

Weinstube | Tenne | Gutscheine Bankett Mappe 2022

Birnauer Oberhof

Ansprechpartner:

Fenja Otto
Gastgeberin & Veranstaltungsleiterin
Birnauer Oberhof



MARKGRAF VON BADEN
WEINSTUBE
BIRNAUER OBERHOF

Saisonkalender

Saison	Monate	Wochentag	Pauschale* bis 80 Personen	Pauschale* ab 80 Personen
Hauptsaison	Mai - September	Samstag (min. 65 Erw.)	€ 1.250,00	€ 1.050,00
		sonstige Tage (min. 60 Erw.)	€ 1.050,00	€ 900,00
Mid-Season	April, Oktober	Samstag (min. 60 Erw.)	€ 950,00	€ 850,00
		sonstige Tage (min. 50 Erw.)	€ 850,00	€ 800,00
Nebensaison	November - März		€ 600,00	€ 500,00

In der im *Saisonkalender* aufgeführten Pauschale sind Raummiete, Tischwäsche, Set Up,

Standard-Reinigung und Personalkosten bis 0:00 Uhr enthalten.

Für weniger als 50 Personen gelten in der Nebensaison Sonderkonditionen, ebenso wie für Weihnachtsfeiern oder bestimmte Firmenevents. Grundsätzlich enden Feiern im Birnauer Oberhof um 03:00 Uhr der betreffenden Nacht.



MARKGRAF VON BADEN
WEINSTUBE
BIRNAUER OBERHOF

weitere Pauschalen

Empfang

Für den Empfang stellen wir Stehtische inkl. weiße Hussen € 100,00
in unserem Garten | Paradise für Sie bereit in Kombination
mit unserer Außenbar verwöhnen wir Sie und Ihre Gäste

Loungemöbel € 200,00

Candy | Salty Bar

gerne können Sie diese selbst organisieren.
Sofern es sich ausschließlich um Süßigkeiten/Snacks, wie Weingummis,
Schokodrops, Zuckerstangen, Kekse, Chips, Salzstangen
usw. handelt ist diese bei Buchung eines Mitternachtssnack kostenfrei, ansonsten
berechnen wir Ihnen € 120,00

Kaffee & Kuchen € 150,00

bei mitgebrachtem Kuchen Gedeckgeld p.P. € 2,50

Freie Trauung im Weinberg € 250,00

Bierbänke mit weißen Hussen, sowie zwei Stühle für das Brautpaar

Strom Trauplatz € 80,00

Personalkosten ab 0:00 Uhr Pauschal € 150,00

angefangener Stunde
je € 2,50

Menükarten

Beamer & Leinwand kostenfrei

Voraussetzung HDMI-Anschluss am Laptop



MARKGRAF VON BADEN
WEINSTUBE
BIRNAUER OBERHOF

Do's & Dont's – oft gefragt

Wunderkerzen:

sind auf Grund von Brandschutzbestimmungen nicht erlaubt

Konfettibomben:

nicht erlaubt (zusätzliche Reinigungskosten € 80,-)

Nebelmaschine:

nicht erlaubt (sensible Rauchmelder)

Feuerwerke:

Fragen Sie uns gerne danach

Feuerschalen/Fackeln:

bei Windstillem Wetter erlaubt, wenn jedoch auf Grund von Trockenphasen oder Windböen die Gefahr eines Brandes zu groß sind behalten wir uns vor diese kurzfristig nicht zu zünden



Trinkgeld: „War der Service richtig klasse, gib` ne Spende in die Kasse.“



MARKGRAF VON BADEN
WEINSTUBE
BIRNAUER OBERHOF

Menü-Bausteine

Mit unseren *Menü-Bausteinen* haben Sie die Möglichkeit Ihr Menü nach Ihren Vorstellungen kulinarisch zu gestalten. Es muss mindestens ein 3-Gang-Menü über uns bezogen werden.

Buffet

Die alternative Servierweise zum Menü ist ein *Buffet* oder *Menü & Buffet* in Kombination.

Bei Feierlichkeiten haben unsere Gäste sehr gute Erfahrungen mit der *Menü- & Buffet-Kombination* gemacht: z.B. Vorspeisen werden auf dem Teller angerichtet serviert und Hauptgänge und/oder Dessert als Buffet aufgebaut. **Ab 70 Personen empfehlen wir ein Hauptgang-Buffer.** Vorschläge und Preise unterbreiten wir Ihnen gerne auf Anfrage.



Menü

Noch ein **wichtiger Hinweis** für Sie an dieser Stelle: Zwei verschiedene Hauptgänge im *Menü* anzubieten, z.B. einmal fleischhaltig und einmal vegetarisch, oder auch auf Allergien und Unverträglichkeiten zu achten, ist kein Problem. Bei einer größeren gewünschten Anzahl von Hauptgang-Variationen ist dies ausschließlich in Buffet-Form möglich.



MARKGRAF VON BADEN
WEINSTUBE
BIRNAUER OBERHOF

Zum Empfang

Feinste Häppchen, beste Chance:

- Rosa Roastbeef mit Bratkartoffeln und Remoulade
- Rinder-Bulette mit feinem Biergelee und Sauerkraut
- Vitello Tonnato, Kalbs-Tafelspitz deutscher Qualität mit Thunfisch-Creme
- Lachs auf einer Lachsmousse auf Chinesischer Gurke
- Tomate-Mozzarella mit Basilikum-Parmesan und Reggiano- Mandelpesto
- Frischkäse mediterran verfeinert mit Tomatenaufstrich
- Ratatouille Auberginen, Paprika, Zucchini, Tomaten, Oliven in Tomatengelee auf einem Pilzsockel
- Bergkäse, getrocknete Feigen, Nüsse und Pumpernickel

Je Spieß € 2,10



Ofenfrische Flammkuchen, auf dem Holzbrett serviert:

- **Klassisch**
mit Speck und Zwiebeln € 9,90
- **Vegetarisch**
mit Champignon, Lauch und Tomatenpesto € 9,90
- **Birnau**
mit Räucherlachs und frischem Meerrettich € 12,90

Gerne können wir auf Ihre individuellen Wünsche eingehen.



MARKGRAF VON BADEN
WEINSTUBE
BIRNAUER OBERHOF

Vorspeisen

Pochiertes Eglifilet auf Thymianrisotto, mit confierten Kirschtomaten	€ 12,90
Lachstatar mit Avocado und Creme Fraîche	€ 12,50
Rindercarpaccio mit Pflücksalat, gerösteten Pinienkernen und Grana Padano	€ 13,50

Saisonaler Blattsalat kombiniert mit

gebratenen Champignons	€ 8,90
geratenen Waldpilzen	€ 9,50
gratiniertem Ziegenkäse	€ 9,90
3 geratenen Garnelen	€ 13,50
Mediterranem Antipasti Gemüse	€ 9,50



Suppen

Gemüsecremesuppe	€ 6,50
Tomatencremesuppe	€ 6,50
Klare Tomatensuppe mit Basilikum	€ 7,90
Badische Hochzeitssuppe mit Kräuter, Flädle, Marktklößchen und Eierstich	€ 6,90
Saisonale Cremesuppen:	€ 6,90
- Spargel	
- Kürbis	
- Pfifferling	

Unser Tipp im Sommer

Variation von zwei Suppen im
Weckglas
Gazpacho & Gurkenkaltschale
€ 6,90



MARKGRAF VON BADEN
WEINSTUBE
BIRNAUER OBERHOF

Hauptgänge

Fisch

Gebratenes Lachsfilet auf Rieslingsauce mit Blattspinat und Bandnudeln	€ 20,90
Gebratener Zander auf Kräuterrisotto mit Kirschtomaten	€ 20,90

Fleisch

Supreme von der Maispoularde mit Ratatouillegemüse und Rosmarinkartoffeln	€ 19,90
Schweinemedallions mit Champignonrahmsauce, Marktgemüse und Butterspätzle	€ 20,90
Geschmorter Rinderbraten in Spätburgundersauce auf Sellerie-Kartoffelpüree und Wurzelgemüse	€ 20,50
Kalbshälfte, rosa gebraten, mit Champignonrahmsauce, Marktgemüse und Butterspätzle	€ 23,90
Roastbeef, rosa gebraten, mit Rosmarin-jus, Speckbohnen und Ofenkartoffeln	€ 26,90
Kalbsrücken an Süßkarotffelpüree mit Rosmarinjus und Wurzelgemüse	€ 27,50
Rinderfilet an mediterranem Schmorgemüse mit Pommes Dauphine und kräftiger Burgunder-Jus	€ 30,90



Vegetarische Hauptgerichte

6

Zwischengerichte

Spinat-Ricotta-Cannelloni mit Tomaten-Ragout	€ 11,90
Risotto mit konfierten Kirschtomaten	€ 11,90
<i>Empfehlung der Küche: Dieses Gericht verfeinern wir gerne saisonal z.B. mit Spargel, Pilzen oder Kürbis</i>	
Geratene Polenta-Schnitten auf Ratatouille	€ 12,50
<i>Empfehlung der Küche: Die Polenta-Schnitte verfeinern wir gerne mit Oliven, Paprika oder Pilzen</i>	
Kräuter Crêpes mit Rahmgemüse gefüllt	€ 13,50
<i>Die Füllung ist saisonal variierbar, z.B. Pfifferlingen oder Spargel</i>	
Kartoffel-Lauch-Strudel an sautierten Kräuterpilzen	€ 14,90
<i>Saisonal bedingt kann der Strudel auch mit Kürbis verfeinert werden</i>	



MARKGRAF VON BADEN
WEINSTUBE
BIRNAUER OBERHOF

Veganer

Da die *vegane Küche* in der heutigen Zeit immer stärkere Bedeutung erhält, können wir Ihnen auch eine kleine Auswahl an veganen Gerichten anbieten.

Bitte beachten Sie, dass wir bei Anwesenheit von Veganern, den vegetarischen Gästen das identische Menü servieren.

Graupen-Gemüse-Risotto mit confierten Kirschtomaten	€ 11,90
Fruchtiges Gemüse- Curry mit Duft-Reis	€ 14,90
Mit CousCous gefüllte Zucchini auf Tomatenragout	€ 15,90

Die bereits genannten Suppen können in abgewandelter Form auch für Veganer serviert werden.
Bitte lassen Sie sich entsprechend von unserem Team beraten.



MARKGRAF VON BADEN
WEINSTUBE
BIRNAUER OBERHOF

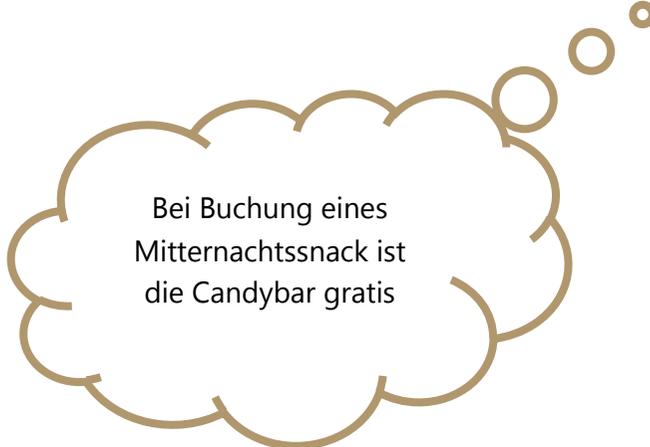
Desserts

Panna Cotta mit Fruchtmark und frischen Früchten	€ 5,90
Mousse au Chocolat mit frischen Beeren	€ 6,90
Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	€ 7,90
Schokoladen-Brownie mit Himbeersorbet und saisonalem Obst	
Dessertvariation Oberhof:	€ 8,50
Crème Brûlée saisonaler Obstsalat Cassis-Sorbet	



Spätimbiss | Mitternachtssnack

Badische Kartoffelsuppe mit Crôutons	€ 6,90
Gulaschsuppe mit Bauernbrot	€ 7,50
Currywurst in Chafing mit Bauernbrot	€ 7,50
Kl. Gemischte Vesperplatte mit Wurst- & Käseauswahl, dazu Bauernbrot	€ 9,90
Variation von Käse mit Feigensenf, Walnüsse, Weintrauben und Bauernbrot	€ 10,50



Bei Buchung eines
Mitternachtssnack ist
die Candybar gratis



MARKGRAF VON BADEN
WEINSTUBE
BIRNAUER OBERHOF

Für unsere kleinen Gäste

Für an Ihrer Feier teilnehmende **kleine Gäste** kochen wir selbstverständlich kindergerechte Menüs und Gerichte. Wichtig sind für uns bei der Planung die Anzahl und das Alter, bzw. Essverhalten, der Kinder.

Die bewährteste Variante ist jedoch den Kindern vor Ort die Möglichkeit zu geben, ihr Essen direkt vor Ort auszuwählen. Hierbei können die Kinder eine Auswahl innerhalb unserer **Kinderkarte** treffen.

Die Gerichte in der **Kinderkarte** bewegen sich unter 10,- €. Als Highlight für die Kinder bieten wir nach der Wahl des Hauptgerichts in der Regel eine Kugel Eis an.

Tipp: in der Regel essen Kinder ab 12 Jahren bereits das Menü, sollten Sie sich nicht sicher sein, empfehlen wir Ihnen Rücksprache mit den Eltern zu halten.

Vegetarier | Veganer

Wir bieten entsprechende Koch- und Zubereitungsformen bzw. spezielle Gerichte sowohl im Menü als auch bei einem Buffet für jede Personenzahl ohne Aufpreis an. Sprechen Sie uns rechtzeitig an, damit wir gemeinsam eine Alternative für Sie und Ihre Gäste finden.

Allergien | Unverträglichkeiten

Um auf eventuelle **Unverträglichkeiten** und Allergien reagieren zu können, ist es von Vorteil, diese bereits im Voraus, jedoch spätestens bis 10 Tage vor der Hochzeit von den entsprechenden Einzelfällen zu wissen. Gerne reagieren wir dann entsprechend und bereiten das gewählte Menü für diese einzelnen Gäste entsprechend in **abgewandelter Form** um.

Meist können wir bei Mitteilung direkt am Abend der Feier nicht mehr alle Wünsche realisieren, da die entsprechenden Vorbereitungen für Ihr Menü bereits abgeschlossen sind.



Beispielhafte Menüvorschläge

Oberhof Menü

Saisonaler Blattsalat mit gratiniertem Ziegenkäse € 9,90

Pochiertes Eglifilet auf Thymianrisotto, mit confierten Kirschtomaten € 12,90

Roastbeef, rosa gebraten, mit Rosmarinjus, Speckbohnen und

Ofenkartoffeln € 26,90

Schokoladen-Brownie mit Himbeersorbet und marinierten Früchten € 8,90

Menüpreis € 58,60

Badisches Hochzeitsmenü

Saisonaler Blattsalat mit gratiniertem Ziegenkäse € 9,90

Badische Hochzeitssuppe (mit Kräuterflädle, Markklößchen und Eierstich) € 6,90

Kalbsmedaillons mit Pilzrahmsoupe, Marktgemüse und Butterspätzle € 22,90

Dessertvariation „Oberhof“:

Crème brûlée, saisonale Früchte, Eis oder Sorbet € 8,90

Menüpreis € 48,60

Birnauer Weinbergmenü

Klare Tomatensuppe mit Grießnocken € 7,90

Geschmorte Rinderbäckchen in Spätburgundersoupe
auf Sellerie-Kartoffelpüree und Wurzelgemüse € 20,50

Birnensorbet mit naturrübem

Williamsbrand vom Weingut Markgraf von Baden € 7,50

Menüpreis € 35,90

Stubenmenü

Saisonale Cremesuppen € 6,90

Supreme von der Maispoularde mit Ratatouillegemüse und
Rosmarinkartoffeln € 19,90

Panna Cotta mit frischen Früchten € 5,90

Menüpreis € 32,70



Beispiel Menü - | Buffet- Kombination

Badische Hochzeitssuppe mit Kräuter, Flädle, Marktklößchen und Eierstich
(serviert) € 6,90

rosa gebratenes Rinderfilet mit Burgunderjus
Schweinefilet mit Champignonrahmsauce
Gebratenes Zanderfilet mit Rieslingsauce
Marktgemüse | Speckbohnen | Spätzle | Pommes Dauphine | Blattspinat
Spinat-Ricotta-Cannelloni auf Tomatensugo
p.P. € 36,50

Schokoladen-Brownie mit Himbeersorbet und saisonalem Obst
(serviert) € 8,50



Saisonaler Blattsalat mit gratiniertem Ziegenkäse € 9,90 (serviert)

Rosa gebratene Kalbshüfte, am Buffet tranchiert, mit Champignonrahmsauce

Supreme von der Maispoularde

Ratatouille und Marktgemüse | Butterspätzle und Rosmarinkartoffeln

€ 33,50 (Buffet)

Dessertvariation Oberhof (serviert) € 8,90

Crème Brûlée | frisches saisonales Obst | Himbeersorbet



MARKGRAF VON BADEN
WEINSTUBE
BIRNAUER OBERHOF

Liste verwendeter Allergene und Zusatzstoffe

Allergene:

- a) Weizen
- b) Roggen
- c) Hafer
- d) Gerste
- e) Krebstiere
- f) Eier
- g) Fisch
- h) Erdnüsse
- i) Sojabohnen
- j) Milch/Laktose
- k) Schalenfrüchte
- l) Mandeln
- m) Haselnüsse
- n) Walnuss
- o) Kajunnüsse
- p) Pecannuss
- q) Paranuss
- r) Pistazie
- s) Macadamia
- t) Sellerie
- u) Senf
- v) Sesam
- w) Schwefeldioxid-Sulfite
- x) Lupine
- y) Weichtiere

Zusatzstoffe:

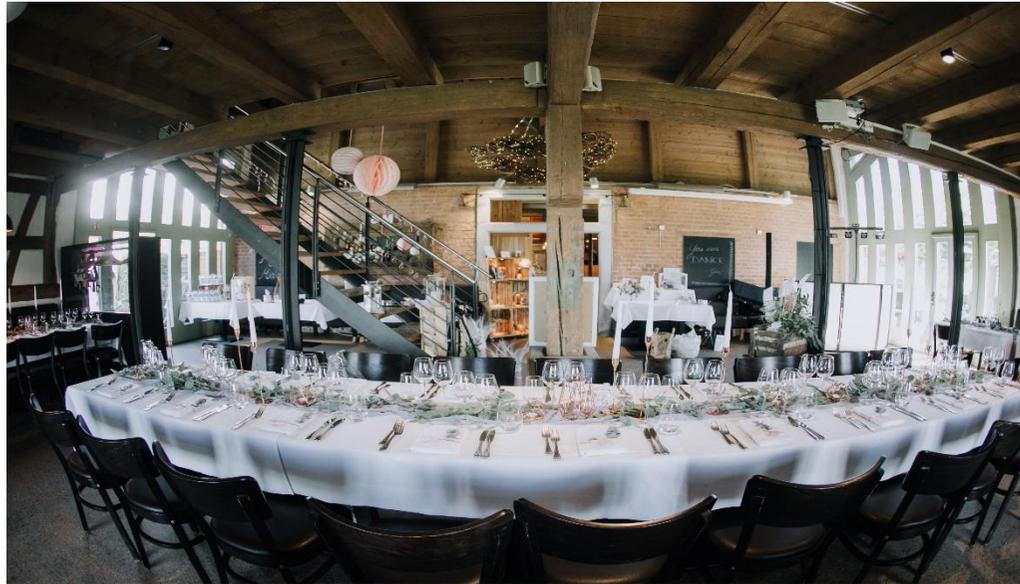
- 1) Mit Phosphat
- 2) Mit Geschmacksverstärker
- 3) Mit Antioxidationsmitteln
- 4) Mit Farbstoff
- 5) Mit Konservierungsstoffen
- 6) Mit Säuerungsmittel
- 7) Nitritpökelsalz

Sprechen Sie uns gerne an!



MARKGRAF VON BADEN
WEINSTUBE
BIRNAUER OBERHOF

Probeessen



Selbstverständlich möchten wir Ihnen die Möglichkeit geben unsere Speisen zu probieren.
Nach erfolgreicher Vertragsunterzeichnung erhalten Sie im Herbst | Winter eine entsprechende
Einladung für unsere Probeessen im Januar | Februar | März

Dieses finden als Abendveranstaltung statt auf der sich auch der ein oder andere Dienstleister vorstellt.
Sie suchen sich einen von drei Terminen heraus, an dem Sie unsere Speisen und Weine probieren können.
Eine entsprechende Einladung werden Sie frühzeitig per E-Mail erhalten.



MARKGRAF VON BADEN
WEINSTUBE
BIRNAUER OBERHOF

Weinkarte



MARKGRAF VON BADEN
WEINSTUBE
BIRNAUER OBERHOF

Alle Weine sind vom
Weingut Markgraf von Baden, VDP

Alle Weine enthalten Sulfite.

Wein ist ein Naturprodukt, daher

können die Preise nach Jahrgang

variieren.



Weißweine | Roseweine



MARKGRAF VON BADEN
WEINSTUBE
BIRNAUER OBERHOF

Bodensee Müller-Thurgau, Gutswein trocken € 23,90

Bodensee Weißburgunder, Gutswein trocken € 23,90

Bodensee Grauburgunder, Gutswein trocken € 23,90

Momentaufnahme Bacchus, Gutswein, feinherb € 23,90

Birnauer Müller-Thurgau, Ortswein trocken € 26,50

Birnauer Weißburgunder, Ortswein trocken € 26,50

Birnauer Grauburgunder, Ortswein trocken € 26,50

Bodensee Spätburgunder Rosé, Gutswein trocken € 23,90

Momentaufnahme Rosé, Gutswein feinherb € 23,90



MARKGRAF VON BADEN
WEINSTUBE
BIRNAUER OBERHOF

Rotweine

Bodensee Spätburgunder, Gutswein trocken	€ 23,90
Gedankenspiel Rotwein Cuvée, Gutswein trocken	€ 26,50
Bermatinger Spätburgunder, Ortswein trocken	€ 26,50



MARKGRAF VON BADEN
WEINSTUBE
BIRNAUER OBERHOF

Erste Lage - | Große Lage Weine

Durbacher Schloss Staufenberg,

Klingelberger Riesling, Erste Lage trocken

€ 31,50

Durbacher Schloss Staufenberg,

Chardonnay , Erste Lage trocken

€ 31,50

Bermatinger Leopoldsberg Spätburgunder,

Erste Lage trocken

€ 32,50

Meersburger Chorherrenhalde Riesling,

Große Lage, trocken

€ 46,50

Bermatinger Leopoldsberg „Buchberg“ Spätburgunder,

Große Lage, trocken

€ 49,50



MARKGRAF VON BADEN

WEINSTUBE
BIRNAUER OBERHOF

Schaumweine | Brände

Der Allrounder:

Bodensee Secco weiß | rosé | rot 0,7l € 23,50

Der Feine:

Bodensee Cuvée Sekt Brut | Rosé Brut, traditionelle Flaschengärung

0,7l € 27,90

Die Markgräflische Antwort auf Champagner:

Sekt Cuvée Stephanie Napoleon Extra Brut 0,7l € 39,50

Markgraf von Baden

Salemer Obstler 2cl € 3,10

Salemer Cöxchen 2cl € 3,70

Salemer Williams Christ 2cl € 3,70

Senft Destillerie, Salem

Rum Liqueur 2cl € 4,50

Zwetschgen Liqueur 2cl € 4,30

Haselnuss Liqueur 2cl € 4,30

Mirabelle mit Fruchtauszug 2cl € 4,30



Getränkekarte



MARKGRAF VON BADEN
WEINSTUBE
BIRNAUER OBERHOF

Alkoholfreie Getränke

Schwarzwaldsprudel Mineralwasser medium oder still 0,75l € 6,00

Soft 0,2l € 3,20 0,4l € 5,20

Bodensee Apfelsaft naturtrüb vom Weingut Markgraf von Baden

Orangensaft | Traubensaft, rot | Johannisbeersaft | Rhabarbersaft

Saftschorle 0,2l € 2,90 0,4l € 4,20

Coca Cola/ Coca Cola zero / Mezzo Mix 0,33l € 3,40

Zitronenlimonade 0,2l € 2,90

Tonic Water⁷ 0,2l € 2,90

Schwarzwaldlimonade – versch. Sorten 0,2l € 3,30

Sommer- Limonade im Vintage Glasspender € 7,90 | L

Wasser med | still mit versch. Obst | Gemüse, z.B. Gurke | Minze | Limette € 6,50 | L



MARKGRAF VON BADEN
WEINSTUBE
BIRNAUER OBERHOF

Heißgetränke

Kaffee

Becher € 3,10

Cappuccino

Becher € 3,40

Milchkaffee

Becher € 3,50

Latte Macchiato

Glas € 3,50

Espresso

Tasse € 2,90

Heiße Schokolade

Becher € 3,50

mit Sahne

€ 3,90

Tee

Glas € 3,20

Darjeeling, Earl Grey, Grüner Tee, Pfefferminze, Kamille, Früchtetee, Kräutertee, Rooibos-Orange



MARKGRAF VON BADEN
WEINSTUBE
BIRNAUER OBERHOF

Aperitif

Oberhof Hauscocktail (auch alkoholfrei erhältlich)

Bodensee Secco weiß | Rhabarber | Minze | Limette

0,25l € 6,50

Aperol Sprizz

0,25l € 6,50

Aperol | Sekt | Mineralwasser | Orange

Hugo

0,25l € 6,50

Sekt | Holunderblütensirup | Mineralwasser | Minze

Lillet Wild Berry

0,25l € 6,50

Lillet Blanc | Schweppes Wild Berry | Waldbeeren

Bodensee Secco Weiss alkoholfrei

0,75l € 23,50

Duttenhofer Apfelsekt, alkoholfrei

0,75l € 23,50



MARKGRAF VON BADEN
WEINSTUBE
BIRNAUER OBERHOF

Getränke zur späteren Stunde

Zur späteren Stunde, ca. 22:00 Uhr nehmen wir unseren aktiven Service am Tisch zurück und stellen auf Bar-Betrieb um.

Gin & Tonic | Cuba Libre | Wodka Lemon

0,2l € 6,80

Caipirinha | Mojito (mit Eiswürfeln)

0,2l € 7,50

Moscow Mule

0,2l € 8,00

Sie hätten gerne eine spezielle
Spirituosen-Marke oder einen
anderen Cocktail?
Sehr gerne, sprechen Sie uns an!



MARKGRAF VON BADEN
WEINSTUBE
BIRNAUER OBERHOF

Bier

Baden trifft Bayern

In der Gastronomie auf dem Birnauer Oberhof kam es im September 2017 zu einer erfrischenden Neu-Verbindung zwischen *Baden* und *Bayern*, zwischen *Bodensee* und *Tegernsee*. Seither werden auf dem Birnauer Oberhof natürlich neben den Weinen des *Weinguts Markgraf von Baden* die exzellenten Biere des *Herzoglich Bayerischen Brauhauses Tegernsee (HTB)* angeboten. Eine solche kulinarische Verbindung zwischen *Bodensee* und *Tegernsee* knüpft an traditionsreiche Beziehungen an: Die erste Königin in Bayern war eine Badenerin, Caroline von Baden, und Schloss Tegernsee war die Sommerresidenz der Herzöge in Bayern. *Kulinarische Qualität* und *familiäre Tradition* kommen mit dem erweiterten Genussangebot auf dem Oberhof in einen neuen und erfrischenden Einklang.



Helles Bier
Pils

Flasche 0,33l € 3,60

Flasche 0,33l € 3,60



Waldhaus
Pils | Radler mit oder ohne Alkohol

Flasche 0,33l € 3,60



Sie hätten gerne
Hefeweizen?

Gerne bestellen wir
auf Anfrage
Erdinger

Empfehlungen

Blumen

Flower-Power

Klosterstraße 5
88662 Überlingen
07551 93 29 45
info@blumen-ueberlingen.de
www.blumen-ueberlingen.de

Blumenhaus Mayer

Hochstraße 71
88045 Friedrichshafen
07541 23 0 33
info@blumenhausmayer.de
www.blumenhausmayer.de

Foto-Box mal anders

Magic Photo Mirror

Petra & Markus Hartmann
0170 289 5090
info@magic-photo-mirror.de
www.magic-photo-mirror.com

Photobus (Classic Vans GmbH)

Alexander Föhr
0174 9232 647
alex@classic-vans.de
www.classic-vans.de

Hochzeitstorte

Konditorei Popp

Hochbildstraße 23
88662 Überlingen
07551/ 4532
mail@konditorei-popp.de
www.konditorei-popp.de

Schindler's Feine Confiserie

Hauptstraße 40
88696 Owingen
07551 / 970800
info@schindlers-feines.de
www.schindlers-feines.de



MARKGRAF VON BADEN
WEINSTUBE
BIRNAUER OBERHOF

Fotografen

Michael Geyer

Im Mühlöschle 9/1
88677 Markdorf
0170 4780 177
info@michaelgeyer.de
www.michaelgeyer.de

Ines Njers weddings

Oberlohnstraße 3
78467 Konstanz
07531 891 4985
hello@inesnjersweddings.com
www.inesnjersweddings.com

Liebeslinse Photography

Holderweg 40
89075 Ulm
0170 1012898
info@liebeslinse.de
www.liebeslinse.com

Mona und Reiner Fotografie

Lincolnstraße 8b
86156 Augsburg
01522 1948018
www.monaundreiner.com



MARKGRAF VON BADEN
WEINSTUBE
BIRNAUER OBERHOF

Kirche katholisch

Münster Salem

88682 Salem
07556 92 0 30
www.salem.de

St. Nikolaus

88662 Überlingen
07551 92720
www.muenstergemeinde-ueberlingen.de

Wallfahrtskirche Maria zum Berg Karmel

Pfarrbüro Meersburg: 07532 60 59
kath.kirche-meersburg@t-online.de
www.kath-meersburg.de

Kirche evangelisch

Evangelische Kirchengemeinde

Mühlbachstraße 7
78351 Bodman-Ludwigshafen
07773 55 88
ludwigshafen@kbz.ekiba.de

Evang. Laetare-Gemeinde

Uhldingen-Mühlhofen
Linzgaustraße 33
88690 Uhldingen-Mühlhofen
Tel.: 07556-6655
pfarramt@laetare-online.de

Evang. Kirchengemeinde Immenstaad

Adlerstrasse 22
88090 Immenstaad
07545 34 50
pfarramt@dekg-immenstaad.de

Schlosskirche Meersburg

Evangelisches Pfarramt Meersburg
Von-Laßberg-Str. 3
88709 Meersburg
07532 6057
www.ev-kirchengemeinde-meersburg.de



MARKGRAF VON BADEN
WEINSTUBE
BIRNAUER OBERHOF

Standesamt

Meersburg:

Marktplatz 1
88709 Meersburg
07532 440 110

Staatliche Schlösser & Gärten

Baden-Württemberg

Schlossverwaltung Salem, Frau Doris Obermaier
Schloss Salem – Unteres Tor
88682 Salem
07553 91 6 53-31

Überlingen:

Münsterstraße 15-17
88662 Überlingen
07551 99-1080

Weisse Tauben

Saskia Morlinghaus | Hubert Göller

Hochbuchstr. 17
78253 Eigeltingen-Guugenhausen
07465 9 12 12
www.hochzeitstauben-bodensee.de

Uwe und Bärbel Dietzel

Hölzlestraße 36
78315 Radolfzell am Bodensee
07732 97 24 80
www.hochzeitstauben-hegau.de



MARKGRAF VON BADEN
WEINSTUBE
BIRNAUER OBERHOF

Freie Trauungen

Dinas Voice by Dina Regniet

Professionelle Sangerin, Freie Traurednerin

Tel.0151 4255 4288

dina@dinas-voice.de

<https://www.dinas-voice.de>

Pastor Gunther Bernhardt

Diplom-Theologe

Chopinstr. 22

70195 Stuttgart

0711-94 59 06 76

www.die-freie-Hochzeit.de

Unsere Freie Trauung

Harald Voigt

Bgm.-Wucherer-Straße 11

87534 Oberstaufen

Tel. 0171/8352787

www.unsere-freie-trauung.com

Lupus M. Richter

Freier Seelsorger

Vauban Allee 49

79100 Freiburg

0761-59 56 05 8

www.lupusrichter.de



MARKGRAF VON BADEN

WEINSTUBE
BIRNAUER OBERHOF

Sänger | Musik | DJ

Benne Blum

Musik für besondere Anlässe

Gesang und Gitarre

0178-58 65 150

blumbendeikt@web.de

piano.vocal

Ralf Brandstetter & Hannes Schmidt

Lindengasse 1

77704 Oberkirch

07802 70 32 23

www.hr-pp.de

relax

Armin Asal

Rosenstraße 19

77866 Rheinau

07844 98 88 0

0176 514 452 76

www.relax-music.de

B. Light Veranstaltungen

Stefan Burgenmeister

Bärweiler 3

88699 Frickingen

0171 14 91 36 0

www.b-light-eventing.de



MARKGRAF VON BADEN

WEINSTUBE
BIRNAUER OBERHOF