

Himmels
pforten

Feste
feiern in
Himmels
pforten

Wo, wenn nicht hier...

Feiern Genießen Wohlfühlen

Himmelspforten stellt sich vor	5
Checkliste für Ihre Veranstaltung	6
Unsere Räumlichkeiten	11
Menüarrangements	18
Unsere Lieferanten	23
Getränkeauswahl	24
Was noch wichtig ist	29
Wie sie uns finden	30

... kann man himmlisch feiern

Im Exerzitienhaus Himmelspforten verbinden sich Geschichte und Moderne. Es ist der perfekte Ort, um ein rundum gelungenes Fest zu feiern. Ein Gelände in ruhiger Lage, dazu große, offene Räume und ein weiter Garten bieten ein traumhaftes Ambiente. Parkplätze direkt vor der Tür sowie nur fünf Gehminuten an den malerischen Main sind ebenso erwähnenswert. Mit unserem kompetenten, freundlichen Service begleiten wir Sie ab Beginn der Planung, bis hin zur Verabschiedung Ihres letzten Gastes.

Feiern Sie mit gutem Gewissen.

Wir verfügen über ein fabelhaftes Küchenteam, welches Ihnen nicht nur schmackhafte Speisen zubereitet, sondern zudem regionale und viele Lebensmittel in biologischer Qualität verwendet. Unser Haus arbeitet bereits seit Jahren nach einem etablierten Umweltmanagementsystem (EMAS). Wir achten daher stetig darauf, ressourcenschonend zu handeln.

Was tun wir sonst so?

Neben einem hauseigenen Veranstaltungsprogramm finden bei uns ganzjährig diverse Seminare und Tagungen sowie Kunstausstellungen und Konzerte statt. Hierbei stellen wir die Tagungsräume sowie unser Know-how zur Verfügung. Wir übernehmen die Verpflegung und bieten Übernachtungsmöglichkeiten (81 Zimmer) an.

Wer sind wir?

Vom Ursprung altes Zisterzienerkloster, gegründet 1252, aktuell ein Tagungshaus der Diözese Würzburg und ein sehr engagiertes 40-köpfiges Team, welches sich darauf freut, Ihre Feier in eine unvergessliche Erinnerung zu verwandeln.

Checkliste für Ihre Veranstaltung

Noch Fragen?

Zu Ihrer Unterstützung einige Fragen, über die Sie sich zu Beginn Ihrer Planung Gedanken machen können.

- Wie viele Gäste lade ich ein?
- Welches Budget setze ich mir für das Fest?
- Wann soll die Feier beginnen?
- Möchte ich meine Gäste mit einem Aperitif begrüßen?
- Soll hinter dem Fest ein Farbschema / Thema stehen?
- Wie soll das Menü serviert werden?
(Buffet, Teller-, Plattenservice oder eine Mischform sind möglich)
- Wie lange wird die Veranstaltung etwa gehen?
- Biete ich meinen Gästen zu späterer Stunde nochmals einen Snack an?
- Will ich oder evtl. Gäste im Haus übernachten?

Unser erfahrenes Veranstaltungsteam steht Ihnen sehr gerne zur Verfügung – natürlich auch für einen persönlichen Rundgang durchs Haus.

Wir sind für Sie da!

Festveranstaltungs-Team

Telefon 0931 386 680-00
info@himmelspforten.net
Mainastraße 42, 97082 Würzburg



Gäste
Menüauswahl
Übernachten
Arrangements

Himmels
pforten

Firmenevent
Geburtstag
Taufe
Kommunion
Hochzeit
Jubiläum

Himmels
pforten





Kreuzgang Terrasse Refektorium Garten Taverna Café

Himmels
pforten

Wo wollen Sie feiern?

Unser Haus bietet Ihnen einen besonderen Rahmen für unvergessliche Events. Erzählen Sie uns von Ihren Wünschen und Träumen: Ob Hochzeit, Familienfeier, Jubiläum oder Geburtstagsfeier – wir beraten Sie professionell und kümmern uns um die perfekte Umsetzung.

Refektorium / Speisesaal

Ein eleganter, heller Raum welcher den Blick einerseits in den Kreuzgang freigibt sowie auf der anderen Seite zur begrünten Terrasse. Ein wunderbarer Ort, um mit Ihren Lieben zu feiern.

Kreuzgang

Bereits ursprünglich im Jahre 1252 erbaut, bietet unser Kreuzgang ein unvergleichliches Ambiente, das anderswo nur schwer zu finden ist. Die hohen, kunstvoll gestalteten Fenster erschaffen eine großartige Atmosphäre. Der Gang bietet sich hervorragend für elegante Dinnertafeln an.

Terrasse

Ob lockere Gartenparty oder schicke Feier – umschlossen von unserer historischen Klostermauer bietet die Terrasse ein wunderschönes Umfeld für Festlichkeiten. Der Blick auf die bekannte Weinlage Würzburger Stein lässt den Geist träumen. Einen weiteren Vorteil bietet der direkte Zugang zum Speisesaal sowie dem Kreuzgang.

Taverna

Ein Gefühl von Geborgenheit stellt sich in unserer abgeschiedenen Taverna ein. Ein edler Raum, der im Stillen ganz für sich spricht. Ein großer Lichthof mit beeindruckenden Kunst-Figuren gibt diesem Raum seinen besonderen Charme.

Café

Klein und fein ist das Motto unseres Cafés. In kleiner Runde lassen sich hier gemütliche Stunden verbringen. Der Blick auf die Weinberge macht diesen Raum zu etwas Besonderem.

Garten

Unser großer Park/Garten bietet die Möglichkeit für Feste der besonderen Art. Eingebettet in die Klostermauern fühlt man sich im Garten trotz seiner Größe geborgen.

Kilianskapelle

Die elegant und modern gestaltete Kilianskapelle überzeugt durch ihre Helligkeit und Offenheit. Mit 140 Plätzen bietet sie ausreichend Platz für Ihre Gäste. Selbstverständlich verfügt sie über eine eigene Orgel, welche den Gottesdienst musikalisch abrunden kann.

Kreuzkapelle

20 Plätze bietet diese sehr individuell gestaltete Kapelle. Beim Betreten spürt man sofort die außergewöhnliche Stimmung.

Garten der Stille

Einen Gottesdienst im Freien ermöglicht dieser würdevoll gestaltete ummauerte Garten im Park.

...an himmlischen Orten

Erleben Sie unvergessliche Stunden in glanzvollem Ambiente und geben Sie Ihrer Veranstaltung einen würdigen Rahmen, den auch Ihre Gäste so schnell nicht vergessen werden. Feiern Sie drinnen oder draußen - alles ist möglich. Gerne beraten wir Sie und finden für Ihr Event den perfekten Ort.

Im stattlichen Kreuzgang ist Platz für bis zu 144 Personen, im eleganten Refektorium für 117 Personen, oder erleben Sie unvergessliche Stunden in unserem großen, weitläufigen und gepflegten Garten/Park.



Raum		Tafeln	Block	U-Form	U-Form+ 1 Tisch mittig	Karree	Gruppen	Klassisch
Refektorium/ Speisesaal	max.	116	56	80	102	44	96	117
	min.	40	44	42	90	36	64	81
Terrasse		110 ¹	-	-	-	-	-	44
Kreuzgang		144 ²	-	-	-	-	-	-
Taverna		36	26	36	-	24	-	40
Café		-	10	-	-	8	-	20

¹ Anzahl entspricht 44 Plätzen auf der befestigten Terrasse, sowie weiteren 66 Sitzplätzen auf Festzeltgarnituren (selbstverständlich mit weißen Hussen) im Gras

² Süd- und Westflügel; grds. werden 200,00 € für das Stellen der Tische verrechnet; zur kalten Jahreszeit entstehen zusätzliche Kosten für das Aufheizen des Kreuzganges

Wo, wenn nicht hier...

Festmenüs
Themenbuffets
Barbeque im Garten
Regionale Menüs
Sektempfang

... kann man himmlisch schlemmen

Jeder unserer Räume lässt sich nach Ihren Vorstellungen ausstatten und dekorieren. Vom köstlichen 4-Gänge-Menü oder Themenbuffet in unserem repräsentativen Kreuzgang, über die Geburtstagsfeier beim beliebten Sektempfang im Park, bis hin zur sorgfältig geplanten Hochzeit richten wir Veranstaltungen aus, an die sich Ihre Gäste noch lange erinnern werden.

Mit unseren Menü-Arrangements behalten Sie den finanziellen Überblick und erleben Ihr Fest unvergesslich von Anfang an. Alternativ erstellen wir Ihnen selbstverständlich auch ein individuelles Angebot.



Bio Lebensmittel
regionale Küche
Selbstvermarkter
fränkische Winzer
saisonale Produkte

Menü-Arrangements

Bischofs Buffet

Eingelegter Kalbstafelspitz
Gemischte Schinkenspezialitäten aus der Region
Gemüse-Anti-Pasti (Paprika, Zucchini, Champignon)

Mostsüppchen
mit Zimtcroutons

Burgunderbraten in Rotweinsauce
Gebratene Zandermedaillons auf Dillsauce
Schweinelende im Kräutermantel auf Waldpilzsauce

Bunte Tagliarini
Gemischtes Gemüse der Saison
Rosmarinkartoffeln

Fenchel-Champignonsalat
Gekochter Salat von der Roten Bete mit Anis verfeinert
Tomaten-Gurkensalat mit Fetakäse

Käsespezialitäten mit frischen Trauben

Sauerkisch-Tiramisu

Schwarzbrot und Baguette

Preis pro Person 39,80 €

Kardinals Buffet

Rosa gebratenes Roastbeef
und zarter Jungschweinerücken
Geräucherter Lachs und Spessartforelle
mit Preiselbeersahne
Luftgetrockneter Parmaschinken mit Melonenkugeln

Essenz vom Kalb mit Pistazien-Kräuterfleischklößchen
und Profiterols

Rindermedaillons im Speckmantel auf Pfeffersauce
Perlhuhnbrust auf Steinpilzsauce
Saiblingfilet in Nußbutter gebraten auf Blattspinat

Wildreis-Risotto
Kartoffelgratin
Romanesco

Wirsingsalat mit Granatapfelkernen in Himbeeressig
Weißkraut-Karottensalat in Joghurtdressing
Wildkräutersalat in Quittendressing

Internationale Käseköstlichkeiten

Karthäuser Klob in Zimtzucker mit Weinschaumsauce

Krustenbrot und Vollkornbaguette

Preis pro Person 46,90 €

BBQ im Garten

Bruschetta und verschiedene Baguettespezialitäten

Bunter Kartoffelsalat
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum
Weißkrautsalat
Tortellinisalat mit Melonenstücken
Sommerliche Blattsalate
Salat vom Staudensellerie mit Nüssen

Hausgemachte Kräuterbutter
Sauerrahm-Schnittlauchdip
Feurige Paprikasauce
Mango-Chillichutney

Grillpaprika
Zucchini-scheiben
Champignonköpfe
Folienkartoffeln
Rosmarinkartoffeln

Marinierte Putensteaks
Lammkotelette
Schweinemedallion im Speckmantel
Rinderfilet
Garnelenspieße
Lachsfilet in der Folie
Grillkäse

Gegrilltes Obst:
Ananas, Melone, Mango

Preis pro Person 52,30 €

Weihnachtszeit Menü 1

Würzburger Silvanerweinsuppe mit Zimtcroutons

Gebeizter Rehkeulenbraten in Wacholdersauce
Gebratene Poulardenbrust in Pfeffersauce
Speckrosenkohl und Serviettenklöße
Glasierter Karotten und Rosmarinkartoffeln
Pilzrisotto mit überbackenem Ziegenkäse (vegetarisch)

Bunte Salate zur Wahl

Zimt-Schokoladenmousse fein garniert

Preis pro Person 39,80 €

Menü 2

Maronencremesuppe mit Croutons

Gebratene Gänsebrust in Beifußsauce
Geschmorter Kalbstafelspitz in Paprikarahmsauce
Apfelrotkohl und kleine Kartoffelklöße
Mandelbrokkoli und hausgemachte Butterspätzle
Süßkartoffelgnocchi mit buntem Gemüse-Curry (vegetarisch)

Bunte Salate zur Wahl

Lebkuchen-Panna-Cotta mit Apfel-Zimtpüree

Preis pro Person 42,80 €

Traute Zweisamkeit

Fränkische Hochzeitssuppe
Klare Rinderkraftbrühe
mit hausgemachten Grieß- und Leberklößchen

Würzburger Hochzeitssessen
Gekochter Rindertafelspitz in Meerrettichsoße
und Wildpreiselbeeren

Gefülltes Schweinelendchen
auf pikanter Pfeffer-Rahmsoße

Butternudeln mit Bröselschmelze

Serviettenknödel

Glasierter Karotten

Marinierter Blattsalat

Mousse von der hellen und dunklen Schokolade
mit Walnuß und Orangenfilet

Preis pro Person 29,90 €

Alles in Weiß

Meerrettichsahnesüppchen
mit Sprossen von der Roten Bete
und Weißbrotroutons

Zarter Kalbs-Tafelspitz in feiner Weißweinsoße

Gebratene Maispoulardenbrust auf Paprika-Sahnesoße

Tagliarini

Kartoffel-Kürbis-Rösti

Rahm-Wirsinggemüse

Verschiedene Blattsalate

Weincreme vom fränkischen Silvaner
mit Quittengelee
und karamelisierter Birnenspalte

Preis pro Person 35,90 €

Zwei für immer & ewig

Gartenkräutersalat in Himbeerdressing
an Räucherspezialitäten von Lachs und Spessartforelle
mit Sahnemeerrettich und Weißbrot

Schweinemedallions im Speckmantel
auf Cognac-Rahmsoße

Gebratene Zanderfiletstücke auf Dill-Senfsoße

Kleine Kartoffeln „Drillinge“ in Rosmarin gebraten

Süßkartoffelgnocchi in Salbeibutter geschwenkt

Bunte Gemüseplatte der Saison

Limetten-Terrine mit marinierten Brombeeren
und Mandelsoße

Preis pro Person 35,90 €

Wild & Frei

Legierte Gänserahmsuppe mit Kräuterfleischklößchen
und Gartenkresse

Geschmorter Hirschkeulenbraten
in Wacholder-Preiselbeerssoße

Gebratene Perlhuhnbrust auf Orangen-Pfeffersoße

Kleine hausgemachte Kartoffelklöße

Haselnussspätzle

Apfelrotkohl

Bunte Blattsalate

Karthäuser Klob in Zimtzucker auf Weinschaum

Preis pro Person 39,90 €



Unsere Lieferanten

Spargelzeit

Spargelcremesuppe mit Schnittlauchröllchen

Fränkischer Spargelsalat
(Tomatenwürfel, Eierwürfel, Schnittlauch)

Spargel-Geflügelcocktail

Parmaschinken mit Melonenkugeln

Geräucherte Spessartsaiblinge und Zanderterrine
Rote Bete-Carpaccio mit marinierten Spargelstücken

Bunte Blattsalate

Karotten-Rohkostsalat

Blumenkohlsalat

Fränkischer Stangenspargel mit geklärter Butter
und Sauce Hollandaise

Medaillons vom Schweinefilet und Rinderbratwürste

Gratinierte Lachssteaks auf Fenchelgemüse

Petersilienkartoffeln und Kräuterrisotto

Diverse Käsespezialitäten zur Wahl

Panna Cotta mit Erdbeerspiegel

Dunkles Schokoladenmousse fein garniert

Graubrot, Weißbrot und Butter

Preis pro Person 49,80 €

Fränkisches Buffet

Hausmacher Rot- und Weißgelegter

Mariniertes Krenfleisch in Zwiebel-Essigsud

Rettichscheiben mit Radieschenraspel und Petersilie

Großmutter's Kartoffelsuppe

Winzerbraten in Biersoße

Gefüllte Rinderbrust in Rotweinsauce

Gebratene Hähnchenbrust in Silvanersoße

Wirsinggemüse

Semmelklöße

Schupfnudeln mit Sauerkraut

Bunter Kartoffelsalat

Weißkraut-Paprikasalat

Gekochter Karottensalat

Fränkische Käsespezialitäten

Silvanercreme mit frischen Trauben

Frisches Laugengebäck, Bauernbrot
und Stangenweißbrot

Preis pro Person 36,40 €

Rindfleisch

in biologischer Qualität erhalten wir von der Metzgerei Kleinhenz aus Oberleitersbach in der Rhön (80km).

Schweinefleisch

beziehen wir von der Metzgerei Hollerbach aus Rimpar (12 km), der Metzger verarbeitet nur Fleisch, das in max. 30 km Entfernung gezüchtet wurde.

Fisch

erhalten wir von der Forellenzucht HochSpessart in Erlenfurt (45 km).

Eier

kommen bei uns aus Wittighausen (26 km) vom Biohof Haaf.

Fränkische Käsespezialitäten

werden im SOS Kinderdorf Hohenroth (45 km) in biologischer Qualität erzeugt und von uns serviert.

Wein

gibt's bei uns vom Würzburger Juliuspital. Bei der Auswahl unserer Weine stehen wir in engem Kontakt mit den Mitarbeitern des zweitgrößten Weinguts in Deutschland. Die Stiftung baut seit 1576 Wein an und bearbeitet mittlerweile 180 Hektar Fläche.

Bier

schenken wir von der Rother Bräu in der Rhön aus (109 km). Seit 1989 stellt die Brauerei genüssliche Öko-Biere her, was wir natürlich unterstützen möchten.

Bio-Saftschorlen

beziehen wir von zwei kleinen Herstellern. Die MainSchmecker in Margetshöchheim (7 km) stellen süße Apfelsäfte und -schorlen aus Äpfeln von Streuobstwiesen her. Das Weingut Marienhof in Volkach (29 km) produziert eine Traube-Aronia-Schorle aus komplett eigenem Anbau.

Digestif

rundet ein Menü ab. Schnäpse, egal ob Mirabelle, Haselnuss oder typisch fränkischer Trester, beziehen wir von regional, kleinen Brennereien.

Milch, Kaffee, Brot

Milch erhalten wir in Demeter-Qualität vom SOS Kinderdorf Hohenroth. Kaffee beziehen wir zu fairen Preisen vom Würzburger Partnerkaffee e. V. Brot backt die Bio-Bäckerei Thyen in Versbach für uns.

Getränke

Wasser

Bad Brückenauer (medium, naturell)	0,75 l	4,50 €
Bad Brückenauer (medium, naturell)	0,5 l	3,00 €

Saftschorlen und Limonaden

Bio-Seezüngle (Birne, Johannisbeere, Kirsche)	0,33 l	3,00 €
Bio-Apfelsaftschorle	0,5 l	3,50 €
Bio-Traube-Aronia-Schorle	0,5 l	3,50 €
Bio-Now (Cola, Orange, Lemon)	0,33 l	3,00 €

Bier der Rother Bräu aus der Rhön

Öko-Urtrunk (Kellerbier) Alk.: 4,7 % Vol.	0,5 l	3,80 €
Urstoff (Märzen) Alk.: 5,4 % Vol.	0,33 l	3,60 €
Öko-Urweizen Alk.: 5,3 % Vol.	0,5 l	3,80 €
Öko-Urweizen alkoholfrei	0,5 l	3,80 €

Wein und Secco vom Weingut Juliusspital aus Würzburg

2018 Würzburger Silvaner , trocken VDP.Ortswein, Alk.: 13,0 % Vol.	0,75 l	23,50 €
2018 Iphöfer Riesling , trocken VDP.Ortswein, Alk.: 13,0 % Vol.		24,00 €
2018 Cuvée weiß , trocken VDP.Gutswein, (Müller-Thurgau u. Riesling), Alk.: 12,5 % Vol.		19,00 €
2018 Weißer Burgunder , trocken VDP.Gutswein, Alk.: 12,5 % Vol.		19,00 €
2018 Rotling , halbtrocken VDP.Gutswein, Alk.: 11,5 % Vol.		19,00 €
2018 Cuvée rot , trocken VDP.Gutswein, (Spätburgunder u. Domina), Alk.: 12,5 % Vol.		21,00 €
2018 Würzburger Spätburgunder , trocken VDP.Ortswein, Alk.: 13,0 % Vol.		25,00 €
2018 Echter Secco Alk.: 12,0 % Vol.		24,00 €
2018 Echter Secco Pink Alk.: 12,0 % Vol.		24,00 €

Mixgetränke & Longdrinks (nach Absprache)

Cuba Libre	0,3 l	6,00 €
Mojito	0,3 l	6,00 €
Gin Tonic	0,2 l	5,00 €
Lillet	0,2 l	5,00 €
Aperol Sprizz	0,2 l	5,00 €
Hugo	0,2 l	5,00 €

Digestif

	2 cl
Haselnuss-Geist	3,90 €
Mirabellenbrand	3,50 €
Tresterbrand	3,50 €
Williams-Christbrand	3,50 €
Zwetschgenbrand	3,50 €

Heißgetränke

Tasse Café Creme	2,50 €
Tasse Espresso	1,90 €
Tasse Doppelter Espresso	2,90 €
Tasse Cappuccino	3,00 €
Tasse Milchkaffee	3,00 €
Glas Latte Macchiato	3,30 €
Glas Chocciato (Kakao m. Espresso)	3,00 €
Tasse Warme Milch	1,90 €
Tasse Heiße Schokolade	3,00 €
Tasse Tee	2,20 €

Wir servieren auf Ihren Wunsch auch Getränke anderer Hersteller.

Möchten Sie gerne andere Longdrinks, Cocktails oder Shots haben, setzen wir diese für Sie um. Sprechen Sie uns hierzu bitte an.

Für das Mitbringen von Wein, Sekt oder Schnaps behalten wir uns ein Korkgeld von 12,00 € je Flasche vor.



Feiern
Genießen
Wohlfühlen

... was noch wichtig ist

Allergenkennzeichnung

Erhalten Sie selbstverständlich auf Nachfrage.

Bio Lebensmittel

Sie wünschen ein komplettes Menü in biologischer Qualität? Sehr gerne! Sie erhalten von uns einen angepassten Menü-Preis.

Beleuchtung

Wir kümmern uns gerne um Ihre individuelle Lichtgestaltung.

Dekoration

Gerne gestalten wir diese für Sie.
Dezent cremefarbene Tischwäsche sowie edle Papierservietten in Ihrem Farbwunsch sind inklusive.
Individuelle Wünsche besprechen wir persönlich.
Wir haben hochwertige aluminiumfreie Teelichter (weiß) sowie edle Kerzen (cremefarben) vorrätig.

Flying Buffet

Hierfür haben wir eine separate Preisliste.
Sprechen Sie uns gerne an.

Kinder

Kindergerichte und Stühle auf Anfrage
0 – 3 Jahre sind bei den Speisen kostenfrei
4 – 14 Jahre ermäßigen wir die Speisen um 35 %

Lebensmittel-Unverträglichkeiten / vegane Kost

Selbstverständlich bereiten wir auf vorherige Anmeldung dementsprechende Menü-Alternativen für Sie oder Ihre Gäste zu.

Nachtruhe

Ab 24 Uhr sollte die Musik leiser gedreht werden

Nachtzuschlag

Ab 24 Uhr verrechnen wir 100,00 € pro Mitarbeiterstunde.

Rahmenprogramm, wir können behilflich sein

Kontakte zu Musikern und Künstlern
Weinprobe in Himmelspforten durch Wein-/Gästeführer (Weine Juliusspital)
Kunstführung durch das Haus und / oder den Garten
Beschäftigung für Kinder

Servicegebühr

Für zusätzliche Mitarbeiterstunden verrechnen wir 45,00 € pro Mitarbeiter.

Spielplatz

Die Mainwiesen mit einem großartigen Spielplatz sind fünf Gehminuten entfernt.

Stehtische

Werden standardmäßig mit weißen Stretchhussen bezogen
je 10,00 €

Stuhlhussen

Haben unsere schicken Designerstühle (Thonet) gar nicht nötig. Sollten Sie dennoch weiße Stühle wünschen, besorgen wir diese für Sie.

Technik

Beamer, Mikrophon, Lautsprecher und vieles stellen wir Ihnen selbstverständlich auf Nachfrage zur Verfügung. Fragen Sie nach unserer Preisliste.

Zelt

Mieten wir gerne für Sie an.

Zimmer

Einzel- und Zweibettzimmer
Zustell- oder Kinder-Reisebetten vorhanden



Wir freuen uns, Sie als Gast zu begrüßen!

Viele Gäste aus Industrie und Wirtschaft, die deutsche Bischofskonferenz, das Mozartfest, Stiftungen, Politiker/innen, Freunde waren schon hier und waren begeistert von Ambiente und Service.

Auf unserem Gelände stehen Ihnen über 20 Parkplätze zur Verfügung.
Zudem können Sie in der Mainaustraße kostenfrei parken.
Ein weiterer neuer öffentlicher Parkplatz liegt in nächster Nähe direkt am Main.
(Entlang Mainaustraße nach ATU-Werkstatt rechts abbiegen, ca. 30 Parkplätze)

Nähere Infos zur Anreise mit Auto oder Bahn, sowie eine ausführliche Wegbeschreibung, finden Sie auf unserer Homepage.

www.himmelspforten.net

Himmelspforten
Exerzitien- und Tagungshaus der Diözese Würzburg KdöR
Mainaustraße 42
97082 Würzburg
Telefon 0931 386 680 - 00
info@himmelspforten.net
www.himmelspforten.net



Himmels pforten

Himmels
pforten

Exerzitien- und Tagungshaus der Diözese Würzburg KdöR
Mainaustraße 42 | 97082 Würzburg | Telefon 0931 386 680 - 00
info@himmelspforten.net | www.himmelspforten.net

