

Apfelm enü

*begrüßen Sie mit uns den Herbst mit einem Kir Spessart
frischer Apfellikör in fränkischem Rieslingsekt
als Aperitif*

2,80 €

Fränkische Mostsuppe

Hüftsteak

*vom Rind unter der Apfel-Senf-Haube
auf grünen Bandnudeln*

*Hausgemachtes Apfel-Joghurt-Mousse
mit Glühweinkirschen*



18,50 €

Der Herbst ist der Frühling des Winters



Apfelkarte *(Saisonkarte)*

	klein	normal
Fränkische Mostsuppe	2,00	3,00 €
Feldsalat an feinem Erdbeervinaigrette mit gebratenen Speckwürfeln und Apfelspalten		7,50 €
3 Riesengarnelen in Apfelweinsud gegart an Apfel-Rahmwirsing und Kürbistortelloni		12,50 €
„Apfelbauerntopf“ Schweinelende mit Äpfel, Spätzle und Salat	10,00	12,00 €
Kap-Seehechtfilet mit fränkischer Apfelkruste auf Bandnudeln im Apfel- Meerrettichrahm dazu reichen wir einen gemischten Salat		13,50 €
Spessarter Hüftsteak vom Rind unter der Apfel-Senf-Haube mit grünen Bandnudeln und Rahmwirsing und einem gemischten Salat		14,50 €
Rumpsteak an Calvados-Apfelsoße mit Broccoli und Kroketten		15,50 €
Karthäuser Klöße mit Apfelweinsauce, Walnusseis & Sahne		6,50 €
Hausgem. Apfel-Joghurt-Mousse mit Glühweinkirschen		5,50 €

Aus dem Suppentopf

	klein	normal
Tagessuppe	1,50	2,50 €
Leberknödelsuppe		2,50 €

Salate und Toast

Großer Salatteller	5,50	7,50 €
Bunte Salatvariation in Joghurtdressing mit Käse, Schinken, Ei & Thunfisch		

Toast „Försterin“		7,50 €
Schweinesteak mit Champignons & Käse überbacken auf Bauernbrot und Salatgarnitur		

Spessart-Räuber-Brot		7,50 €
mit Schinken, Senf, Zwiebeln und Käse überbacken und Salatgarnitur		

Das Beste aus Fluss und Meer

Spessartforelle Müllerin		12,50 €
mit Butter, Salzkartoffeln und Salat		

Kräuterforelle in Weißwein gegart		13,50 €
mit Butterkartoffeln und Salat		

Weiterer Fisch auf Anfrage

Vom Grill und aus der Pfanne

	klein	normal
Schnitzel „Wiener Art“ (vom Schweinerücken) mit Pommes frites und Salat	6,50	8,50 €
Jägerschnitzel mit Pommes frites und Salat	7,50	9,50 €
Rahmschnitzel mit Spätzle und Salat	7,50	9,50 €
Cordon bleu mit Schinken & Käse gefülltes Schweineschnitzel, Pommes frites & Salat	8,50	10,50 €
Schweinefiletmedaillons mit Camembert und Preiselbeeren überbacken Broccoliröschen und Röstinchen	10,50	12,50 €
Spessarter Rindersteak vom Grill mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat		14,50 €
Holzfällersteak gegrilltes Schweinesteak mit Speck, Zwiebeln, Champignons und Bratkartoffeln	7,50	9,50 €

Rund um die Kartoffel und Nudel

Ofenkartoffel vegetarisch mit Sauerrahm, buntem Gemüse und Käse überbacken		7,50 €
Tortellini mit Schinken in Tomatensahnesauce	5,50	7,50 €
Spessarter Gröstl Bratkartoffeln mit Hausmacher Wurst, Zwiebeln, Apfelspalten und Spiegelei,		7,50 €

Wildkarte *(Saisonkarte)*

	klein	normal
Wildrahmsuppe mit Kürbiskernen	2,50	3,50 €
Spessarter Hirschkalbsbraten mit Schwammerlsauce, Apfelrotkohl, Klößen und Preiselbeerbirne	12,50	14,50 €
Wildgulasch mit Spätzle, Preiselbeerbirne und Salat	10,50	12,50 €
Wildsauschnitzel mit Preiselbeerbirne, Rahmwirsing & Kroketten		15,50 €
Wildteller „Hotel Spessart“ 3 verschiedene Wildspezialitäten auf Wildrahmsauce, Zimtbirne, Rahmwirsing und Schupfnudeln		
auch für mehrere Personen – pro Portion		16,50 €
Hausgemachte Wildbratwürste mit Sauerkraut und Salzkartoffeln		8,50 €



Vesper und mehr

Strammer Max rohes Schinkenbrot mit zwei Spiegeleiern	6,00 €
1 Paar Fränkische Bratwürste mit Sauerkraut & Bauernbrot	6,50 €
Fränkische Vesperplatte mit Hausmacher Wurst, Schinken, Käse und Bauernbrot	7,50 €
½ Hähnchen mit Pommes frites	5,90 €
½ Hähnchen mit Brot	5,30 €
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Salatbouquet und Toastbrot	5,50 €

Süßes hinterher

Gemischtes Eis 3 Kugeln	1,50 €
Portion Schlagsahne	0,50 €
Heiße Rumpflaumen mit Walnusseis	5,50 €

Kinderkarte

Blutgrätsche – Bratwurst mit Pommes frites	3,50 €
Elfmeter – Kinderschnitzel mit Pommes frites	4,00 €
Handspiel – Pommes frites	2,00 €
Torschütze – Rahmschnitzel mit Spätzle	4,50 €
Doppelpass – Tortellini mit Tomatensoße	3,50 €
Rote & Gelbe Karte – Erdbeer- & Vanilleeis	1,00 €