

Lasst uns feiern!

Informationen zu Hochzeiten & Feiern





a place for
arts, peace,
nature, change,
beauty ...

and
YOUR PARTY!



Wir feiern die Liebe in all ihrer Pracht!

Die Kulisse aus malerischen Hügeln, duftenden Gärten, einem historischen Gutshof nach englischem Vorbild und einem traditionellen, bairischen Bauernhaus macht Sonnenhausen zu einem außergewöhnlich romantischen Ort zum Heiraten.



Das JA-Wort unter dem Apfelbaum? Ein Traum!

Heiraten passiert uns Menschen ja nicht so oft. Umso leidenschaftlicher sollten wir es tun!

Bei schönem Wetter lassen Sie sich bei uns im Garten trauen. Eine stilvolle Räumlichkeit als Schlechtwetter-Alternative bereiten wir natürlich für Sie vor.



Zum Start ein Aperitif.

Sie empfangen Ihre Gäste bei schönem Wetter im Innenhof und bei kühlen Temperaturen in unserem Guts-Restaurant. Ganz egal was der Wettergott bereithält - bei uns ist es drinnen genau so schön wie draußen!



Prickelndes

Riesling extra brut Weingut Janson Bernhard
45,00 € | 0,75 l

Rosé Clairette Weingut Janson Bernhard
49,00 € | 0,75 l

Die Sonnenhausener Limonade
4,90 € | 0,2 l

Gaumenfreuden

Crostini mit Herrmannsdorfer Coppa |
Aprikosen-Rosmarin-Crème

Vom Löffel: Gebeizter Saibling (nicht BIO!) |
Gurke | Schnittlauch

Vom Löffel: Rote-Bete-Tartar | Kerbelcrème

Empfehlung: Prosciutto & Co!

Herrmannsdorfer Knochenschinken, frisch aufgeschnitten, und "Alter Herrmannsdorfer" Bergkäse mit Sauerteigbrot, Fassbutter und eingelegten Gemüsen aus dem Garten.

Easy Afternoon

Über den Nachmittag bleibt ausreichend Zeit, um sich mit Ihren Liebsten zu unterhalten und um das ein oder andere Erinnerungsfoto zu knipsen. Liegestühle im Innenhof laden zum Verweilen ein ehe es zum Abendessen in Kochstall, Freiraum oder Reithalle geht.

Sommerspiele

Boccia, Ginger Ray, XXL-Jenga und Ringe werfen - da werden Kindheits-erinnerungen wach und nicht nur bei den Kleinen bricht das Wettkampffieber aus. Ein fröhlicher Nachmittag für Groß und Klein, über den man sich auch abends beim Essen gerne noch unterhält.

170 € pauschal | April bis Oktober







Ohne Kuchen kein Fest!

Apple-Crumble-Kuchen, Käsekuchen
Blaubeer-Schmandtarte, weicher Schokoladenkuchen...

Dazu frisch aufgebrühter, aromatischer Filterkaffee und eine Auswahl an hochwertigen Teesorten.



In unserer Bio-Konditorei wird ausschließlich mit Dinkelmehl gebacken.

Alle Kuchen können auch glutenfrei zubereitet werden.

Dinner in der historischen Reithalle.

450 m² geeignet für 110-190 Erwachsene





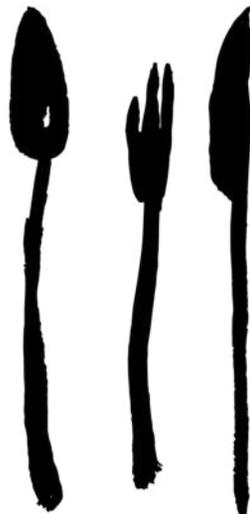
Easy Food in Kochstall & Freiraum

270 m² geeignet für 80-110 Erwachsene

Kochstall spezial

Meal sharing

Unser Kochstall ist ein Ort, an dem Sie und Ihre Gäste unsere Köche treffen. Alles wird für Sie am großen Kochblock frisch zubereitet und wenn's fertig ist, werden die Tapas auf den Tischen eingestellt. Die Hauptgänge und das Dessert werden von allen Gästen selbst am Kochblock abgeholt.



Tapas am Tisch - Family Style

Tatar vom Herrmannsdorfer Rind mit knusprigen Schalotten und Senfcrème

Kartoffelrösti mit geräuchertem Lachs und Frischkäse-Schnittlauchcrème

Crudités mit Hummus und Baba Ganoush

Am Kochblock - Meet the cook

Knuspriger Schweinebraten in Dunkelbierjus mit Semmelknödel und Blaukraut oder Krautsalat

Sonnenhausener Risotto mit gegrilltem und mariniertem Fenchel

Dessert - Süßes Finale!

Flambierter Kaiserschmarrn mit Apfelkompott

Wir sind biozertifiziert in
Gastronomie & Landwirtschaft
DE-Öko-006

Menü

Ceviche vom Saibling* mit
sauer mariniertem Gemüse und Schnittlauch-Crème

Schaumsüppchen von Sonnenhausener Wildkräutern
mit Lachsforelle*

Flache Herrmannsdorfer Rinderschulter, langsam
geschmort, mit Rotwein-Schalotten-Jus und Kartoffel-
Sellerie-Püree

oder

Pasta aus dem Herrmannsdorfer Käselaiab mit
gebratenen Waldpilzen

Marquise au Chocolat mit Himbeersorbet und
Mandelkrokant

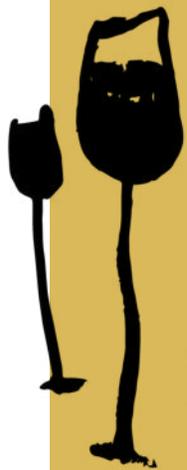
Mitternachtssnack

Chili sin Carne mit Sauerrahm und Baguette

Ihre Wahl!

So - oder auch anders - könnte Ihr Menü
aussehen. Gerne stellen wir mit Ihnen die
passenden Speisen zusammen und gehen
auf Ihre Wünsche ein. Dass auch hier alle
Lebensmittel 100% BIO sind und zu einem
Großteil aus unseren eigenen Gärten
kommen, versteht sich von selbst.
Ausnahmen sind mit * gekennzeichnet.

Wine & Drinks



Wein, ein Kulturgut, dessen faszinierende aromatische Vielfalt wir Ihnen auf unserer Karte in bester Bio- und biodynamischer Qualität präsentieren.

Nicht weniger schmackhaft und interessant: Das Schweinsbräu von unserem Brudergutshof, den Hermannsdorfer Landwerkstätten. Pils und alkoholfreies Bier beziehen wir vom Lammsbräu in Neumarkt.

Auszug aus unserer Wein- und Getränkekarte

2022 Grauer Burgunder Weingut Wechsler		44,00 €
2021 Sauvignon Blanc Weingut Tement		52,00 €
2020 Zweigelt „Kieselstein“ Weingut Preisinger		47,00 €
2019 Reserve del Conte Weingut Manincor		56,00 €
Sonnenhausener Wasser	0,75 l	6,90 €
Saftschorle	0,50 l	5,40 €
Now-Limonaden	0,33 l	4,20 €
Schweinsbräu Helles, Weißbier, Dunkel	0,50 l	5,20 €



Party on!

Ausreichend Platz zum Tanzen, eine einladende Bar und unsere Lounge für entspannte Gespräche. Das Foyer der Reithalle ist Ihr persönlicher Dancefloor und Ihre ChillOutArea. Das Foyer ist sowohl direkt mit der Reithalle als auch mit dem Kochstall verbunden!

On the rocks

Mojito	9,20 €
Vodka Lemon	11,30 €
Whiskey sour	10,30 €
Virgin Sunrise	7,00 €
Sweet & Sour	7,00 €



Alle Longdrinks werden im 0,2l Tumbler serviert

Und was kostet der Spaß?

Aus Gründen

des Umwelt- und Tierschutzes verzichten wir auf Drohnen, Heliumballons und Feuerwerke. Nebelmaschinen, Wunderkerzen oder andere raucherzeugende Gegenstände sind in unseren Festsälen nicht gestattet.

Alle genannten Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer. Preisliste Stand 04/2024 mit Vorliegen dieser Liste verlieren alle früheren Preislisten ihre Gültigkeit.

Trauung

Bei schönem Wetter findet die Trauung im Klostergarten statt und bei kühler Witterung halten wir den passenden Saal für Sie reserviert.

950,00 € pauschal | 140 Personen

Reithalle

163 € pro Person | 110 - 199 Personen
+ Gebühr für Nutzung des Gutshofes in Höhe von 2.750 €

Kochstall & Freiraum

153 € pro Person | 80 - 110 Personen
+ Gebühr für Nutzung des Gutshofes in Höhe von 1.750 €

Inklusivleistungen

Empfang mit dreierlei Fingerfood, Kuchen, Filterkaffee & Teeauswahl, 4-Gang-Abendmenü, Mitternachtssnack für 3/4 der Gäste, Gedeck für Nachmittag und Abend, Raummiere. Getränke werden nach Verbrauch berechnet



Magst
Heiraten?

JA

aber nur im Winter!

Der Winter ist der beste Regisseur für den Beginn eines gemeinsamen Lebens. Er macht das historische Gut Sonnenhausen zu einer einzigartigen Kulisse für Hochzeitsbilder voller Magie und Märchenlandschaft.

Sonnenhausen wird zu einer Oase der Liebe und Wärme - so wie es bei einem Hochzeitstag sein soll.

Special
Packages von
November bis April.

Ausgeruht aufwachen



	Doppel	Einzel	Anzahl
Familienzimmer	200,-	170,-	3
Superior	170,-	135,-	10
Standard	160,-	125,-	11
Economy	—	110,-	3
Apartment	160,-	110,-	3

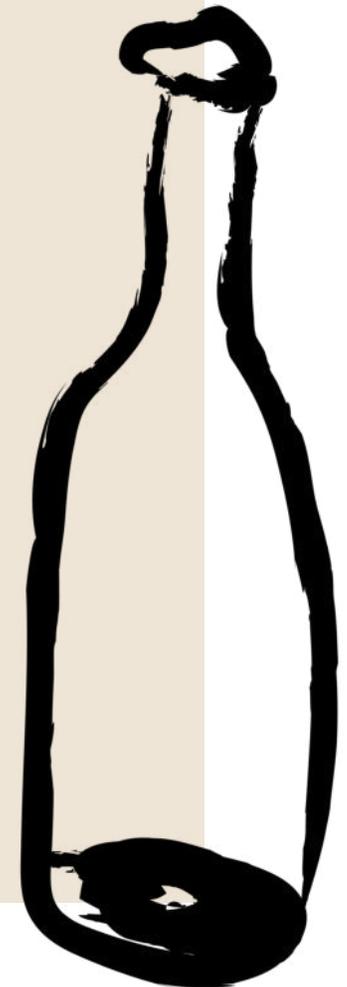
Check In ab 14 Uhr - Check Out bis 10 Uhr

In unseren individuell eingerichteten Zimmern ist jede Übernachtung ein echter Traum. Design und Kunst geben den einzelnen Räumen zusätzlich einen ganz eigenen Charakter. Sie schlafen auf Matratzen aus Naturlatex und in Bettwäsche aus reiner Baumwolle.

Pflegeprodukte in höchster Bioqualität von MARIAS sowie das Frühstück und die gesetzliche Mehrwertsteuer sind in obengenannten Zimmerpreisen enthalten.

Weitere 16 Gästezimmer befinden sich im nebenan gelegenen Bauernhaus Sonnenhausen. Fragen Sie uns nach Verfügbarkeiten und Preisen.

Unsere Zimmer



Seien Sie unser Gast!

Wir laden Sie ein, den Geist von
Nachhaltigkeit, Schönheit und
Miteinander mit uns zu teilen.

Herzlichst, Ihr
Georg Schweisfurth





Dankeschön

Wir bedanken uns sehr herzlich bei Fotografen, Brautpaaren und Geburtstagskindern für die wunderbaren Fotos, die wir in dieser Information veröffentlichen dürfen!

Fotograf	Seiten
Vivi D'Angelo	1, 8, 9, 15, 20, 22, 23
Petra Fritzi Hennemann	5, 7, 11
Fotoengel	3, 17
Peter Künzel	2
Rainer Viertlböck	4
Vivienfotografie	10
Anneliese Kompatscher	18
Gut Sonnenhausen	alle weiteren Aufnahmen



Auf einen Blick

29 Gästezimmer im Gutshof
16 Gästezimmer im Bauernhaus

Übernachtungen für ca. 100 Gäste
9 Veranstaltungsräume von
20 bis 420m²

Biozertifiziert in Gastronomie &
Landwirtschaft DE-Öko-006

33 Kilometer südlich von München
60 Kilometer zum Flughafen
10 Kilometer nach Grafing-Bahnhof

Gut Sonnenhausen
Sonnenhausen 2
85625 Glonn
www.sonnenhausen.de
info@sonnenhausen.de
Tel.: 08093 5777 0

Wir sind für Sie da:
Anna Dreier, Lilli Hoppe, Nils Werner

