



Wild und Wein 2025

Restaurant + Hotel Lindenhof

97892 Kreuzwertheim/Main



Wildschinken

an Blatt-Salaten, Parmesanspänen
warmes Baguette-Brötchen € 12,--

Wildkraftbrühe

mit warmen Käsestängchen € 9,00

Fränkische **Mostsuppe** mit Käsekrusteln € 8,50

Wild*-Sülze -pikant – mit Bratkartoffeln,
an Preiselbeer-Meerrettichsahne und feinen Zwiebeln € 19,80

Empfehlung: Bürgstadter **Cuveé 23** rot Weingut Hench

Tafelwein : brillantes Rot, fruchtige Aromen

0,1l € 4,50 0,2l € 8,50

Rehbraten* in Burgundersauce

Preiselbeeren, Apfel-Rotkohl und Kartoffelkloß € 28,50

Empfehlung: 2012 er Bürgstadter Centgrafenberg vom Weingut Hench

Spätburgunder –trocken-

- feine, milde Burgundernote 0,1l € 4,50 0,2l € 8,50

Wildgulasch* mit Beerensahne

Semmelknödel und Saisonsalat € 24,80

Empfehlung: 2012 er Bürgstadter Centgrafenberg vom Weingut Hench

Spätburgunder –trocken-

- feine, milde Burgundernote 0,1l € 4,50 0,2l € 8,50

Wildbratwürste

auf Rahm-Wirsing und Butterkartoffeln € 16,80

Empfehlung: 2018er Eichenbühler Hoher Berg **Spätburgunder**
vom Weingut Scheurich

fruchtig, feinsamte Art mit zarter Tanninstruktur

0,1l € 4,50 0,2l € 8,50

Unser *Reh- oder Hirschwild aus dem Spessartrevier beziehen wir vom
Forstamt Rothenbuch und aus der Fürstlich Löwensteinschen Jagd.

Dessert Schöne Birne Helene 2026:

Kleines Mousse au chocolat mit Vanillesahne und eine Kugel Birnensorbet € 9,80