



Weihnachtskarte

25., 26., und 27.12.2026



für Vorweg

bunter Vorspeisensalat mit knackigen Blattsalaten und angemachter Rohkost	5,50 €
Festtagssuppe mit hausgemachter Rinderkraftbrühe und verschiedenen Einlagen	7,00 €
Cremesuppe vom schwarzen Trüffel	9,00/ 6,00 €
Cremesuppe vom Hokaidokürbis	7,00/ 5,00 €

Hauptspeisen

ofenfrische Gansbrust in kräftiger Jus mit Klößen und Rotkohl	31,00 €
Senioren Entenbrust in kräftiger Jus mit Klößen und Rotkohl	18,50 €
ofenfrische halbe Ente (ohne Knochen) in kräftiger Jus mit Klößen und Rotkohl	25,90 €
Braten vom Hirsch aus heimischen Wäldern in Rotweinsauce mit Klößen, Rotkohl und Preiselbeeren	22,80/ 19,80 €
Rinderfiletsteak „Ladys Cut“ 150g mit Kräuterbutter auf bunten Gemüsekartoffeln	26,00 €
für wilde Kerle 220g	38,00 €
saftiges Rückensteak vom heimischen Schwein mit rahmigen Waldpilzen und Spätzle	22,50 €

Edelfischteller mit dreierlei Fischfilet nach „Fangglück“ und Riesengarnelen
auf rahmigen Nudeln mit Gemüsejulienne 26,00 €

für Vegetarier und Veganer - Bandnudeln mit Hokaidokürbisragout und buntem Herbstgemüse 18,80 €

Für die Kinder

Käsespätzle 8,00 €
Spätzle mit Soße 4,50 €
2 Klöße mit Soße 4,50 €
1 Klob mit a weng Ente und einem Löffel Rotkohl 10,50 €

hausgemachte Desserts

Affogatto – Espresso mit einer Kugel Vanilleeis 5,50 €

Cafe Coretto – Espresso mit Grappa oder Haselnussschnaps oder Sambuca 5,50 €

Affogato – Espresso mit einer Kugel Vanilleeis 5,50 €

Cafe Coretto – Espresso mit Grappa oder Haselnussschnaps oder Sambuca 5,50 €

Creme Brûlée von der Tonka Bohne mit Apfel-Zimt-Eis und Kirschragout 9,50 €

Mousse au chocolat mit Rotweinbirne und Specklatiuscrunch 9,50 €

cremiges Stolleparfait mit Hippenblatt und Mamas Eierlikör 9,50 €

An den Feiertagen bitten wir bei Reservierung um 15€ Vorkasse/Person

in Bar oder per Banküberweisung Konto: Florian Heinold
IBAN DE31 7806 0896 0006 4164 70 / VR Bank Bayreuth-Hof eG

Bei der wirtschaftlichen Situation verstehen sich alle Preise unter Vorbehalt!