



Wild & Wein Wochen Der kulinarische Herbst im Spessart-Mainland

Wildkraftbrühe mit Klößchen 5,90

„St. Hubertus“ 15,00
Saftiges Hirschragout
mit hausgemachten Butterspätzle, Preiselbeeren

„Waidmanns Heil“ 17,90
Wildgeschnetzeltes in feiner Soße,
dazu hausgemachte Kroketten und Preiselbeerbirne

„Försterbraten“ 19,90
Zarter Braten vom Hirschkalb an kräftiger Soße,
hausgemachte Klöße, Preiselbeeren, Apfelrotkohl

„Diana“ 26,90
Hirschrücken im Speckmantel am Stück rosa gebraten
an feiner Holundersoße, dazu Schupfnudeln
und Mandelbrokkoli

„Dessert Dreierlei“ 6,90
Walnußeis, Zimtkirschen und Schokokuchen

Unsere Weinempfehlung aus Franken

2017 er
Rödelseer Portugieser – trocken 0,2 l 5,30
Qualitätswein - Franken
Weingut Erst Popp

2015 er
Iphöfer Kronsberg 0,2 l 6,90
Spätburgunder – trocken – im Barrique gereift
Qualitätswein – Franken
Weingut Erst Popp

2017 er
Rödelseer Schwanleite 0,75 l 29,90
Spätburgunder – trocken
Qualitätswein – Frankengold
Weingut Ernst Popp

