

Lasst uns feiern!



Sonnenhausen 2 • 85625 Glonn • 08093 57770
info@sonnenhausen.de • www.sonnenhausen.de



Wir feiern die Liebe in all ihrer Pracht!

Die Kulisse aus malerischen Hügeln, duftenden Gärten, einem historischen Gutshof nach englischem Vorbild und einem traditionellen, bayerischen 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 Apéritif.

Sie empfangen Ihre Gäste bei Sonnenschein im Innenhof des Gutshofes. Bei kühlen Temperaturen geht es in unser Guts-Restaurant. Ganz egal, was der Wettergott bereithält – bei uns ist es drinnen genau so schön wie draußen!



Prickelndes

Civranetta Prosecco DOC Frizzante

"il fondo" Design-Edition | Weingut Fidora | Venezia

44,00 € | 0,75 l

Sekt Brut Pinot Rosé | Weingut Franz Keller | Kaiserstuhl

62,00 € | 0,75 l

Die Sonnenhausener Limonade

6,00 € | 0,2 l

Gaumenfreuden

Hausgemachte Wald- & Wiesen | Pâté | Preiselbeere

Pures Smørrebrød vom Sonnenhausener Laib | Räucherfisch* | Kresse-Crème | Apfel

Vollmundige Frühlingslauch-Mangold-Quiche | Bergkäse

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, Bayerisches Nagelbrett, Ringe werfen – da werden Kindheitserinnerungen wach und nicht nur bei den Kleinen bricht 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-Cake, Cheesecake, Blaubeer-Schmandkuchen, Zitronen-Mürbeteig-Tarte...

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



In unserer Bio-Konditorei wird ausschließlich mit Dinkelmehl gebacken.

Einige Kuchen können auch glutenfrei zubereitet werden.

Reithalle

420 m² geeignet für 100 – 199 Erwachsene



Kochstall & Freiraum

270 m² geeignet für 70 - 90 Erwachsene



Farmer's Club

140 m² geeignet für 40 - 70 Erwachsene



Meal sharing

In unserem Kochstall wird Ihr Fest zu einem kommunikativen Erlebnis. Alles wird frisch zubereitet und wenn's fertig ist, werden die Entrées und Desserts auf den Tischen eingestellt. Den Hauptgang holen sich alle Gäste selbst an der Kücheninsel ab. Die lockere, herzliche Atmosphäre lädt dazu ein, miteinander ins Gespräch zu kommen und einfach ein bisschen zu verweilen.

Unsere Gastronomie und Landwirtschaft sind bio-zertifiziert (DE-ÖKO-006). *Fische sind nicht bio-zertifiziert, stammen jedoch aus nachhaltigem Fang.

Wir mögen auch Fleisch, aber nur das Gute. Das bekommen wir von unserem Brudergutshof, den Hermannsdorfer Landwerkstätten.

Regional. Bio. Wertschätzend.

Kochstall spezial

Entrées am Tisch – Family Style

Knusprige Geflügelpraline | Cipriani-Mayo

Feines Fischmousse-Törtchen* | Kapuzinerkresse |

Citron Confit

Vollmundige Frühlingslauch-Mangold-Quiche | Bergkäse

Panzanella-Brotsalat | Tomaten | Mozzarella vom

Stroblberg | Tomatengel | Liebstöckl

Am Kochblock – Meet the cook

Sanft geschmortes Lamm | Maiscrème |

gebackenes Gartengemüse | Rotweinjus

Blumenkohlsteak | grüne Erbse | Wacholder |

Rosinen süß-sauer

Dessert – Sweet Final Notes

Original Eton Mess:

Meringue-Baiser | Waldbeeren | Schlagsahne



Menü

Feines Fischmousse-Törtchen* | Kapuzinerkresse |

Citron Confit

Lang gesiedete Geflügelkraftbrühe | Kräuter |

Maultaschen

Charaktervolles Hermannsdorfer Rind-Zweierlei

Ragout & Kurzgebratenes | Kartoffelcrème |

Gartengemüse | Jus

oder

Hausgemachte Auberginen-Cannelloni | Thymian |

Béchamel · Tomatensugo

Samtiges Weißes Schokoladenparfait | Johannisbeere |

Mandel-Karamell-Tuille

Mitternachtssnack

Dezent-pikantes Chili con Carne

Wir sind Bio in Gastronomie und Landwirtschaft: DE-ÖKO-006.
Ausnahmen sind mit * gekennzeichnet.



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. Fleisch ist unsere Leidenschaft, wir kochen jedoch gerne auch vegetarische und vegan. Sprechen Sie uns einfach darauf an.

Wine & Drinks

Wein, ein Kulturgut, dessen faszinierende aromatische Vielfalt wir Ihnen auf unserer Karte präsentieren.

Nicht weniger schmackhaft und interessant: Das Schweinsbräu von unserem Brudergutshof, den Hermannsdorfer Landwerkstätten. Pils und alkoholfreies Bier beziehen wir von der Brauerei Riedenburger.



Auszug aus unserer Wein- und Getränkekarte

2024 Grauer Burgunder | Weingut Wechsler
Westhofen | Rheinhessen
45,00 € | 0,75 l

2024 Sauvignon Blanc „Kalk & Kreide“ | Weingut Tement |
Berghausen | Steiermark
60,00 € | 0,75 l

2024 Rosalie Rosé | Weingut Bernhard Ott |
Feuersbrunn | Wagram
57,00 € | 0,75 l

2022 Wiener Trilogie | Weingut Fritz Wieninger | Wien
50,00 € | 0,75 l

Gourmet Wasser vom Taubenberg	6,90 € 0,75 l
Saftschorle	6,00 € 0,5 l
Now-Limonaden	5,50 € 0,33 l
Schweinsbräu Helles, Weißbier, Dunkel	5,50 € 0,5 l
Schweinsbräu Helles vom Fass	300,00 € 30 l



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. Es ist sowohl direkt mit der Reithalle als auch mit dem Kochstall verbunden.

On the rocks

Gin Tonic mit The Duke	13,00 € 0,2 l
Sonnenhausener Negroni	14,00 € 0,2 l
Whisky sour	13,00 € 0,2 l
Virgin Gin Tonic	10,50 € 0,2 l
Nojito	13,00 € 0,2 l

Alle Longdrinks werden im 0,2l Tumbler serviert.

Und was kostet der Spaß?

Trauung 950,00 € pauschal | 140 Personen

Bei schönem Wetter findet die Trauung im Klostergarten statt. Bei kühler Witterung bereiten wir einen passenden Saal für Sie vor.

Reithalle 180,00 € pro Person | 100 – 199 Personen

+ Gebühr für die Nutzung des Gutshofes in Höhe von 3.000 €

Kochstall & Freiraum 170,00 € pro Person | 70 – 90 Personen

+ Gebühr für die Nutzung des Gutshofes in Höhe von 2.000 €

Farmer's Club 170,00 € pro Person | 40 – 70 Personen

+ Gebühr für die Nutzung des Bauernhauses in Höhe von 1.500 €

Inklusivleistungen

Empfang mit dreierlei Fingerfood, Kuchen, Filterkaffee & Teeauswahl, Abendessen, Mitternachtssnack, Gedeck für Nachmittag und Abend. Getränke werden nach Verbrauch berechnet.

Alle genannten Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer. Preisliste Stand 09 | 2026. Mit Vorliegen dieser Liste verlieren alle früheren Preise ihre Gültigkeit.



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.



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.

Ausgeruht
aufwachen



Unsere Zimmer

Zimmer im Gutshof

Typ	Doppel Preise in Euro	Einzel Preise in Euro	Anzahl
Familienzimmer	227,00	192,00	3
Superior	197,00	157,00	10
Standard	187,00	147,00	11
Economy		132,00	3
Apartment	187,00	132,00	3

Zimmer im Bauernhaus

Juniorsuite	227,00	192,00	3
Deluxe	217,00	167,00	9
Klassik	197,00	157,00	2
Komfort		147,00	2

Check-In ab 14 Uhr | Check-Out bis 10 Uhr

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



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

Seien Sie unser Gast!

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

Herzlichst, Ihr
Georg Schweisfurth

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	2, 7, 8, 11, 16, 21, 23
Petra Fritzi Hennemann	5, 6, 10
Anneliese Kompatscher	19
Fotoengel	3, 18
Marcel Bieber	4
Gut Sonnenhausen	9, 22





Teamwork

Während der gesamten Vorbereitung und Durchführung Ihres Events begleiten wir Sie mit Engagement und Fürsorge. Lernen Sie uns kennen. Wir freuen uns schon darauf, wenn Sie uns von Ihrem Fest erzählen.

Hanna Oberauer, Paulina Anzenberger
und das Verkaufsteam Sonnenhausen

Kontakt: 08093 57770
veranstaltung@sonnenhausen.de

Auf einen Blick

- 9 Veranstaltungsräume von 20 - 420m²
- für Meetings und Events von 8 – 400 Personen
- 29 Gästezimmer im Gutshof
- 16 Gästezimmer im Bauernhaus
- Übernachtungen für ca.100 Gäste
- Alleinlage in herrlichem Naturschutzgebiet
- Denkmalgeschützter Gutshof & historisches Bauernhaus
- Biozertifiziert in
Gastronomie & Landwirtschaft DE-Öko-006
- Ladestationen für E- Autos
- 33 km südlich von München
- 60 km bis zum Flughafen
- 10 km zu Bahn & S-Bahn in „Grafing Bahnhof“



A place for
arts, nature,
change &
inspiration

and
YOUR PARTY!

