



Ein -liches Grüß Gott
im Hotel-Restaurant „Spechtshaardt“

Liebe Gäste,

wir freuen uns, Sie heute in unserem Haus begrüßen zu dürfen.

Auch für besondere Anlässe, wie **Hochzeiten, Seminare
Besprechungen** und **Familienfeiern** stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung

Unsere überwiegend regionalen Produkte beziehen wir von folgenden
Lieferanten:

Fleisch und Wurstwaren

Hotel Jägerhof, Weibersbrunn
Metzgerei Häuser, Aschaffenburg

Wild
Hafenlohrthal

Forstbetrieb Fürst zu Löwenstein,
Bayerische Staatsforsten, Rothenbuch

Fisch

Rosenlöcher, Hösbach

Obst & Gemüse
Aschaffenburg

Frischezentrum Melzig GmbH,

Kartoffeln, Kürbis

Hirschtaler Hof, Leinach

Brot

Bäckerei Burger, Aschaffenburg

Ziegenkäse

Bio-Berghof, Schöllkrippen

Ihre Familie Roth &
das Spechtshaardtteam



Suppen & Vorspeisen *Soups & Starters*

Karamellierter Ziegenkäse vom Bio-Berghof Schöllkrippen
mit Feigenmarmelade, Salatbouquet, Butter und Toast € 13,90
*Caramelized goat cheese with fig marmelade
salad bouquet, butter and toast*

Fränkische Festtagssuppe
mit Leberknödel und Flädle € 7,50
Clear beef broth with liver dumplings and stripes of pancakes

Zwiebelsuppe mit Käsekrusteln € 6,50
Onion soup with cheese croutons

Knackige Salate *Salad*

Bunter Salatteller vom Markt
mit Frischkäse gefüllten Kartoffeltaschen € 16,50
Mixed market salad with cream cheese stuffed potato dumplings

Bunter Salatteller vom Markt
mit Garnelenspieße, Butter und Toast € 18,90
Mixed market salad with shrimps, butter and toast



Hauptgerichte

Main course

Spessarter Wildgulasch

mit Spätzle und Salat € 20,90

Game goulash with spaetzle and salad

Schnitzel „Wiener Art“

mit Pommes-frites und Salat € 16,50

Schnitzel „Wiener Art“ with french fries and salad

Cordon Bleu

mit Pommes-frites und Salat € 19,50

Schnitzel “Cordon Bleu” with French fries and salad

Fleischpflanzerl mit Zwiebel-Paprikasoße

dazu Pommes-frites und Salat € 15,90

Meatballs onion and peppersauce served with french fries and salad

Gegrillte Schweinelendchen in Pfefferrahmsoße

mit Kroketten und Salat € 22,80

Pork loin in pepper sauce with croquettes and salad

Rumpsteak vom fränkischen Weiderind

dazu feine Kräuterbutter, Pommes-frites und Salat € 29,90

Rump steak with fine herb butter, served with french fries and salad

Gutsherrenpfanne

zarte Schweinelendchen an Spätzle

mit Champignonrahm und Käse überbacken, dazu Salat € 23,90


Pork loin with spaetzle

with mushroom cream sauce baked with cheese comes with a salad



Vegetarisch, Vegan & Fisch *Vegetarian, Vegan & Fish*

3 Spinatknödel in Champignonrahm
mit Kirschtomate, Grana Padano und Salat € 16,50
spinat dumplings in mushroom cream sauce
cherry tomato, cheese and salad

Kokos-Thai Curry 
mit Gemüse, Kokosmilch und Jasminreis € 15,90
coconut thai curry with vegetables, coconut milk and jasmin rice

Kap-Seehechtfilet auf Fregola Sarda
mit buntem Gemüse und feiner Silvanersoße € 26,90
Cape hake fillet on fregola sarda with colourful vegetables and fine Silvaner sauce

Für unsere kleinen Gäste *Kids menu*

Schnitzelchen „Strolchi“
mit Pommes-frites € 9,50
Small Schnitzel „Strolchi“
with french fries

Fleischpflanzerl
mit Pommes-frites € 9,00
Meatballs with French fries

Kein Genuss ist vorübergehend.
Der Eindruck, den er hinterlässt, ist bleibend
Johann Wolfgang von Goethe