

Zu Beginn...

Bunte Melonen-Schiffchen

Wasser- und Honigmelone mit Parmaschinken,
dazu Weissbrot
12,00 €

Großer bunter Salat

angemacht mit Vinaigrette (1,4), dazu Rohkost, geröstete Kerne und Sesam,
mit Käse gratiniertes Baguette 9,00 €
nach Wahl auch als Hauptgericht mit
Putenbrust-Streifen 16,50 € Lachssteak 21,00 €
Grillgemüse 15,80 € Schweineschnitzel Wiener Art 18,00 €

Weinberg-Schnecken

gratiniert mit Kräuterbutter,
dazu Cocktail von Eisberg-Salat in Zitronen-Vinaigrette (1,4)
und Baguette
13,80 €



Löffeliges...

Rinderkraftbrühe

mit Wurzelgemüse und hausgemachte Markklößchen
7,50 €

Fränkische Zwiebelsuppe

mit Brot und Käse überbacken
8,00 €

Gurken-Kaltschale

mit gebratenen Lachswürfeln
10,00 €

Spanische Gazpacho

mit Knoblauch-Baguette
8,50 €



www.hotel-wilder-mann.de
Reservierungen unter Telefon 06021/ 3020

Klassisches - immer wieder gut

Spessart-Räuberpfanne

Medaillons von Rind, Schwein und Pute vom Grill, mit Pilzrahm
und Bratkartoffeln (1,8), in der Zinnpfanne serviert
24,80 €

Vitello Tonnato vom Bayerischen Weiderind

mit klassischer Thunfisch-Oliven-Sauce,
dazu ein bunter Salatstrauss in der Tomatenvase (1,4) und Weissbrot
19,00 €

Schnitzel von der Pute

in Cornflakes paniert, mit Orangenscheibe, Basilikum-Creme-Fraiche,
1/2 Baby-Romana-Salatherz mit Limetten-Dressing (1,4)
und gerösteten Sesamkernen
24,00 €



Frisch vom Grill

klassisch mit Grilltomate und Kräuterbutter,
Speckbohnen (1,8) und Bratkartoffeln (1,8)



Putensteak 25,00 €
Argentinisches Rumpsteak 33,00 €

XXL Steak (ca. 300g)
jeweils Zuschlag 11,00 €



Fish for fun...

www.hotel-wilder-mann.de
Reservierungen unter Telefon 06021/ 3020

Matjes Hausfrauen Art
mit Salzkartoffeln und buntem Salat (1,4)
16,00 €

Saiblingsfilet aus dem Kahlgrund

mit in Zitronenbutter geschwenkten Waldpilzen
oder mit Mandelbutter
serviert mit frischem Rucola mit Honig-Balsamico (1,4)
und Salzkartoffeln
25,00 €

Fisch-Grillteller

mit Lachs, Zander und Meerbarbe, dazu Ofenkartoffel mit Kräuterquark
und ein bunter Salat (1,4)
29,00 €

Unsere Spezialitäten



Maispouardenbrust

mit Parmesankruste auf Bärlauchrahm,
dazu konfierte Kirschtomaten und Polenta-Plätzchen
21,00 €

Cordon bleu

panierter Schweinerücken gefüllt mit Schinken und Käse,
dazu Pilzrahm, Bratkartoffeln und ein kleiner Salat (1,4)
19,50 €

Rinderroulade „bürgerlich“

mit Wirsinggemüse
und Kartoffelpüree
24,00 €

Ofenkartoffel mit Kräuterquark,

Putenstreifen und kleinem bunten Salat (1,4)
18,00 €

Club Sandwich

mit gegrillter Putenbrust,
Bacon, Spiegelei und knackigem Gemüse
18,00 €



Vegetarisches...

Hausgemachte Semmelklöße

mit Pilzrahm, konfierten Kirschtomaten, Käsestreifen
und kleinem Salat (1,4)
16,80 €



Große bunte Gemüse-Bowl

mit 2 verschiedenen Saucen
und geröstetem Sesam
13,90 €

Zucchini-Schiffchen mit Wurzelgemüse,

Schafskäse und Cashew-Kernen gefüllt,
gratiniert mit fruchtiger Tomatensauce
16,50 €

www.hotel-wilder-mann.de
Reservierungen unter Telefon 06021/ 3020

Süsse Verführung...

Bunte Sorbet-Auswahl

nach Wunsch Zitrone, Johannisbeer, Mango, Erdbeer
je Kugel 2,50 €
- Sahne 1,50 €
- Schokoladensauce 2,50 €



www.hotel-wilder-mann.de
Reservierungen unter Telefon 06021/ 3020

Schokoladen-Souffle

mit fruchtiger Garnitur, Erdbeer-Eis
und Schlagsahne
13,50 €



Cup Danmark

Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce
10,80 €

Affogato

Kugel Vanilleis übergossen mit einem frisch gebrühten Espresso
7,20 €
- auf Wunsch mit Eierlikör oder Baileys 9,50 €

Feurig & heiss - am Tisch zubereitet!

Crepes Suzette ab 2 Personen

nach klassischem Rezept am Tisch flambiert,
mit Orangenbutter, Orangenfilets
und Bourbon Vanilleeis
14,50 € p. P.

(1) mit Konservierungsstoff
(3) mit Antioxidationsmittel
(4) mit Süßungsmittel Saccharin
(8) mit Phosphat
(9) geschwefelt
(12) mit Geschmacksverstärker

Sind Sie Lebensmittelallergiker?
Bitte wenden Sie sich hierzu an unser
Servicepersonal.
Eine Allergen-Info liegt in schriftlicher
Form für Sie bereit!
Trotz sorgsamer Recherche übernehmen wir keine Haftung!

**Bei unseren angebotenen Speisen können wir gerne auf wenige, vereinzelte
Änderungen und Unverträglichkeiten bei Voranmeldung eingehen.**

**Auf lebensbedrohliche Allergien oder besondere
Ernährungskonzepte können wir beim besten Willen
nicht eingehen und die Verantwortung übernehmen!
Danke für Ihr Verständnis!**