



BURGWINDECK

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



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 Berg Rücken 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 Guest 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



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 Grießklöschen
* * *

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
* * *

Cassisorbet
* * *

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.



BURGWINDECK

Bühler Burg Windeck Kastanienhalde

Rivaner QbA trocken

0,75l

Riesling QbA trocken

24,50 Euro

Weißen Burgunder QbA trocken

26,50 Euro

Spätburgunder Rosé QbA

27,50 Euro

Spätburgunder Rotwein QbA trocken

28,50 Euro

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!



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	Caipirinhabowle	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 Gedecksgeld 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



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 Guest 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



B U R G W I N D E C K

Kontaktdaten 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
bcmerz@papilio-feiern.de

Herzgeplauder - Tatiana Widmann

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

Johann Keller

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

Andrea Koeninger

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