

HOTEL — RESTAURANT — BAR

DEIDESHEIMER HOF



HOCHZEITEN

Inspirationen für den schönsten Tag des Lebens



INHALT

HOCHZEITSARRANGEMENT | 5

EMPFANG & APERITIF | 6

HOCHZEITSARRANGEMENT-MENÜS | 7

WEIN-UND SEKTEMPFEHLUNGEN | 8

RÄUMLICHKEITEN | 11-14

FREIE TRAUUNG | 15

KULINARISCHES ANGEBOT

FESTLICHE HOCHZEITSMENÜS | 17

DESSERTBUFFETS | 18

KUCHEN, TORTEN & MEHR | 19

IDEEN FÜR BRUNCH & BBQ | 20

ÜBERNACHTUNGEN | 22

SERVICE | 23

Alle Speisen werden von uns frisch für Sie zubereitet. Das ändert nichts daran, dass darin, wenn auch nur in Spuren, allergene Stoffe enthalten sein können, wie zum Beispiel: Glutenthaltiges Getreide, Krebstiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Lupine, Weichtiere oder Sulfite. Falls bei Ihnen eine Unverträglichkeit besteht, wenden Sie sich bitte vertrauensvoll an uns. Wir beraten Sie gerne und bereiten Ihre Speisen nach Möglichkeit so zu, dass einem allergenfreien Genuss nichts im Wege steht. Wir verzichten bei der Zubereitung unserer Gerichte auf künstliche Farbstoffe und Geschmacksverstärker.

Preise entnehmen Sie der Preisliste.

Abbildungen GVO MEDIA Gregor Ott, Roger Rachel, Tourist Service GmbH Deidesheim

Hochzeits- ARRANGEMENT

UM IHNEN IHREN GROSSEN TAG SO ANGENEHM
UND ENTSPANNT WIE NUR IRGEND MÖGLICH ZU BEREITEN,
HABEN WIR SPEZIELLE ARRANGEMENTS FÜR SIE
ZUSAMMENGESTELLT



Das umfangreiche RUNDUM-SORGLOS-PAKET

Das Rundum-sorglos-Paket für Ihre Traumhochzeit

DAS HOCHZEITSARRANGEMENT

Aperitif

für 60 Minuten

*in unserem Hofgarten unter alten Linden
oder alternativ in unserem Kelterhaus,
Scheune oder Schlosskellergewölbe
mit Sekt, Orangensaft und Mineralwasser
sowie 3 kleinen Appetizer pro Person*

...

Festliches Hochzeitsmenü in 4-Gängen

*Korrespondierende Weine, Bier und Softgetränke zum Essen
Auswahl an Heißgetränken nach dem Essen*

...

Menü- und Namenskarten, Tischplan, Stuhlhussen

individuell arrangiert

...

Exklusiver Veranstaltungsraum

*für Ihre Feier,
Bestuhlung und professionelle Betreuung*

Dauer: 7 Stunden

Feierlichkeiten bis maximal 2:00 Uhr morgens

...

*Bitte beachten Sie, dass ab 0:00 Uhr nachts
ein pauschaler Nachtzuschlag von 300 € anfällt.*

*Alle weiteren Leistungen werden
nach Aufwand und Verbrauch berechnet.*

Unsere Pauschale ist ab 30 Personen buchbar.

Kleine KÖSTLICHKEITEN

6

Empfang & Aperitifs innerhalb unseres Hochzeitarrangements

Innerhalb unseres Hochzeitsarrangements können Sie zwischen 3 Appetizern wählen:

DIE UNKOMPLIZIERTEN

- Grissini ☐
- Käse-Blätterteig Gebäck ☐
- Nüsse ☐
- Quinoa Chips ☐
- Gin Tonic Popcorn ☐
- Chili Reis Cracker ☐
- BBQ Popcorn ☐

DIE PFÄLZER

- Weißer Käse ☐
mit Croustini und Schnittlauch
- Luftgetrocknete Bratwurst ☐
mit Gurke und Sauerteigbrot
- Geräucherte Forelle ☐
mit Meerrettich und Preiselbeeren
- Gebackene Blutwurst ☐
mit Apfel
- Tartelette ☐
vom Saumagen
- Handkäse ☐
mit Knäckebrot und Kümmel
- Radieschen ☐
mit Salzbutter und Schnittlauch
- Pfälzer Leberwurst ☐
mit grobem Senf
- Tatar vom Saibling ☐
mit Gartengurke
- Tatar vom Rinderfilet ☐
mit Meerrettich
- Rote Beete ☐
mit rosa Pfeffer und Dill

Gerne können Sie einzelne Gänge innerhalb unserer Arrangement-Menüs tauschen oder individuell, nach Absprache mit unserem Küchenchef, anpassen, gegebenenfalls mit einem Menüaufschlag.

Ausgewählte HOCHZEITSMENÜS

7

Menüs innerhalb unseres Hochzeitarrangements

HOCHZEITSARRANGEMENT- MENÜ I

- Tatar vom Wildlachs
mit Limonenvinaigrette und Crème Fraîche
...
- Schaumsüppchen vom Paprika
mit kleinen Ravioli
...
- Rosa gebratener Kalbsrücken
mit Bohnen-Cassoulet,
Rosmarin-Kartoffelkrappen und Morchelsauce
...
- Nougat-Törtchen
mit Vanilleeis und marinierten Kirsche

HOCHZEITSARRANGEMENT- MENÜ III

- Salat von Wildkräutern
mit gebratenen Garnelen und Zitronenvinaigrette
...
- Geeistes Gurkensüppchen
mit Dill, Sauerrahm und gebeiztem Saibling
...
- Gefüllte Perlhuhnbrust
mit Chorizo, Salbei und Pinienkernen,
Ratatouille Gemüse, Parmesan, Risotto
und Paprikajus
...
- Valrhona Schokoladenküchlein
mit Pistazieneis und marinierten Beeren

HOCHZEITSARRANGEMENT- MENÜ II

- Lauwarmes Carpaccio vom Saumagen
mit Egerling-Kartoffelvinaigrette
und Salatbouquet
...
- Getrübtes Erbsenschaumsüppchen
mit Kleiner Wildlachsroulade
...
- Rosa gebratener Rinderrücken
mit Vanillekarotten, Kartoffelgratin
und Pfefferjus
...
- Dreierlei
von der Erdbeere

HOCHZEITSARRANGEMENT- MENÜ IV

- Mille Feuille
von Provence Gemüsen mit Parmesan,
Basilikumpesto, altem Balsamico Essig
und gebratener St. Jakobsmuschel
...
- Rahmbraten vom Kalbs-Entrecôte
mit Pfifferlingen, Spargelgemüse
und Thymian-Kartoffelnockerln
...
- Dreierlei
von der Himbeere

Empfehlungen FÜR WEIN & SEKT

8

Sekt- und Weinempfehlungen innerhalb unseres Hochzeitarrangements

WINZERSEKT

- Pinot brut / Rosé brut / Riesling brut** ☐
Menger-Krug
„Träublein“ erfrischend, biologisch, ohne Alkohol
Schloss VAUX, Eltvillei ☐

WEISSWEINE

- Dr. Bürklin-Wolf Riesling** ☐
VDP.Gutswein trocken
Dr. Bürklin-Wolf, Wachenheim
Forster Ungeheuer Riesling ☐
Kabinett trocken
Lucashof, Forst
Forster Pechstein Riesling ☐
Kabinett feinherb
Eugen Müller, Forst
„Zellertal“ Weissburgunder ☐
Ortswein trocken
Schwedhelm, Zellertal
Weissburgunder trocken ☐
Lucashof, Forst
Grauburgunder ☐
VDP.Gutswein trocken
Dr. v. Bassermann-Jordan, Deidesheim
Sauvignon Blanc trocken ☐
Mosbacher, Forst
„Vom Quarz“ Gewürztraminer ☐
Kabinett fruchtsüss
Egon Schmitt, Bad Dürkheim

ROSÉ & BLANC DE NOIR

- Blanc de Noir** ☐
Spätburgunder & Merlot trocken
Dr. v. Bassermann-Jordan, Deidesheim
„That's Neiss“ Rosé ☐
Portugieser / Cab. Sauv. / Cabernet Franc trocken
Neiss, Kindenheim
Clarette Rosé trocken ☐
knipser, laumersheim

ROTWEINE

- „Aufwind“ Spätburgunder trocken** ☐
Hensel, Bad Dürkheim
„TOR ZUM PARADIES“ ☐
Spätburgunder trocken
Motzenbäcker, Deidesheim
Dürkheimer Feuerberg ☐
Schwarzriesling trocken
Darting, Bad Dürkheim
„Tradition R“ Rotweincuvée ☐
Cabernet & Dornfelder trocken
E. Müller, Forst
„Drei Reben“ Rotweincuvé trocken ☐
Cab. Sauv. / Merlot / St. Laurent
Egon Schmitt, Bad Dürkheim

Unser Sommelier steht Ihnen jederzeit zur persönlichen Beratung zur Verfügung.
Auf Wunsch können Sie auch Sekte, Champagner und Weine aus unserer Weinkarte gegen einen Aufschlag auswählen.



Das besondere AMBIENTE

FEIERN SIE DEN SCHÖNSTEN TAG IHRES LEBENS
IN EINEM GANZ BESONDEREN AMBIENTE



Unsere beliebtesten HOCHZEITS-LOCATIONS

11

Moderner lichtdurchfluteter Style umgeben von Natur – Hier feiern Sie im Grünen.



Größe
96 m² | 12x8 m
Für maximal 75 Personen an runden Tischen

GARTENHAUS

Eine ganz besondere Atmosphäre erwartet Sie in unserem Gartenhaus. Genießen Sie quasi unter freiem Himmel den Deidesheimer Sommer. Ihr idealer Rahmen für Feiern aller Art. Unser Hofgarten mit den alten Linden ist der perfekte Rahmen für lauschige Sommernächte. Auch lässt sich unser Gartenhaus bei größeren Feierlichkeiten hervorragend mit unserem Kelterhaus kombinieren.

Besonderes

- Direkter Zugang zum Garten und Hof
- Großbildleinwand
- Alle Fenstermodule können komplett geöffnet werden
- W-LAN



Größe
90 m² | 10x9 m
Für maximal 60 Personen an runden Tischen. In Kombination mit unserem Gartenhaus maximal 130 Personen.

KELTERHAUS

Im Renaissance-Stil präsentiert sich das ehemalige Kelterhaus. Hell und freundlich, modern und komfortabel mit direktem Zugang zum Hofgarten ist es heute der gerne genutzte Ort für Festlichkeiten aller Art. Auch lässt sich unser Kelterhaus bei größeren Feierlichkeiten hervorragend mit unserem Gartenhaus kombinieren.

Besonderes

- Direkter Zugang zum Garten und Hof
- Großbildleinwand
- Alle Fenstermodule können komplett geöffnet werden
- W-LAN

Weitere traumhafte RÄUMLICHKEITEN

12



SCHEUNE

Geschmackvoll restauriert zeigt die Scheune ihr rustikales Interieur, das zum unbeschwerten Feiern einlädt. Direkter Zugang zum Hofgarten. Der Hofgarten ist mit den alten Linden der perfekte Rahmen für lauschige Sommernächte.

Besonderes

- Stimmungsvolles Ambiente im Landhausstil
- Direkter Zugang zum Hofgarten

Größe

117 m² | 13×9 m

Für maximal 65 Personen an runden Tischen.



KAMINZIMMER

Im historischen Cyriakusgewölbe des Deidesheimer Hofes werden festliche Anlässe zu ganz besonderen Ereignissen. Hier fühlt man jenen Hauch von Weinkultur, Tradition und bodenständiger Lebensfreude, der die Pfalz so liebenswert macht.

Besonderes

- Direkter Zugang zur Bar „Schwarzer Hahn“
- Modernes Ambiente mit Historie

Größe

90 m² | 15×6 m

Für maximal 60 Personen an runden Tischen.

Für eine ganz besondere STIMMUNG

13



SCHLOSSKELLER

Den außergewöhnlichen Rahmen für Bankette und Unterhaltung, Show und Präsentation bildet das historische Schlosskellergewölbe mit direktem Zugang zum Hofgarten. Es bietet auch größeren Gesellschaften mit bis zu 160 Personen bequem Platz und weckt dabei das gute Gefühl für ein besonderes Erlebnis in einzigartiger Atmosphäre.

Größe Schlosskeller

136 m² | 17×8 m

Für maximal 100 Personen an runden Tischen.

Besonderes

- Direkter Zugang zum Hofgarten
- Separater Fasskeller für Büffets und Cocktailbar
- Tanzfläche mit LED Beleuchtung, farblich wechselbar

Größe Gewölbekeller

84 m² | 12×7 m

Kombination Schlosskeller und Gewölbekeller für maximal 160 Personen.

WEITERE RÄUMLICHKEITEN FÜR FEIERN
IM ENGSTEN FAMILIEN- UND FREUNDESKREIS



WAPPENZIMMER 40m² | 28 PERSONEN



WEINBIBLIOTHEK 23m² | 13 PERSONEN



GEISSBOCKSTUBE 18m² | 10 PERSONEN



SCHMANKERLSTUBE 21m² | 16 PERSONEN

ÜBERSICHT RÄUMLICHKEITEN

	GRÖSSE/m²	EMPFANG	TAFEL	BANKETT
GARTENHAUS	96	80	40	75
KELTERHAUS	90	80	28	60
SCHEUNE	117	90	35	65
HOFGARTEN	600	350	80	250
SCHLOSSKELLER	136-220	250	45	160
KAMINZIMMER	90	80	40	60
„SCHWARZER HAHN“	110	50	46	—
WAPPENZIMMER	40	—	—	—
WEINBIBLIOTHEK	23	—	14	—
GEISSBOCKSTUBE	18	—	—	—
SCHMANKERLSTUBE	21	—	—	—

Freie
TRAUUNG

Lassen Sie Ihre Trauung zu einem ganz besonderen Erlebnis werden

Heiraten unter freiem Himmel oder einfach konfessionslos in einer unserer Räumlichkeiten ist auch im Deidesheimer Hof möglich. Die freie Trauung kann in unserem Garten oder alternativ in unserer Scheune oder Gartenhaus mit Blick auf den historischen Stadtgraben stattfinden. HIERFÜR BIETEN WIR IHNEN ALLES FÜR EIN WUNDERSCHÖNES AMBIENTE AN:

Bestuhlung
mit Bänken und weißen Hussen

Ambiente
Raum Scheune / Gartenhaus als Schlecht-Wetter-Alternative
Raum Schlosskeller / Innenhof

Dekoration
3-armiger Kerzenleuchter und 5-armiger Kerzenleuchter
Stuhlhussen



Unser kulinarisches ANGEBOT

WIR VERWÖHNEN SIE UND IHRE HOCHZEITSGÄSTE
MIT FESTLICHEN MENÜS



Festliche HOCHZEITSMENÜS

17

Wir verwöhnen Sie und Ihre Hochzeitsgäste mit festlichen Menüs

HOCHZEITSMENÜ I

Carpaccio vom Saumagen
mit Egerling-Radieschen Vinaigrette

...

Schaumsüppchen von Karotte und Vanille
mit kleiner Ravioli

...

Rosa gebratener Rinderrücken
*mit Pfifferling-Lauch Gemüse,
Kartoffelgratin und Burgunderjus*

...

Dessertbuffet
„Variation von der Erdbeere“

HOCHZEITSMENÜ III

Wildkräutersalat mit Melonen Vinaigrette,
Schafskäse, Oliven und getrockneten Tomaten

...

Ravioli von der Meerwasser Garnele
mit Zuckerschoten und Safransauce

...

Medaillons vom Kalbsfilet
*unter der Mandelkruste mit grünem Spargel,
Rosmarin-Kartoffel Krapfen und Portweinsauce*

...

Dessertbuffet

HOCHZEITSMENÜ II

Zweierlei vom Wildlachs auf Gurkencarpaccio
mit Safran Vinaigrette und Kaviar

...

Helles Tomatenschaumsüppchen
mit Basilikum und Wachtelbrust

...

Kalbsrücken im Parmaschinken Mantel
*mit Bohnen Cassoulet,
Ratatouille Risotto und Salbeisauce*

...

Dessertbuffet
„Variation von der Himbeere“

HOCHZEITSMENÜ IV

Tatar vom Thunfisch mit eingelegtem Rettich,
Limetten Vinaigrette und Friseesalat

...

Schaumsüppchen von Zitronengras-Kokosmilch
und Curry mit Perlhuhnroulade

...

Gebratene Meerwasser Garnele
mit Chorizzo-Ananas Risotto und Paprikasauce

...

Medaillon vom Rinderfilet
*mit getrüffelter Kartoffel Mousseline,
Bohnenbündchen und Schalottensauce*

...

Törtchen von weißer Schokolade
*mit Pfirsich, Tonkabohnen Sauce
und Himbeersorbet*

Traumhafte DESSERTBUFFETS

18

Zu einer gelungenen Feier gehört der krönende Abschluß – süß & deftig

DESSERTBUFFET I

Crème Karamell

mit marinierten Waldbeeren und Nougatsauce

...

Apfelstrudel

mit Mandeln, Rosinen und Vanillesauce

...

Rahmeis

aus dem Eispokal

...

Schokoladen Crêpe

mit Blaubeeren und Pistaziensauce

DESSERTBUFFET III

Valrhona-Schokoladen Gâteau

mit Passionsfruchtsauce

...

Eingelegte Portwein Feigen

mit Mandelsauce und Zimt

...

Eispokal

mit Sorbets

...

Kaiserschmarren

*mit Rosinen, Apfelragout
und Vanillesauce*

DESSERTBUFFET II

Holländische Schnitte

mit Himbeeren und Blätterteig

...

Crème Brûlée

mit Vanille und Zwetschgenragout

...

Rahmeis

aus dem Eispokal

...

Pina-Colada Schnitte

auf Ananascarpaccio und Mangosauce

DEFTIGES

Pfälzer Hausmacher Wurst

mit Meerrettich und Gewürzgurke

Currywurst „Stefan Neugebauer“

mit gebackenen Zwiebelringen und Baguette

Kleine Fleischpflanzerl

mit Kartoffel-Gurkensalat und Senf

Herzhafte Gulaschsuppe

*von der Rinderbrust mit Paprika
und Crème Fraîche*

Auswahl von Rohmilchkäse

mit Chutneys und Trauben

Leckere KUCHEN, TORTEN & MEHR

19

Kuchen, Torten & Leckereien – auch individuell gestaltet

KUCHEN & TORTEN

Unser Käsekuchen (traditionell)

Rührkuchen

Obstkuchen

Joghurt-Obstkuchen

Sahnetorten

Sahnetorte, lactosefrei

Buttercremetorten

Blechkuchen 60 × 40 cm

Blechkuchen 30 × 20 cm

Verschiedene Cupcakes

Weitere Kuchen und Torten auf Anfrage.

HAUSGEMACHTE HOCHZEITSTORTEN

*Unsere Pâtisserie stellt nach Ihren Wünschen
1 bis 5-stöckige Hochzeitstorten her.
Für jede Etage können Sie eine andere
Geschmacksrichtung wählen.*

Zum Beispiel:

Bei Crèmetorten

*Erdbeere, Schokolade, Vanille, Nuss, Mokka,
Kirsch, Orange*

Bei Sahnetorten

*Schwarzwälder Kir*ch, Käsesahne, Schokolade,
Mokka, Zitrone, Erdbeere, Orange, Nuss*

*Spezielle Dekorationswünsche wie Marzipan-
rosen oder Modelle werden nach Aufwand
berechnet. Gerne auch in Herzform oder nach
individueller Vorlage.*

*Lassen Sie sich beraten oder senden Sie
uns Ihr Wunschfoto zu.*

Ideen für BRUNCH & BBQ

Zu einer gelungenen Feier gehört der krönende Abschluß – süß & deftig

20

An alles gedacht?

21

Damit nichts Wichtiges vergessen geht, bieten wir eine ganze Reihe an Zusatzleistungen, mit denen Sie Ihre Feier zu einem unvergesslichen Moment machen können.

Lassen Sie sich von unseren Partnern inspirieren und finden Sie in unserem Angebot das, was Ihre Feier einmalig macht.

BRUNCHVORSCHLAG

Frühstück

Marmelade, Honig, Nutella, Joghurt,
Bircher Müsli, Cornflakes, Obst,
Räucherfisch, gekochte Eier,
Wurstspezialitäten, Käse, Butter, Kräuterquark,
Brot- und Brötchen, Actimell, Orangensaft
Tee, Kaffee und Mineralwasser

...

Kräftige Brühe

mit Kräutern und Markklößchen

...

Wildlachs in Senfsauce

mit Kräuterreis

...

Weißwürste

mit süßem Senf und Brezeln

...

Rührei, Speck, kleine Bratwürste

und gratinierte Tomate

...

Kalbsgeschnetzeltes

mit Waldpilzrahm und Tagliatelle

...

Blatt- und Rohkostsalate

...

Schweinemetts und Zwiebeln

Buchbar

ab 20 Personen

BBQ-BÜFFETVORSCHLAG

Brotauswahl mit Quark, Olivenöl & Radieschen

...

Variation von Blatt- und Rohkostsalaten

...

Geeistes Gurken Süppchen

mit Sauerrahm und Dill

...

Bressaola mit altem Balsamico,

Parmesan und Rucola

...

Meeresfrüchte Salat mit Bohnen,

Limonenvinaigrette und Staudensellerie

...

Anti Pasti mit Zucchini, Paprika, Aubergine,

Perlzwiebel und Champignons

VOM GRILL

Steak vom Rinderrücken

...

Lammcarree

...

Pfälzer Bratwurst

...

Bouillabaisse-Fische

in der Alufolie mit Kräuter-Zitronenbutter

Ofenkartoffeln, Rissoni Nudeln,

Kartoffel-Pfifferling Salat

...

Dessertkreation Sankt Urban

Buchbar

ab 20 Personen

Zeitablauf ○

Ort / Räumlichkeit ○

Personenzahl ○

Unterkunft ○

Standesamt/Kirchen ○

Oldtimer oder romantische Kutsche ○

Frisör & Make-up ○

Menükarten / Tischkarten / Tischordnung ○

Dekoration (Blumen / Kerzen) ○

Gastgeschenke / Geschenketisch ○

Aperitif / Fingerfood ○

Speisen (Menü / Büffet / Imbiss / Allergiker-Essen / Kinder-Essen) ○

Getränke (Sekt / Champagner / Wein / Spirituosen / Cocktails / Kaffee) ○

Klassische Hochzeitstorten ○

Motiv-Hochzeitstorten ○

Candy-Bar, italienischer Eiswagen ○

Cocktail- und Longdrink-Bar ○

Fotografen und Filmer ○

DJs mit unterschiedlichen Musikschwerpunkten ○

Verschiedene Bands von Pop bis Jazz ○

Klassische Klaviermusik ○

Klassisches Streichquartett ○

Entertainment mit verschiedenen Künstlern ○

Show-Einlagen ○

Lassen Sie die SEELE BAUMELN

22

Wie schön und bequem ist es, wenn man alles unter einem Dach hat

Im Deidesheimer Hof stehen Ihnen und Ihren Gästen 28 elegant ausgestattete Zimmer und Suiten zur Verfügung. Ihre Gäste kommen aus der ganzen Welt, von Nah und Fern? Gerne reservieren wir Ihnen in unserem Haus eine entsprechende Anzahl an Zimmern – auch ganz flexibel als Abrufkontingent – ganz nach Ihren Wünschen.

Und natürlich halten wir auch „Ihre“ exklusive Hochzeits-Suite für Sie bereit!

Für weitere Übernachtungsmöglichkeiten kooperieren wir mit benachbarten Hotels und Pensionen in Deidesheim, und sind Ihnen bei der Reservierung selbstverständlich gerne behilflich.

Lassen Sie die Seele baumeln und genießen Sie alle Annehmlichkeiten unseres Hotels.



IHRE ANSPRECHPARTNER

23



STEFAN NEUGEBAUER
KÜCHENCHEF
Telefon (06326) 96870
info@deidesheimerhof.de



CARLOS RICARDO DOS SANTOS
SOMMELIER & RESTAURANTLEITER
Telefon (06326) 96870
info@deidesheimerhof.de



GINA KAPP
EVENT SALES MANAGERIN
Telefon (06326) 968733
gina.kapp@deidesheimerhof.de

ANREISE



MIT DEM AUTO

Eine weitergehende Anfahrsbeschreibung sowie einen voreingestellten Routenplaner finden Sie auf www.deidesheimerhof.de oder erfragen diese über unseren Empfang unter der Rufnummer (06326) 96870.

Unser Hotelparkplatz befindet sich in der Franz-von-Buhl-Straße. Bitte erfragen Sie an der Rezeption den Code, mit dem Sie einfahren können. Gäste, die unsere Restaurants besuchen, können gerne den Parkplatz in der Burggasse nutzen (*Einfahrt mit Lichtschranke, Sie bekommen von uns eine Münze für die Ausfahrt*).



MIT DER BAHN

Deidesheim » 500 m
Neustadt/Weinstraße » 8 km
Mannheim » 20 km



MIT DEM FLUGZEUG

Frankfurt (FRA) » 85 km
Baden Airport (FKB) » 100 km

Regionalflughäfen

Bad Dürkheim (EDRF) » 7 km

City Airport Mannheim (MHG) » 35 km

Speyer (ZQC) » 40 km



HOTEL — RESTAURANT — BAR

DEIDESHEIMER HOF

Marktplatz 1 | 67146 Deidesheim
Telefon (06326) 96870
info@deidesheimerhof.de
deidesheimerhof.de