



Schlosshotel Mespelbrunn

kulinarisches Programm 2019

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
Juni 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
30. November	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

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Lebknödel, Gemüseperlen und Pfannkuchenstreifen	€ 6,00
Bärlauchcrèmesuppe mit Sahnehaube und Röstbrotwürfeln	€ 6,50

Vorspeisen & Salate

Beilagensalat	€ 4,50
Blattsalate in Kräuterdressing mariniert mit Knusper-Nüssen, Tomaten und frischem Stangenweißbrot	€ 7,50
Carpaccio vom Weiderind mit Bärlauch-Aioli, Rucola, Kirschtomaten und Knusper-Kaper	€ 12,50
Jakobsmuschel im Speckmantel trifft Lachs vom Grill mit Wakame-Salat und Asia-Nage	€ 10,00
Blattsalate und gebratene Austernpilze mit Hausdressing mariniert an Rucola-Pesto und gebrannter Paprikacrème	€ 9,00
Ziegenkäsecrème mit Rhabarber-Chutney und Früchtebrot	€ 6,50

vegetarisch

hausgemachte Bärlauch-Gnocchi
an Zweierlei von Parmesan

€ 12,50

gefüllte Blätterteigtasche
mit Spinat und Ziegenkäse auf Pepperonata

€ 12,50

Fischgerichte 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 Speckbohnen
- Bärlauch Cordon bleu** € 15,50
saftiger Schweinerücken gefüllt mit Schinken, Bärlauch, Frischkäse
und dazu marinierte Blattsalate und Steak-House-Pommes Frites

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 hausgemachten Brioche-Bun mit knusprigem Bacon, Emmentaler
Käse, roter Zwiebelmarmelade, Avocadocrème
und Süßkartoffel-Pommes frites

Rosa gebratener Rehrücken € 28,50
an Morchelrahmsouße, Kohlrabigemüse und Bärlauch-Spätzle

Spessarter Schmankerln

Tranchen vom rosa gebratenen Kalbstafelspitz mit Remoulade und Bratkartoffeln	€ 11,50
Paar fränkische Bratwürste mit dunkler Soße, Rotkohl und Kartoffelpüree	€ 9,50
Strammer Max zwei Spiegeleier mit rohem Schinken auf Bauernbrot und Salatgarnitur [mit Wacholderschinken	€ 7,50
Kalbsfleischpflanzerl (2 Stück) mit Kalbsjus, Rotkohl und Kartoffelpüree	€ 9,00]
	€ 10,50

Erfrischendes und Süßes

Espresso mit Tiramisu	€ 6,50
hausgemachtes Sorbet nach Wahl	€ 3,00 je Kugel
▪ Rhabarber-Holunderblüte	
▪ Limone-Basilikum	
▪ Mango-Limone-Rhabarber	
▪ Sauerkirsche-Aronia-Amarena	
mit Frankensekt	€ +3,00
Brownie	€ 6,50
kleiner Schokoladenkuchen mit Himbeergel und Vanilleeiscrème	
Mini Cheesecake mit Rhabarber und Erdbeere	€ 6,50
an Himbeergel und Marzipan-Crumble	

alle Preise inkl. 19% Mehrwertsteuer und Service