



**Sind die Lichter angezündet,
Freude zieht in jeden Raum;
Weihnachtsfreude wird verkündet
unter jedem Lichterbaum.
Leuchte, Licht, mit hellem Schein,
überall, überall soll Freude sein.**

**Süsse Dinge, schöne Gaben
gehen nun von Hand zu Hand.
Jedes Kind soll Freude haben,
jedes Kind in jedem Land.
Leuchte, Licht, mit hellem Schein,
überall, überall soll Freude sein.**

**Sind die Lichter angezündet,
rings ist jeder Raum erhellt;
Weihnachtsfriede wird verkündet,
zieht hinaus in alle Welt.
Leuchte, Licht, mit hellem Schein,
überall, überall soll Friede sein.**

(© Text von Erika Engel)

Ihre Familie Mayer und das Waldhorn-Team



Wir bitten zu beachten, dass Umbestellungen an den Feiertagen nicht möglich sind.
Unser Küchenteam dankt es Ihnen. Alle Preise enthalten Bedienungsgeld und die gesetzliche MwSt.

Weihnachts-Menü für den 25. und 26. Dezember 2021

Für den festlichen Rahmen servieren wir Ihnen unsere Weihnachtsmenüs (3 - 5 Gänge) und bitten um Vorbestellung der Speisen bis Mittwoch, 15. Dezember 2021.

Vorspeise

Gänseleberterrinen mit roter Zwiebelmarmelade und lauwarmen Brioche

oder

Lachstartar auf Gurkencarpaccio mit Meerrettichschaum und lauwarmen Brioche

oder

Rote Beete-Savarin mit Ziegenfrischkäsepraline im Sesammantel und Brioche (vegt.)

Suppe

„Mayer´s Weihnachtssuppe“

Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen, Kräuterflädle und Gemüsewürfel

oder

Maronensahnesuppe mit Rote Beete-Chip (vegt.)

Salat

Feldsalat mit Honig-Balsamessigdressing und karamellierte Kürbiskerne (vegt.)

oder

Kleiner gemischter Salat mit Rohkost-, Kartoffel- und Blattsalat an Hausdressing (vegt.)

Hauptgericht

Weihnachts-Gänsebraten mit Apfelrotkohl, gefülltem Bratapfel und Semmelknödel

oder

Hirschrücken mit Morchelrahmsauce, Broccoliröschen und Mandelkroketten

oder

Seeteufelfilet mit Sc. Choron, Zuckererbsenschoten und Safranrisotto

oder

Roastbeef mit Portwein-Schalotten-Jus, Speck-Bohnen-Bündchen und Kartoffelgratin

oder

Kartoffel-Pilz-Strudel mit Morchelrahmsauce und Fingermöhren (vegt.)

Dessert

Kaffee-Panna Cotta mit Biskuitbrösel und Mango-Ananas-Ragout

oder

Zimtparfait mit warmen Rumtopfrüchten

oder

Schokotürmchen mit Himbeermark

5-Gang-Menü 52,50 €

4-Gang-Menü 46,50 €

3-Gang-Menü 41,50 €

Änderungen vorbehalten!

Wir bitten zu beachten, dass Umbestellungen an den Feiertagen nicht möglich sind.

Unser Küchenteam dankt es Ihnen. Alle Preise enthalten Bedienungsgeld und die gesetzliche MwSt.

Kinderkarte (Kinder bis 12 Jahre)

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	4,80 €
Paniertes Putenschnitzel mit Pommes frites und Ketchup	11,00 €
Geschnetztes von der Putenbrust, in feiner Rahmsoße mit Spätzle	11,00 €
Kartoffel-Pilz-Strudel mit Rahmsoße und Fingermöhrchen (vegt.)	11,00 €
Portion Pommes frites mit Ketchup	4,50 €
Portion Spätzle mit Rahmsoße	5,50 €
Junior-Eisbecher, 2 Kugeln Vanilleeiscreme mit Schokoladensoße und Sahne	4,90 €
1 Schlemmer-Eiscremekugel nach Wahl	2,10 €



Kinder bis 12 Jahren können sich Ihre Speisen aus der Kinderkarte aussuchen.

Für Senioren über 80 Jahren servieren wir auf Wunsch auch 2-Gang-Menüs.

Wir bitten zu beachten, das Umbestellungen an den Feiertagen nicht möglich sind.
Sollten Sie Lebensmittelunverträglichkeiten haben, dann melden Sie sich bitte bei uns.

Zusatzstoffe

(a) mit Phosphat (b) mit Geschmacksverstärker (c) mit Farbstoff (d) mit Antioxidationsmittel (e) mit Konservierungsstoff
(f) mit Stabilisator (g) mit Emulgator (h) mit Chinin (i) mit Koffein (k) mit Säuerungsmittel, (m) gewachst

Wir bitten zu beachten, dass Umbestellungen an den Feiertagen nicht möglich sind.
Unser Küchenteam dankt es Ihnen. Alle Preise enthalten Bedienungsgeld und die gesetzliche MwSt.