



Schlosshotel Mespelbrunn

kulinarisches Programm 2018

Januar bis Februar	Kulinarisches Kammerspiel winterliches 3-Gang Menü mit einem Fleisch-Fondue im Hauptgang – Reservierung erforderlich
Juni bis Oktober	Aloisius-Sonntag jeden ersten Sonntag im Monat typisch bayerische Wirtshaustradition mit Schmankerln und Blasmusik auf der Gartenterrasse genießen 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr - nur bei gutem Wetter
Juli bis August	Sommerliches Grillbuffet mit Fleisch- und Fischspezialitäten vom Holzkohlegrill und vielfältiger Auswahl an Vorspeisen und Desserts jeden Samstag ab 18:30 Uhr auf der Gartenterrasse nur bei gutem Wetter – Reservierung erwünscht
Oktober bis Dezember	Gansessen im Herbst frisch gebratene Gans in einem köstlichen 3-Gang Menü auf Vorbestellung mittags und abends buchbar
1. Dezember	Adventszauber Genießen Sie unser köstliches Gans-Menü in 3 Gängen zusammen mit heimeligen Harfenklängen (LIVE) und einer Flasche Tischwein/2 Personen Beginn: 19:00 Uhr - Reservierung erforderlich

Unsere Empfehlung

Carpaccio von hausgeräucherter Gänsebrust an Tomaten-Oliven-Vinaigrette mit Feldsalat und Parmesanseignen	€ 10,50
Schwarzwurzelcrèmesuppe mit schwarzem Wintertrüffel	€ 6,50
rosa gebratener Rehrücken an Portwein-Balsam-Jus mit Pastinakencrème, Kirschen und Kartoffel-Haselnuss-Plätzchen	€ 26,50
Zwetschgen-Crumble mit Vanille-Eiscreme und Joghurt-Hafer-Crumble	€ 7,00

Suppe

Rinderkraftbrühe € 6,00
mit Lebküdnel und Pfannkuchenstreifen

Vorspeisen & Salate

Beilagensalat € 4,50

Datteln und Pflaumen im Speckmantel € 9,00
an Gewürz-Pflaumen-Mus mit mariniertem Feldsalat

Blattsalate in Kräuterdressing mariniert € 7,50
mit Knusper-Nüssen, Tomaten und frischem Stangenweißbrot

hausgebeizte Lachspraline € 10,00
mit rote Beete-Crème, Gurken-Wasabi-Gel und mariniertem Feldsalat

vegetarisch

Käsespätzle mit Röstzwiebeln
und marinierten Blattsalaten

€ 11,50

Trüffel-Tagliatelle
mit weißer Trüffelbutter und frischem Parmesan

€ 16,50

Fisch nach Art des Hauses

Spessartforelle Müllerin Art
mit Petersilien-Zitronen-Butter, Salzkartoffeln und marinierten
Blattsalaten

€ 18,50

#leckerFisch

unsere Küchencrew bereitet wechselnde Fischgerichte in immer neuen
Variationen für Sie zu - unser Serviceteam weiß Meer

Tagespreis

Vom Grill und aus der Pfanne

- Wiener Schnitzel vom Kalb € 19,50
in Fassbutter gebraten mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Zitrone
- rosa gebratenes Steak vom Rinderrücken (250g) € 24,50
mit hausgemachter Kräuterbutter, Bratkartoffeln und kleinem Salat
- zart geschmorte Ochsenbäckchen € 18,50
an eigener Jus mit Süßkartoffel-Crème und Wurzelgemüse

Vom jungen Spessarter „Platzhirschen“ und seinen Gefährten

zart geschmorter Braten von der Hirschkeule

€ 17,00

in feiner Wildrahmjus, serviert mit Preiselbeer-Pfirsich, Blaukraut
und fränkischen Klößen

saftiger Burger vom Wildschwein

€ 14,00

im Brîoche-Bun mit knusprigem Bacon, Emmentaler Käse,
Preiselbeer-Birnen-Chutney und Süßkartoffel-Pommes frites

Spessarter Schmankerln

Tranchen vom rosa gebratenen Kalbstafelspitz € 11,50
mit Remoulade und Bratkartoffeln

Paar fränkische Bratwürste € 9,50
mit dunkler Soße, Rotkohl und Kartoffelpüree

Strammer Max € 7,50
zwei Spiegeleier mit rohem Schinken auf Bauernbrot
und Salatgarnitur
[mit Wacholderschinken € 9,00]

zarte Kalbfleischpflanzerl (2 Stück) € 10,50
mit Kalbsjus, Rotkohl und Kartoffelpüree

Erfrischendes und Süßes

Espresso mit Pekanuss-Crème brûlée Praline € 5,50

Tarte Tatin vom heimischen Apfel mit Vanille-Eiscreme € 7,50

hausgemachtes Sorbet in der Hippenschale € 3,00
je Kugel

- Marille
- Kornell-Kirsche
- Boskoop-Apfel-Barrique

mit Frankensekt € +3,00

kleine Dessertvariation € 9,00
mit Schokoladensoufflé, Nougat Crème brûlée und Zimteiscreme

alle Preise inkl. 19% Mehrwertsteuer und Service