

Sommer-Kaffeeklatsch 2026

Genießen Sie einen Sonntag-Nachmittag
in unserem Restaurant Ursprung
(bei schönem Wetter in unserem Innenhof)
mit Kaffeespezialitäten und süßen Naschereien!

von 15 bis 16.30 Uhr an den verfügbaren Terminen:

14. & 28. Juni 2026

12. & 26. Juli 2026

09. & 23. August 2026

*ausgewählte Kaffeespezialitäten von der Kaffeerösterei
Dinzler am Irschenberg
*Fünf Mal süßes Naschwerk aus unserer Patisserie
in zwei Gängen serviert

Erster Gang

Baiser-Törtchen mit Vanillecreme, Stachelbeeren und Granatapfel /
Erdbeer-Bellini mit Würfel, Sorbet und Süppchen von der Erdbeere
und Elbling Sekt vom Weingut Dostert, Mosel /
Fränkischer Schwarzbekuchen mit Schlagsahne

Zweiter Gang

Belgische Waffel mit Sauerrahmeis und marinierten Sommerbeeren /
Sachertorte mit hausgemachter Marillenmarmelade,
Schokoladenglasur und geeister Marille

€ 27,50 pro Person

zusätzlich mit einem Glas Crémant de Loire Rosé
oder Champagner-Bratbirne (Alkoholfrei)

€ 34,50 pro Person

Reservieren Sie schon heute und sichern Sie sich Ihre Plätze!

Gasthof Berghof
Restaurants Ursprung & Tonis
Wartenfels 85
95355 Presseck
Telefon: +49-(0)9223-229
E-Mail: mail@berghof-wartenfels.de



Ausblick Winter 2026 / 2027

Tea Time

Weihnachtsmenüs

25. und 26.12.2026 mittags und abends

Silvestermenü

Valentinstagsmenü

Das Kleingedruckte:

*Die Events sind nur mit Reservierung
und nur Tischweise möglich

*Bis 2 Tage vorher kostenlose Stornierung möglich

*Änderungen vorbehalten



Sommer / Herbst 2026

Fisch & Krustentiere

am Freitag, 25. September 2026
um 18.30 Uhr

Fingerfood

Ceviche von der Buttermakrele mit geröstetem Baguette
&

Sauerteig-Baguette

frisch aufgebacken mit zweierlei Aufstrichen

Sashimi

von Label Rouge Lachs und Thunfisch mit Rhabarber-Ponzu
(Zitrus-Sojasauce), mariniertem roten Rettich, Ingwer
und Haselnussbutter

Kabeljau im Reispapier gedämpft

mit Zitronengrassud, grünen Wakame-Algen
und gepickelten roten Zwiebeln

Bouillabaisse

gedünsteter Mittelmeerr Fisch in seinem Sud mit Wurzelgemüse,
Sauce Rouille und Crostino

Kanadisch-italienisches Duett

Tortellini vom kanadischen Hummer auf Ratatouillegemüse,
mit Scamorza (geräuchertem Kuhmilchkäse aus Italien)
und weißem Tomatenschaum

Gebratener Rochenflügel

mit Zweierlei von der Artischocke und Kapern-Zitronenbutter

Crème

von der Callebaut Zartbitter-Schokolade, mit Krokantippe,
eingelegten Zwetschgen und geeistem Joghurt

6-Gang-Menü inklusive Fingerfood & Baguette
€ 115,- pro Person

Côte d'Azur

am Freitag, 23. Oktober 2026
um 18.30 Uhr

Fingerfood

Pulposchnitte mit Safran-Mayonnaise und Crème fraîche
&

Sauerteig-Baguette

frisch aufgebacken mit zweierlei Aufstrichen

Salat Nizza

roh marinierter Thunfisch mit Romanasalat, Tomaten, Bohnen,
Oliven, Sardellen-Mayonnaise, Wachtelei, Kartoffelchips
und Limetten

Ravioli von der Black Tiger Garnele

auf geschmolzenen Kirschtomaten, mit Ricotta
und frischem Basilikum

Gepfeffertes Medaillon vom Seeteufel

mit gegrilltem, bunten Mangoldgemüse, Kräutern der Provence,
Olivenöl, einem Hauch Knoblauch und Limette

Daube provençale

geschmorte Lammshulter mit rosa gebratenem Lammkarree
und gegrilltem Mittelmeergemüse

Tomme de Savoie

auf geröstetem Sauerteig-Baguette mit Zweierlei vom fränkischen
Holunder (Gelee von der Blüte und Creme von der Beere)

Crème brûlée

mit karamellisierter Feige und geeister Aprikose

6-Gang-Menü inklusive Fingerfood & Baguette
€ 115,- pro Person

Südtirol

am Freitag, 27. November 2026
um 18.30 Uhr

Fingerfood

Schüttelbrot mit Südtiroler Speck
&

Sauerteig-Baguette

frisch aufgebacken mit zweierlei Aufstrichen

Tatar vom Bachsaibling

auf geröstetem Schwarzbrot mit Meerrettichcreme
und Schnittlauch

Lauwarme Lachsforelle

auf cremigem Rote Bete-Sauerkraut mit Limetten-Fleur de Sel

Speckknödelsuppe

mit Kräuteröl und Petersilie

Im Lagrein geschmorte Ochsenbacke

und rosa gebratenes Filet vom Simmentaler Rind,
mit Zweierlei Artischocke, Gremolata und Bergkäse

Schlutzkrapfen

vom Graukäse mit geschmolzenen Kirschtomaten,
Nussbutter und Bergkäse

Tiramisu

vom Südtiroler Granny Smith Apfel mit Löffelbiskuit,
Espresso, Mascarpone, Marsala und Kakaopulver

6-Gang-Menü inklusive Fingerfood & Baguette
€ 115,- pro Person