



## Wild & Wein Wochen Der kulinarische Herbst im Spessart-Mainland

Wildrahmsuppe mit Einlage	6,50
*****	
„St. Hubertus“ Saftiges Hirschgulasch hausgemachte Butterspätzle   Preiselbeeren	20,40
„Wilddieb“ Wildgeschnetzeltes in feiner Soße, hausgemachte Kroketten   Preiselbeersahne	23,70
„Försterbraten“ Zarter Braten vom Hirschkalb   kräftige Soße, hausgemachte Klöße   Preiselbeeren   Apfelrotkohl	24,70
„Diana“ Zarter Braten vom Wildschwein Dörripflaumensoße   hausgemachte Butterspätzle	22,90
*****	
„Hausgemachtes Mandelparfait   Zwetschgenröster	7,90

### Unsere Weinempfehlung aus Franken

2017 er Rödelseer Portugieser – trocken Qualitätswein - Franken Weingut Erst Popp	0,2 l	6,20
2022 er Spätburgunder trocken Qualitätswein - Franken Weingut Ernst Popp	0,2	6,40
2020 er Großostheimer Heiligenthal Domina trocken Qualitätswein – Franken Gutabfüllung Karl Heinz Kapraun	0,2	6,80