



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

Unsere Empfehlung

frischer deutscher Spargel (ca. 300g) serviert mit jungen glasierten Kartoffeln und hausgemachter Sauce Hollandaise	€ 17,50
▪ mit gebratenem Filet von der Lachsforelle	€ 26,50
▪ mit kleinem Schnitzel vom Kalb	€ 26,50
▪ mit rosa gebratenem Rinderrücken (180g)	€ 29,00

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Lebküdnel, Gemüseperlen und Pfannkuchenstreifen	€ 6,00
Spargelcrèmesuppe mit Spargelragout	€ 6,50

Vorspeisen & Salate

Beilagensalat	€ 4,50
Blattsalate in Kräuterdressing mariniert mit Knusper-Nüssen, Tomaten und frischem Stangenweißbrot	€ 7,50
Carpaccio vom Hirschschinken an Tomaten-Oliven-Vinaigrette mit Parmesan, Kirschtomaten und Rucola	€ 10,50
Jakobsmuschel im Speckmantel trifft Lachs vom Grill mit Wakame-Salat und Asia-Nage	€ 10,00
Gemüseterrine mit Aubergine, Tomaten und Zucchini an Pesto und Rucolasalat	€ 8,50
Ziegenkäsecreme mit Rhabarber-Chutney und Fruchtebrot	€ 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
- Schweinefilet im Speckmantel** € 18,50
an Cognac-Pfeffer-Soße mit Bohnenbündchen und handgeschabten
Spätzle

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
- Braten von der Lammkeule** € 17,00
an eigener Soße mit Tomaten-Paprika-Gemüse und Kartoffelgratin
- saftiger Burger vom Wildschwein** € 14,00
im hausgemachten Brioche-Bun mit knusprigem Bacon, Emmentaler
Käse, roter Zwiebelmarmelade, Avocadocrème
und Süßkartoffel-Pommes frites

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

lauwarmer Schokoladenkuchen € 6,50
mit Tonkabohnen-Eiscreme und Obst der Saison

Erdbeer-Parfait € 6,50
mit Rhabarberkompott

alle Preise inkl. 19% Mehrwertsteuer und Service