



Wild & Wein Wochen

Der kulinarische Herbst im Spessart-Mainland

Wildkraftbrühe mit Pilzklößchen	7,00

„St. Hubertus“ Saftiges Hirschgulasch hausgemachte Butterspätzle Preiselbeeren	20,40
„Wilddieb“ Wildgeschnetzeltes in feiner Soße Brokkoli hausgemachte Krokette Preiselbeersahne	23,70
„Försterbraten“ Zarter Braten vom Hirschkalb kräftige Soße hausgemachte Klöße Preiselbeeren Apfelrotkohl	24,70
„Cordon bleu“ vom Hirsch Schinken Nusskäse Serviettenknödel Preiselbeergarnitur	22,90
Wildschweinburger Wildschweinpattie karamellierte Zwiebeln Cranberry-Chutney Süßkartoffel Pommes Ketchup	19,50

Hausgemachtes Birnen-Schokolatelette Haselnusseis Karamellsirup	7,90

Unsere Weinempfehlung aus Franken

2023er Großheubacher Portugieser trocken Deutscher Landwein - Franken Weingut Sebastian Schmitt	0,2 l	6,70
2022er Großheubacher Spätburgunder trocken Qualitätswein - Franken Weingut Ernst Popp	0,2 l	6,90
2022er Großostheimer Bischofsberg Domina trocken Qualitätswein – Franken Weingut Sebastian Schmitt	0,2 l	6,80