HOTEL — RESTAURANT — BAR

DEIDESHEIMER HOF

HOCHZEITEN

Inspirationen für den schönsten Tag des Lebens

Better Together

INHALT

HOCHZEITSARRANGEMENT | 5
EMPFANG & APERITIF | 6
HOCHZEITSARRANGEMENT-MENÜS | 7
WEIN-UND SEKTEMPFEHLUNGEN | 8

RÄUMLICHKEITEN | 11–14

FREIE TRAUUNG | 15

KULINARISCHES ANGEBOT
FESTLICHE HOCHZEITSMENÜS | 17
DESSERTBÜFFETS | 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: Glutenhaltiges 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 Nachtzugschlag von 300 € anfällt.

Alle weiteren Leistungen werden
nach Aufwand und Verbrauch berechnet.

Unsere Pauschale ist ab 30 Personen buchbar.

Kleine KÖSTLICHKEITEN

Empfang & Aperitifs innerhalb unseres Hochzeitarrangements

Innerhalb unseres Hochzeitsarrangements können Sie zwichen 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

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-Kartoffelkrapfen und Morchelsauce
...
Nougat-Törtchen
mit Vanilleeis und marinierten Kirsche

HOCHZEITSARRANGEMENT-MENÜ II

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

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 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

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

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

Größe
96 m² | 12×8 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 | 10×9 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

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

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.

Besonderes

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

Größe Schlosskeller
136 m² | 17×8 m
Für maximal 100 Personen an runden Tischen.

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 40 m² | 28 PERSONEN

WEINBIBLIOTHEK 23 m² | 13 PERSONEN

GEISSBOCKSTUBE 18 m² | 10 PERSONEN

SCHMANKERLSTUBE 21 m² | 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

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 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 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 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

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 II

Holländische Schnitte
mit Himbeeren und Blätterteig
...
Crème Brûlée
mit Vanille und Zwetschgenragout
...
Rahmeis
aus dem Eispokal
...
Pina-Colada Schnitte
auf Ananascarpaccio und Mangosauce

DESSERTBUFFET III

Valrhona-Schokoladen Gâteau
mit Passionsfruchtsauce
...
Eingelegte Portwein Feigen
mit Mandelsauce und Zimt
...
Eispokal
mit Sorbets
...
Kaiserschmarren
mit Rosinen, Apfelragout
und Vanillesauce

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

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 Kirsch, Käsesahne, Schokolade, Mokka, Zitrone, Erdbeere, Orange, Nuss

...

Spezielle Dekorationswünsche wie Marzipanrosen 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

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
...
Schweinemett 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

An alles gedacht?

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.

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

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

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 Anfahrtsbeschreibung 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