

Menü
Bayrisch Klassisch

Mind. 10 Pers. *

Spessart Wildpastete an Salatstrauß in der Tomatenvase mit Johannisbeer-Dressing	11,50 €
* * *	
Kraftbrühe mit hausgemachten Markklößchen	6,50 €
* * *	
Rinderschmorbraten mit Bratenjus, dazu in Orangensauce geschwenkte Fingermöhrrchen und Kartoffelklöße	19,50 €
* * *	
Bayrisch Creme mit Himbeermark	6,00 €
als 4-Gang-Menü komplett 43,50 € pro Person	

Menü
Der Spessart lässt grüßen

Mind. 10 Pers. *

Geräuchertes Forellenfilet aus der Lichtenau dazu Sahnemeerrettich und Landbrot (... vom „echten“ Bäcker)	13,50 €
* * *	
Steinpilz-Cappuccino (in der Kaffeetasse)	7,80 €
* * *	
Braten vom Weiderind und Spessart Rotwild, dazu Bratensauce und Wacholderrahm, Blumenkohl, Bohnen und Fingermöhrrchen, Butterspätzle	22,20 €
* * *	
Rumtopf von heimischen Früchten an Walnusseis	8,90 €
als 4-Gang-Menü komplett 52,40 € pro Person	

*voll zahlende Personen

Menü

02-2024

Ihre Adressen in Aschaffenburg und Hösbach! www.hotels-aschaffenburg.de

Hotel
WILDER MANN

Hotel  *Gerber*

Landhotel
Klingerhof

Fränkisches Festessen

Mind. 10 Pers. *

Mainfränkischer Vorspeisenteller mit lauwarmem Forellenfilet,
Ziegenkäse, Frucht-Chutney, Landbrot und Gewürzbutter

16,00 €

** *

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle und Leberspätzle

6,50 €

* * *

Braten vom Rind, Schwein und Pute
dazu zwei Saucen, feine frische Gemüseauswahl
und Schupfnudeln

20,00 €

* * *

Mandeleis mit beschwipsten Zwetschgen

8,80 €

als 4-Gang-Menü komplett 51,30 € pro Person

Menü

Ein Ausflug nach Pompeji

Mind. 15 Pers. *

Vorspeisenteller mit Honigmelone, geräuchertem Schinken, Oliven, gebratenen Datteln im
Speckmantel, marinierten Shrimps, dazu Salzbutter und Ciabatta

17,00 €

* * *

Minestrone mit überbackenen Käsecroutons

7,50 €

* * *

Gegrilltes Rotbarschmedaillon, dazu Limonenbutter

16,00 €

* * *

Piccata Milanese,
Kalbsschnitzelchen in Eihülle gebraten
dazu Spaghetti mit Tomatensauce

21,00 €

* * *

Johannisbeersorbet im Prosecco-Bad

7,20 €

als 5-Gang-Menü komplett 68,70 € pro Person

*voll zahlende Personen

Menü

02-2024

Ihre Adressen in Aschaffenburg und Hösbach! www.hotels-aschaffenburg.de

**Hotel
WILDER MANN**

Hotel  *Gerber*

Landhotel
Klingerhof

...komplett ohne... (Fleisch)

Mind. 10 Pers. *

Salat in der Tomatenvase,
Grillgemüse und überbackenem Schafskäse

9,00 €

* * *

Süppchen von roten Linsen mit Karottenstroh

7,50 €

* * *

In Sojasauce mariniertes Tofu Steak an pikanter Kokosmilch-Currysauce,
panierte Kohlrabi-Medaillons in der Pfanne gebraten,
dazu in Sesamöl geschwenktes buntes Wok-Gemüse, Couscous

20,00 €

* * *

Frischer exotischer Fruchtsalat

10,00 €

als 4-Gang-Menü komplett 46,50 € pro Person

Menü

...wenn der Fürst Primas kommt!

Mind. 10 Pers. *

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry und Käsestange

7,80 €

* * *

Gebratene Wachtel auf Champagnerkraut mit Weintrauben

15,00 €

* * *

Passionsfruchtsorbet, schwimmend in Frankensekt

7,20 €

* * *

In Silvaner und Wurzelgemüse gedünstetes Saiblingsfilet aus der Lichtenau,
dazu Krebsbutterschaum, Kartoffelschnee

15,00 €

* * *

Rinderfilet Wellington - im Blätterteigmantel - rosa gebraten,
dazu Sauce Bearnaise,
feines gebuttertes Tafelgemüse und gratinierte Kartoffeln

35,00 €

* * *

Unser Dessertteller
-eine Überraschung der Küchenbrigade-

13,90 €

als 6-Gang-Menü komplett 93,90 € pro Person

*voll zahlende Personen

Menü

02-2024

Ihre Adressen in Aschaffenburg und Hösbach! www.hotels-aschaffenburg.de

**Hotel
WILDER MANN**

Hotel  *Gerber*

Landhotel
Klingerhof

Marco Polo

Mind. 10 Pers. *

Marinierte Shrimps mit Cocktailsauce auf Salatnest,
dazu Toastbrot

10,50 €

* * *

Mango-Bananensüppchen mit Curry

8,50 €

* * *

Tranchen von der rosa gebratenen Barbarie-Entenbrust
auf Orangensauce, dazu Wirsinggemüse

17,00 €

* * *

Cassis-Sorbet

5,50 €

* * *

Hirschrückensteak, rosa gebraten an Portweinjus
dazu Rotkohlgemüse und Schupfnudeln

29,00 €

* * *

Tranche von der Eisbombe, mit heißen Kirschen serviert

9,45 €

als 6-Gang-Menü komplett 79,95 € pro Person

Menü

... wunderschönes Ungarn

Mind. 10 Pers. *

(eine Referenz an Aschaffenburgs Partnerstadt Miskolc)

HORTOBAGYI

Hausgemachter Palatschinken mit Hühnerfleisch
und Paprika-Rahmsauce, dazu saure Sahne

8,90 €

* * *

Feines Rindergoulasch -sehr pikant- dazu Gurkensalat,
Stapacoba (Schafskäsespätzle) auf Orangen-Bratensauce und Kartoffelkusteln

19,50 €

* * *

Kalte Apfelsuppe mit Nelken gekocht, dazu Vanilleeies

8,00 €

als 3-Gang-Menü komplett 36,40 € pro Person

*voll zahlende Personen

Menü
Der „Wilde Mann“ auf exotischem Ausflug

Mind. 10 Pers. *

Kokosmilch-Zitronengras-Süppchen, dazu Krabbenchips	8,50 €
* * *	
Hähnchenbrustfilets gedünstet, mit Früchten, Curryrahm, dazu Basmatireis	19,80 €
* * *	
In Honig, Butter und Weißwein gebratene Banane, dazu Mangosorbet mit Schlagsahne	10,90 €
als 3-Gang-Menü komplett 39,20 € pro Person	

Menü
...ganz wild auf Wild...

Mind. 10 Pers. *

Wildkraftbrühe mit Waldpilz-Kräuterflädle-Schnecken	7,50 €
* * *	
Hirschmedaillons vom Grill, Braten vom Wildschwein, dazu zwei Saucen, Rotkraut, Spätzle, Kartoffelklöße und Preisselbeerbirne	31,00 €
* * *	
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenkompott	8,90 €
* * *	
Feiner kleiner Käseteller aus dem Kahlgrund mit Trauben und Nüssen serviert	12,00 €
als 4-Gang-Menü komplett 59,40 € pro Person	

*voll zahlende Personen

...Frohsinns Festtafel...

Mind. 15 Pers. *

Bei diesem Angebot servieren wir Ihnen die Gerichte auf Platten, in Schüsseln etc. (so wie es früher bei Festen üblich war) und setzen diese auf dem Tisch ein!

**Die Vorteile: Es gibt eine größere Auswahl, es fördert die Geselligkeit ...
So wusste man schon früher zu feiern!**

Vorspeisenbrett „Spessart“
mit geräucherten Forellenfilets, geräucherter Hausmacher Wurst,
Tomaten-Käse-Schinkenspieße,
Fleischpflanzerl mit Senfdipp und Radieschenbund

Rinderkraftbrühe
mit Mark-, Leber- und Grießklößchen, Schnittlauchflädle
-in der großen Löwenkopfterrine serviert -

Wildschweinbraten, panierte Kalbsschnitzelchen,
mit Spinat gefüllte Junghähnchenbrüste,
dazu bunte Gemüseplatten, Spätzle, Petersilienkartoffeln,
-auf Platten / in Schüsseln serviert-

Bayrisches Käsebrett,
gemischtes Tafelobst nach Saison,
Salzbutter und Gewürzbrot

48,00 € pro Person

*voll zahlende Personen

02-2024

Ihre Adressen in Aschaffenburg und Hösbach! www.hotels-aschaffenburg.de

**Hotel
WILDER MANN**

Hotel  *Gerber*

Landhotel
Klingerhof

Glückliches Bayern...
-wo Küche bodenständig ist-

Buntes Tafelbrett

zur gemeinsamen Bedienung, auf den Tischen eingesetzt

Griebenschmalz, Käseröllchen, gerösteten Speck, Hausmacher Wurst,
Fleischpflanzerl, Radieschenstrauß und Rettich

Vom Büffet

Nudel-, Fleischwurst- und Teufelssalat
Kopfsalatherzen mit Rotweindressing, Kartoffelsalat

Weißwürste aus dem Kessel
Salzbrezeln, süßer Löwensenf

Schweinekrustenbraten
mit Kümmeljus, Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen

Gegrillte Hähnchenschenkel mit Spinat und Reis

Semmelknödel mit Pilzrahm und bunter Kresse

Landbrot und Partybrötchen

* * *

Weißbiercreme mit Himbeermark

53,00 € pro Person

(ab 30 Personen*)

*voll zahlende Personen

Eine Landparty aus dem Spessart...

Gebeizte Lachsforellenfilets aus der Lichtenau, dazu Meerrettichsahne

Geräucherter Wildschinken, Apfel-Birnengrütze

Auswahl an Hausmacher Wurst aus dem Spessart vom Holzbrett mit Radieschenbund

3 angemachte Gemüsesalate

Bunter Blattsalat mit 3 verschiedenen Dressings

Landbrotauswahl und Butter

* * *

Wildrahmsuppe mit Pilzen

* * *

Gebratene Hirschkeule in Wacholderjus geschmort, dazu Preiselbeerbirnen,
Waldpilzrahmsauce, buntes Gemüse, Butterspätzle

Landhähnchenbrust, zart gebraten, auf Blattspinat mit Kräuterrahm

* * *

Vanilleeis mit frischen Früchten

Bayerisch Creme mit Waldbeerensauce

59,00 € pro Person

(ab 30 Personen*)

*voll zahlende Personen

Brentanos Sehnsucht nach dem Süden...

Italienischer Schinken mit bunten Melonenschiffchen

Tricolore aus Tomaten, Mozzarella und Basilikumpesto

Gegrillte Garnelen mit Sauerrahm-Zitronendip

Vitello Tonnato

Ciabatta, Landbrot vom echten Bäcker

Salzbutter

* * *

Klares Tomatensüppchen mit Basilikumklößchen

* * *

Saltimbocca von der Masthähnchenbrust mit Schinken und Salbei,
dazu Rosmarinkartoffeln

* * *

Medaillons vom Edelfisch auf dem Grill gebraten,
dazu Wokgemüse, Antipasti und Kräuterrisotto

* * *

Tiramisu an Spiegel von frischen Früchten

Kleine italienische Käseauswahl mit Trauben und Nüssen

70,00 € pro Person

(ab 25 Personen*)

*voll zahlende Personen

Einfach mal ganz ohne...
(komplett vegetarisch)

Endiviensalat mit Orangendressing,
dazu Orangenfilets und verschiedene Kerne

Eingelegte Gemüse-Spieße vom Grill,
auf Rucola-Bett mit Balsamicodressing

Blumenkohl-Brokkoli-Salat in pikanter Marinade

Frischkäsemousse mit Paprika-Pesto und Crostinis

Brotauswahl und Butter

* * *

Minestrone, dazu geriebener Käse

* * *

Pilzrisotto mit Parmesan überbacken

Zucchinischiffchen
mit Wurzelgemüse und Reis gefüllt, dazu Wildkräutersauce

Kartoffel-Gemüse-Strudel, dazu Champignonrahm

* * *

Frischer Fruchtspiegel

Eisbombe
-am Buffet aufgeschnitten-

52,00 € pro Person

(ab 25 Personen*)

*voll zahlende Personen

GRILLBUFFET

Schwedensalat, Gurkensalat, Blumenkohlsalat, Nudelsalat

Bunter Korb mit Blattsalaten, dazu zwei Dressings

Bunte Auswahl von Gebäck und Butter

* * *

vom Grill

Medaillons vom Edelfisch, zart gebraten
Räuberspieße mit Schwein, Pute, Zwiebeln und Tomaten
Grobe Bratwürste
Eingelegte Medaillons vom Rind, Schwein und Pute
Verschieden marinierte vegetarische Gemüsespieße

dazu

Ofenkartoffeln, Grilltomaten, Maiskolben,
Kräuterbutter, Tzatziki, hausgemachte Barbecuesauce

* **

Bayrisch Creme im Glas

Bunter Obstkorb

Dunkles Schokoladenmousse

62,00 € pro Person

(ab 30 Personen*)

*voll zahlende Personen

Erthal auf fürstlichen Reisen

Frischkäseterrine auf Kressebett

Wildkräutersalat mit Portwein-Orangendressing

Carpaccio Trio vom Thunfisch, Rinderfilet und roter Beete
mit verschiedenen Dipps

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Remoulade

Auswahl von Blatt- und angemachten Salaten, dazu 3 Dressings

Baguette, Partybrötchen, Brot und Butter

* * *

Ochsenschwanzsuppe mit Einlage und feinem Sherry,
dazu Käsestange

* * *

Hochrippe am Stück gebraten -am Tisch tranchiert-
dazu leichte Pfeffersauce, feine blanchierte Gemüsauswahl, Kartoffelgratin

Gegrillte Lammkoteletts mit gebratenen Okraschoten,
Rosmarinkartoffeln in der Schale, mit Olivenöl in der Pfanne geschwenkt

Buttermakrelenfilet mit Zitronengras gebraten,
dazu in Sesambutter gedünstete Cherrytomaten und Safranrisotto

* * *

Duett von weißem und braunem Schokoladenmouse

Kleine feine Käsesauswahl mit Trauben, Oliven und Nüssen

73,00 € pro Person

(ab 30 Personen*)

*voll zahlende Personen