

O
S
T
E
R
N



An den Osterfeiertagen
mittags & abends Ostermenü

Ausblick Herbst / Winter 2026

"Fisch & Krustentiere"

25.09.2026

"Côte d'Azur" 23.10.2026

"Südtirol" 27.11.2026

Tea Time

Weihnachtsmenüs

25. und 26.12.2026 mittags und abends

Silvestermenü

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



Das Kleingedruckte:

*Die Events sind nur mit Reservierung
und nur Tischweise möglich

*Bis 2 Tage vorher kostenlose Stornierung möglich

*Änderungen vorbehalten



Frühjahr /
Sommer
2026

Asia-Menü

am Freitag, 20. März 2026
um 18.30 Uhr

Fingerfood

gebackenes Hummer-Wan Tan
mit Limetten-Mayonnaise
&

Sauerteig-Baguette

frisch aufgebacken mit zweierlei Aufstrichen

Roh mariniert Thunfisch

auf Sesam-Gurken-Spaghetti mit Limette
und Koriander

Asiatisch marinierter Schweinebauch

mit rotem Rettich, Ingwer und Sojasauce im Sakesud

Surf & Fly

Süß-saures Süppchen mit Garnelen und Huhn, Glasnudeln,
Mu-Err Pilzen und Erbsen

Dry Aged Pork

mit Bohnen, Ingwer und Erdnüssen im Sakesud

Teriyaki vom Rind

auf Wokgemüse mit frischem Thaibasilikum

Gebackene Banane

mit Mango, Passionsfrucht und Kokosnuss

6-Gang-Menü inklusive Fingerfood & Baguette

€ 115,- pro Person

Ursprung & Friends mit dem Weingut "Max Müller"

aus Volkach, Franken

am Freitag, 22. Mai 2026

um 18.30 Uhr

Fingerfood

Zwiebelkuchen nach Oma Lottes Rezept

&

Sauerteig-Baguette

frisch aufgebacken mit zweierlei Aufstrichen

Sashimi von der Gelbflossenmakrele

auf Carpaccio von der Zucchini, mit Sojasauce, Ingwer, Avocado,
Kalamansi und Pfirsiche

Winzersüppchen

mit gebratenem Zander auf Rote Bete-Sauerkraut
und gebackener Petersilie

Gebratenes Filet von der Lachsforelle

mit seinem Kaviar auf Bucatini à la crème
mit gewürfelten Marzano-Tomaten und frischem Basilikum

Rosa gebratenes Roastbeef und geschmorte Ochsenbacke

vom Black Angus Beef mit gegrilltem, grünem Spargel,
Morcheln und Sauce Hollandaise

Ziegenkäse im Speckmantel gebacken

auf mariniertem, weißem Spargel von der Mainschleife / Kitzingen

Baiser-Törtchen

gefüllt mit Vanillecreme, Erdbeeren, Rhabarber
und Granatapfel

Ein Abend - ein Preis

6-Gang-Menü inklusive Fingerfood & Baguette, Aperitif,
Weinbegleitung, Wasser & Kaffee nach Wahl

€ 169,- pro Person

Sommer-Kaffeeklatsch 2026

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

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 Schwarzbeerenkuchen mit Schlagsahne

Zweiter Gang:

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

von 15 bis 16.30 Uhr an den verfügbaren Terminen:

14. & 28. Juni 2026

12. & 26. Juli 2026

09. & 23. August 2026

nur mit Reservierung möglich.

Bis 2 Tage vorher kostenlose Stornierung möglich.

€ 27,50 pro Person

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

€ 34,50 pro Person