

SAVE THE DATE:

*Freitag, 05. März 2027 - Asia-Menü

*Freitag, 23. April 2027

- Ursprung & Friends mal anders
Italien: Geschichten, Erinnerungen
& Genuss

ein literarisch-kulinarischer Spaziergang
mit Ursula Lauterbach (Kulmbacher Unternehmerin,
Autorin und leidenschaftliche Italienkennerin)



Geschenke!!!

Verschenken Sie doch von uns:

- *Kochbuch "Mein fränkisches Craftfutter"
- *Gutschein für unsere Restaurants
- *Gutschein für unsere Menü-Events
- *Gutschein für eine Übernachtung oder unser "Kennenlern-Arrangement"
- *Teilnahme an unseren Kochkursen

Weihnachten & Silvester ist wie folgt geöffnet:

24. Dezember 2026 = geschlossen
25. & 26. Dezember 2026 = mittags & abends geöffnet,
Weihnachtsmenü
27. Dezember 2026 = mittags & abends geöffnet
30. Dezember 2026 = ab 17 Uhr geöffnet
31. Dezember 2026 = ab 18 Uhr geöffnet, Silvestermenü
01. Januar 2027 = geschlossen

**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



**Winter
2026 / 2027**

Valentinstag 14. Februar 2027

Fingerfood

Tatar von der Lachsforelle
im Stanitzel mit Crème fraîche und Forellenkaviar
&

Unser fränkisches Gaaßleiten-Baguette

im Steinofen gebacken, auf Sauerteigbasis
mit zweierlei Aufstrichen

Der Seesaibling

gebeizt, mit junger Bete, Cassis-Relish, Meerrettichschaum
und frischem Dillöl

~

Die Garnele

gebraten, mit cremigen Pastinaken, Koriander
und süß-saurem Yuzu-Dashisud

~

Die Williams Birne

als cremiges Sorbet mit Champagner-Bratbirne (Alkoholfrei)
von der Manufaktur Jörg Geiger aufgegossen

~

Das Kalb

als Saltimbocca gebraten, mit hausgemachten Casarecce (Pasta),
Tomaten und Basilikum

~

Der Raclettekäse

geschmolzen über einer Hasselback-Kartoffel
mit Feldsalat und Radieserl

~

Schokoladentraum für Zwei

in die Mitte

6-Gang-Menü inklusive Fingerfood & Baguette

€ 109,- pro Person

Gans für 6 Personen

In unseren Restaurants servieren wir Ihnen
von Oktober bis Mitte Dezember
auf Vorbestellung eine ganze Gans
für 6 Personen

Deutsche Gans aus Oldenburg / Niedersachsen

€ 249,- pro Gans (€ 41,50 pro Person)

Preis für 6 Personen inklusive Beilagen
(Apfelrotkohl, Gänsejus, Bratapfel und Kartoffelklöße)

Ungarische Gans

€ 159,- pro Gans (€ 26,50 pro Person)

Preis für 6 Personen inklusive Beilagen
(Apfelrotkohl, Gänsejus, Bratapfel und Kartoffelklöße)

Das Kleingedruckte:

*Die Events sind nur mit Reservierung
und nur Tischweise buchbar

*Bis 2 Tage vorher kostenlose Stornierung möglich

*Änderungen vorbehalten

Silvestermenü 2026

Fingerfood

Asiatisch marinierte Glasnudeln mit gebratener Garnele
&

Unser fränkisches Gaaßleiten-Baguette

im Steinofen gebacken, auf Sauerteigbasis
mit zweierlei Aufstrichen

Der Thunfisch

als Carpaccio mit Avocado, schwarzen Oliven und Chiliöl

~

Die Jakobsmuschel

geflämmt, mit hauchdünnem Kohlrabi, Mandarine
und Buttermilch-Dillsud

~

Der Wolfsbarsch

als Tranche auf der Haut gebraten, auf Wakame-Algen
mit Beurre blanc

~

Der Seeteufel

als Raviolo mit glasiertem Lauch, ausgelösten Miesmuscheln
und leichter Safransauce

~

Das Wagyu

zart rosa gebratene Tranchen vom Wagyu-Beef
mit knusprigen Quader-Kartoffeln und Artischocken

~

Die goldene Pineapple

mariniertes Fruchtfleisch der beliebtesten Ananassorte weltweit,
mit cremigem Kokossorbet, einem Hauch Yuzu, Limettenabrieb
und Thaibasilikumöl

6-Gang-Menü inklusive Fingerfood & Baguette

€ 145,- pro Person