



Schlosshotel Mespelbrunn

kulinarisches Programm 2020

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
28. 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

Wirtshaus-Kulinarik

Rinderkraftbrühe mit Leberknödel und Pfannkuchenstreifen	6,50 €
Fränkische Kartoffelsuppe mit Croutons	6,00 €
Beilagensalat	5,00 €
Blattsalate in Kräuterdressing mariniert mit Knusper-Nüssen, Tomaten und frischem Stangenweißbrot	8,50 €
Carpaccio vom hausgeräucherten Hirschschinken an Tomaten-Oliven-Vinaigrette mit Parmesan, Tomaten und Feldsalat	12,50 €
Crespelle-Käse-Cannelloni mit Tomatensoße und frischen Kräutern	12,50 €
#leckerFisch unsere Küchencrew bereitet wechselnde Fischgerichte in immer neuen Variationen für Sie zu – unser Serviceteam weiß mehr	Tagespreis
Paar fränkische Bratwürste mit dunkler Soße, Rotkohl und hausgemachtem Kartoffelpüree	9,90 €
zarte Kalbfleischpflanzerl (2 Stück) mit Kalbsjus, Rotkohl und hausgemachtem Kartoffelpüree	10,50 €

Bei Fragen zu möglichen Allergenen oder Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken in Fassbutter gebraten mit Preiselbeeren, Zitrone und Bratkartoffeln	19,50 €
rosa gebratenes Steak vom Rinderrücken (250g) mit hausgemachter Kräuterbutter, Speckbohnen und Bratkartoffeln	24,50 €
Ochsenwange slow cooked 68°C – 10 Stunden an eigener Jus mit buntem Gemüse und hausgemachtem Kartoffelpüree	18,50 €
Spessart-Pfännchen Filetmedaillons vom Landschwein mit hausgemachtem Rösti, Champignons, Speck, gratiniert mit Käserahm und kleinem Salat	18,50 €
saftiger Burger vom Wildschwein im Brioche-Bun, mit Avocadocrème, knusprigem Bacon, Emmentaler Käse, Zwiebel-Karamell und Wirtshaus-Pommes frites	15,50 €
in Barolo geschmorte Keule vom Hirsch mit Preiselbeer-Pfirsich, Apfelrotkohl und Kartoffelknödel	18,50 €
hausgemachtes Sorbet	je Kugel 3,00 €
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Glühwein mit Schuss ▪ Alte Zwetschge ▪ Mango-Passionsfrucht 	
mit Frankensekt	+3,00 €
warmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeiscrème und Sahne	7,50 €
heiße Liebe gefüllte Halbkugel aus Vanille-Parfait mit heißer Himbeersauce	7,50 €