		€ 36,00
American Cheese Cake		€ 37,00
Obstkuchen (Biskuit mit Creme Patissier und frischem Obst der Saison)		€ 44,00

Gut Sonnenhausen GmbH & Co KG
Sonnenhausen 2, 85625 Glonn
Tel 08093 – 57 77 0

info@sonnenhausen.de; www.sonnenhausen.de

**Gebäck:****jeweils pro Stück**

Kleine Tarteletts mit verschiedenen Cremes gefüllt	€ 2,00
Muffins (Schokolade, Heidelbeer, Kokos, etc.)	€ 2,20
Brownies	€ 2,40
Windbeutel mit Sahne, Vanillecreme oder Mousse au chocolat gefüllt	€ 3,20
Apfelstrudel, Topfenstrudel, Birnenstrudel,	€ 3,40

Das Kuchenbüffet wird mit dem Anschnitt Ihrer Hochzeitstorte oder eines Hochzeitsherzes eröffnet. Bitte geben Sie uns Bescheid, wann Ihre Hochzeitstorte vom Konditor angeliefert wird.

Ein **Hochzeitsherz** backen wir gerne in unserer Sonnenhausener Patisserie für Sie: heller Biskuit mit Creme Patissier oder Topfencreme gefüllt und frischen Früchten obenauf

Erdbeeren (von Mai bis Juli)
gemischten Waldbeeren (von Juli bis September)
exotische Früchte (von Oktober bis April)

jeweils 70 Portionen € 260,00

Bringen Sie neben Ihrer Hochzeitstorte weitere Kuchen selbst mit, berechnen wir ein Tellergeld in Höhe von € 2,50 pro Person. Bitte beachten Sie dabei, dass wir nach der EU-Hygieneverordnung aufgrund der „Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln“ nur Kuchen aus Konditoreien zulassen können.



Büffet- und Menüvorschläge

Die folgenden Vorschläge sollen Ihnen als Anregung dienen. Gerne gehen wir auf Ihre Wünsche ein und stellen eine individuelle und saisonale Speisenauswahl für Sie zusammen.

Bitte entscheiden Sie sich für ein gemeinsames Menü!

Menü I

Variation von bunten Blattsalaten mit Limetten-Honigvinaigrette,
gebratenen Kräuterseitlingen, Sprossen und Chiabattachip

Schaumsuppe von der Roten Beete
mit Hechtklößchen und Meerrettich

Rosa geschmorter Braten von der Pinzgauer Rinderhüfte
auf Zitronenrisotto und Zucchini-Tomatengemüse

Tiramisu von Frischkäse und Minze
an Honig-Thymiansorbet

€ 44,00

MENÜ II

Blumenkohl Panna Cotta
mit Kräutersalat, Tomatenbruschetta und Salsa Verde

Ivory Königslachs
mit Basilikum, Oliven, Knoblauch und Zitrusfrüchten

Duett vom Herrmannsdorfer Weideschwein
(Filetrollade und geschmorte Schulter)
auf Kartoffelmousseline
mit Zitronen-Olivenöl und Wurzelgemüse

Schokoladentörtchen
auf Apfelragout und Portweinsauce

€ 48,80

Gut Sonnenhausen GmbH & Co KG
Sonnenhausen 2, 85625 Glonn
Tel 08093 – 57 77 0

info@sonnenhausen.de; www.sonnenhausen.de



MENÜ III

Medium gegarte Lende vom Weideschwein
mit Limetten-Honigmarinade,
Avocado-Tomatensalat und Frühlingszwiebelstroh

Räucherfischsuppe
mit Frühlingslauchschaum und Preiselbeerroyal

Mango und Limonen Sorbet
mit Prosecco aufgegossen

Duett vom Herrmannsdorfer Kalb
(Rosa gebratene Hüfte und geschmortes Kalbbries)
an feinem Gemüse der Saison,
Kartoffeltörtchen und eigener Jus

Gâteau au chocolat mit Himbeerlikör aromatisiert
und weißem Schaum vom Guatemala Kaffee

€ 54,00



Büffet I

Mousse vom Moosacher Saibling (im Glas)
Rindfleischterrinen mit Lauch und Meerrettich
Zucchinisalat mit Rosa Pfeffer-Tomatenvinaigrette
Verschiedene Blattsalate mit dreierlei Dressings
Marinierte Oliven
Auswahl von Glonnaler Broten

Blumenkohlsuppe mit Apfel und Curry

Saltimbocca vom Bodensee-Hähnchen „Supreme“ in Salbeijus
Moosacher Bachforelle im Kräutersud pochiert
Gefüllte Paprika mit Polenta, Ratatouille und Rosmarin

Beilagen:

Ofenkartoffeln, buntes Linsenragout,
Artischocken-Tomatengemüse und geschmorter Lauch

Panna Cotta mit Orangen
American Cheese Cake
Frische Früchte der Saison

€ 50,00



Büffet II

Auswahl von mariniertem Gemüse:

Zucchini, Aubergine, Paprika und rote Zwiebeln
Mozzarella mit Kirschtomaten und Basilikumvinaigrette
Spinat-Pinienkernkuchen mit Sauerrahmdip
Parmesanmousse auf Gemüsesalat (im Glas)
Gebratener Wildlachs mit zweierlei Pesto
Fenchelsalat mit Zitrusfrüchten und Lavendel
Verschiedene Blattsalate mit dreierlei Dressings
Marinierte Oliven

Auswahl von Glonnaler Broten

Geflügelconsommé

mit eigener Einlage und Gemüseperlen

Osso Bucco mit Thymian und Limetten

Gebratener Zander in Rucolaschaum

Gemüsecannelloni mit Scarmozza überbacken

Beilagen:

Gnocchi, Butternudeln,
Zucchini Gemüse und Karotten-Selleriepüree

Tiramisu

Apfelrisotto mit Zitrone

Bayerische Creme mit Fruchtragout

Filetierte Früchte der Saison

€ 55,00

Gut Sonnenhausen GmbH & Co KG
Sonnenhausen 2, 85625 Glonn
Tel 08093 – 57 77 0

info@sonnenhausen.de; www.sonnenhausen.de



Büffet III:

Tabbouleh mit Bulgur, Petersilie und Minze
Terrine von Moosacher Fischen an Dillsauerrahm
Roastbeef mit Sauce Remoulade
Karamellierter Ziegenkäse auf Radicchiochiffonade
Weißer Bohnensalat mit Kräuteröl
Karotten-Selleriesalat mit Rosinen und Sonnenblumenkernen
Verschiedene Blattsalate mit dreierlei Dressings
Marinierte Oliven
Auswahl von Glonntaler Broten

Weißer Tomatensuppe mit Basilikumnockerl

Côte de Boeuf vom Pinzgauer Rind
am Knochen langsam gegart und am Büffet tranchiert
Pot au feu von heimischen Fischen
Strudel von Gemüse der Saison in roter Paprikasauce

Beilagen:

Thymian-Kartoffeln, Butterreis,
Rotwein-Schalottenconfit, Blattspinat und Ofengemüse

Variation von der Schokolade (im Glas)
Crème Brûlée von weißem Kaffee
Eisbombe „Charlotte“
Frische Früchte der Saison

€ 65,00

Gut Sonnenhausen GmbH & Co KG
Sonnenhausen 2, 85625 Glonn
Tel 08093 – 57 77 0

info@sonnenhausen.de; www.sonnenhausen.de



Mitternachtssnack

Zu vorgerückter Stunde bieten wir als kleinen Imbiss noch folgende Speisen an:

Deftige Kartoffelsuppe mit Wiener	5,50 € pro Person
Asiatische Hühnersuppe mit Glasnudeln	5,50€ pro Person
Feurige Gulaschsuppe	6,00 € pro Person
Chili con Carne	6,00 € pro Person
Grünkern Chili (vegetarisch)	5,00 € pro Person
Pfefferbeisser mit Senf und Essiggemüse	5,50 € pro Person
Mini Fleischpflanzerl mit Senf und Essiggemüse	6,00 € pro Person

Zusätzlich empfehlen wir eine Auswahl an Bio-Käsen von der Herrmannsdorfer Hofkäserei. Dazu reichen wir verschiedene Brote aus dem Glonntal.

Auswahl an Bio-Käsen	9,80 € pro Person
----------------------	--------------------------

z.B. Hermannsdorfer Bergkäse, Savogniner, Taleggio, Rohmilchbrie, Tortenbrie, Bollheimer Weichkäse, Scarmorza, Blauer Hubertus, Glonntaler, ,Peccorino, Schafsbrie

Kinder

Wir empfehlen, für Ihre kleinen Gäste unter 12 Jahren, ein separates Kinderessen oder Kindermenü zu servieren:

Nudelsuppe, Tomatensuppe, Flädlesuppe	4,00 € pro Kind
Kinderschnitzel mit Bratkartoffeln	9,00 € pro Kind
Putenschnitzel natur mit Champignonrahm und Spätzle	10,00 € pro Kind
Nudeln mit Tomatensoße	7,50 € pro Kind
Kindereisbecher (2 Kugeln)	3,00 € pro Kind

Wenn Sie die Kinder beim Büffet oder Menü der Erwachsenen mit einplanen, so sind Kinder unter 4 Jahren frei. Bei Kindern zwischen 4 bis einschließlich 11 Jahren wird der halbe Preis berechnet.



Auszug aus unserer Wein- und Getränkekarte

Bitte beachten Sie, dass die Winzer ihre neuen Weine jedes Jahr im Frühjahr vorstellen und auf dem Markt einführen. Dementsprechend kann sich unsere Weinkarte inhaltlich und preislich auch während des Jahres ändern. Jahrgangsänderungen sind ebenfalls möglich.

2007er Riesling Q.b.A. **0,75 Liter** **21,00 €**
Bioweingut Lorenz – Rheinhessen, Friesenheim
erfrischende Säure, Ananas- und Apfelaromatik,
blassgelb mit grünen Reflexen

Silber beim Internationalen Bioweinpreis 2010

2009er Sander Silvaner Q.b.A. **0,75 Liter** **21,00 €**
Weingut Walfried Sander – Rheinhessen, Gau-Odernheim
Ein frischer, animierender Silvaner,
der nach Apfelblüten und Sommerwiese duftet.

*Dank eines milden Klimas, vieler Sonnentage und
der fruchtbaren Lösslehmböden ein herrlich erfrischender Weißwein.*

2009er Grauer Burgunder, Q. b. A. **0,75 Liter** **22,50 €**
Weingut Klaus Knobloch - Rheinhessen
angenehme Säure, ausdrucksvoll und feinrassig

83/100 Punkte im Gault Millau

2010er Weißer Burgunder 100 Hügel Q.b.A. **0,75 Liter** **23,50 €**
Weingut Wittmann – Rheinhessen, Westhofen
Elegant, mineralisch,
mit feinen Aromen von reifer Frucht, Basilikum und Minze.

Ideal zur mediterranen Küche.

Rotweine

2007er Cabernet Sauvignon **0,75 Liter** **22,50 €**
Bioweingut Lorenz – Rheinhessen, Friesenheim
tiefes Granatrot, Anklänge von Johannisbeeren,
etwas Vanille, weiche Tannine, harmonisch und kräftig,
geschmeidiger langer Abgang

*Eichelmann 2009: "In diesem Jahr überzeugt der enorm stoffige,
jugendliche Cabernet Sauvignon." 85 Punkte*

2007er Spätburgunder Q.b.A. **0,75 Liter** **24,00 €**
Weingut Christmann – Pfalz, Gimmerdingen
Aromen von dunkler Waldfrüchte, Himbeeren und
Erdbeermarmelade. Dank Barriqueausbau wird der Wein von
Vanillenoten und einer festen Röstaromatik begleitet.

Ein schöner Vertreter der neuen deutschen Rotweingeneration.

Gut Sonnenhausen GmbH & Co KG

Sonnenhausen 2, 85625 Glonn

Tel 08093 – 57 77 0

info@sonnenhausen.de; www.sonnenhausen.de



Weine aus Österreich Südsteiermark

Weißweine

2009er Welschriesling

Der steirische Klassiker.
Anregende Zitrus- und Kräuternoten im Duft, frisch,
leicht und trocken im Geschmack.

0,75 Liter

22,00 €

2009er Sauvignon Blanc

Sehr frisch im Duft nach Limette, Kräuter und Cassis.
Der Abgang ist gut strukturiert, ausgewogen, leicht würzig und klar.

0,75 Liter

26,50 €

Rotweine

2009er Blauer Zweigelt

Der Zweigelt ist dieses Jahr sehr beerenfruchtig,
etwas leichter als in den Vorjahren.

0,75 Liter

26,00 €

Weine aus Italien

Weißweine

2009er Civielle „Biocora“ DOC

Civielle Cantine della Valte – Veneto, Lugana
Trebiano di Lugana
Das Aroma erinnert an grüne Apfel, Pfirsiche und Nuancen
von Rosenblüten, begleitet von einer weichen Säure.

0,75 Liter

21,00 €

2009er Gerbino Chardonnay IGT

di Giovanna - Sizilien
Anregend und fast verspielt, dabei von schöner Dichte und
wunderbar lang im Mund, ohne zu sättigen.

0,75 Liter

21,50 €

Gut Sonnenhausen GmbH & Co KG
Sonnenhausen 2, 85625 Glonn
Tel 08093 – 57 77 0

info@sonnenhausen.de; www.sonnenhausen.de



Roséweine

2009er Gerbino Rosato IGT **0,75 Liter** **22,00 €**
 di Giovanna - Sizilien
 Nero d'Avola
 Ein unglaubliches Aroma, ein Rosé ideal fürs Bankett.

Rotweine

2008er Merlot DOC **0,75 Liter** **20,50 €**
 Azienda Musaragno – Veneto, Lison Pramaggiore
 Noten von saftigen Brombeeren, würzigem Wacholder,
 etwas Lakritz und schwarzen Pfeffer

2008er Gerbino Rosso IGT **0,75 Liter** **22,00 €**
 di Giovanna - Sizilien
 Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Nero d'Avola
 fruchtig, gefällig, süffig, perfekt

2008er Lucanto Montepulciano **0,75 Liter** **25,00 €**
 Tenuta Torre Raone die Luciano - Abruzzen
 intensive Cassis-Frucht, Feuersteinaromatik,
 Im Abgang durch mürbe Tanine getragen.

Weine aus Frankreich

Rotweine

2008er Coteaux du Tricastin AOC **0,75 Liter** **22,50 €**
 Chapoutier Tain Tricastin - südliches Rhôneal, Coteaux du Tricastin
 Cuvée aus Grenache-, Syrah- und Mourvèdre-Trauben,
 duftig, viel Frucht, weich,
Der beste Begleiter zum www Schwein aus Hermannsdorf.

2007er Domaine d'Eole **0,75 Liter** **23,50 €**
 EOLE Eygalières - Coteaux d'Aix-en-Provence
 Grenache Noir, Cinsault, Syrah, Carignan
 Kräutern der Garrigue und roten Früchten,
 schöne Frische und Harmonie
Silbermedaille Aix-en-provence

2008er Domaine des Lanes **0,75 Liter** **27,00 €**
 Château La Baronne - Corbières
 Carignan, Grenache, Syrah
 Ein schmeichelhafter Wein mit Substanz.
15,5 Punkten von 20 im Guide de référence de la revue du vin de France



Weine aus Spanien

Weißweine

2009er Menade DO

Sitios De Bodega La Seca - Rueda
Verdejo

elegante Struktur, fruchtiger Nachhall

Dieser Wein kommt ganz ohne Barrique aus und brilliert trotzdem mit seinen fein geschliffenen Aromen von exotischen Früchten.

0,75 Liter

21,00 €

Rotweine

2007er Quaderna Via Navarra Crianza DO

Quaderna Via - Navarra
Tempranillo

Duft nach fruchtigen, sonnengereiften roten Beeren und würzigen Noten nach Lorbeer und frischem Tabak.

*Bereits Großvater Rafael besaß stolze 26 Hektar Reben.
Als er das Gut seinem Sohn Antonio übergab, waren es schon 40 Hektar.
Antonio gehörte zu den ersten in Navarra,
die die französische Sorte Cabernet Sauvignon anpflanzten.*

0,75 Liter

24,00 €

2004er Manuel de la Osa DO

Irjimpa S.L. Las Mesas - Mancha
Tempranillo, Graciano

Temperamentvoll, geschmeidig, mit Aromen von Lakritz, saftigen Pflaumen, Vanille-Noten und zarten Röstaromen, Vollmundig und kräftig mit weichen Tanninen.

*Manuel de la Osa ist Freund und Schüler von Ferran Adria,
dem legendären Koch des El Bulli in Roses.
Er betreibt das vielleicht spannendste Restaurant der Region La Mancha.
Diesen Wein hat er gemeinsam mit den Parras und den Ökologen
Jean Natoli und Diego Fernandez kreiert.*

0,75 Liter

31,00 €

*All unsere Weine stammen aus Betrieben mit Bio-Zertifizierung.
Preise Stand April 2011. Sortimentsabweichungen, Jahrgangsänderungen und Preisänderungen für 2012 sind möglich.*

Gut Sonnenhausen GmbH & Co KG
Sonnenhausen 2, 85625 Glonn
Tel 08093 – 57 77 0

info@sonnenhausen.de; www.sonnenhausen.de



Kleingedrucktes

Die oben genannten Preise beinhalten unseren Standardservice. Möchten Sie aufgrund vieler Programmpunkte einen besonders zügigen Service gewährleistet haben, benötigen wir hierfür mehr Servicekräfte, die wir wie folgt in Rechnung stellen:

Fachkraft pro Person und Stunde	42,00 €
Servicekraft pro Person und Stunde	25,00 €

Gerne können Sie bis 04:00 Uhr morgens feiern. Ab Mitternacht werden zur Betreuung Ihres Festes die noch benötigten Service- und Fachkräfte zu obengenannten Konditionen berechnet.

Alle Preise sind inklusive 19% gesetzlicher MwSt. und gelten ab dem 01.01.2012. Entsprechend unserer AGB's sind Preisänderungen bzw. Erhöhungen um maximal 10% möglich.

Ihr Fest ist ein ganz besonderer Tag in Ihrem Leben und deshalb ist es für uns selbstverständlich, dass wir unsere ganze Aufmerksamkeit voll und ganz auf Sie richten!

Wir würden uns sehr freuen, mit Ihnen gemeinsam Ihre Feier zu gestalten!

Ihr Team von Gut Sonnenhausen