

Dezember, Januar und Februar



Ein Abend, der garantiert
unvergesslich wird!

Samstag,
16. Januar 2027
Hämmerle

Donnerstag,
18. Februar 2027
Frl, Wommy Wonder

jeweils
80,00 € pro Person

vom 4. Februar bis 25. März 2027



Genießen Sie einen Klassiker
dernordfranzösischenAtlantik-Küche.
Wir servieren Ihnen einen dampfen-
den Topf Miesmuscheln in Weißwein-
Gemüse-Sud

„Moules marinières“,
dazu frische Pommes frites und Knob-
lauchmayonnaise - so viel Sie mögen!

31,00 € pro Person

2., 9. und 16. Dezember 2026

Ab 18 Uhr begrüßen wir Sie und Ihre Gäste, Mitarbeiter, Freunde und Kollegen bei Fackelschein mit einem heißen Glas Glühwein oder Punsch (alkoholfrei) im Freien. Anschließend starten wir im Restaurant mit unserem Weihnachts-Menü-Büffet.

Salat und Suppe serviert

Hauptgang am Büffet

Dessert serviert

(Speisenauswahl ab Oktober
auf unserer Webseite)

39,50 € pro Person

Sie möchten Ihre Weihnachtsfeier an einem anderen Tag, in Ihrer Firma oder an Ihrem Lieblingssort feiern? Gerne gestalten wir Ihre Feier nach Ihren Wünschen. Sprechen Sie uns an!



Weihnachten 2026

Am 24. Dezember und vom
26. Dezember bis 6. Januar 2027
haben wir geschlossen.

25. Dezember 11.00 bis 20.00 Uhr
(letzte Reservierung 18.00 Uhr)

Für den festlichen Rahmen servieren wir Ihnen unsere Weihnachtsmenüs (3 bis 4 Gänge) und bitten um Vorbestellung der Speisen bis Sonntag, 13. Dezember 2026.



Restaurant und Hotel ***Superior

Ihre ideale Adresse für kulinarische Genüsse, traumhafte Feste und Familienfeiern
sowie komfortable Übernachtungen in 18 Hotelzimmern ***S

Neckar-Alb-Straße 47 | 72127 Kusterdingen-Mähringen

Telefon 07071 13330 | info@mayers-waldhorn.de | www.mayers-waldhorn.de

Öffnungszeiten Restaurant

Mittwoch bis Samstag 17.30 bis 24.00 Uhr | Warme Küche 17.30 bis 21.30 Uhr

Sonntag 11.30 bis 21.00 Uhr | Warme Küche 11.30 bis 20.00 Uhr

Montag und Dienstag Ruhetag (nur Restaurant). Für Veranstaltungen gelten Zeiten nach Absprache.

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, sprechen Sie uns bitte an. Alle Preise in Euro. Änderungen vorbehalten.



KULINARISCHE AKTIONEN UND EVENTS

MAYER'S WALDHORN | SEPTEMBER 2026 BIS MÄRZ 2027

Wildspezialitäten
Gänsebraten, Wine & Dine
Afternoon Tea
Zwiebelkuchen, Federweißer & Livemusik
Küchenparty, Käsefondue
Wiener Wochen, Wiener Ballabend
Dinner & Show
Weihnachtsfeierabend
Moules-Frites



Wildspezialitäten ab Mitte September Auszug aus der Herbstspeisekarte	Gänsebraten Ab Ende Oktober...	Zwiebelkuchen, Federweißer & Livemusik Sonntag, 27. September 2026 17.00 bis 20.00 Uhr	Küchenparty Samstag, 3. Oktober 2026 19.00 bis 24.00 Uhr
 	...bis Weihnachten verwöhnen wir Sie täglich mit köstlichem, frisch zubereiteten Gänsebraten. Gänse-Arrangement Feldsalat Apfelvinaigrette Gänsemaultasche Hausgemachte Gänsekraftbrühe mit Einlage Gänsebraten „Martini“ (Portion von Brust und Keule) Gänsejus Apfelrotkohl Apfel & Preiselbeere Semmelknödel oder Gänsebraten „Herbstzeit“ (Portion von Brust und Keule) Portwein-Kirsch-Soße Rosenkohl Kartoffel-Kürbis-Püree Nougatparfait karamellierte Zwetschgen 4-Gang Menü pro Person 55,00 € Die Gerichte können auch einzeln bestellt werden.	Wir beenden unsere Sommergarten-Saison mit einem spätsommerlichen Highlight: Genießen Sie unseren warmen, hausgemachten Zwiebelkuchen mit knusprigem Speck. Dazu servieren wir Ihnen jungen Federweißen von einem Winzer aus der Region. Für musikalische Begleitung sorgt Berthold mit seinem Akkordeon 1 Stück Zwiebelkuchen mit und ohne Speck dazu 1 Glas 0,2 ltr. Federweißer weiß oder Süßmost (alkoholfrei) 10,90 € Weitere Herbstspeisen à la Carte.  	Wir laden am 3. Oktober ein zur Küchenparty. Genießen Sie unsere schwäbische Küche nicht wie gewohnt serviert am Platz, sondern an unterschiedlichen Stellen im Restaurant und in der Küche. Schauen Sie unserem Küchenteam über die Schulter und wählen an den Live-Cooking-Stationen Ihr Lieblingsgericht. Jazzige Live Musik von Pit Widmer & Band sorgt für eine ausgelassene Feierstimmung. 70,00 € pro Person (inkl. Aperitif und aller angebotenen Speisen) Getränkepaket pro Person dazu buchen 15,00 € (alkoholfreie Getränke, Wein- und Bierauswahl, Heißgetränke)  
Wine & Dine Freitag, 6. November 2026	Afternoon Tea sonntags 15.00 bis 17.00 Uhr 15., 22. und 29.11. 2026 10., 17., 24. und 31.1.2027	Käsefondue immer donnerstags vom 3. Dezember 2026 bis 28. Januar 2027	Wiener Wochen Im Januar und Februar 2027
 Freuen Sie sich auf ein feines 4-Gang-Menü, zubereitet von unserem Küchenteam. Zu jedem Gang servieren wir Ihnen ausgewählte Weine des Weinguts Zaiß aus Obertürkheim. Freuen Sie sich darauf, die Winzerfamilie Zaiß persönlich kennenzulernen. Neben der Vorstellung der Weine, wird es spannende Einblicke in deren Entstehung geben und Geschichten rund um das Weingut erzählt. 65,00 € pro Person inkl. 4-Gang-Menü, Weinbegleitung und Wasser	Erleben Sie eine klassische, britische Auszeit bei unserem Afternoon Tea und kommen dabei in den Genuss unserer 3-stufigen Etagere mit Fingersandwiches Scones mit Clotted Cream und Marmelade Süße Köstlichkeiten Dazu servieren wir pro Person eine Kanne Tee aus unserer Auswahl an frisch aufgebrühten Teesorten, wie sie typisch für eine Tee-Zeremonie in England sind. 26,50 € pro Person – Reservierung erforderlich –  	Genießen Sie gemütliche Winterabende in bester Gesellschaft mit diesem besonderen Genussmoment. Unser Menü ab 2 Personen Feldsalat Apfelvinaigrette Walnüsse Käsefondue Gruyère und Emmentaler Baguette und Bauernbrot Kartoffeln Überraschungsdessert 42,00 € pro Person Zum Käsefondue auf Wunsch Vesperplatte für 2 Personen Rohrer Schinken Speck Kaminwurz eingelegtes Gemüse Früchte 22,00 €  	Victoria Mayer lädt Sie ein auf eine kulinarische Reise nach Wien, die Stadt, in der sie einige Jahre gearbeitet hat. Passend zur Wiener Ballsaison servieren wir mehrere Wochen lang Wiener Klassiker, u.a.: Wiener Schnitzel vom Kalb Tafelspitz mit Apfelkren Erdäpfel Wiener Saftgulasch Semmelknödel Backhendl Erdäpfel-Vogersalat Kaiserschmarrn & Apfelstrudel Wiener Ballabend Samstag, 30. Januar 2027 An diesem festlichen Abend tauchen wir das Restaurant in Wiener Ballatmosphäre mit Walzermusik und glanzvoller Tischdeko. Wir servieren ein 4-Gang-Menü der Wiener Küche. 55,00 € pro Person Dresscode: Elegant erwünscht  