



## HOTEL ALEXA

**Ein Herzliches Willkommen unseren Gästen  
zur 16. 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)	€ 6,50
Gebratene Wildleberstreifen mit Walnüssen a-1)h-2) auf einem kräftigen Pizrisotto g)i))	€ 12,50
Hausgemachter Schinken vom Wermutshauser Damwild1) herbstlicher Salat i)h-2j) und hausgemachter Kürbis Chutney	€ 11,00

### **Suppen:**

Cremesuppe vom Wachbacher Hokkaido-Kürbis i)g)l) mit zarter Knoblauchnote, Taubertäler Silvaner und mit Kürbiskernöl verfeinert	€ 6,50
Steinpilzcremesuppe mit gerösteten Croutons a-1)g)i)l)	€ 7,00
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)	€ 19,50
Geschmortes Rehschäufele a-1)g)i)l) in einer Wildrahmsoße frische Pilze und hausgemachte Spätzle a-1)a-3)c)	€ 23,00
Damwildgulasch, vom Wermutshäuser Damwild – klassisch geschmort - mit frischen Pilzen a-1)g)i)l), hausgemachte Serviettenknödel a-1)a-3)c)g), gedämpfte Äpfel aus Königshofen	€ 18,50
Rostbraten vom Wermutshäuser Damwild a-1) geschmorte Zwiebeln, Wildspeck und Äpfeln, Bratensoße a-1)g)i)l), hausgemachte Spätzle a-1)a-3)c)	€ 26,00
Rückenmedaillons vom Wermutshäuser Damwild und Taubertäler Reh, fruchtige Wildbratensoße mit Kirschen a-1)i)l), Maisgrieß-Polenta g) mit Pilzen, Brokkoligemüse	€ 31,00
Geschnetzeltes vom Wildschweinerücken und der Keule mit knackigem Wok-Gemüse f) , Basmatireis und hausgemachte Kürbis-Chutney	€ 21,50
Rehschnitzel aus der Keule mit einer Pilzrahmsoße a-1)g)i)l), Hausgemachte Spätzle a-1)a-3)c), Königshöfer Apfel	€ 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



## HOTEL ALEXA

### **Nicht „Wild“ und Vegetarisch**

#### *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 € 21,00

#### *Vegetarisch*

Hausgemachte Grünkernküchle auf dreierlei Arten  
vom Schwabhäuser Bio-Grünkern a-3)c)g)i)  
vegetarischer Kartoffelsalat,  
hausgemachter Kräuterquark  
von der Kirchenkäserei Sindolsheim  
Herbstlicher Salat i)h-2)j) € 15,00

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

#### **Unsere Desserts - alle hausgemacht-!**

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

€ 4,90

Weißes Schokoladenmousse – es darf nicht fehlen 😊  
im Weckgläschen mit Fruchtsoße und Früchten c)g)h-1)

€ 8,50

Walnuss-Honig-Parfait c)g)h-2)  
mit einem warmen Apfel-Quittenkompott

€ 8,50

#### **Etwas Käse?**

Dreierlei von der Bio-Käserei Sindolsheim „Thaddäus Camembert“, Halbfester  
Mayen-Schnittkäse und Sindolsheimer Schnittkäse „

mit hausgemachter Kürbis-Chutney Trauben und Landbrot

€ 9,00

**Der Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.**