

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

Gänsemenü 2025

Entenleber-Gâteaux
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.*

VORSPEISEN

Salat Milchborntal
Blattsalat | Feigen | Perlzwiebeln | Croutons | Hausdressing 14 €

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

ZWISCHENGÄNGE

Dreierlei Süppchen
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 €

Desserts

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