

Menü
Bayrisch Klassisch

Mind. 10 Pers.

Spessart Wildpastete
an Salatstrauß in der Tomatenvase mit Johannisbeer-Dressing

7,80 €

* * *

Kraftbrühe mit hausgemachten Markklößchen

4,90 €

* * *

Rinderschmorbraten mit Bratenjus,
dazu in Orangensauce geschwenkte Fingermöhren
und Kartoffelklöße

16,00 €

* * *

Bayrisch Creme mit Himbeermark

5,40 €

als 4-Gang-Menü komplett 33,00 € pro Person

Menü
Der Spessart lässt grüßen

Mind. 10 Pers.

Geräuchertes Forellenfilet aus der Lichtenau
dazu Sahnemeerrettich und Landbrot (... vom „echten“ Bäcker)

8,50 €

* * *

Steinpilz-Cappuccino (in der Kaffeetasse)

6,40 €

* * *

Braten vom Weiderind und Spessart Rotwild,
dazu Bratensauce und Wacholderrahm,
Blumenkohl, Bohnen und Fingermöhren, Butterspätzle

18,00 €

* * *

Rumtopf von heimischen Früchten
an Walnusseis

6,90 €

als 4-Gang-Menü komplett 38,60 € pro Person

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

07-2018

Hotel
WILDER MANN

Hotel  *Gerber*

Landhotel
Klingerhof

Menü
Fränkisches Festessen

Mind. 10 Pers.

Mainfränkischer Vorspeisenteller mit lauwarmem Forellenfilet, Wildschinken, Ziegenkäse, Frucht-Chutney, Landbrot und Gewürzbutter	11,70 €
* * *	
Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle und Leberspätzle	4,90 €
* * *	
Braten vom Rind, Schwein und Pute dazu zwei Saucen, feine frische Gemüseauswahl und Schupfnudeln	17,90 €
* * *	
Mandleis mit beschwipsten Zwetschgen	6,50 €
als 4-Gang-Menü komplett 39,80 € 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	10,80 €
* * *	
Minestrone mit überbackenen Käsecroutons	3,90 €
* * *	
Gegrilltes Rotbarschmedaillon, dazu Limonenbutter	8,50 €
* * *	
Piccata Milanese, Kalbsschnitzelchen in Eihülle gebraten dazu Spaghetti mit Tomatensauce	17,80 €
* * *	
Johannisbeersorbet im Prosecco-Bad	4,70 €
als 4-Gang-Menü komplett 44,30 € pro Person	

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

07-2018

Hotel
WILDER MANN

Hotel  *Gerber*

Landhotel
Klingerhof

Menü

...komplett ohne... (Fleisch)

Mind. 10 Pers.

Salat in der Tomatenvase,
Grillgemüse und überbackenem Schafskäse

6,80 €

* * *

Süppchen von roten Linsen mit Karottenstroh

4,00 €

* * *

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

14,00 €

* * *

Frischer exotischer Fruchtsalat

6,40 €

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

Menü

...wenn der Fürst Primas kommt!

Mind. 10 Pers.

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry und Käsestange

5,80 €

* * *

Gebratene Wachtel auf Champagnerkraut mit Weintrauben

8,00 €

* * *

Passionsfruchtsorbet, schwimmend in Frankensekt

4,50 €

* * *

Gedünstetes Saiblingsfilet aus der Lichtenau,
dazu Krebsbutterschaum, Kartoffelschnee

10,50 €

* * *

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

24,50 €

* * *

Unser Dessertteller
-eine Überraschung der Küchenbrigade-

8,50 €

als 6-Gang-Menü komplett 59,90 € pro Person

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

07-2018

**Hotel
WILDER MANN**

Hotel  *Gerber*

Landhotel
Klingerhof

Menü
Marco Polo

Mind. 10 Pers.

Marinierte Shrimps mit Cocktailsauce auf Salatnest, dazu Toastbrot	7,80 €
* * *	
Mango-Bananensüppchen mit Curry	5,90 €
* * *	
Tranchen von der rosa gebratenen Barbarie-Entenbrust auf Orangensauce, dazu Wirsinggemüse	11,80 €
* * *	
Cassis-Sorbet	4,50 €
* * *	
Hirschrückensteak, rosa gebraten an Portweinjus dazu Rotkohlgemüse und Schupfnudeln	20,30 €
* * *	
Tranche von der Eisbombe, mit heißen Kirschen serviert	7,00 €
als 6-Gang-Menü komplett 55,60 € 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	6,40 €
* * *	
Feines Rindergoulasch -sehr pikant- dazu Gurkensalat, Stapacoba (Schafskäsespätzle) auf Orangen-Bratensauce und Kartoffelkusteln	15,50 €
* * *	
Kalte Apfelsuppe mit Nelken gekocht, dazu Vanilleeies	6,30 €
als 3-Gang-Menü komplett 27,40 € pro Person	

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

07-2018

Hotel
WILDER MANN

Hotel  *Gerber*

Landhotel
Klingerhof

Menü
Der „Wilde Mann“ auf exotischem Ausflug

Mind. 10 Pers.

Kokosmilch-Zitronengras-Süppchen,
dazu Krabbenchips

6,50 €

* * *

Hähnchenbrustfilets gedünstet, mit Früchten, Curryrahm,
dazu Basmatireis

16,50 €

* * *

In Honig, Butter und Weißwein gebratene Banane,
dazu Mangosorbet mit Mandelsahne

9,80 €

als 3-Gang-Menü komplett 31,80 € pro Person

Menü
...ganz wild auf Wild...

Mind. 10 Pers.

Wildkraftbrühe mit Waldpilz-Kräuterflädle-Schnecken

7,00 €

* * *

Hirschmedaillons vom Grill, Braten vom Wildschwein, dazu zwei Saucen,
Rotkraut, Spätzle, Kartoffelklöße und Preisselbeerbirne

21,00 €

* * *

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenkompott

7,80 €

* * *

Feiner kleiner Käseteller aus dem Kahlgrund
mit Trauben und Nüssen serviert

9,00 €

als 4-Gang-Menü komplett 43,50 € pro Person

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

07-2018

Hotel
WILDER MANN

Hotel  *Gerber*

Landhotel
Klingerhof

...Frohsinns Festtafel...

Mind. 12 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

38,80 € pro Person

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

07-2018

**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

½ junge gegrillte Masthähnchen, dazu Backofenpommes

Brezelknödel mit Pilzrahm und bunter Kresse

Landbrot und Partybrötchen

* * *

Weißbiercreme mit Himbeermark

Apfelstrudel an Vanillesauce

39,80 € pro Person

(ab 30 Personen)

07-2018

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

5 angemachte Gemüsesalate

Bunter Blattsalat mit 3 verschiedenen Dressings

Landbrotauswahl und Butter

* * *

Wildkraftbrühe mit Kräuterflädle

* * *

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

Panierte Wildschweinrouladen, gefüllt mit Käse aus Franken, dazu Kartoffelgratin

Landhähnchenbrust, zart gebraten, auf Blattspinat mit Kräuterrahm

* * *

Waldmeisterparfait mit frischen Beeren

Ziegenkäse aus dem Kahlgrund dazu Badberg-Honigmarinade

48,50 € pro Person

(ab 30 Personen)

07-2018

Hotel
WILDER MANN

Hotel  Gerber

Landhotel
Klingerhof

Brentanos Sehnsucht nach dem Süden...

Italienischer und spanischer 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

Spinat-Lachs-Pinienlasagne

* * *

Tiramisu an Spiegel von frischen Früchten

Mango-Sorbet

Beschwipste getrocknete Feigen

Kleine italienische Käseauswahl mit Trauben und Nüssen

54,00 € pro Person

(ab 25 Personen)

07-2018

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

* * *

Spinat-Tomaten-Lasagne

Pilzrisotto mit Parmesan überbacken

Zucchinischiffchen
mit Wurzelgemüse und Reis gefüllt, dazu Wildkräutersauce

Kartoffel-Gemüse-Strudel, dazu Champignonrahm

* * *

Frischer Fruchtspiegel

Eisbombe
-am Tisch aufgeschnitten-

37,60 € pro Person

(ab 25 Personen)

07-2018

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
Garnelen in würziger Hausmarinade eingelegt
Räuberspieße mit Schwein, Pute, Zwiebeln und Tomaten
Grobe Bratwürste
Eingelegte Medaillons vom Rind, Schwein und Pute

Verschieden marinierte Gemüsespieße

dazu

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

* **

Bayrisch Creme

Bunte Auswahl von frischen Früchten, aufgeschnitten serviert

Dunkles Schokoladenmousse

49,70 € pro Person

(ab 30 Personen)

07-2018

Erthal auf fürstlichen Reisen

Frischkäseterrine auf Kressebett

Wildkräutersalat mit Portwein und Orangendressing

Carpaccio Trio vom Schwertfisch, 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 Schokoladenmousse

Eisbombe -am Tisch aufgeschnitten-
mit frischen Früchten

Kleine feine Käsesauswahl mit Trauben, Oliven und Nüssen

56,00 € pro Person

(ab 30 Personen)

07-2018