



Schlosshotel Mespelbrunn

kulinarisches Programm 2020

Juni bis Oktober	Aloisius-Sonntag jeden ersten Sonntag im Monat typisch bayerische Wirtshaustradition mit allerlei Schmankerln auf der Gartenterrasse genießen 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr – nur bei gutem Wetter
Juni bis August	Sommerliches Grillbuffet Barbecue mit Fleisch- und Fischspezialitäten sowie vegetarischen Specials vom Holzkohlegrill. Die Auswahl an Vorspeisen und Desserts von unserer Barbecue-Karte servieren wir am Tisch. 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

Kraftbrühe vom Rind hausgemachter Leberknödel frische Kräuter-Fritatten Wurzelgemüse	6,50 €
Kürbiscrèmesuppe mit gebratener Garnele Melonen-Quitten-Chutney Kürbiskernöl Gewürzkerne	7,50 €
Rapunzelsalat geröstete Kerne Cherry Tomate Kräuterdressing Kresse	9,00 €
Carpaccio vom hausgeräucherten Hirschschinken Trüffel-Marinade Parmesan Cherry Tomate Wildkräuter	13,00 €
veganes Paprika-Törtchen geräucherte Paprika-Mandel-Crème Dattel-Nuss-Crumble Rapunzelsalat	13,00 €
gegrilltes Filet vom Heilbutt Weißwein-Schaum karamellisierte Blumenkohlcrème Kräuter-Öl junge Kartoffeln	21,50 €
Paar fränkische Bratwürste gemischte Blattsalate Kartoffelsalat	10,50 €
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken Preiselbeeren Zitrone Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	19,50 €
gratiniertes Spessart-Pfännchen Filetmedaillons vom Landschwein hausgemachter Rösti Speck Champignon-Käse-Rahm Salat	18,50 €
Wild Burger Wildschwein Brioche-Bun Avocadocrème Bacon Emmentaler Käse Salat Rote-Zwiebel-Marmelade Süßkartoffel-Pommes frites	15,50 €
in Barolo geschmorte Keule vom Hirsch Wild-Rahm Preiselbeer-Pfirsich Apfelrotkohl Semmelknödel	18,50 €
Rinderrückensteak - Getreidegefüttert - 250g Kräuterbutter Salade verte Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	28,50 €
rosa gebratener Rücken vom Spessart-Hirsch Portwein-Kirschen Selleriecrème Kartoffel-Thymian-Krapfen	28,50 €
hausgemachte Kartoffel-Gnocchi mit Kürbis-Fülle rotes Paprika-Kürbis-Ragout Gewürz-Nüsse	14,50 €
Espresso mit Tiramisu	6,50 €
hausgemachtes Sorbet	je Kugel 3,00 €
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Mango ▪ Rosen-Pfirsich ▪ Limone-Basilikum 	
mit Frankensekt	+3,00 €
Zwetschgen-Haselnuss-Crumble Sauerrahmeiscreme Zwetschgen-Gel Schlagsahne	8,50 €

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