

Hotel -  
Wirtshaus  
Spundloch



Menüanregungen  
Menüanregungen  
für  
unsere Gäste.

# Lieber Gast,

die folgenden Menüvorschläge  
wurden sorgsam für Sie zusammengestellt.

Sollten Sie jedoch Änderungswünsche  
haben oder etwas ganz ausgefallenes  
suchen, stehen wir Ihnen gerne mit Rat  
und Tat zur Seite.

Für Ihre persönliche Menüabsprache  
wenden Sie sich bitte vertrauensvoll  
an Herrn Sascha Obert.

Damit wir auch genügend Zeit für Sie haben,  
bitten wir Sie, vorab einen Termin zu vereinbaren.

Vielen Dank und einen schönen Aufenthalt  
im Spundloch wünscht Ihnen  
Dolores Obert  
und ihr Team.

**Hotel-Wirtshaus Spundloch**  
97209 Veitshöchheim  
Kirchstraße 19

Telefon: 09 31/9 00 84-0  
Fax: 09 31/9 00 84-20  
Homepage: [www.spundloch.com](http://www.spundloch.com)  
e-mail: [info@spundloch.com](mailto:info@spundloch.com)

## Menü I

Fränkische Festtagssuppe  
(Rinderkraftbrühe mit Leberknödel, Eierstich und Backerbsen)

\* \* \*

Gepökelte Ochsenzunge in Rotweinsauce  
mit Kartoffelklößen und einem bunten Salat

\* \* \*

Weinschaumcreme auf Fruchtspiegel,  
garniert mit frischen Früchten der Saison

€ 21,80

---

## Menü II

Fränkische Mostsuppe  
mit Zimtcroûtons

\* \* \*

Pikant gefüllte Kalbsbrust  
an Rahmsauce mit Butterspätzle,  
Salate vom Wochenmarkt

\* \* \*

Vanilleeis mit heißen Sauerkirschen  
und Sahnehäubchen

€ 23,50

### **Menü III**

Tomatencremesüppchen  
mit Gin verfeinert und Sahnehaube

\* \* \*

Hähnchenbrustfilet auf Madeirasoße,  
Brokkoli in Mandelbutter, dazu rote Nudeln

\* \* \*

Marzipanmousse auf Himbeersoßenspiegel

€ 21,80

---

### **Menü IV**

Fränkische Kartoffelsuppe  
mit gerösteten Weißbrotwürfeln

\* \* \*

Schweinelendchen mit Estragon mariniert,  
Gemüse vom Wochenmarkt, Sauce Hollandaise  
und Kartoffelplätzchen

\* \* \*

Rote Grütze mit Vanilleeis

€ 25,50

## **Menü V**

Pfifferlingrahmsuppe  
mit Sahnehaube

\* \* \*

Wildschweinbraten in Pfifferling-Wacholdersoße  
mit Preiselbeerbirne, Blaukraut und Majoranklößchen

\* \* \*

Mousse au chocolat

€ 25,80

---

## **Menü VI**

Kräuterrahmsüppchen  
mit Lachsklößchen

\* \* \*

Medaillons vom Rinder- und Schweinefilet  
auf Steinpilzsoße, Romanesco in Mandelbutter,  
dazu Kartoffelplätzchen

\* \* \*

Crêpes mit marinierten Waldbeeren

€ 27,80

## **Menü VII**

Pfifferlingrahmsuppe  
mit Speckwürfeln und Sahne verfeinert

\* \* \*

Gegrilltes Lachssteak  
mit in Butter gebratenen Pfifferlingen,  
dazu Petersilienkartoffeln

\* \* \*

Parfait von Pistazien  
an marinierten Melonenragout

€ 27,80

---

## **Menü VIII (saisonal)**

Kürbiscremesuppe  
mit Sahnehaube

\* \* \*

Rumpsteak auf Hokkaido-Kürbisragout  
dazu Röstiecken

\* \* \*

Espressoparfait auf Zwetschgenröster

€ 30,80

## Menü IX

Kerbelrahmsuppe  
mit rosa Pfeffer

\* \* \*

Medaillons vom Seeteufel  
auf Orangen-Karamellsoße,  
Blattspinat und Sesamkartoffeln

\* \* \*

Trilogie vom Mousse  
auf Vanille-Nougatsoße  
und Granatapfelsplittern

€ 31,20

---

## Menü X (saisonal)

Bärlauchcremesuppe  
mit Streifen vom Lachs

\* \* \*

Gedünstetes Zanderfilet  
auf Gemüsestreifen  
mit Bärlauchsoße und Basmatireis

\* \* \*

Erdbeer-Joghurt-Mousse  
auf Nougatsoßenspiegel

€ 24,80

## Menü XI

Herbstlicher Salatteller mit Streifen vom Hasenrücken,  
Walnüssen im Himbeerdressing  
angeschwitzten Shii-Take-Pilzen und Trauben

\* \* \*

Wildrahmsüppchen mit Pistazienklößchen

\* \* \*

Zwei gefüllte Wachteln  
mit Weintrauben und Sauerkraut  
dazu Kartoffelpüree

\* \* \*

Baileysmousse auf Vanillesoße

€ 38,50

---

## Menü XII

Wachtelbrüstchen an Salaten der Saison  
in Balsamicodressing

\* \* \*

Klare Tomatensuppe mit Gemüsestreifen

\* \* \*

Rosa gebratenes Lammfilet auf Kräuter-Knoblauchsoße,  
Grilltomate, Speckbohnen und Kartoffelgratin

\* \* \*

Kir royal-Creme auf Waldbeerenragout

€ 38,80

## Menü XIII

Streifen von der Hähnchenbrust  
Auf Blattsalaten in Himbeerdressing

\* \* \*

Sauerampfersüppchen mit Sahnehaube

\* \* \*

Dialog vom Zander- und Lachsfilet auf Wermutsoße  
Brokkoli in Mandelbutter und Wildreisplätzchen

\* \* \*

Bayrisch Creme auf Erdbeersoßenspiegel

€ 35,50

---

## Menü XIV

Hausgebeizter Fjordlachs  
an kleinem Salatbukett und Schnittlauchcreme

\* \* \*

Rinderkraftbrühe mit Käsenocken

\* \* \*

Rosa gebratene Entenbrust auf Heidelbeersoße  
Gemüsebukett und Dauphinekartoffeln

\* \* \*

Kleine Käseauswahl mit Birnen und Trauben

€ 36,80

## Menü XV

Melonenschiffchen an Parmaschinken

\* \* \*

Lammkraftbrühe mit Sherry verfeinert

\* \* \*

Wallerfilet auf Kerbelschaum

\* \* \*

Kaninchenrückenfilet auf Portweinsoße  
Wirsingköpfchen mit eigener Füllung und Dauphinekartoffeln

\* \* \*

Ziegenkäse mit Honig

\* \* \*

Zwetschgensorbet auf Weinschaum

€ 48,50

## Menü XVI

Tranchen von der geräucherten Barbarie-Entenbrust  
an Blattsalaten in Himbeer-Walnussdressing

\* \* \*

Kaninchenkraftbrühe mit Morchelscheiben

\* \* \*

Rotbarbenfilet in der Pinienkernhülle  
mit feinen Nudeln

\* \* \*

Ananassorbet in Sekt

\* \* \*

Rehmedaillons auf rosa Pfeffersauce  
Rosenkohlblätter in Speck und Dauphinekartoffeln

\* \* \*

Vanilleeis garniert mit frischen Früchten

€ 47,80

## Menü XVII

Tranchen vom Wildhasenrücken  
an Blattsalaten mit Steinpilz-Vinaigrette

\* \* \*

Entenkraftbrühe mit Gemüseperlen

\* \* \*

Zackenbarschfilet in der Pinienkernhülle  
auf Tomatenschaum

\* \* \*

Zitronensorbet aufgefüllt mit Sekt

\* \* \*

Rehschnitzelchen auf Wacholdersoße  
Preiselbeerbirne, Wirsingblättchen und Dauphinekartoffeln

\* \* \*

Kleine Käseauswahl mit Trauben

€ 51,50

**Gerne servieren wir Ihnen auch  
Leckereien aus dem Meer**

3 Normandie-Austern auf Eis  
mit Zitronenstern und Pumpernickel

oder

3 Normandie-Austern in Knoblauch-Weißweinsauce gegart  
mit Sauce Hollandaise überbacken,  
dazu Forellenkaviar und Stangenweißbrot

€ 14,80\*

\* \* \*

Jakobsmuscheln in Knoblauch- oder Basilikumsauce  
Mit Safrankreis und Gemüse

€ 18,80\*

\* \* \*

½ Hummer Thermidor  
Ausgelöster Hummer in einer leichten Senf-Sahnesauce  
mit Käse überbacken, dazu Basmatireis und Blattsalate

€ 19,50\*

\* Preise unter Vorbehalt