Frische aus Main-Spessart

www.frische-aus-msp.de

FRISCHEFÜHRER

FRISCHEprodukte & fränkischGENIESSEN

Frische aus Main-Spessart

Inhaltsverzeichnis

Vorwort 03
Unsere Vision 04
Gasthaus „Am Dorfbrunnen“ in Halsbach 06
Kartoffelhof Keller in Karlburg 08
Gasthof „Zum letzten Hieb“ in Langenprozelten 10
Gasthof „Zum Grünen Baum“ in Frammersbach 12
Fischgut Seewiese in Gräfendorf 14
Burggasthof Roth in Bergrothenfels 16
Gasthof „Goldenes Lamm“ in Billingshausen 18
Obstbau Gustav Gold in Karlburg 20
Hotel/Gasthof zum Löwen in Marktheidenfeld 22
Hotel Mainpromenade in Karlstadt 24
Alte Hausbrennerei Wecklein in Arnstein Binsbach 26
Gasthaus „Zum Löwen“ in Rieneck 28
Landgasthof Kessler in Frammersbach 30
Spessarthof in Aura im Sinngrund 32
Gasthaus „Zur Goldenen Krone“ in Bühler 34
SOS-Dorfgemeinschaft Hohenroth 36

Vorwort

Grüne Wochenmärkte sind bei vielen Verbrauchern hoch im Kurs. Denn hier erhält man, so eine Umfrage, frische, hochwertige Lebensmittel aus der Region und das wird geschätzt. Nicht nur beim Kochen am eigenen Herd, sondern auch beim Essen in Restaurants und Gaststätten wünschen sich viele Menschen Zutaten, die aus dem näheren Umfeld stammen. Denn frisches Obst, Gemüse und Fleisch schmeckt besonders gut und man trägt gleichzeitig zur Wertschöpfung in der Region bei.

2002 haben sich Gastronomen aus dem Landkreis Main-Spessart zusammengeschlossen, um regionale Produkte in der Gastronomie zu etablieren. Aus dieser Idee wurde die „Frische aus Main-Spessart“, ein Zusammenschluss von Gastronomen und Direktvermarktern. So finden sich auf den Speisekarten der beteiligten Gaststätten seitdem stets Gerichte mit regionalen Zutaten.

Wenn auch Sie gerne Frisches auf dem Teller haben, dann haben Sie jetzt mit dieser Broschüre den idealen Gastronomie- und Einkaufsführer. Hier stellen sich die Gastwirte und Direktvermarkter unseres Landkreises vor, die der „Frische aus Main-Spessart“ angehören. Gerne habe ich die Schirmherrschaft für dieses Nachschlagwerk der nachhaltigen Kochkunst übernommen und darf Ihnen schon jetzt „Guten Appetit“ bei der kulinarischen Entdeckungsreise durch unseren Landkreis wünschen.

Ihr Landrat

Th Schiebel

Thomas Schiebel

10 GASTRONOMEN
40 SELBSTVERMARKTER
5 GUTE GRÜNDE
1 ZIEL

Bereits 2002 entstand aus einem Agenda 21-Projekt des Landkreises die Aktionsgemeinschaft „Frische aus Main-Spessart“, in der sich Gastronomen, Erzeuger und Direktvermarkter zusammengeschlossen haben, um frische, ökologisch wertvolle Lebensmittel aus unserer Region anzubieten und zu verarbeiten. Ziel ist es, dem Gast mit ausgewählten regionalen Speisen die Besonderheiten des Landkreises näher zu bringen und gleichzeitig die heimische Landwirtschaft zu stärken.

Zur Zeit gehören der Aktionsgemeinschaft 10 Gastronomen und rund 40 Selbstvermarkter/Erzeuger an.

Frische aus Main-Spessart

1. **Transparenz bei Herstellung & Verarbeitung der Lebensmittel**
2. **Kurze Transportwege bedeuten mehr Frische und weniger klimaschädliches CO_2**
3. **Stärkung unserer Region**
4. **Erhalt der regionalen Artenvielfalt**
5. **Erhalt und Gestaltung der heimatlichen Kulturlandschaft**

„Wir machen Wurst und Schinken noch selbst.“

PAUL FESER
Chef Gasthaus
Am Dorfbrunnen

LIEBLINGSKÜCHE:
Klassisch-knackig

LIEBLINGSESSEN:
Hauptsache Klöße
und Soße sind dabei

Am Dorfbrunnen in Halsbach

Ein kleiner Familienbetrieb, wunderschön gelegen am Rande des Hochplateaus der Fränkischen Platte. Das Küchenteam bereitet alle Speisen stets frisch und ebenso kreativ wie althergebracht zu. Lassen Sie sich z.B. mit heimischem Wildbret, groben Fränkischen Bratwürsten oder Wildbratwürsten aus eigener Herstellung verwöhnen. Ein deftiger Braten in kräftiger Soße und die noch „so richtig“ hausgemachten Klöße fehlen auf der Speisenkarte ebensowenig wie Hausmacher Wurst- und Schinkenspezialitäten. Ganz selbstverständlich ist ein saisonales Speisenangebot, z.B. mit Bärlauch, Spargel, Pfifferlingen oder Gänsebraten. Genießen Sie dazu ausgesuchte Frankenweine oder den leckeren Apfelsaft vom Obsthof Stenger. Etwas ganz Besonderes sind auch die „Halsbacher Obstwässer“. Selbstverständlich wird bei der Zubereitung der Speisen auf Geschmacksverstärker verzichtet.
Neben dem gemütlichen Gastraum bietet das Gasthaus einen Nebenraum mit Saal für ca. 30 bis 120 Personen. Ideal für Ihre Familien- oder Firmenfeier. Direkt vor dem Haus stehen zahlreiche Parkplätze zur Verfügung.

ANGEBOT: RESTAURANT | HAUSGEMACHTE WURST- UND SCHINKEN SPEZIALITÄTEN | FAMILIEN- UND FIRMENFEIERN FÜR BIS ZU 120 PERSONEN

ÖFFNUNGSZEITEN
Mai bis September:
Mi. bis So.: ab 11:30 Uhr
Oktober bis April:
Mi. bis Fr.: ab 17:00 Uhr
Sa. & So.: ab 11:30 Uhr

AM DORFBRUNNEN
97816 Lohr Halsbach
Am Dorfbrunnen 1
Telefon: 09359-236
mail: am.dorfbrunnen@web.de

Keller´s Hofladen Karlburg

Annabell, Belana und Laura - das sind nur drei von rund acht Kartoffelsorten die auf dem QS-zertifizierten Bauernhof angebaut werden. Im Anbau sind verschiedene Sorten von fest- bis mehligkochend. Im Juni startet die Frühkartoffelsaison und von September bis ins nächste Frühjahr sind die Herbstkartoffeln erhältlich.
In einem großzügigen Hofladen findet sich für jeden Geschmack etwas: saisonal erntefrische Salate, knackiges Gemüse sowie frisches Obst aus dem eigenen Garten. Dazu eingemachtes Gemüse und Einlegegurken nach eigenen Rezepten. Natürlich darf Mutter´s hausgemachte Marmelade nicht fehlen. Mit viel Liebe und noch mehr Früchten gekocht, warten verschiedene Sorten auf Sie. Außerdem finden Sie noch leckeren Imkerhonig, Nudeln, Eier und viele andere Produkte aus der Region.

PRODUKTE: KARTOFFELN | EINGEMACHTES | AUFSTRICHE WEINE DER GWF | VON ANDEREN DIREKTVERMARKTERN: NUDELN, EIER, HAUSMACHER WURST, SCHNAPS, LIKÖR…

KARTOFFELHOF KELLER
97753 Karlburg
Harrbacher Weg 41
Telefon: 09353-7072
mail: kartoffelhof.keller@gmx.de
www.kartoffelhof-keller.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Montag - Freitag
09:00 - 11:00 Uhr
14:00 - 17:00 Uhr
Samstag
09:00 - 13:00 Uhr

„Entscheidend ist der Geschmack - nicht das Aussehen."

Martin Keller

„Tagen, Entspannen, Wohlfühlen“

EBERHARD IMHOF
Chef „Zum letzten Hieb"

LIEBLINGSKÜCHE:
„Ächt" fränkisch

LIEBLINGSESSEN:
Rinderroulade
mit Knödeln
und Blaukraut

Gasthof Zum Letzten Hieb in Langenprozelten

Seit 1752 ist die Familie Imhof in der Gastronomie verwurzelt. Und weil Familientradition verpflichtet, gibt es donnerstags immer noch einen echt fränkischen Schlachttag. Ganz wie in alten Zeiten – mit Kesselfleisch und frischer Blut- und Leberwurst.
Im Restaurant erwarten Sie ebenso herzhafte, hausgemachte und regionale Spezialitäten wie Köstlichkeiten aus der internationalen Küche.
Ein besonderes Highlight ist es, im Sommer die kulinarischen Leckereien im Freien auf der schönen, großen Terrasse oder im gemütlichen Biergarten zu genießen.
Das Hotel ist ein modernes, helles und familiär geführtes 3-Sterne Superior Hotel. Gasträume und Zimmer sind barrierefrei zu erreichen.

ANGEBOT: HOTEL | RESTAURANT | FAMILIENFEIERN BIS 120 PERSONEN | TAGUNGEN | BIERGARTEN | TERRASSE | EIGENE SCHLACHTUNG | HAUSMACHER WURST | KEGELBAHNEN GRILLPARTY | LAGERFEUER | KRÄUTERWANDERUNG

HOTEL IMHOF
ZUM LETZTEN HIEB
97737 Gemünden-Langenprozelten
Frankenstraße 1
Tel.: 093 51/971 10
mail: info@hotel-imhof.de
www.hotel-imhof.de

Gasthof „Zum Grünen Baum“ in Frammersbach

Der Gasthof „Zum Grünen Baum“ oder „die Strohbank“, wie er von den Einheimischen genannt wird, ist ein Familienbetrieb mit über 100 Jahren Tradition. Hier findet man auf der Karte traditionelle Hausmannskost mit gehobenem Anspruch aus frischen, regionalen und saisonalen Produkten genauso wie eine „Hausmacher Wurstplatte“ aus eigener Schlachtung. Im Sommer kann man im idyllischen Biergarten ein kühles Bier genießen während die Kinder auf der Wiese toben oder im Sandkasten buddeln.
Mit seinen 9 Gästezimmern ist der Gasthof ein ideales Ziel und Ausgangspunkt für Wanderer, Mountainbiker und Motorradfahrer.

ANGEBOT: GRILLABENDE IM BIERGARTEN | „WINTERFEST - ODER DER WAHRSCHEINLICH KLEINSTE WEIHNACHTSMARKT IM SPESSART“ (IMMER AM 4. ADVENT) | BAYERISCHER SONNTAG MIT BLASMUSIK UND KLASSISCHEN BAYERISCHEN SCHMANKERLN | AKTIONSWOCHEN

GASTHOF „ZUM GRÜNEN BAUM“
97833 Frammersbach
Wiesener Straße 112
Telefon: 09355/99757
mail: info@strohbank.de
www.gasthof-zumgruenenbaum.de

„Wo sonst finden Sie über 100 Jahre Gastfreundschaft?“

MARKUS FRIEDEL
Chef Gasthof „Zum „Grünen Baum"

LIEBLINGSKÜCHE:
Deftige Hausmannskost und mediterrane Küche

LIEBLINGSESSEN:
Steaks aller Art

Fischgut Seewiese in Gräfendorf

Etwas versteckt, abseits der Straße inmitten der Natur, liegt Gut Seewiese und gilt als älteste Fischzuchtanstalt in Deutschland. Bereits 1882 wurden vom königlichen Stabsauditeur Friedrich Zenk die See-Wiesen an der Ochsenbrunnenquelle im fränkischen Saaletal errichtet.
Forellen werden in Kaltwassererbrütung gezüchtet. Dadurch ergibt sich eine natürliche Auslese, wobei nur die Starken überleben. Dies bedeutet einen robusten und widerstandsfähigen Forellenstamm. Die Forellen werden möglichst in naturbelassenen Teichen aufgezogen, damit Sie sich auch mit Naturfutter (Rote Mückenlarve, Bachflöhe und Wassertiere) ernähren können.
Die Forellen vom Fischgut Seewiese sind bekannt und beliebt wegen ihres besonders guten Geschmackes, ihres festen, rosaroten Fleisches und ihrer guten Wüchsigkeit.

ANGEBOT: BACHFORELLEN | REGENBOGENFORELLEN | GOLDFORELLEN | FÜHRUNGEN | HOFFESTE

FISCHGUT SEEWIESE
97782 Gräfendorf
Seewiesenstr. 3
Telefon: 09357 / 223
www.fischgut-seewiese.de

Burggasthof Roth in Bergrothenfels

Seit 1818, also über 6 Generationen, befindet sich der Burggasthof im Familienbesitz. Hoch oben über der Burganlage von Rothenfels, Bayerns kleinster Stadt, werden Sie hier im Ortsteil Bergrothenfels noch ganz traditionell in sprichwörtlich familiärer Atmosphäre verwöhnt.
Lassen Sie sich überraschen von regionalen Spezialitäten aus Küche und Keller. Für die kleine Rast zwischendurch finden Sie hier ebenso die wohltuende Gastlichkeit wie das besondere Ambiente für festliche Menüs. Das Haus bietet einen schönen Biergarten und Übernachtungsmöglichkeiten.

ANGEBOT: RESTAURANT | BIERGARTEN | FAMILIENFEIERN ÜBERNACHTUNG

BURGGASTHOF
97851 Bergrothenfels
Bergrothenfelser Straße 36
Telefon: 093 93/2 09
www.burggasthof-roth.de

„Seit 6 Generationen verwöhnen wir Sie mit familiärer Gastlichkeit“

UDO ROTH
Chef Burggasthof Roth

LIEBLINGSKÜCHE:
Regionale Küche

LIEBLINGSESSEN:
Fränkischer Sauerbraten mit Klößen und Rotkraut

„Wir sind von den Produkten unserer Region überzeugt“

MICHAEL & ELSBETH HÜSAM
Küchenchefs

LIEBLINGSKÜCHE:
regionale fränkische, moderne deutsche und internationale Frischeküche

LIEBLINGSESSEN:
Lammcarreé mit Kartoffelgratin und Gemüse

Gasthof Goldenes Lamm in Billingshausen

Familie Hüsam hat ihre Wurzeln in der ländlichen Region und der Landwirtschaft. Diese Vergangenheit hat ihr eine tiefe Beziehung zu den Erzeugnissen der Natur gegeben, die sich in der Art und Weise ihres Kochens widerspiegelt. Es werden hauptsächlich Produkte aus der Region und sogar Obst und Gemüse aus dem eigenen Garten verwendet. Die Besitzer des Gasthofes engagieren sich besonders bei der Ausbildung junger Köche und so ist es selbstverständlich, dass das, was auf der Speiskarte geschrieben steht, auch selbst hergestellt wird.
In einer Zeit, in der immer mehr Menschen aus Zeitgründen auf Fertigprodukte zurückgreifen müssen, hat es sich Michael Hüsam und sein Team zur Aufgabe gemacht, einen individuellen Geschmack zu erhalten, den Sie in ihrem Gasthof in aller Ruhe genießen können.
Nicht versäumen sollten Sie die kulinarischen Menüabende mit Spitzenwinzern aus der Region, das Hoffest im Sommer und die Kirchweih im Herbst. Bei all diesen Festen locken besondere Leckereien viele Gäste zum Schlemmen.

ANGEBOT: RESTAURANT | SAAL FÜR FAMILIEN- UND BETRIEBSFEIERN | KOCHKURSE | GRILLABENDE IM INNENHOF HOFFEST | CATERING | SAISONALE/KULINARISCHE VERANSTALTUNGEN

ÖFFNUNGSZEITEN
Mittwoch bis Sonntag
11.30 - 15.00 Uhr
17.30 - 24.00 Uhr
Küchenzeiten von:
11.30 - 14.00 Uhr
18.00 - 21.00 Uhr

GASTHOF GOLDENES LAMM
97834 Billingshausen
Untertorstraße 13
Telefon: 09398/352
info@goldenes-lamm-billingshausen.de
www.goldenes-lamm-billingshausen.de

Obstbau Gustav Gold in Karlburg

Der leckere Karlburger Spargel und die frischen Erdbeeren sind in der ganzen Region ein Begriff. Doch auf den rund 75 ha des Obstbau Gold wird noch viel mehr angebaut. Das Sortiment reicht von einem Dutzend Apfelsorten über Birnen, Früh- und Spät-Zwetschgen bis hin zu Kirschen und Stachelbeeren. Obstbau Gold ist ein QS-GAP zertifizierter Betrieb und sowohl Gastronomen als auch Privathaushalte schwören auf die ausgezeichnete Qualität.

PRODUKTE: SPARGEL | ERDBEEREN | ÄPFEL | BIRNEN | ZWETSCHGEN | KIRSCHEN | STACHELBEEREN | STACHELBEERE UND JOHANNESBEERE FUSS- UND HOCHSTÄMME

OBSTBAU GUSTAV GOLD
97753 Karlburg
Harrbacher Weg 36
Telefon: 09353-1524
mail: gartenbau-gold@t-online.de
www.obstbau-gold.de

ÖFFNUNGSZEITEN:
Hofladen: 8:00 bis 16.00 Uhr
während der Spargel- und
Erdbeersaison auch an Sonn- und Feiertagen

„Meine Erfahrung ist die beste Garantie für Qualität“
Herbert Gold

„Wir lieben Details: In der Küche genauso wie in unserer Gaststube.“

BIRGIT FLEISCHMANN-MÜSSIG
Chefin „Zum Löwen"

LIEBLINGSKÜCHE:
feine Landhausküche

LIEBLINGSESSEN:
Gebratener Main-Zander an Pestosahne auf hausgemachter Bandnudel mit gegrilltem Sommergemüse

Hotel/Gasthof „Zum Löwen“ in Marktheidenfeld

Gute Traditionen übernehmen, Neues gestalten, Echte Gastlichkeit (er-)leben. Seit Generationen im Dienst der Gastfreundschaft findet sich im Löwen nichts von der Stange. Alles ist liebevoll bis ins Detail gestaltet. Die Gaststuben spiegeln gelebte Gastlichkeit. Heimelige Atmosphäre, stilvolle Accessoires und eine gediegene Tischkultur lassen Ihren Aufenthalt zu einem gelungenen Erlebnis werden.
Die Speisekarte lebt von den Produkten der Jahreszeit und der Region: aromatisch kombiniert und kreativ angerichtet wird hier „Heimatliches“ auf Ihrem Teller serviert.
Abgerundet wird das Angebot von den neu gestalteten, stilvollen Hotelzimmern, ruhig gelegen in den Maingassen oder mit besonderem Ausblick zum historischen Marktplatz.
Vergessen Sie den Alltag und erleben Sie eine erholsame Zeit.

ANGEBOT: RESTAURANT | WEINHOTEL | FESTLICHKEITEN

HOTEL/GASTHOF „ZUM LÖWEN“
97828 Marktheidenfeld
Marktplatz 3
Telefon: 09391/1571
mail: info@loewen-marktheidenfeld.de
www.loewen-marktheidenfeld.de

Hotel Mainpromenade in Karlstadt

Direkt an Main und Mainradweg, mit herrlichem Blick auf die Karlsburg und in unmittelbarer Nähe der historischen Altstadt von Karlstadt, liegt das familiengeführte 3-Sterne-Superior-Hotel Mainpromenade.
Im Restaurant werden Sie mit fränkischer und internationaler Küche verwöhnt. Genießen Sie die gepflegte Atmosphäre auf der herrlichen Main-Terrasse mit traumhaftem Mainblick bei einem frisch gezapften Bier oder einem edlen Glas Wein.
Ob Tagung, Seminar, Kongress, Schulung oder Workshop - die Räumlichkeiten des Hotels bieten den passenden Rahmen für jeden Anlass.
Das gesamte Hotel Mainpromenade ist barrierefrei, behindertengerecht und mit ebenerdigem Zugang ausgestattet.

ANGEBOT: HOTEL | RESTAURANT | FAMILIENFEIERN | TAGUNGEN | TERRASSE & BIERGARTEN DIREKT AM MAIN | WEINE IN SPITZENQUALITÄT VON HEIMISCHEN WINZERN | WEINBERGS-WANDERUNGEN IN DIE UMLIEGENDEN WEINBERGE EDLEBRÄNDE AUS MAIN-SPESSART

HOTEL MAINPROMENADE
97753 Karlstadt
Mainkaistraße 6
Telefon: 09353-9065-0
mail: info@hotel-mainpromenade.de
www.hotel-mainpromenade.de

„Ankommen, Wohlfühlen und sich Verwöhnen lassen“

ANDREA IMHOF
Chefin „Mainpromenade"

LIEBLINGSKÜCHE:
Klassische Küche, modern und pfiffig zubereitet

LIEBLINGSESSEN:
Charolais Rumpsteak aus dem Sinngrund mit Röstzwiebeln und frischen, saisonalen Salaten

„Mein Beruf ist meine Berufung" Günter Wecklein

Alte Hausbrennerei Alfred Wecklein in Binsbach

Schon 1949 begann Alfred Wecklein mit der Schnapsbrennerei. Um seine Obstbrände zu verkaufen, fuhr er in den Fünfzigern bis nach Frankfurt und baute sich so als einer der ersten Selbstvermarkter seine Stammkundschaft auf.

1995 übernahm dann sein Sohn Günter die Hausbrennerei und führt nun sein Erbe innovativ und zeitgemäß fort. Eine „neuzeitliche" Entwicklung von Günter Wecklein ist z.B. die sogenannte „Cuvée", wo unterschiedliche Fruchtaromen mit feiner Nase passend gemischt werden. Das jüngste Pionierprojekt von Günter ist der erste fränkische Whisky aus Weizen- und auch aus Gerstenrauchmalz.

Dass der geborene Schnapsbrenner auch gelernter Bautechniker ist, sieht man an dem mit viel Liebe zum Detail umgebauten Veranstaltungsraum im „Whisky-Warehouse" und an dem wundervollen Ambiente der familieneigenen Pension, dem „Binsbacher Hof"

PRODUKTE: EDELBRÄNDE | FRÄNKISCHER WHISKY | SCHNAPSVERKOSTUNG | VERANSTALTUNSGRAUM | PENSION

ALTE HAUSBRENNEREI WECKLEIN
97450 Binsbach
Ammannstraße 9
Tel.: 093 63/1602
mail: guenter.wecklein@gmail.com
www.wecklein.de

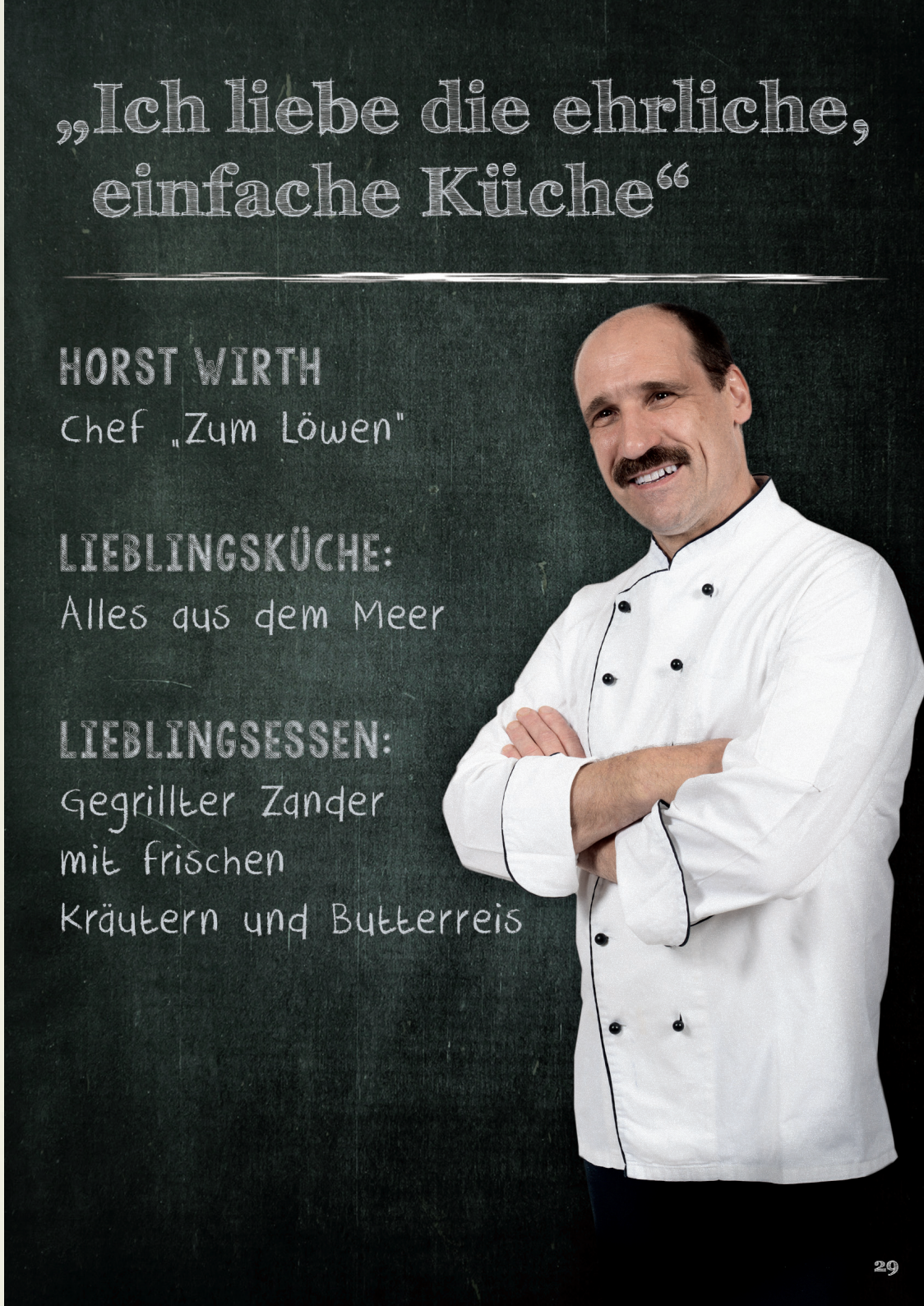
Gasthaus „Zum Löwen“ in Rieneck

Der Ursprung des Gasthauses “Zum Löwen” geht bis in das frühe 12. Jahrhundert zurück. Doch weit gefehlt, wer dabei an angestaubte Gemäuer und einfältige Kost denkt. Die Erfahrung aus zwölf Wanderjahren haben Ingeborg und Horst Wirth mitgebracht, als sie 1997 in 5. Generation das Gasthaus liebevoll restaurierten.
Seither stehen die Frische der Zutaten, das Bewahren typisch fränkischer Kochkultur und das Genießen der Lebensart von den „Leut“ zwischen Main und Spessart mit all ihren Traditionen ganz oben auf. Hier stehen immer das gute Produkt und der Geschmack im Mittelpunkt.
Immer wieder überrascht Horst Wirth mit ausgefallenen Spezialitäten und lukullischen Besonderheiten, die man so, hier unterhalb der Burg derer zu Rieneck, nicht erwartet hätte.

ANGEBOT: SAISONALE FRISCHE REGIONALE KÜCHE | KULINARISCHE RUNDREISE UM DIE WELT (LETZTES OKTOBERWOCHENENDE) | KABARET-ABENDE MIT GOURMET-MENÜ PARTYSERVICE

GASTHAUS „ZUM LÖWEN“
97794 Rieneck
Hauptstrasse 8
Telefon: 09354-635
mail: info@zum-loewen-rieneck.de
www.zum-loewen-rieneck.de

„Ich liebe die ehrliche, einfache Küche“



„Ich koche am liebsten nach Omas Rezepten“

THOMAS KESSLER
Chef Landgasthof Kessler

LIEBLINGSKÜCHE:
Traditionelle Hausmannskost

LIEBLINGSESSEN:
Tafelspitz an Meerrettichsauce mit Wirsinggemüse und Petersilienkartoffeln

Landgasthof Kessler in Frammersbach

Bereits in der 4. Generation wird im Landgasthof Kessler mit viel Liebe und nach leckeren, traditionellen Rezepten gekocht. Hier findet man noch den echten Sonntagsbraten, wie man ihn von Großmutter kennt, mit hausgemachten Knödeln und dampfendem Rotkraut auf der Speisenkarte. Für Abwechslung und internationalen Flair sorgen verschiedene Aktionswochen wie z.B. die „Mexikanischen Wochen“ oder „Kulinarisches entlang der Route 66“.
Während Thomas Kessler in der Küche steht und die frischen, regionalen Zutaten verarbeitet, kümmert sich seine Mutter Hannelore Kessler in den liebevoll hergerichteten Gasträumen um die Gäste.
Und für alle, die über Nacht bleiben möchten, stehen 14 komfortable Hotelzimmer zur Verfügung.

ANGEBOT: REGIONALE KÜCHE | KULINARISCHE AKTIONSWOCHEN | KOCHKURSE | CATERING | HOTEL | RESTAURANT SEMINARRAUM

ÖFFNUNGSZEITEN
Warme Küche:
11.30 Uhr bis 14.00 Uhr
17.30 Uhr bis 21.30 Uhr
Mär. bis Okt.: Mi. Ruhetag
Nov. bis Feb.: Di. & Mi. Ruhetag

LANDGASTHOF KESSLER
97833 Frammersbach
Orberstraße 23
Telefon: 09355/1236
mail: landgasthof@t-online.de
www.landgasthof-kessler.de

Spessarthof in Aura im Sinngrund

Seit 2003 wird auf dem Spessarthof bestes Charolais-Rindfleisch erzeugt. Ohne Kraftfutter, Wachstumsförderer oder andere Masthilfsmittel werden die Rinder bei uneingeschränkter Bewegungsfreiheit, mit natürlichem Licht, frischer Luft und ganzjährigem Auslauf artgerecht aufgezogen. Das Fleisch der Charolaisjungrinder ist eine absolute Delikatesse. Es ist zart, saftig und fein marmoriert. Im Geschmack spiegelt es das Aroma der Gräser und Kräuter der Spessartwiesen wieder.
Neben der Rinderzucht widmen sich Andrea und Günther Jeckel mit Begeisterung den Früchten ihrer Streuobstwiesen und gewinnen daraus edle Liköre und Destillate und seit kurzem auch knusprige Bio-Apfelchips.
Die neueste Leidenschaft der beiden ist die Produktion von leckeren Landnudeln. Etwa 10 verschiedene Sorten, von der Vollkorn- bis zur Dinkelnudel runden das Angebot des Spessarthofes ab.

PRODUKTE: CHAROLAIS-RINDFLEISCH | DESTILLATE | LIKÖRE WHISKY | BIO-APFELCHIPS | LANDNUDELN

SPESSARTHOF
97773 Aura im Sinngrund
Gasse 10a
Telefon: 09356-933633
mail: g.jeckel@t-online.de
www.spessarthof.de

„Höchste Qualität und Nachhaltigkeit für Mensch und Natur - das ist mein Anspruch"

Günther Jeckel

„Wir kochen schon seit 1937 mit viel Liebe “

KARIN TWITTMANN
Chefin Gasthaus Zur goldenen Krone

LIEBLINGSKÜCHE:
Traditionelle fränkische Gerichte

LIEBLINGSESSEN:
Pasta, Salate und Dessert

Gasthaus „Zur goldenen Krone“ in Bühler

Mitten im Bachgrund liegt direkt an der Bühlerstraße das Gasthaus „Zur Goldenen Krone“. Seit 1937 wird es von der Familie Weißenberger geführt, und nun in 3. Generation von der Tochter Karin und Ihrem Mann Andreas Twittmann geleitet.
Die abwechslungsreiche Küche verwöhnt die Gäste mit regionalen und saisonalen Gerichten, und besonders im Herbst mit Geflügel und Wildspezialitäten aus der heimischen Region.
In dem familiären Ambiente kommen selbst Feinschmecker auf ihre Kosten. Genießen Sie die ländliche Atmosphäre abseits des hektischen Alltags bei einer deftiger Brotzeit mit Eußenheimer Weinen oder einem Kaffee mit selbstgebackenen Kuchen.

ANGEBOT: RÄUMLICHKEITEN FÜR VERANSTALTUNGEN | IM HERBST GEFLÜGEL- UND WILDSPEZIALITÄTEN | SELBSTGEBACKENE KUCHEN UND TORTEN

ÖFFNUNGSZEITEN
ab 11.00 Uhr, So. ab 10:00 Uhr
Warme Küche:
11.30 Uhr bis 14.00 Uhr
17.30 Uhr bis 21.00 Uhr
Mo. & Di. Ruhetag

GASTHAUS ZUR GOLDENEN KRONE
97776 Eußenheim-Bühler
Bühlerstrasse 10,
Telefon: 09350-240
mail: Krone.Buehler@t-online.de
www.krone-buehler.de

SOS-Dorfgemeinschaft Hohenroth

Kommt man in die Dorfgemeinschaft in Hohenroth, erlebt man Idylle pur. Hier finden Sie unter anderem die einzige nicht-industrielle Molkerei Frankens. 240 000 Liter Milch aus der eigenen, ökologischen Viehwirtschaft mit Milchkühen und Milchschafen (Demeter) werden hier jährlich mit EU-Anerkennung auf höchsten Hygienestandards verarbeitet. Schonend pasteurisiert bleibt die Milch so natürlich wie möglich und ist ideal für Joghurts oder aromatischen Käse, der in Natursteinkellern reift. Im Café/Laden können Sie alle Produkte probieren und kaufen. Backwaren gibt´s aus der eigenen Bäckerei dazu. Im Sommer genießen Sie die Leckereien am besten auf der dazugehörigen Terrasse mitten im Grünen. Die Hohenrother Molkerei ist ein inklusiver Betrieb d.h. Fachkräfte arbeiten mit erwachsenen Frauen und Männern mit geistiger Behinderung Hand in Hand.

PRODUKTE: VOLLMILCH | JOGHURT | SPEISEQUARK | VERSCHIEDENE KÄSE- UND FRISCHKÄSESORTEN | VON MÄRZ BIS OKTOBER: ZOLLBERGER LÄMMLE/SCHAFSHARTKÄSE/FETA

SOS-DORFGEMEINSCHAFT HOHENROTH
97737 Gemünden am Main
Telefon: 09354-90990
mail: dg-hohenroth@sos-kinderdorf.de
www.sos-dg-hohenroth.de

ÖFFNUNGSZEITEN:
Mo (nur der Laden)
9.00 – 11.30 /13.30 – 17.00 Uhr
Mi – Fr 9.00 – 17.30 Uhr
Sa 10.00 – 17.30 Uhr
So 13.00 – 17.30 Uhr

Weitere Selbstvermarkter

MUTTERKUHHALTUNG BEIER
Kargesmühle 1
97753 Karlstadt-Wiesenfeld
Tel.: 09353/902128
mail: st-beier@tele2.de

WINZERHOF BLANK
Maingasse 33
97855 Triefenstein-Homburg
Tel.: 09395/99319
www.weingut-blank.de

ZIEGENZUCHTVEREIN STEINFELD
Hausener Straße 41
97854 Steinfeld-Hausen
Tel.: 0173/3191142
mail: zzv-steinfeld@arcor.de

WEINGUT HÖFLING
Kellereigasse 14
97776 Eußenheim
Tel.: 09353/7632
www.weingut-hoefling.fwo.de

WEINGUT HULLER
Maintalstraße 11
97855 Triefenstein-Homburg
Tel.: 09395/7809520
www.weinbau-huller.de

KARTOFFELHOF KÜBERT
Pfadweg 17
97753 Karlstadt-Karlburg
Tel.: 09353/1561

BRENNEREI KÜHNLEIN
Schonderfeld 15
97782 Gräfendorf
Tel.: 09357/837
www.edle-destillate.de

EDELDESTILLATE REINHART
Schloßbergring 17
97450 Arnstein-Gänheim
Tel.: 09363/6958
mail: juergen_reinhart@web.de

WEINGUT SCHEURING
Lutzgasse 6
97276 Margetshöchheim
Tel.: 0931/463633
www.weingut-scheuring.de

Impressum

Auftraggeber:
Frische aus Main-Spessart
BHG Kreisstelle Main Spessart
Frankenstr. 1
97737 Gemünden am Main

Konzeption/Graphik/Projektumsetzung:
www.danielafriedel.net
Fotos: Benedict Rottmann

Stand: 08/2014