

Veranstaltungs- unterlagen

Sommer
2026/2027

* * *

BURG WINDECK
HOTEL & RESTAURANT

Kappelwindeckstraße 104
77815 Bühl/ Baden

T. 07223/94920

kontakt@burg-windeck.de

www.burg-windeck.de



B U R G W I N D E C K

Ihre Möglichkeiten auf der Windeck

Die Burg Windeck liegt auf dem eigenen Weinberg vor den Hängen des nördlichen Schwarzwaldes. Das Gebäude-Ensemble schmiegt sich im Halbrund um die Turmruinen, deren Entstehung in das 12. Jahrhundert zurückgeht.

Das Hotel hat 21 Zimmer, die im schlichten und doch eleganten Landhausstil eingerichtet sind. Alle Zimmer sind mit einem Safe und einer Minibar ausgestattet.

Das „Panorama-Restaurant“ bietet, neben einem phantastischen Blick über das Rheintal bis hin nach Straßburg, badisch-mediterrane Küche mit frischen Produkten von hiesigen Bauern. Es eignet sich für Veranstaltungen aller Art mit bis zu 90 Personen.

Unsere "Kupferstube" haben wir zu einer Lounge umgestaltet in der es sich bei einem Glas Wein oder einem Cocktail sehr gut verweilen lässt. Außerdem steht unseren Gästen dort nun auch ein Internetterminal zur Verfügung sowie eine erlesene Auswahl an verschiedenen Gin Sorten.

Die „Burgstube“ präsentiert sich als romantische Räumlichkeit mit rustikalem Ambiente für private Feiern, die vor allem bei Kerzenschein Ihren besonderen Charme offenbart.

In der „Wein- und Probierstube“ kredenzt und erläutert Ihnen unser Winzer gerne die Weine der Burghänge. Während einer sensorischen Probe lernen sie die Lage „Bühler Burg Windeck Kastanienhalde“ mit Ihren vielfältigen Weinen kennen. Hier servieren wir Ihnen Leckereien vom rustikalen Vesper bis hin zum Gourmet-Menü.

Die „Burghof Terrasse“ ist an den Bergrücken geschmiegt und lädt ein zum Bestaunen der Sonnenuntergänge. Genießen Sie die Aussicht bis weit über Straßburg und lassen Sie sich von unserer hauseigenen Patisserie sowie unserer feinen Küche verwöhnen.

Unsere „Bergfried Terrasse“ bietet sich als besonderes Highlight für Trauungen oder kleinere Gruppen an. Von den Vogesen bis hin zum Schwarzwald hat man hier eine der schönsten Aussichten Badens.

Unsere „Tagungs- und Seminarräume“ atmen zwar die Historie unserer alten Gemäuer – von gestern sind sie trotzdem nicht. Hier trifft historisches Ambiente auf modernste Technik. Und während Sie Ihre Ziele im Auge haben, sorgen wir für Ihren Support. Alle Tagungsräume verfügen über einen Beamer, Leinwand, Flipcharts Moderatorenkoffer, Pinnwände und Tageslicht.

Nach vollbrachter Arbeit bietet sich unsere kleine Wellness - Oase zum entspannen an. Der Fitnessbereich wurde mit neuesten Sportgeräten von TechnoGym ausgestattet. Die Sauna steht Ihnen mit Vorreservierung für 1,5 Stunden pro Tag zur Verfügung.

Sprechen Sie uns an, wenn Sie eine Veranstaltung oder ein Firmenevent planen, wir arbeiten mit Ihnen zusammen ein individuelles Programm aus.

Unsere Burg mit ihrem Areal bietet viele Möglichkeiten, die wir Ihnen gerne präsentieren.



Eckdaten für Hochzeiten & Veranstaltungen auf Burg Windeck

- Für Hochzeiten & Veranstaltungen an einem Samstag ist eine Gästeanzahl von mindestens 60 Erwachsenen (ohne Kinder) vorgegeben. Sonderregelungen nur in Absprache mit Herrn Fischer.
- Unser Restaurant bietet Platz für maximal 90 Personen inklusive Kinder.
- Wir bitten darum, die Zimmer bis 2 Wochen vor Veranstaltungsbeginn fest zu buchen oder wieder freizugeben.
- Für jede mitgebrachte Flasche Wein / Spirituose berechnen wir ein Korkgeld von € 24,- je Flasche.
- Wird der Kuchen nicht von uns bezogen, erheben wir ein Gedeckgeld von € 4,50 pro Person.
Für mitgebrachte Kuchenplatten wird keine Haftung übernommen.
- Der Tischplan und die Platzkarten (tischweise sortiert) sind bis spätestens einen Tag vor Veranstaltung abzugeben.
- Für das Restaurant verlangen wir eine Reinigungspauschale von 150,- Euro.
- Feuerwerke sind von der Stadt Bühl nicht gestattet.
- Raummiete 500,- Euro
- Um 22 Uhr ist Küchenschluss, bis dahin **muss** das Dessert serviert sein!!!
- Ab 1 Uhr erheben wir einen Zuschlag für 2 Mitarbeiter in Höhe von Euro 45,- pro angefangene Stunde und pro Mitarbeiter, bis der letzte Gast gegangen ist bzw. die Musik abgebaut wurde!
- Bei verbindlicher Reservierung ist eine Anzahlung von € 2.000,- fällig. Der Betrag wird der Endrechnung wieder gutgeschrieben.
Sollte die Veranstaltung außerhalb der vereinbarten Stornierungsfrist abgesagt werden wird die Anzahlung einbehalten.
Eine kostenfreie Stornierung ist bis 3 Monate vor Veranstaltungstermin möglich



B U R G W I N D E C K

Menüvorschläge

Vorspeisen

Sommerlicher Salat an Kräutervinaigrette
mit gebratenen Pilzen

Kräutersalat mit gratiniertem Picandou (Ziegenkäse)
an Tomatenvinaigrette

Hausgebeizter Fjordlachs mit kleinem Salat
und Senf-Dillsauce

Gebratene Riesengarnelen auf Tomatencarpaccio
und Rucola mit Olivenvinaigrette

Gebratene Jacobsmuscheln an Pinienkernvinaigrette und
gefüllter Zucchiniblüte

Carpaccio vom Kalbstafelspitz an Radieschenvinaigrette
und einem kleinen Salat

Zwischengang

Hochzeitssuppe

Pfifferlingsuppe

Tomatenconsommé mit Grießklöschchen

Spinatsuppe

Dorade Royal Filet
mit Currysauce auf Wokgemüse

Filet vom Zander
an Kräuterschaum mit Lauchgemüse

Steinbeißerfilet
an Champagnersauce auf Blattspinat

Kaninchenfilet
auf Gemüserisotto mit glasierten Kirschtomaten

Steinpilzravioli an Kräuterschaum
mit Lauchzwiebeln und Parmesanspänen
(auch als vegetarischer Hauptgang)

Sorbet

Limonensorbet

Cassissorbet

Passionsfruchtsorbet

Jeweils mit Sekt aufgegossen

Hauptgänge

Rinderfilet an leichter Pfefferrahmsauce mit
Sommergemüse und Kartoffelnocken

Lammlachse unter der Kräuterkruste
mit mediterranem Gemüse und Kartoffelgratin

Medaillons vom Kalbsfilet an Pfifferlingen à la creme
mit Gartengemüse und hausgemachten Spätzle

Entenbrust rosa gebraten an Thymianjus mit gebratenem
Gemüse und gratinierter Polenta

Gefüllte Maishähnchenbrust an Morchelrahmsauce
mit Marktgemüse und Ofenrösti

Fischvariation an Champagnersauce
mit gebratenem Gemüse und feinen Nudeln

Vegetarische Hauptgänge

Steinpilzravioli an Kräuterschaum
mit Lauchzwiebeln und Parmesanspänen

Weißweinrisotto
mit gebratenen Pilzen und Parmesan

Spinatknödel an Gemüsesauce
mit gebratenen Pilzen und Parmesan

Schnitzel von der Aubergine mit Tomaten Coulis,
gebratenem Gemüse und Rosmarinkartoffeln
(auch vegan möglich)

Dessert

Geeiste Himbeercharlotte mit Schokoladensauce
an Vanillerahmeis und bunten Beeren

Crème Brûlée von der Vanille
mit Mangogrütze und Eis von salzigem Karamell

Karamellisiertes Passionsfruchtparfait
mit Balsamicoerdbeeren und Vanillesauce

½ Cantaloupe Melone mit marinierten Himbeeren
und Vanillerahmeis

Dessertvariation „Burg Windeck“

Geeister Nougat-Montélimar
mit frischen Erdbeeren und Schokokuchen

EUR 52,- pro Person als 3-Gang
EUR 64,- pro Person als 4-Gang mit Zwischengang
EUR 71,- als 5-Gang mit Sorbet

Dies sind nur Vorschläge, gerne gehen wir auf Ihre individuellen Wünsche ein.
Bitte entscheiden Sie sich pro Veranstaltung für ein einheitliches Menü.

Bühler Burg Windeck Kastanienhalde

Rivaner QbA trocken	0,75l 24,50 Euro
Riesling QbA trocken	26,50 Euro
Weißer Burgunder QbA trocken	27,50 Euro
Spätburgunder Rosé QbA	28,50 Euro
Spätburgunder Rotwein QbA trocken	29,50 Euro



Weitere Weissweine:

Affentaler Grauburgunder QbA trocken	27,50 Euro
Affentaler Sauvignon Blanc QbA trocken	27,50 Euro
Durbacher Grauburgunder QbA trocken	27,50 Euro
Durbacher Chardonnay QbA trocken	28,50 Euro

Weitere Rotweine:

Affentaler Cabernet Dorsa QbA trocken	29,50 Euro
Affentaler Lagrein QbA trocken	29,50 Euro
Affentaler Merlot QbA trocken	29,50 Euro
Teruzzi & Puthod Peperino, Toscana	29,50 Euro
Taron Tempranillo, Rioja	29,50 Euro
Beau Mayne Merlot & Cabernet Sauvignon, Bordeaux	29,50 Euro

Gerne gehen wir auf individuelle Wein-Wünsche ein!



B U R G W I N D E C K

Getränke & Snacks

Peterstaler Mineralwasser	Classic, Medium, Black Forest still	0,75l	6,90 EUR
Alkoholfreie Getränke	hausgemachter Fruchtcocktail (Cassis, Maracuja, Himbeer, Orange, Apfel)	1l	18,00 EUR
	Orangensaft	1l	12,00 EUR
	Apfelsaftschorle	0,5l	5,50 EUR
	Apfelsaftschorle	1l	9,50 EUR
	Coca-Cola, Fanta, Mezzo Mix	0,4l	5,50 EUR
Bier	Radeberger Pils	0,3l	4,20 EUR
	Radeberger Pils Fass	30l	285,00 EUR
	zzgl. 30,- Reinigung Durchlaufkühler		
Sekt & Co	Burg Windeck Riesling Sekt trocken	0,75l	29,00 EUR
	Champagner Monthyus	0,75l	75,00 EUR
Möchten Sie Ihren Sekt oder Wein selbst mitbringen, erheben wir ein Korkgeld von			24,00 EUR/Flasche
zum Sektempfang empfehlen wir z.B. Pinsa (klassisch & vegetarisch)			12,00 EUR/Stück
Bowle & Longdrinks	Caipirinhawbowle	1l	29,00 EUR
	Erdbeer-, Zwetschgenbowle	1l	29,00 EUR
	Melonencocktail mit Wodka	1l	29,00 EUR
	Gin Tonic, Wodka Lemon		9,70 EUR
	Hugo		8,40 EUR
	Sommerschorle		7,50 EUR
	andere Getränke nach Absprache!		
Heißgetränke	Thermoskanne Kaffee (ca. 10 Tassen)		28,00 EUR
	Kännchen Kaffee		5,80 EUR
	Cappuccino u.ä.		4,40 EUR
	Espresso		3,10 EUR
	Glas Tee		4,70 EUR
	Heiße Schoki		4,20 EUR
Wenn der Kuchen für Ihre Veranstaltung nicht von uns bezogen wird, berechnen wir ein Gedeckgeld von			4,50 EUR pro Person
Burg Windeck Schnäpse	Marc, Williams, Zwetschge, Kirsch, Mirabell	2cl	3,60 EUR
Mitternachtsimbiss	Käsebrett mit Trauben und Baguette		14,00 EUR/Portion
	Kartoffelsuppe, Gulaschsuppe		12,00 EUR/Portion
	Currywurst		5,50 EUR/Portion



BURG WINDECK

Kuchenliste

Schwarzwälder	59 EUR
Sachertorte	59 EUR
Trüffeltorte	59 EUR
Käsesahne	59 EUR
Passionsfruchttorte	59 EUR
Bienenstich	59 EUR
Schoko-Kirsch	59 EUR
Schoko-Mohn	59 EUR



Himbeerkuchen	55 EUR
Apfelkuchen	55 EUR
Beerenschmand	55 EUR
Aprikosenschmand	55 EUR



Erdbeerrolle	Stück	4,80 EUR
Erdbeertörtchen	Stück	5,50 EUR



Marmorkuchen	auf Anfrage
Hefezopf	auf Anfrage



...andere Kuchen auf Anfrage





Hussen

6 EUR/Stück inkl. Reinigung

Werden die Hussen mitgebracht, müssen diese selbst aufgezogen und nach Veranstaltung wieder abgezogen werden!

Nachtzuschlag

Wir haben keine Sperrstunde

Ab 1 Uhr erheben wir einen Zuschlag für 2 Mitarbeiter in Höhe von 45 Euro pro angefangene Stunde und pro Mitarbeiter, bis der letzte Gast gegangen ist bzw. bis die Musik abgebaut ist!

Zimmerpreise

Übernachtung im Einzelzimmer	99 EUR
Übernachtung im Doppelzimmer	148 EUR
Übernachtung im Familienzimmer	179 EUR

Aufpreis Kinder

0 – 5 Jahre	kostenfrei	
6 – 13 Jahre	Übernachtung kostenfrei	
	Frühstück	10 EUR
ab 14 Jahre	Übernachtung	25 EUR
	Frühstück	10 EUR

Unser Hotel verfügt über 21 Zimmer.

Die Zimmer sind alle mit Bad/Dusche, WC, Schreibtisch, Sat-TV/Radio, Selbstwahltelefon, Kosmetikspiegel und Haarfön ausgestattet, teilweise W-Lan.

6 Familienzimmer verfügen über eine Schlafcouch. Diese kann für bis zu 2 weitere Zimmergäste aufgebettet werden. Einige Babybetten sind vorhanden, diese stellen wir Ihnen gerne kostenfrei zur Verfügung.

Alle Preise sind inklusive reichhaltigem Frühstück, Mehrwertsteuer sowie Benutzung von unserem Sauna- und Fitnessraum.

Die kostenfreie Stornierungsfrist endet 48 Stunden vor Anreise. Für danach eintretende Stornierungen behalten wir uns vor, 80% des vereinbarten Preises in Rechnung zu stellen. Wir garantieren den Bezug der Zimmer ab 15 Uhr und bitten Sie, die Zimmer am Abreisetag bis 11 Uhr freizugeben.

Preise gültig ab sofort.

Alle anderen im Umlauf befindlichen Preislisten verlieren hiermit ihre Gültigkeit.
Stand Dezember 2025



BURG WINDECK

Kontakt Daten für Ihre Feier

Floristen

Blumenwerk

07223/23742
info@blumenwerk-buehl.de
blumenwerk-buehl.de

Blumen Prelisauer

07223/22630
prelisauer@t-online.de
www.prelisauer.de

Blumen Müller

07223/21748
www.gaertnerei-mueller.de

Floristik Geiger

Kapellenstraße 24
77815 Bühl
07223/4828

Bandurski Ellen

Eisenbahnstraße 22
77833 Ottersweier
07223 943286

Fotograf

Kristoffer Bæk photography

Tel.: 0176 81245124
www.kristoffer-photography.com

Hans-Peter Fischer

Tel.: 07682 924670
info@fischerfotodesign.de

Michael Rosenstiel

Tel.: 078088792875
info@michael-fotografiert.de

Thomas Tauscher - Fotobox

Tel.: 01713661584
info@thomas-tauscher.de

DJ

DJ Smile

Tel.: 07223 8000302
E-Mail: dj@dj-smile.de

DJ Oliver "Olly" Y. Welz

info@welz-event.de

DJ Alex

Tel.: 0160-7845655
huck_alexander@web.de

DJ NIC vermietet auch Anlagen

info@stage-system.de
Tel. 0163 / 8463702

DJ Fabian Herm

fabi-dj@web.de
www.dj-fabi.com

Florian Hahn

beatManufaktur DJ Team
Florian@beatmanufaktur.de
Tel.: 0179/9478259

ANDY&ARVIN

info@andy-arvin-nesselhauf.de
Tel.: 01788464290 o. 017631184755

Sängerin

Michele Mahn

<https://michelemahn.de>
Mobil: 015255825519

Trauredner

Silke Baur

Tel.: 07245/9037609
Mobil: 0173/4882331
s.baur@freie-traurednerin.de

Papilio - Barbara Christina Merz

Tel.: 07271/9009868
Mobil: 0176/62107794
www.papilio-feiern.de
bcmmerz@papilio-feiern.de

Herzgeplauder - Tatiana Widmann

Tel.: 07441/950707
Mobil: 0170/2333561
tatiana@herzgeplauder.de
www.herzgeplauder.de

Johann Keller

Tel.: 07806988622
Mobil: 0151/17273311
E-Mail: johann.keller50@t-online.de

Andrea Köninger

Mobil: 0176/24757705
mail@andrea-koeninger.de
www.andrea-koeninger.de

Gabriele Anna Franz

gabriele@ihre-trauerrednerin.com

Bäckereien

Café Gmeiner

Hauptstraße 38
77704 Oberkirch
Tel.: 07802 2629

Böckeler Confiserie- und Kaffeehausbetriebe

Hauptstraße 48, 77815 Bühl
Telefon: 07223 94594
www.boeckeler-confiserie.de

Cake Pop Bakery - Petra Wolf

Tel.: 0721/95789685
www.CakePopBakery.de