



UNSER TRADITIONELLES GÄNSE-ESSEN

ab Samstag 01.11.25

-den ganzen November & Dezember

Gans ganz klassisch
täglich frisch zubereitet,
als Portion (Brust & Keule)
mit Apfelrotkohl, karamellisierte Maronen
und hausgemachte Kartoffelklöße

oder

Eine Ofenfrische "ganze Gans" wird
am Tisch präsentiert, in der Küche zerlegt
und mit Kartoffelklößen,
karamellisierten Maronen
& Bratapfel am Tisch eingesetzt
(nur auf Vorbestellung)

KLEINER WEIHNACHTSMARKT IM BÄREN

vom 07.12.25 bis 11.01.26
(und am Samstag 13.12.25 ab 17 Uhr)
jeden Sonntag ab 16 Uhr
erwarten Sie Glühwein & Co
und kleine Snacks

Freuen Sie sich auf hausgemachte
Leckereien, stimmungsvolle
Adventsdekoration
und liebevoll handgemachte
Kleinigkeiten. Genießen Sie die
weihnachtliche Atmosphäre, stöbern Sie
nach Besonderem und lassen Sie sich
ein wenig verzaubern.



CANDLE LIGHT DINNER November bis Januar

Romantik pur-
wir löschen die Lichter
und hüllen unsere Räume in warmes
Kerzenlicht. Genießen Sie einen
Abend voller Genuss,
Wärme & Gemütlichkeit,
ob in geselliger Runde oder zu zweit.

immer donnerstags

06.11. 13.11. 20.11. 27.11.

04.12. 11.12. 18.12.

08.01. 15.01.



SILVESTER GENERALPROBE UND SILVESTER

Dienstag 30.12.25

Mittwoch 31.12.25

Beginn 19 Uhr

Menü & Aperio 179 Euro

Erleben Sie den Jahresausklang mit
kulinarischem Hochgenuss!

Freuen Sie sich auf einen festlichen Abend

in stilvollem Ambiente-wahlweise an

Silvester oder am Abend zuvor.

Freuen Sie sich auf feine Küche

in 7 Gängen serviert

& eine entspannte Atmosphäre.

MENÜ FINALE "Alles muss raus!"

Resteessen Sonntag 18.01.2026

Beginn 18 Uhr

Menü 79,00 €

Bevor wir in unsere Betriebsferien starten,
laden wir Sie herzlich zu einem ganz
besonderen Abend ein:

Ein Überraschungsmenü in 5 Gängen-
köstlich und mit allem
was unsere Küche noch hergibt.
Genießen Sie ein paar entspannte
Stunden zum Jahresauftakt.

Betriebsferien

Von 19.01.26 bis 12.02.26

bleibt unser Hotel & Restaurant
geschlossen.



**NEWS
&
VERANSTALTUNGEN
2025 /2026**