

Wild(er) Spessart

Wilder Apéritif

Weinbergpfirsich Secco
vom Weinbau Hartig in Dammbach

mit Beeren

0,2 l = 7,50 €

alkoholfrei 0,2 l = 7,50 €

Wilde Vorspeisen

**Suppe von gebratenem
Hokkaído Kürbís**

mit steierischem Kürbiskernöl,
Milchschaum und Croûtons

**im großen Teller 6,80 €
als Oberschnorrer 4,50 €**

Gebratene Wild-Leber

mit Portwein verfeinert
auf Rucola, dazu Preiselbeeren
und Weißbrot

9,90 €

**Unsere nächste Kampagne "Gans im Glück"
findet vom 11. bis 28. November 2026 statt.**

Wilde Hauptgänge

Feine Edelwildpfanne "Oberschnorrhof"

Rosa gebratenes Filet und Rücken vom heimischen Hirsch und Wildschwein auf Kartoffel-Kürbispüree in einer Gusspfanne serviert, dazu gebratene Pfifferlinge und Preiselbeeren

31,50 €

Wildsau-Burger

mit karamellisierten Zwiebeln in Brioche Bun mit Preiselbeer-Majo und Süßkartoffelpommes

19,90 €



Vergebene Jagd

Kürbis-Gnocchi mit gratiniertem Ziegenkäse, fruchtigen Birnen, Walnüssen, Rucola und steirischem Kürbiskernöl

18,80 €

**Unsere nächste Kampagne "Gans im Glück"
findet vom 11. bis 28. November 2026 statt.**

Wilde Hauptgänge

Wildschweinpfeffer "Wilderer Hasenstab"

dieses Rezept aus dem Spessart wird seit Generationen weitergegeben. Ein langes Schmoren mit geheimen Wildkräutern und raffinierten Gewürzen verleiht dem Ragout eine besondere Note. Wir servieren das Pfeffer mit Butterspätzle und gebratenem Rosenkohl.

19,80 €

**In Butterschmalz
gebackenes Hirschschnitzel**
dazu Hunsrücker Bio-Kartoffeln
mit Rosmarin, Preiselbeeren
und Salat

24,90 €



2024er CHARDONNAY DARK HOUSE

Der Chardonnay Dark Horse besticht durch seine lebendige Frische und feine Balance mit Aromen von tropischen Früchten und einer dezenten Vanillenote.

0,25 L = 6,80 €

2010er Cabernet Sauvignon Barefoot

weich und beerig. Mit fruchtigen, fantastischen Aromen von Johannisbeere, Himbeere und Brombeere. Zum Schluss ein samtiges Finale mit einem Hauch Vanille.

0,25 L = 6,90 €



**Unsere nächste Kampagne "Gans im Glück"
findet vom 11. bis 28. November 2026 statt.**

Wild(er) Spessart

Wilde Desserts

Warmer Apfel-Crumble

mit knusprigen Streuseln,
serviert mit einer Kugel
feinstem Vanilleeis – wie
frisch aus der Bauernküche,
ein süßer Gruß aus
Kindertagen.

8,50 €

Steirer Affogato

Eine Kugel cremiges
Vanilleeis, verfeinert
mit nussigem
steirischem Kürbis-
kernöl, dazu einen
kräftigen Espresso

5,50 €

Zum guten Schluss

„Spessart Räuber“

Kräuterschnaps
aus dem Spessart

2 cl = 3,30 €

Dammbacher Waldkaffee

Weinbrand mit
heißem Cappuccino
aufgefüllt

6,90 €

„Wildsau Tropfen“

ein klarer Klassiker
aus dem Spessart mit
feiner Himbeernote

2 cl = 3,30 €

Unsere nächste Kampagne „Gans im Glück“
findet vom 11. bis 28. November 2026 statt.