



*BESONDERE
TAGE
UNVERGESSLICH
FEIERN*



“

WIR HABEN IHR FEST UND SIE DEN ANLASS

”

Gut Sonnenhausen ist ein altes Gestüt, 1900 bis 1905 nach englischem Vorbild erbaut, und seit 1998 ein Tagungs- und Veranstaltungshotel. Alles, was Sie bei uns essen und trinken, ist bio-zertifiziert. Bereits seit 30 Jahren sind wir bio, seit unser Brudergutshof, die Herrmannsdorfer Landwerkstätten 2,5 km von hier entfernt, eröffnet wurden.



Mir ist es sehr wichtig, dass alle Gäste und all unsere Mitarbeiter gerne nach Sonnenhausen kommen – zum Tagen, Feiern oder Arbeiten. Die Sonnenhausener Mitarbeiter jeden Tag, und unsere Gäste so oft wie möglich.

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

Ihr Georg Schweisfurth &
alle Sonnenhausener

“

FREIE ZEREMONIE IM GRÜNEN

”



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 träuen. Eine stilvolle Räumlichkeit als Schlechtwetteralternative bereiten wir natürlich für Sie vor.



“

*JEDES FEST
BRAUCHT
EINEN
GELUNGENEN
AUFTAKT !*

”



Gaumenfreuden

Crostini mit
Herrmannsdorfer Coppa
und Aprikosen-Rosmarin-Creme

Vom Holzlöffel,
Gebeizter Saibling mit Gurke und
Schnittlauch

Sonnenhausener-Pralinen mit
gebackener Kartoffel, Parmesan
und Tomaten-Zwiebelmarmelade



NEU

Cool & lässig
zum Empfang

Prosciutto & Co:
Herrmannsdorfer Knochen-
schinken frisch aufgeschnitten
und Alter Herrmannsdorfer
Bergkäse mit Sauerteigbrotten,
Fassbutter und eingelegten
Gemüsen aus dem Garten.

Prickelndes

Riesling extra brut
Weingut Janson Bernhard
38,00 € | 0,75 l

Rosé Sekt brut
Weingut Jurtschitsch
48,00 € | 0,75 l

Die Sonnenhausener Limonade
4,50 € | 0,2 l

Empfangen Sie 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!

“
*KAFFEE UND
KUCHEN?
MUSS SEIN!*
”

Marmor-Guglhupf, Apple-Crumble-Kuchen, Schokoladen-Espresso-Tarte, Rosenblüten-Cupcakes ...

Dazu frisch aufgebrühter Filterkaffee von der Privatrösterei »Merchant & Friends« aus den Herrmannsdorfer Landwerkstätten und eine große Auswahl an verschiedenen und hochwertigen Tees.

Wir sind BIO-
zertifiziert:
Küche
&
Landwirtschaft
DE-ÖKO-006



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.

“

*LOCKER,
LÄSSIG UND
FAMILIÄR*

”

Kochstall-Freiraum

Hier wird vor den Augen Ihrer Gäste gekocht. Ganz authentisch und einzigartig. Meal Sharing ist das Stichwort, um ein ganz entspanntes Fest zu gestalten. Im Freiraum wird gespeist und im Foyer der Reithalle später gefeiert!

270 m²
Geeignet für
85-110
Erwachsene



Reithalle

Historisch und denkmalgeschützt, jugendstilornamente, luftige Raumhöhe von fast 10 Metern und ein rustikaler Holzboden. Unsere Reithalle bietet ein außergewöhnliches Ambiente für Ihre Feier.

450 m²
geeignet für
110-199
Erwachsene

“
*DAVON
TRÄUMT
JEDES FEST*
”



Foyer der Reithalle

Ausreichend Platz zum Tanzen, eine einladende Bar und unsere Lounge für entspannte Gespräche: Dieser Raum ist Ihr persönlicher Dancefloor und Ihre ChillOutArea!

Sowohl direkt mit der Reithalle als auch mit dem Kochstall verbunden!

“

*FÜR DIE
PARTY NACH
DEM ESSEN*

”





Ceviche vom Saibling
mit sauer mariniertem Gemüse
und Schnittlauch-Crème



Suppe von der gegrillten Paprika
mit Mandeln und
Herrmannsdorfer Coppa



Rosa Gebratenes vom
Herrmannsdorfer Rind
mit glasiertem Gemüse und
Kartoffelgratin



Geeistes Proseccosüppchen
mit Joghurtmousse
und Waldbeeren

Mitternachtssnack

Chili sin Carne
mit Sauerrahm und Baguette

“

*SO KÖNNTE
IHR MENÜ
AUSSEHEN*

”

Wir sind BIO-
zertifiziert:
Küche
&
Landwirtschaft
DE-ÖKO-006



“ KOCHSTALL- SPEZIAL ”

Tapas auf Platten

Tatar vom Herrmannsdorfer Rind
mit knusprigen Schalotten
und Rauchsalzcrème

Kartoffelrösti
mit Pilzen
und Frischkäse-Schnittlauchcrème

Crudités
mit Hummus, Baba Ganoush
und Muhammara

Am Kochblock

Rücken vom Herrmannsdorfer
Schwein mit geschmortem Kohl und
Kartoffel-Lauch-Crème

Pasta aus dem Herrmannsdorfer
Käse-Laib mit gebratenen
Waldpilzen

Süßer Abschluss

Flambierter Kaiserschmarrn mit
Apfelkompott

Seite 10 - Gut Feiern 03/2023

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 den Gästen selbst am Kochblock abgeholt.





“
*EIN GUTES
GLAS WEIN...*
”

Wein erzählt die Geschichte und das Klima einer Landschaft. 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 Herrmannsdorfer Landwerkstätten. Pils und alkoholfreies Bier beziehen wir vom Lammsbräu in Neumarkt.

Auszug aus unserer Wein- und Getränkekarte

2021 | Riesling | Weingut Dr. Bürklin-Wolff
39,00 €

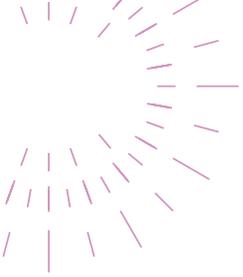
2021 | Sauvignon Blanc | Weingut Tement
48,00 €

2021 | Zweigelt „Kieselstein“ | Weingut Preisinger
39,00 €

2020 | Reserve de la Conte | Weingut Manincor
48,00 €

Aqua Monaco, still, perlend	0,75 l	6,90 €
Saftschorle	0,50 l	5,00 €
Now-Limonaden	0,33 l	3,90 €
Schweinsbräu Helles, Weißbier, Dunkel	0,50 l	4,80 €

Wir sind BIO-
zertifiziert:
Küche
&
Landwirtschaft
DE-ÖKO-006



“

GUT ZU WISSEN!

”



Trauung pauschal 950,00 €

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

maximal 140 Personen

Magst Heiraten?
JA!
Aber nur im Winter!

Reduzierte Preise von
November bis April

Reithalle p.P. 145,00 €

Kochstall & Freiraum p.P. 135,00 €

+ eine Gebühr für die Nutzung des Gutshofs von 2.750,00€/1.750,00€

Inklusivleistungen

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

Wichtig

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

Alle genannten Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.





“

BESONDERE MOMENTE FÜR IHR FEST

”

So eine schöne Feier sollte am liebsten nie zu Ende gehen! Am Tag nach dem Fest noch einmal das Naturreservat Sonnenhausen ausgiebig genießen? Wir empfehlen:

Picknick im Grünen

Ein Leiterwagen gefüllt mit Picknickdecke, Geschirr und vielen kleinen Leckereien. Und dann geht's los ins Grüne.

85 € pauschal (für 6 Personen) - Getränke nach Verbrauch - buchbar von April bis Oktober

Wenn's ein bisserl mehr sein darf, dann planen Sie für Ihr Fest noch ein typisches Sonnenhausener Event ein. Wir hätten da schon ein paar Vorschläge für Sie:

Sommerspiele - für Groß & Klein

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

170 € pauschal (für 4 Spiele) - buchbar von April bis Oktober

Hofführung

Wann wurde Sonnenhausen erbaut? Wer hat hier gewohnt und gelebt? Welche Kunstwerke findet man drinnen und draußen?

80 € pauschal für max 20 Personen - ganzjährig buchbar



Pflegeprodukte in höchster Bioqualität von MARIAS sowie das Frühstück sind im Zimmerpreis inkludiert. In den 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.

“
GUT SCHLAFEN
”



Zimmer im Gutshof

Typ	Doppel	Einzel	Anzahl
Familienzimmer	ab 195,00 €	ab 165,00 €	3
Superior	ab 165,00 €	ab 130,00 €	10
Standard	ab 155,00 €	ab 120,00 €	11
Economy	-----	ab 105,00 €	3
Apartment	ab 155,00 €	ab 105,00 €	3

+ 16 Zimmer in unserem Bauernhaus direkt neben dem Gutshof

Check In ab 14 Uhr - Check Out bis 10 Uhr
Obenstehende Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

“

*PURES
WOHLGEFÜHL!*

”



“

*GUT
SONNENHAUSEN
EXKLUSIV*

”



Sie möchten den Gutshof für ein oder zwei Tage ganz für sich haben? Fragen Sie doch einfach nach Verfügbarkeit und Preis - wir machen es gerne möglich





Vivi D'Angelo

“
DANKE
”

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

Fotograf	Seiten
Vivi D'Angelo	1 re unten, 2, 7 re, 8 re, 9 re, 17 re
Petra Fritzi Henneann	3 li, 5 li, 11 li, 18
Andreas Pohmer	4, 13 li
Katarina Fedora	3 mitte & re, 12
Mokati Fotos und Film	6 li unten
Familie Bentz	10 li
Vivienfotografie	7 li
Anneliese Kompatscher	14, 15
Gut Sonnenhausen	alle weiteren Aufnahmen
Josephaundmarkus	1 li



29 Gästezimmer
im Gutshof
16 Gästezimmer
im Bauernhaus

Übernachtungen für
ca. 100 Gäste
9

Veranstaltungsräume
von 20 bis 420m²

Biozertifizierte
Gastronomie
&
Biozertifizierte
Landwirtschaft
DE-Öko-006

Wir freuen
uns auf Ihren
Besuch!

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

