SAVE THE DATE:

*Freitag, 20. März 2026 - Asia-Menü

*Freitag, 22. Mai 2026
- Ursprung & Friends mit dem Weingut
Max Müller aus Volkach

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 2025 = geschlossen
25. & 26. Dezember 2025 = mittags & abends geöffnet
27. & 28. Dezember 2025 = mittags & abends geöffnet
31. Dezember 2025 = ab 18 Uhr geöffnet, Silvestermenü
01. Januar 2026 = 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

EVENTS

Winter 2025 / 2026

Valentinstag
14. Februar 2026

Fingerfood
Tatar von der Lachsforelle
im Stanitzel mit Crème fraîche und Forellenkaviar
&
Sauerteig-Baguette
frisch aufgebacken mit Zweierlei Aufstrichen

Bruschetta Caprese
(Büffelmozzarella, Eiertomaten, Olivenöl, Basilikum)
mit gebratenen Black Tiger Garnelen
~
Lachscarpaccio
auf weißer Tomatenschaumsuppe mit Basilikum und Kräuteröl
~
Bellini von der Birne
(Sorbet, Süppchen & Würfel) aufgegossen
mit Champagner-Bratbirne (Alkoholfrei)
von der Manufaktur Jörg Geiger
~
Auf der Haut gebratene Brust vom Maishähnchen
mit Pak Choi, Zitronengras und gestampften Butterkartoffeln
~
Heumilch-Brie
von der Schönegger Käsealm, mit Johannisbeersenf
und Birne
~
Schokoladenüberraschung für Zwei
in die Mitte

6-Gang-Menü inklusive Fingerfood & Baguette
€ 99,- 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 2025
-Weltreise durch 7 Kontinente-

Europa
Französisches Baguette
mit aufgeschlagener, französischer Butter

Asien
Salat von der grünen Gemüsepapaya
mit thailändisch mariniertem Sashimi von der Gelbschwanzmakrele,
Cashewnüssen, Palmzucker und Thaibasilikum
~
Südamerika
Ceviche vom Wolfsbarsch
mit Limetten, Avocado, Habanero-Paprika, Mais und roten Zwiebeln
~
Antarktis
Pochierter Eismeer-Kabeljau
auf lauwarmem Algensalat mit Beurre blanc
~
Afrika
Gegrillte Calamaretti
mit Erdnuss-Süßkartoffeln, Limette und Koriander
~
Nordamerika
US Prime Rib
zartrosa gebraten mit gegrilltem Stielbrokkoli, Kartoffelpüree
und Sauce béarnaise
~
Australien
Silvester Pavlova
gebackenes Baiser-Törtchen gefüllt mit Vanillecreme,
Mango, Maracuja und Granatapfelkernen

6-Gang-Menü inklusive Baguette
€ 155,- pro Person