



HOTEL ALEXA

**Ein Herzliches Willkommen unseren Gästen
zur 15. Wildwoche im Hotel Alexa.**

**Genießen Sie unsere leckeren Wildspezialitäten - Klassiker und Neues –
Traditionell im November**

**Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit,
Ihre Familie Schulz und Mitarbeiter**

Vorspeisen:

Herbstlicher Salat mit einem warmen Kartoffel-Dressing ⁱ⁾	€ 6,00
Gebratene Wildleber ^{a-1), h-2)} mit sautierten Pilzen und Nüssen, kleiner Salat mit Balsamico-Walnussöl-Dressing ^{i), h-2)}	€ 12,00
Hausgemachter Schinken vom Taubertäler Wildschwein ¹⁾ herbstlicher Salat ^{i), h-2j)} und Zwetschgen-Preiselbeeren-Chutney	€ 10,50

Suppen:

Cremesuppe vom Wachbacher Hokkaido-Kürbis ^{i), g), l)} mit zarter Knoblauchnote, Taubertäler Weißwein und mit Kürbiskernöl verfeinert	€ 6,50
Steinpilzcremesuppe mit gerösteten Croutons ^{a-1), g), i), l)}	€ 6,50
Unser Klassiker: Wildkraftbrühe ⁱ⁾ mit hausgemachten Rehmaultaschen ^{a-1), c), g), i), l)}	€ 8,00



HOTEL ALEXA

Hauptgänge:

„Unser Traditionsgericht“ Wildhasenkeule nach Ur-Oma Emilie
Hasenpfeffer a-1), g), i), l) mit Sauerrahm verfeinert,
hausgemachte Spätzle a-1), a-3), c) € 18,50

Geschmortes Rehschäufele a-1), g), i), l) in einer Wildrahmsoße
frische Pilze und hausgemachte Spätzle a-1), a-3), c) € 19,00

Damwildgulasch, vom Wermutshäuser Damwild –
klassisch geschmort - mit frischen Pilzen a-1), g), i)
hausgemachte Semmelknödel a-1), a-3), c), g)
gedämpfter Apfel aus dem Mergelter € 17,00

Rostbraten vom Wermutshäuser Damwild a-1)
geschmorte Zwiebeln, Wildspeck und Äpfel, Bratensoße a-1), g), i), l)
hausgemachte Spätzle a-1), a-3), c) € 24,00

Rückenmedaillons vom Damwild mit Waldgewürzen gebraten,
handgeschabte Kräuterspätzle a-1), a-3), c) Portweinssoße a-1), i), l)
und Preiselbeer-Birne € 28,00

Geschnetzelttes aus der Wildschweinkeule pikant gewürzt,
auf mediterranen Spaghetti a-1) mit Gemüse i) und Pinienkernen
Kürbis-Chutney € 19,00

Marinierte Wildschweinerückensteaks „Saltimbocca“
mit Salbei und Wildschinken gebraten auf einem Pilzrisotto g), i)
Bratensoße a-1), i), l) € 22,50

**Wahlweise servieren wir zu allen Gerichten
hausgemachten Apfelrotkohl oder herbstliche Salate i), h-2), j)**

Genießen Sie Maintal **BIO**-Preiselbeeren

enthält: a-1) Weizengluten, a-2) Roggengluten, a-3) Dinkelgluten, c) Eier, e) Erdnüsse, f) Soja, g) Milch/Laktose,
h-1) Pistazien, h-2) Walnüsse, h-3) Haselnüsse, h-4) Cashewnüsse, i) Sellerie, j) Senf, k) Sesam, l) Schwefeldioxid,
1) Nitritpökelsalz und Nitrat, 4) Kaliumsorbat



HOTEL ALEXA

Nicht „Wild“, Vegetarisch oder Vegan

Nicht „Wild“

Lendenmedaillons
vom Tauber-Fränkischen Landschwein
mit frischen Pilzen und Rahmsoße a-1), g), i), l)
hausgemachte Spätzle a-1), a-3), c)
herbstlicher Salat i), h-2), j) oder Apfel-Rotkohl € 19,00

Vegetarisch

Hausgemachte Grünkernküchle auf dreierlei Arten
vom Schwabhäuser Bio-Grünkern a-3), c), g), i)
vegetarischer Kartoffelsalat, Kräuter-Quark
Herbstlicher Salat i), h-2), j) € 15,00

Vegan

Mediterrane Spaghetti a-1) mit frischem Gemüse i) und Pinienkernen,
veganes Pesto alla Genovese h-4)
Herbstlicher Salat i), h-2), j) € 13,00

Sollte bei Ihnen eine Nahrungsmittelunverträglichkeit oder Lebensmittelallergie vorliegen, teilen Sie uns das bitte rechtzeitig bei Ihrer Bestellung mit. Gerne bereiten wir Ihnen nach Möglichkeit das Gericht alternativ zu! Hierzu geben wir Ihnen gerne Auskunft.



HOTEL ALEXA

Unsere Tagesempfehlung

„Kleines Jägerrecht“

Geschnetzelte Leber, Herz und Niere und Lende vom Wildschwein,
Damwild und Reh mit einer Pilzsauce und Nüssen a-1), g), i), h-2), l)
hausgemachte Spätzle a-1), a-3), c)
dazu ein herbstlicher Salat h-2), j) oder Apfelrotkohl

€ 19,00

Wildschweingulasch „aus der Lücke“

mit Taubertäler Linsen hausgemachte Spätzle a-1), a-4), c)
Herbstliche Salate h-2), j)

€ 19,00

Unsere Desserts - alle hausgemacht!

Unser Klassiker – gekühlte Creme Caramel c), g), h-1)

€ 4,50

Dreierlei Mousse

Mokka-, Weißes und Dunkles Schokoladenmousse
im Weckgläschen mit Fruchtsoße und Eierlikör c), g), h-1)

€ 8,00

Haselnussparfait im Krokantmantel c), g), h-4)
mit Apfelkompott l)

€ 8,50

Etwas Käse?

Bio-Heumilchkäse St. Barbara aus Geifertshofen
und Hüttentaler Käse aus dem Odenwald
mit hausgemachter Kürbis-Chutney, Landbrot

€ 8,00

Der Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.