



WEIHNACHTSFEIERN 2026

Gemeinsam genießen im Bienenkorb

Festliche Menüs, winterlicher Empfang und ein besonderer Einblick in unsere Welt rund um Biene, Honig und Brennerei.

So kann euer Abend bei uns aussehen

Vom ersten warmen Punsch bis zum festlichen Menü: Unsere Weihnachtsfeiern lassen sich passend zu eurer Gruppe zusammenstellen.

Honig Spritz

Selbstgemachter Honigsirup · Prosecco ·
Zitrone
auch alkoholfrei mit Tonic

7,50 €

Selbstgemachter Winterpunsch · 0,4 l

Honig · Zimt · Orange

5,90 €

Winterpunsch mit Schuss · 0,4 l

Selbstgemacht · Honig · Zimt · Orange ·
Rum

6,90 €

Pils · 0,33 l

Klassisch zum Empfang

3,70 €

Nicht nur gut essen, sondern auch Wissenswertes entdecken

Bei unserer **Schauimkerei-Führung** taucht ihr in die Welt der Bienen, des Honigs und unserer Brennerei ein. Dazu gehört eine Schnapsverkostung. Als kleine Erinnerung erhält jede Person ein Glas Honig - eine schöne Idee als kleines Weihnachtsgeschenk.

12,00 € pro Person

Unsere Drei-Gänge-Menüs

Für eure Gesellschaft könnt ihr **eines oder mehrere unserer Drei-Gänge-Menüs** auswählen.
Die gewünschte Auswahl und Verteilung stimmen wir vorab gemeinsam mit euch ab.

Menü Winterklassiker

Vorspeise: Maronencremesuppe · Schnittlauchöl · Croûtons

Hauptgericht: Rinderroulade · Blaukraut · Kartoffelknödel · Jus

Dessert: Bienenstich mal anders · Crumble · Vanilleeis · Honigschaum

49 € pro Person

Menü Festtagsgans

Vorspeise: Hirschcarpaccio · Feldsalat · Preiselbeere · Parmesan

Hauptgericht: Gänsekeule · Blaukraut · Kartoffelknödel · Gänsejus

Dessert: Bratapfel · Marzipan · Mandel · Zimt

59 € pro Person

Menü Wintergarten

Vorspeise: Gratiniertes Ziegenkäse · Feldsalat · Walnuss · Honig

Hauptgericht: wahlweise Trüffelravioli · Parmesan · frischer Trüffel · Schnittlauch
oder Maronenpasta · Waldpilze · geröstete Maronen · Schnittlauch

Dessert: Lebkuchenmousse · Glühweinkirsche · Crumble

45 € pro Person

Veganes Menü auf Anfrage erhältlich.

Eure individuelle Auswahl

Ihr möchtet eure Speisenauswahl selbst zusammenstellen? Wählt im Vorfeld die Gerichte für eure Gruppenkarte aus.

Als Orientierung für eure Gruppenkarte:

bis zu 1 Suppe	bis zu 2 Vorspeisen	bis zu 3 Hauptgerichte	bis zu 2 Desserts
----------------	---------------------	---------------------------	-------------------

Ihr möchtet mehr Auswahl? Auf Wunsch können selbstverständlich weitere Gerichte ergänzt werden. Eure individuelle Zusammenstellung stimmen wir vorab gemeinsam mit euch ab.

Einstieg

Brühe vom Allgäuer Weiderind 7,90 €

Kaspressknödel · Wurzelgemüse · Schnittlauch

Maronencremesuppe (V) 8,90 €

Schnittlauchöl · Croûtons

Vorspeisen

Gratiniertes Ziegenkäse (V) 12,90 €

Feldsalat · Walnuss · Honig

Hirschcarpaccio 17,90 €

Feldsalat · Preiselbeere · Parmesan

Hauptgerichte

Gänsekeule 29,90 €

Blaukraut · Kartoffelknödel · Gänsejus

Rinderroulade 26,90 €

Blaukraut · Kartoffelknödel · Jus

Bergsaiblingsfilet aus Gunzesried 29,90 €

Waldpilzrisotto · Walnuss · Weißweinschaum

Trüffelravioli (V) 25,90 €

Parmesan · frischer Trüffel · Schnittlauch

Maronenpasta (VG) 23,90 €

Waldpilze · geröstete Maronen · Schnittlauch

SÜSSER ABSCHLUSS

Desserts

Zum Abschluss wird es winterlich und süß.

Bratapfel Marzipan · Mandel · Zimt	9,90 €
Lebkuchenmousse Glühweinkirsche · Crumble	8,90 €
Bienenstich mal anders Crumble · Vanilleeis · Honigschaum	7,90 €

Gut zu wissen

Die individuelle Speisenauswahl wird vor der Feier gemeinsam abgestimmt. Vegetarische Gerichte sind mit **(V)**, vegane Gerichte mit **(VG)** gekennzeichnet. Bei Allergien oder Unverträglichkeiten spricht uns bitte vorab an.

Veganes Menü auf Anfrage erhältlich.

Eure Weihnachtsfeier. Regional, winterlich und gemeinsam.

Wir stimmen die Auswahl vorab gemeinsam mit euch ab und gestalten den Abend passend zu eurer Gruppe.