



Jetzt rechtzeitig an Eure Weihnachtsfeier denken!

Ob im Kollegenkreis oder mit Freunden und Vereinskollegen, in der Weihnachtszeit geht man gerne essen. Nutzt unsere tollen Aktionen für Euer Weihnachtsessen im Fichtelgebirge.

Ob im kleinen Kreis oder die große Feier bis zu 70 Gästen. Wir gestalten für Euch einen weihnachtlichen Abend.

Ruft uns jetzt an unter der Weihnachts-Hotline 09254 8423.

Öffnungszeiten über Weihnachten & Neujahr

25. & 26. Dezember jeweils von 11 – 22 Uhr

27. & 28. Dezember jeweils von 11 – 22 Uhr

Montag, 29. Dezember von 17 - 22 Uhr

Dienstag, 30. Dezember Ruhetag

Mittwoch, 31. Dezember – Silvester – ab 17 Uhr

Donnerstag, 1. Januar – Neujahr - geschlossen

Ab 2. Januar gelten wieder unsere regulären Öffnungszeiten.

Die Kornbachtaler pro/BIER Abende – immer montags von Oktober 2025 bis März 2026 –

Oktober

T-Bone Steak vom heimischen Hirsch
mit Pfeffersoße & Kartoffelrösti
inklusive ein Meinel Dunkel 0,5 l

nur **21,80** pro Person

November

Knusprige Gänsekeule
mit Beifußjus & Kartoffelklößen
inklusive ein frisch gezapftes Meinel Pils 0,5 l

nur **19,90** pro Person

Januar & Februar 2026

Svenjas leckere Galloway Roulade
dazu Kartoffelklöße
inklusive ein Meinel Kellermärzen 0,5 l

nur **19,90** pro Person

März 2026

Hähnchenschnitzel natur gebraten
mit Tomate & Mozzarella überbacken
dazu Tomatensoße & Reis

inklusive ein frisch gezapftes Meinel Hell 0,5 l

nur **19,90** pro Person

Kornbachtaler Schlachtfest

31. Oktober & 1. November 2025

6. & 7. März 2026

Schlachtschüssel
Krenfleisch, Schweinebraten



Unsere Aktionsangebote verstehen sich nicht als Menü & gelten zusätzlich zu unserer regulären Speisekarte.

Achtung: immer sonntags zum Mittagstisch halten wir eine gekürzte Sonntagskarte bereit, es gelten nicht unsere Aktionsangebote!



GASTHOF
Kornbachtal

Kornbach 12 | 95482 Gefrees

Telefon 09254 8423 | www.kornbachtal.de

Mo, Do & Fr 17 bis 22 Uhr, Sa & So 11 bis 22 Uhr, Di & Mi Ruhetag

**Liebe Gäste sofern Ihr von Allergien betroffen seid,
sprecht uns bitte an.**



KULINARISCHER KALENDER
Oktober 2025 bis März 2026

OKTOBER BIS DEZEMBER 2025

Wie WILD bist DU?



Ab 2. Oktober 2025
servieren wir frisches Wild aus dem Fichtelgebirge –
regionaler geht es nicht.

Vorspeise

Vitello Tonnato vom Räucherfisch

Hauptgerichte

Duett vom heimischen Hirsch
Hirschrücken & Hirschroulade
dazu Speckrosenkohl, Selleriepüree & eine Jus

Wildburger in der Laugenecke
mit Hirtenkäse, frittiertem Rucola & Preiselbeer-Dip

Wildbraten vom heimischen Hirsch
mit Wacholderrahmsoße dazu Kartoffelklöße,
Blaukraut & Preiselbeeren

Dessert

Trilogie von der Crème Brulée

Tischlein deck dich

Gegessen wird, was auf den Tisch kommt,
solange bis alle satt sind.

Verschiedene Sorten Fleisch, Gemüse, Salate, Sättigungsbeilagen
& Saucen – unser Servicepersonal deckt Euren Tisch und liefert
regelmäßig nach – zum Abschluss gibt es ein Dessert.

nur **30,00** pro Person

Freitag-Abend-Termine im Oktober: 10. & 24.10.2025

NOVEMBER & DEZEMBER 2025

Gan(z)s schön lecker

Ab 13. November 2025
Ofenfrische Gänsebrust oder knusprige Gänsekeule
mit Beifußjus dazu Kartoffelklöße & Blaukraut

Unser Winterdessert Zwetschgentiramisu

Nur auf Vorbestellung!
Ganze Gans für 4
mit Beifußjus, Kartoffelklößen & Blaukraut

Adventsbrunch am 7. Dezember 2025

Ab 10.00 Uhr begrüßen wir Dich
mit einer klassischen Mischung aus Frühstück
und Mittagessen – eben zum Brunch!

35,00 pro Person
(Kinder ab 5 bis 14 Jahren zahlen 1 Euro je 10 cm)

Tischlein deck dich

Freitag-Abend-Termine im November: 7. & 21.11.2025

Kornbachtaler Schlachtfest

31. Oktober & 1. November 2025
Schlachtschüssel, Krenfleisch, Schweinebraten

JANUAR & FEBRUAR 2026

Die Rouladenprinzessin bittet zu Tisch

Winterzeit ist Rouladenzeit
vom 8. Januar bis 9. Februar 2026

Vorspeise Flädlesuppe

Hauptgerichte
Galloway-Roulade nach „Hausfrauenart“
gefüllt mit Speck, Karotten, Zwiebeln & Essiggurke
dazu Kartoffelklöße & Blaukraut

Mediterrane Putenroulade
gefüllt mit Mozzarella, Parmaschinken, Tomate & Basilikum
dazu Tomatensoße & gebratene Polenta

Krautwickel wie bei Oma Gertraud
dazu Kümmel-Jus & Reis

Vegetarische Wirsingroulade
gefüllt mit Quark, Gemüse & Kartoffeln
dazu Kräutersoße

Dessert

Daniels leckerer Kaiserschmarrn
dazu eine Kugel Vanille-Eis

Valentinstag Samstag, 14. Februar 2026

Menü für ZWEI

4-Gänge Candle Light Menü
nur **49,00** pro Person

FEBRUAR & MÄRZ 2026

Kornbachtaler Schnitzeljagd



Vom 12. Februar bis 30. März 2026
nehmen wir Euch mit
auf eine kulinarische Schnitzeljagd.

Vorspeise

Feldsalat
mit Speckwürfeln & Kartoffeldressing

Hauptgerichte

Gebratenes Schweineschnitzel
mit Senf-Meerrettich-Panade dazu Kartoffelsalat

Piccata Milanese
Natur gebratenes Schweineschnitzel
mit Paprika-Rahmsoße & Kartoffelrösti

Kornbachtaler Cordon Bleu
mit Schinken & Käse gefüllt dazu Pommes frites

Dessert

Daniels leckerer Kaiserschmarrn
dazu eine Kugel Vanille-Eis

