Mayer's Waldhorn
Restaurant und Hotel ***Superior

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



Für den festlichen Rahmen servieren wir Ihnen unsere Weihnachtsmenüs (3 – 4 Gänge)
und bitten um Vorbestellung der Speisen bis Sonntag, 13.12.2026
unter Tel. 07071-13330 oder info@mayers-waldhorn.de

Weihnachts-Menü für den 25. Dezember 2026

Vorspeise

Terrine von der Entenbrust | Sellerie | Birne | Preiselbeere | Kartoffelchip

oder

Birnen-Sellerie-Tatar | Gorgonzola-Crème | Feldsalat | Balsamico | frittierter Sellerie | Apfelchip VEGT

Suppe

Pilz-Essenz | Kräuter-Maronen-Klößchen | Rote Beete-Öl VEGT

oder

Kohlrabi-Apfel-Schaumsuppe | Knuspergarnele | Dill-Öl

Hauptgericht

Gänsebraten | Gänse-Jus | Apfelrotkohl | Apfel & Preiselbeeren | Semmelknödel

oder

Rehbraten | Preiselbeer-Jus | Rahmwirsing
glasierte Maronen | Kartoffelkrapfen

oder

Saiblings Filet | Weißwein-Thymian-Jus | Schwarzwurzel
frittierte Wirsingblätter | gebratenen Polentaschnitten

oder

Rosa gebratenes Roastbeef | Schwarzkirsch-Pfeffer-Jus
gebratener Rosenkohl & Zitronenöl | Kartoffel-Schalotten-Kürbis-Gratin

oder

Lauch-Pilz-Strudel | Wirsing-Apfel-Jus | karamellisierte Walnüsse
Waldpilzragout | Petersilienöl | Pastinaken-Kartoffel-Creme VEGT

Dessert

Weihnachts-Parfait | Kirschen | Karamellsoße mit Meersalz

oder

Schokolade-Cassis-Mango Schnitte | Mangosorbet | Cassis-Gel

4-Gang-Menü 64,00 € (Vorspeise/Suppe/Hauptgang/Dessert)
3-Gang-Menü 56,00 € (Vorspeise/Hauptgang/Dessert)
3-Gang-Menü 50,00 € (Suppe/Hauptgang/Dessert)

Für Senioren über 80 Jahren servieren wir auf Wunsch auch 2-Gang-Menüs.
Sollten Sie Lebensmittelunverträglichkeiten haben, dann melden Sie sich bitte bei uns.
Änderungen vorbehalten!

Kinderkarte (Kinder bis 12 Jahre)

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	6,20 €
Paniertes Putenschnitzel mit Pommes frites und Ketchup	13,00 €
Lauch-Pilz-Strudel mit Pilzrahmsoße (vegt.)	13,00 €
Portion Pommes frites mit Ketchup	7,00 €
Portion Spätzle mit Rahmsoße	7,50 €
Junior-Eisbecher, 2 Kugeln Vanilleeiscreme mit Schokoladensoße und Sahne	7,50 €
1 Schlemmer-Eiscremekugel nach Wahl	3,20 €



Heiße Köstlichkeiten

Kaffee „Antwerpen“, heißer Kaffee[i] mit Eierlikör[g,e] und Schlagsahne	6,90 €
Kaffee „Paris“, heißer Kaffee[i] mit Cointreau und Schlagsahne	6,90 €
Kaffee „Baileys“, heißer Kaffee[i] mit Baileys Irish Cream[e] und Schlagsahne	6,90 €
Latte Macchiato „Baileys“, heißer Kaffee[i] mit Baileys Irish Cream[e] und Michschaum	6,90 €
Großer Kaffee „mexikanisch“ heißer Kaffee[i] mit Vollmilchschokolade und Milchschaum	5,50 €
Große Schokolade „Florentine“, heiße Vollmilchschokolade, Amaretto, Schlagsahne	6,50 €

Digestif- eine kleine Auswahl unserer Schätze

Williamine von Morand, Schweiz	2cl	4,80 €
Alte Zwetschge a.d. Barrique, Vallendar/Mosel	2cl	4,80 €
Zibartenbrand (Wildpflaume), Vallendar/Mosel	2cl	4,80 €
Haselnussgeist, Vallendar/Mosel 7.2	2cl	4,80 €
Orangengeist, Vallendar/Mosel	2cl	4,80 €
Quitte, Vallendar/Mosel	2cl	4,80 €
Mirabelle, J. Nusbaumer, Frankreich	2cl	4,50 €
Kirsch, J. Nusbaumer, Frankreich	2cl	4,50 €
Himbeere, J. Nusbaumer, Frankreich	2cl	4,50 €
Haselnusslikör (20%Vol), Vallendar/Mosel	2cl	4,50 €
Grappa di Prosecco, Andrea da Ponte, Italien	2cl	4,80 €
Grappa di Amarone, Marzadro, Italien	2cl	6,50 €

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)dSäurungsmittel , (m) gewachst