

O
S
T
E
R
N



An den Osterfeiertagen
mittags & abends Ostermenü

**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



E
V
E
N
T
S

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

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 Limmetten-Mayonnaise
&

Sauerteig-Baguette

frisch aufbacken mit zweierlei Aufstrichen

Roh marinierter Thunfisch

auf Sesam-Gurken-Spaghetti mit Limette
und Koriander

~

Asiatisch marinierter Schweinebauch

mit rotem Rettich, Ingwer und Sojasauce im Sakesud

~

Surf & Fly

Süß-saures Süsspchen 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 aufbacken mit zweierlei Aufstrichen

Sashimi von der Gelbflossenmakrele

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

~

Winzersüsspchen

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 Süsspchen 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