

## Ein paar Worte zum Jahresausklang

**Liebe Gäste,**

Zwischen den Jahren kehrt Ruhe ein.  
Zeit, um innezuhalten, zurückzublicken  
- und das Jahr genussvoll ausklingen zu lassen.

Heute, am 27. Dezember, freuen wir uns, Sie in den Waldstuben begrüßen zu dürfen und Sie mit unserer winterlichen Küche und der Gans als Herzstück der Saison zu verwöhnen.

Am **28. und 29. Dezember** bleiben die **Waldstuben geschlossen**.  
Hotel und Frühstück sind selbstverständlich weiterhin für Sie geöffnet.

Am **30. und 31. Dezember** servieren wir ausschließlich unsere festlichen  
Arrangement- und Silvestermenüs.

Vom **01. Januar bis einschließlich 16. Januar 2026** gönnen sich Küche und  
Service eine wohlverdiente Pause.

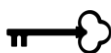
Ab dem **17. Januar 2026** sind wir wieder wie gewohnt für Sie da.

Schön, dass Sie diesen besonderen Moment  
zum Jahresausklang mit uns teilen.

Ihre Familie Mangold

**Jochen • Sonja • Hannah**

und das gesamte Team des Hauses



ROMANTIK  
HOTEL & RESTAURANT

## Gänsemenü 2025

### Entenleber-Gateaux

Himbeeren | Feldsalat | Quitte

### Maronensüppchen

Bratapfel-Relish | Cognac

### Gänsekeule

Kartoffelklöße | Rotkohl | Rosenkohl | Jus

### Kürbis & Nougat

72,00 €	3-Gang-Menü (ohne Entenleber)
79,00 €	3-Gang-Menü (ohne Suppe)
95,00 €	4-Gang-Menü

## Weine zur Gänsezeit

*(Empfehlungen aus unserer Weinkarte – passend, winterlich, ausgewogen)*

### 2018 Ihringer

Spätburgunder trocken | Weingut Dr. Heger – Ihringen 0,75 l 48,00 €

*Fein strukturiert, burgundisch geprägt, mit eleganter Frucht und ruhiger Tiefe.*

### 2016 Simonroth MC

Lemberger Bio trocken | Weingut Rainer Schnaitmann 0,75 l 52,00 €

*Kraftvoll, würzig und dicht, mit dunkler Frucht und feinem Druck am Gaumen.*

*Ideal zu Wild, Ochsenbäckchen und kräftigen Jus.*

### 2009 / 2010 „Cuvée Caroline“

Blauer Spätburgunder | Schlossgut Armin Diel · Burg Layen 0,25 l 16,00 €

*Reife Pinot-Eleganz mit feiner Würze und harmonischer Länge.*

*Ein gereifter, sehr ausgewogener Wein für besondere Momente.*



ROMANTIK  
HOTEL & RESTAURANT

## VORSPEISEN

### Salat Milchborntal

Blattsalat | Feigen | Perlzwiebeln | Croutons | Hausdressing 14 €

### Hausgebeizter Lachs

Reibekuchen | Liebstöckel | Zitronen-Crème-fraîche | Frisée 20 €

## ZWISCHENGÄNGE

### Dreierlei Süsspchen

Saisonal mit Einlage 16 €

### Tagliarini

Pilz-Rahm | Kräuterseitlinge | Parmesan 16

### Risotto

Spinat | Gorgonzola | Pinienkerne | Zitrone 17

## HAUPTGERICHTE

### Risotto

Spinat | Gorgonzola | Pinienkerne | Zitrone 28 €

### Tagliarini

Pilz Rahm | Kräuterseitlinge | Parmesan 27 €

### Lachsfilet

Kartoffelpüree | Wasabi | Sautierter Spinat | Beurre Blanc 36 €

### Gänsekeule

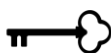
Kartoffelklöße | Rotkohl | Maronen | Bratapfel | Jus 46 €

### Cordon Bleu

Pommes Frites | Sauce Remoulade | Salat Bouquet 35 €

### Geschmorte Ochsenbäckchen

Zweierlei Blumenkohl | Pastinaken | Romanasalat | Jus 38 €



ROMANTIK  
HOTEL & RESTAURANT

## Desserts

<b>Geröstetes Brioche</b>	
Portwein Pflaumen   Vanille Creme   Zimteis	14 €
<b>Creme Brûlée</b>	
Feigen   Gewürz Eis   Hafer Crumble	12 €
<b>Affogato</b>	
Vanille Eis   Karamell   Haselnuss   Espresso	9 €
<b>Sorbet - Tagesangebot</b>	
Marinierte Früchte	6 €
Sekt oder Wodka	8 €

## Weißweine - elegant & speisenbegleitend

### 2023 Ihringer Winklerberg • VDP Erste Lage

Grauburgunder trocken   Weingut Dr. Heger - Ihringen	0,75 l	60,00 €
	½ Flasche	33,00 €

*Kraftvoll, präzise und mineralisch.*

*Sehr schön zu Lachs, Vorspeisen und cremigen Zwischengängen.*

### 2023 Würzburger Stein • VDP Erste Lage

Silvaner trocken   Weingut Juliusspital • Würzburg	0,75 l	56,00 €
--	--------	---------

*Klar, elegant und würzig mit feiner Länge - ein klassischer Speisenbegleiter mit Tiefe.*

### 2022 Sancerre A.C. „Cuvée Genèse“

Domaine Jean-Max Roger	0,75 l	65,00 €
------------------------	--------	---------

*Frisch, animierend und mineralisch.*

*Perfekt zu Fischgerichten, feiner Säure und klaren Aromen.*

### 2024 Grauburgunder trocken „Villa Wolf“

Weingut Villa Wolf • Wachenheim	0,75 l	36,00 €
	0,25 l	13,00 €

*Saftig, harmonisch und zugänglich.*

*Ein unkomplizierter Allrounder - auch glasweise sehr beliebt.*

### 2024 „Jean Baptiste“ BIO

Riesling Kabinett feinherb   VDP Weingut Gunderloch	0,75 l	38,00 €
	0,25 l	13,50 €

*Feine Frucht, lebendige Säure und dezente Süße.*

*Ein wunderbarer Kontrast zu würzigen und herzhaften Gerichten.*



ROMANTIK  
HOTEL & RESTAURANT