# Zu Beginn...

#### Spessart-Teller

Geräuchertes Forellenfilet aus dem Kahlgrund mit frischem Meerrettich, geräucherter Hirschschinken, dazu halbe Rotwein-Birne mit Preiselbeeren und geröstetes Bauernbrot 17,00 €

#### Feldsalat in Rotwein-Preiselbeer-Dressing (1,4)

mit gerösteten Kernen, Croutons und Apfel- und Birnenspalten klein 8,20 € groß 13,80 €

#### Baby-Romanasalat

mit Cocktail-Dressing (1,4), geröstetem Sesam und Orangenscheibe, dazu Tranchen von der Barbarie-Entenbrust 17.00 €

#### Weinberg-Schnecken

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



# Löffeliges...

#### Rinderkraftbrühe

mit Wurzelgemüse und Markklö $\beta$ chen 7,50 €

#### Fränkische Zwiebelsuppe

mit Brot und Käse überbacken 8,00 €

#### Edelpilz-Cappuccino

mit Käsestange und Sahnehaube 7,90 €



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 23,80 €

#### Hirschgulasch in Wacholderjus

mit Edelpilzrahm, dazu hausgemachte, in Butter geröstete Semmelkloß-Scheiben und ein kleiner bunter Salat in Preiselbeer-Rotwein-Dressing (1,4)  $26,00 \in$ 



#### Rinderroulade "bürgerlich"

mit Wirsinggemüse mit Kartoffelpüree 22,00 €

### Frisch vom Grill



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

**Putensteak** 22,00 € Argentinisches Rumpsteak 29,00 €





Fish for fun...

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

#### Saiblingsfilet aus dem Kahlgrund

mit in Zitronenbutter geschwenkten Waldpilzen

<u>oder</u> mit Mandelbutter

serviert mit frischem Rucola mit Honig-Balsamico (1,4)

und Salzkartoffeln

25,00 €

#### Zanderfilet, gebraten

*mit Krebsbutter-Sauce, Riesling-Blattspinat und Reis* 22,00 €

### Wilder Mann Spezial...

#### Gänsebraten "Klassik"

nach Wahl von Keule oder Brust, dazu Bratapfel, Jus, glasierte Maronen, hausgemachter Apfelrotkohl und Kartoffelklöße (1,3) Brust 32,00 € / Keule 34,00 €

#### Wildschweinschnitzel in Haselnüssen paniert,

dazu Kartoffelstampf mit Speck und Zwiebeln, Ruccola-Radicchiosalat angemacht mit Rotweinvinaigrette (1,4)  $19.00 \in$ 

#### Geschnetzeltes "Stroganoff"

Streifen vom argentinischen Roastbeef mit Essiggurken (1,8), Pilzen und Rote Bete in delikater Rotwein-Senf-Dill-Sauce, dazu Kroketten 25,00 €

#### Cordon bleu vom Schweinerücken

mit Champignonrahm, Bratkartoffeln (1,8) und kleinem Salat (1,4)  $19.50 \in$ 

# Vegetarisches...

#### Hausgemachte Semmelklöße

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

#### Spinat-Schafskäse-Strudel

mit Creme Fraiche und Salsa, dazu ein bunter Salat (1,4) 18,00 €







## Süsse Verführung...

#### Sorbet nach Wahl

3 Kugeln 7,50 € im Sektbad + 2,00 € odermit Schokoladensauce + 1,00 €



#### Schokoladen-Souffle

mit Mango-Maracuja-Ragout, Erdbeer-Eis und Schlagsahne 13,50 €



### Apfelstrudel

mit Vanilleeis 11,40 €

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

#### Affogato

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

### Feurig & heiss - am Tisch zubereitet!

### Flambierte Crepes ab 2 Personen

mit Rumpflaumen und Walnusseis 14,80 € p. P.

#### Crepes Suzette ab 2 Personen

nach klassischem Rezept am Tisch flambiert, mit Orangenbutter, Orangenfilets und Bourbon Vanilleeis  $14,50 \in p$ . 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 Allergienen oder besondere Ernährungskonzepte können wir beim besten Willen nicht eingehen und die Verantwortung übernehmen! Danke für Ihr Verständnis!