

Herzlich Willkommen bei Freunden zu gemütlicher Einkehr und Gastlichkeit !



Verehrter Gast, liebe Leserin, lieber Leser,

Sind Ihnen während Ihrer Fahrt zum Wald Hotel Heppe die malerischen Landschaften des reizvollen Spessarts aufgefallen? Der Spessart, das größte zusammenhängende Mischwaldgebiet Europas, beeindruckt mit seiner stillen Waldeinsamkeit, einer vielfältigen Tierwelt, sauerstoffreicher Luft und klaren Bächen – all dies verleiht der Region ihren romantischen Charme.

In der Zwischenzeit haben wir bereits alle Vorbereitungen für Ihren Besuch getroffen: Der Tisch ist gedeckt, der Weißwein kühl gestellt, der Rotwein wohl temperiert. Wir freuen uns darauf, Sie bald bei uns begrüßen zu dürfen.

Jetzt, da Sie hier sind, sind wir zuversichtlich, dass die Hektik des Alltags draußen im ruhigen Tal schnell von Ihnen abfällt. Wir setzen alles daran, auch wenn es nur während einer kurzen Rast ist, Ihnen ein Gefühl der Entspannung zu vermitteln und Ihnen neue Energie zu schenken.

Mit einem Aperitif öffnen Sie die Tür zu einer gemütlichen Zeit bei uns. Nehmen Sie sich gerne einen Moment, um die Geschichten über unsere heimatliche Geschichte im gemächlichen Tempo von einer Situation zur nächsten zu lesen. Bei uns ist Kochen immer noch Handarbeit mit Herz und Verstand, und manche speziellen Gerichte benötigen eben ein wenig mehr Zeit, um perfekt zu werden. Um Ihnen die kurze Wartezeit zu versüßen, haben wir einige Geschichten niedergeschrieben, die Sie in die Vergangenheit des wunderschönen und sagenumwobenen Spessarts entführen sollen.

Wir wünschen Ihnen einen vorzüglichen Appetit und viel Freude beim Lesen.

Ihre Familien Bauer und Müller

Lieber Gast,

wenn Sie das Waldhotel Heppe betreten, spüren Sie schon die gastfreundschaftliche Atmosphäre unseres Hauses. Sie können sicher sein, alle geben ihr Bestes, damit Sie aufmerksam und zügig bedient werden. Ihr Besuch soll Ihnen ja in angenehmer und guter Erinnerung verbleiben, damit Sie gerne wieder bei uns einkehren und uns auch an Ihre Freunde weiterempfehlen. Ihre Mahlzeit wird immer frisch zubereitet, bitte haben Sie dafür etwas Geduld, wenn die Wartezeit, im Stoßbetrieb etwas länger sein sollte. Bei einem netten Gespräch und dem Ausblick in die herrliche Natur vergeht die Zeit sehr rasch. Für unsere kleinen Gäste liegen an der Theke Malsets bereit und unsere Spielecke bietet auch die Möglichkeit zum Zeitvertreib.

An Wochenenden bitten wir Sie um eine Reservierung. Dies ist um 11.30 Uhr **oder** auch ab ca. 13.00 Uhr wieder möglich. Dies sind auch die besten Zeiten, zu denen Sie im Restaurant einen schönen freien Tisch finden.

Möchten Sie nach dem Essen einen Eisbecher genießen, oder ist ihr Appetit nicht ganz so groß, bestellen Sie am besten den Seniorenteller. Wir bieten diesen von allen Braten- und Schnitzelgerichten an.

Bitte sagen Sie uns bei Ihrer Bestellung wie Sie bezahlen, einzeln oder zusammen, denn die Rechnung druckt der Computer.

Nach dem Essen reichen wir Ihnen gerne eine Tasse Kaffee, Espresso oder Cappuccino, Fiaker oder Kaffee-Royal. Beachten Sie auch die große Eiskarte mit ihren köstlichen Kreationen und die Kuchenkarte mit den besonderen Angeboten. Ein 4-Sterne Remy Martin, Edelobstbrände aus Franken, oder ein Kräuter vom Armors Wildsautroppe - wäre das nichts für Sie? Speziell für die Damen haben wir Pfirsich Likör mit traumhaften Aroma.

Unsere Restaurant-Öffnungszeiten sind:

Öffnungszeiten Restaurant:						
Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Ruhetag	Ruhetag	14:00 - 21:00	14:00 - 21:00	14:00 - 21:00	11:30 - 21:00	11:30 - 21:00
Küchenzeiten:						
	Montag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
warme Küche	Ruhetag	17:30-20:00	17:30-20:00	17:30-20:00	11:30-14:00 und 17:30-20:00	11:30-14:00 und 17:30-20:00
Kaffee / Kuchen oder Vesperkarte	Ruhetag	14:00 - 17:30	14:00 - 17:30	14:00 - 17:30	14:00 - 17:30	14:30 - 17:30

Kalte Getränke

Naturtrüber Kellerspecht vom Fass☀	0,30 Liter	€ 3,70	0,50 Liter	€ 4,70
Edel-Pils vom Fass ☀			0,40 Liter	€ 3,90
Räuberchen blond vom Fass☀	0,30 Liter	€ 3,50	0,50 Liter	€ 4,60
Flasche Weizenbier (Hefe dunkel).			0,50 Liter	€ 4,10
Hefeweizen-Bier vom Fass☀			0,50 Liter	€ 4,60
Hefeweizen-Bier vom Fass☀			0,30 Liter	€ 3,60
Räuberchen schwarz vom Fass ☀.	0,30 Liter	€ 3,60	0,50 Liter	€ 4,70
Spessart alkoholfrei☀			0,33 Liter	€ 3,90
Spessart Hefeweizen alkoholfrei vom Fass ☀			0,50 Liter	€ 4,70
Flasche Sodenthaler Naturell, Medium oder Sprudel ☀.			0,25 Liter	€ 3,20
Flasche Sodenthaler Naturell, Medium oder Sprudel☀.			0,50 Liter	€ 4,50
Flasche Sodenthaler Naturell, Medium oder Sprudel☀.			0,75 Liter	€ 5,90
Glas Bitterlemon* mit Eis.			0,20 Liter	€ 3,30
Apfel- ☀- oder Johannisbeer-Schorle 8			0,20 Liter	€ 3,30
Apfel- ☀- oder Johannisbeer-Schorle 8			0,40 Liter	€ 4,50
Cola-Mix ^{1 2 3} , Limonade ^{1 3} oder Cola ^{2 3} ..			0,20 Liter	€ 3,20
Cola-Mix ^{1 2 3} , Limonade ^{1 3} oder Cola ^{2 3} ..			0,40 Liter	€ 4,50
Flasche Coca Cola light ^{2 3}			0,33 Liter	€ 3,60
Johannisbeer-Nektar oder Traubensaft			0,20 Liter	€ 3,60
Apfelsaft ☀🌱 oder Orangensaft			0,20 Liter	€ 3,30
Apfelsaft ☀🌱 oder Orangensaft			0,40 Liter	€ 5,50
Flasche Vitamalz			0,33 Liter	€ 3,30
Glas Apfelwein ☀🌱, süß oder sauer gespritzt			0,25 Liter	€ 2,50
Glas Apfelwein ☀🌱, süß oder sauer gespritzt			0,50 Liter	€ 4,60
Glas Frankenwein-Schorle, trocken			0,20 Liter	€ 3,80
Glas Wein-Schorle			0,20 Liter	€ 3,60
Aperol Spritz * ³			0,35 Liter	€ 6,20

In den genannten Preisen sind Bedienung und MwSt. enthalten.

☀ = Regional (Infos auf der letzten Seite) 🌱 = Grünland (Infos auf der letzten Seite)

Bezüglich Allergenen sprechen sie bitte unsere Mitarbeiter an.

*=chininhaltig ¹ = mit Antioxidationsmittel ² = koffeinhaltig ³ = mit Farbstoff

8 = Konservierungsstoff

Apéritifs

Sandemann Sherry dry	0,05 Liter €	4,20
Sandemann Sherry medium dry	0,05 Liter €	4,20
Martini weis mit Eis	0,05 Liter €	4,20
Martini rot	0,05 Liter €	4,20
Kir-Royal, Creme de cassis ³ mit Sekt	0,10 Liter €	5,40
Campari ³ Orange mit Eis	0,10 Liter €	5,70
Campari ³ Minerale mit Eis	0,10 Liter €	5,50
Sekepino Pfirsich Likör mit Sekt	0,10 Liter €	5,90
Flasche Oppmann Sekt	0,75 Liter €	32,00
Glas Oppmann Prosecco Rosé	0,10 Liter €	3,90
Flasche Moet Chandon Champagner	0,75 Liter €	79,90
Flasche Gosset Brut Excellence Champagner	0,75 Liter €	99,90

- Wine Spectator: 92/100 - Wine Advocate: 90/100 - Falstaff: 91/100-

Der besondere Sekt aus der Region: ☀

2017er Wertheimer Tauberklänge Silvaner

Winzersekt b.A. Baden extra trocken im Bocksbeutel 0,75 Liter € 38,90

Vorspeisen

Forellenfilet ☀ mit Sahne-Meerrettich ⁵ , Butter und Toast	€	9,00
Echter Räucherlachs mit Sahne-Meerrettich ⁵ auf Toast	€	12,00

Aus dem Suppentopf

Tasse Tagessuppe mit wechselnder Einlage	€	5,60
----------------------------------------------------	---	------

Für unsere Gäste ab 7 Jahren

Kinderteller DONALD, kleines Schnitzel ☀ mit Pommes frites €9,00 inkl. Getränk - Pilzsoße zum Donald - 2,90€ extra		
Kinderteller KIKERIKI, Hühner-Nuggets mit Pommes frites	€9,00 inkl. Getränk	
Portion Pommes frites mit Ketchup oder Mayonnaise ⁸	€6,50 inkl. Getränk	
Kinderteller BUNNY, 2 Stück Schweinelendchen ☀ mit Spätzle €11,20 inkl. Getränk		
Portion Spätzle mit Champignon-Soße	€6,20 inkl. Getränk	

Zu jedem Kinderteller gibt es ein 0,2l Getränk gratis

Kinder bis 6 Jahren essen gratis:

**kleine Portion Pommes mit oder ohne Ketchup,
kleine Portion Spätzle mit Soße oder Kloß mit Soße**

⁵ = geschwefelt ³=Farbstoff ⁸ = Konservierungsstoff ☀ = Regional (Infos auf der letzten Seite)



Gerichte vom Grill

„Räuber-Grillteller“ Rumpsteak ☀ und Schweinemedallions mit hausgemachter Kräuterbutter und knusprigem Speck ¹⁸	€ 29,50
Filettopf, Schweinemedallions ☀ in einer Pilzrahmsoße	€ 26,50
Rumpsteak mind. 300g ☀, mit hausgemachter Kräuterbutter	€ 30,70
Rumpsteak mind. 300g ☀ mit Röstzwiebeln und Bratensoße.	€ 33,00
Rumpsteak mind. 300g ☀ mit Champignonsoße und grünem Pfeffer	€ 31,80
Putenmedallions „orientalischer Art“ mit Curryrahm, Obst und Reis	€ 22,70
Bunter Salatteller mit Putenstreifen, Zwiebeln, Ei	€ 20,40

Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen einen Beilagensalat und
wahlweise Pommes frites, hausgemachte Spätzle oder Kroketten

Wir reichen gerne kostenlos Soße nach, bestellen Sie Soßen die nicht im
Gericht enthalten sind berechnen wir 2,90€
— dies gilt für alle Speisen —

Bezüglich Allergenen liegt eine separate Liste bereit
In den genannten Preisen sind Bedienung und MwSt. enthalten.

Besuchen Sie uns auch im Internet unter:
www.waldhotelheppe.de - Email: info@waldhotelheppe.de

☀ = Regional (Infos auf der letzten Seite) 🌱 = Grünland (Infos auf der letzten Seite)
8 = Konservierungsstoff 1 = Antioxidationsmittel

Woher kommt der Name „HEPPE“

Wenn man heutzutage von der „Heppe“ spricht, so meint man immer das bekannte, von der Familie Bauer geführte Waldhotel im Dammbachtal im Spessart, das in einer einmaligen ruhigen Lage am Ende eines romantischen Seitentales liegt.

Viele Gäste wundern sich oft über den ungewöhnlichen Namen und rätseln welche Bedeutung das Wort „Heppe“ eigentlich hat und wie das Haus zu diesem Namen gekommen ist. Um den Namen „Heppe“ ranken sich viele Geschichten und Anekdoten genau weiß man nur, dass dieser Begriff sehr alt sein muss. Auf alten Landkarten der Kurfürsten von Mainz, die den Spessart 1290 besiedeln ließen, wird ein Gut als Heppengut mit der Siedlung Heppenhütten bezeichnet. Das Heimatbuch von Dammbach 1241-1991 weiß aus, dass dieser Name auf eine gewisse Familie Hepp zurückzuführen ist. Schon im Jahre 1664 ist dieser Name in der Pfarrei Heimbuchenthal für Krausenbach nachweisbar, er existiert heute noch im Dammbachtal. Eine Erklärung dieses Namens ist nicht ganz einfach. Wie einige Dialektforscher annehmen, könnte er von einer Verbalhornung des Ausdrucks „Hippe“ kommen, der im Mittelhochdeutschen „Ziege“ bedeutete.

Also waren die Hepp`s im Mittelalter Ziegenhüter. Bei den vielen Dialekten die im Spessart gesprochen wurden kann so der Name Hepp entstanden sein. Man nannte nun die Graslichtung im Wald, auf der das Vieh geweidet wurde „Heppe“.

Günther Bauer, der verstorbene Seniorchef vom Waldhotel Heppe erzählte, dass in den 30er Jahren in der Nähe der heutigen Schutzhütte zwischen Geishöhe und Heppe sich einst eine Köhlersiedlung befand, deren Mauerreste er selbst gesehen hat. Die Köhler sind um die Jahrhundertwende nach Amerika ausgewandert um dort ihr Glück zu suchen. Die Reste der Siedlung hat sich die Natur wieder geholt. Eine Flurkarte von 1938 bezeichnete die Stelle immer noch als Heppenhütten, so wie aus der Zeit von 1290.

Eine äußerst sympathische und originelle Deutung des Begriffs Heppe wurde aber von einem Gast gemacht. Dieser meinte, dass doch der Klerus damals, also die Kurfürsten zu Mainz und deren Verwalter noch lateinisch und griechisch redeten und schrieben; und der Begriff Heppe sich um einen einfachen Übermittlungs- oder Hörfehler handle. Es wäre doch durchaus naheliegend, dass unter dieser Bedeutung sich die griechische Göttin He`be` verbirgt, die Mundschenkin der olympischen Götter, römisch Juventas, Göttin der Jugend. Dies wäre natürlich die Idealbezeichnung für das heutige Waldhotel Heppe. Denn hier ist die Familie Bauer gern der Mundschenk für die Gäste.

Panierte Gerichte vom Schwein

Schnitzel ☀ nach „WIENER ART“	€	19,00
Schnitzel ☀ nach „WIENER ART“, Seniorenteller	€	16,10
Schnitzel ☀ nach „JÄGER ART“, mit Champignonsoße	€	21,10
Schnitzel ☀ nach „JÄGER ART“, Seniorenteller	€	18,30
Schnitzel ☀ nach „SCHWEIZER ART“, mit Champignonsoße und Käse überbacken	€	22,20
Schnitzel ☀ nach „SCHWEIZER ART“, Seniorenteller	€	19,30
Schnitzel ☀ mit Röstzwiebeln	€	21,10
Schnitzel ☀ mit Röstzwiebeln, Seniorenteller	€	18,30

Zu allen Schnitzelgerichten servieren wir Ihnen einen Beilagensalat und wahlweise Pommes frites, hausgemachte Spätzle oder Kroketten


Bezüglich Allergenen liegt eine separate Liste bereit
In den genannten Preisen sind Bedienung und MwSt. enthalten.

Delikate Braten mit hausgemachten Klößen

Milder Sauerbraten	€	21,50
Milder Sauerbraten, Seniorenteller	€	18,50
Aromatischer Hirschbraten ☀ mit Preiselbeeren	€	24,00
Aromatischer Hirschbraten ☀, Seniorenteller	€	21,00

Zu allen Bratengerichten servieren wir Ihnen einen Beilagensalat und wahlweise hausgemachte Kartoffelklöße oder Spätzle! Gerne reichen wir Ihnen Soße nach!

vegane und vegetarische Gerichte

Gnocchi mit Brokkoli-Sahne-Soße und Kirschtomaten	€	16,80
Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salat	€	19,00
Tagliatelle mit Gorgonzola Soße, Birnen und gerösteten Walnüssen	€	20,40
Bunter Salatteller mit Käse, Ei	€	19,00
 Pasta mit mediterranem Gemüse in Tomatensoße	€	16,70

Bezüglich Allergenen liegt eine separate Liste bereit.
Bestellungen für warme Speisen nehmen wir von 11.30 bis 14.00 Uhr und von 17:30 bis 20.00 Uhr entgegen.

In den genannten Preisen sind Bedienung und MwSt. enthalten.

☀ = Regional (Infos auf der letzten Seite) 🌱 = Grünland (Infos auf der letzten Seite)

Wir reichen gerne kostenlos Soße nach, bestellen Sie Soßen die nicht im Gericht enthalten sind berechnen wir 2,90€

Fischgerichte

Bunter Salatteller mit Thunfisch	€	17,70
Gedünstetes Lachsfilet an Kräuterrahmsoße mit Reis und Salat	€	21,90
gebackenes Kabeljaufilet mit Kartoffelsalat und Remoulade - nur freitags!-	€	20,90

Bezüglich Allergenen liegt eine separate Liste bereit.

AUCH WIR KÖNNEN FEHLER MACHEN. BEI INTOLERANZEN UND ALLERGIEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSERE MITARBEITER!

In den genannten Preisen sind Bedienung und MwSt. enthalten.

Einfach mal Frühstücken gehen ?

**Täglich bieten wir ein reichhaltiges
Frühstücksbuffet für 16€ pro Person.**

Bitte reservieren Sie hierfür.





Frühstücksbüffet bieten wir täglich von 08:00 - 10:30 an

Gutscheine

zum verschenken bieten wir auch direkt zum selbst ausdrucken an:



Vesperkarte

2 Scheiben <u>Jägertoast</u> mit Schinken ^{8 1} , Käse, Champignonsoße und Spiegelei	€ 17,30
1 Scheibe <u>Jägertoast</u> mit Schinken ^{8 1} , Käse, Champignonsoße und Spiegelei	€ 13,40
2 Scheiben Toast „ <u>Hawaii</u> “ mit Schinken ^{8 1} , Ananas und Käse	€ 16,50
1 Scheibe Toast „ <u>Hawaii</u> “ mit Schinken ^{8 1} , Ananas und Käse	€ 11,30
4 <u>Rühreier</u>  mit gebackenem Schinken ^{8 1} und Brot und Butter	€ 10,00
Echter <u>Nordmeerlachs</u> mit Sahnemeerrettich ⁵ , Butter und Toast	€ 20,60
2 <u>Forellenfilets</u>  mit Sahnemeerrettich ⁵ , Butter und Toast.	€ 18,30
<u>Schinkenplatte</u> mit rohem oder gekochtem Schinken ^{8 1} , auch gemischt, Butterwürfel und Brot	€ 16,30
„ <u>Räuberplatte</u> “  mit Schinken ^{8 1} , hausgemachter Wurst ⁸ und Käse Butter und Brot	€ 17,00
<u>Käseplatte</u> mit verschiedenen Käsearten, Butterwürfel und Brot	€ 17,40
<u>Wurstplatte</u>  mit hausgemachten Presskopf ⁸ , Blutwurst ⁸ und Leberwurst ⁸ dazu Brot und Butter	€ 14,60
<u>Lachsbrot</u> mit echtem Nordmeerlachs, Ei, Zwiebeln, Sahnemeerrettich ⁵	€ 19,00
„ <u>Strammer Max</u> “ mit rohem, gekochtem oder gemischtem Schinken ^{8 1} und zwei Spiegeleiern	€ 15,20

Die Gerichte der Vesperkarte können wir in der Zeit von 11.30 bis 14.00 Uhr
nicht servieren.

In den genannten Preisen sind Bedienung und MwSt. enthalten.
Bezüglich Allergenen sprechen sie bitte unser Team an.

⁸= Konservierungsstoff ¹ = Antioxidationsmittel ³=Farbstoff ⁵=geschwefelt

 = Regional (Infos auf der letzten Seite)  = Grünland (Infos auf der letzten Seite)

Durch´s Nadelöhr ...

Du denkst, du bist falsch. Bist durch Spessartdörfer gekurvt, Haibach, Mespelbrunn, Heimbuchenthal, Namen, in denen das Dunkle und Geheimnisvolle tiefer Wälder und Bäche steckt, aber da gab es noch richtige Straßen. Dann bist du in Dammbach, oder genau genommen in Krausenbach, dies Krausenbach ist mit Wintersbach zu Dammbach vereinigt worden, in Krausenbach also bist du auf die große Tafel mit dem Hinweis aufs Hotel Heppe gestoßen und bist abgebogen.

Verfahren!, denkst du. Du fährst auf einem Zwitter zwischen Fußpfad und Landstraße und erkennst erschreckt, dass Gegenverkehr unmöglich ist. Wenden? Auch nicht möglich. Immerhin kein schlagloch- und pfützengespickter Forstweg sondern asphaltiert. Rechts Kühe, links Holzstapel. Da kann man doch nur irgendwann auf einem Hof landen und von kreischenden Gänsen und einem aggressiv die Zähne bleckenden Köter begrüßt werden. Und dafür sorgen, dass du zwischen dampfendem Misthaufen und rostigen Geräten auf bemoostem, glitschigen Pflasterhof nicht ins Schleudern gerätst.

Nein. Kurz bevor du in den dunklen Tunnel des Waldes eintauchst, versichert dir wieder ein Schild, dass du tatsächlich auf dem Weg zum Hotel bist. Unglaublich aber wahr. Ein Spaßvogel wird die Tafel nicht aufgestellt haben.

Etwas mutiger kurvst du nun weiter aufwärts durch den Tann. „Vorsicht Rehe“ liest du an den Bäumen, fasst das Lenkrad fester und nickst das erste Mal zustimmend. Glaubhaft, dass es in dieser menschenleeren Wildnis Wild gibt. Auch „Vorsicht Wölfe und Bären“ würdest du in aller Selbstverständlichkeit ernst nehmen.

Keine Wölfe, keine Bären, sei beruhigt. Das Sträßchen ist zwar zu Ende, aber du bist nicht gefangen wie die Maus in der Falle, wirst nicht von Spessarträubern ausgenommen.

Du staunst. Du stößt nach diesem Nadelöhr von Zufahrt auf einen Komplex, den du in dieser ausladenden Größe und Sauberkeit mitten im tiefen Forst nicht erwartet hast. Da steht sie, die Touristenburg. Vornedran auf weitem Parkplatz eine Menge Autos, bei denen man als erstes denkt, dass sie nur einzeln und brav hintereinander hergefahren sein können.

Hier am Ziel kannst du, wie die Werbung für jedes Dörflein und jede Ferienhütte bis zum Überdruß verspricht, die Seele baumeln lassen. Oder ist es etwas mehr? Immerhin ist man mitten im Spessart und kann marschieren bis zum Umfallen, oder doch mäßiger, wandern, bis sich der ordentliche Appetit einstellt, mit dem du die berühmt reichlichen und schmackhaften Portionen der Heppe-Küche oder die üppigen Tortenstücke bewältigst.

Noch nicht körperlich am Ende? Für den Fall gibt es ein Hallenbad zum Austoben, üppig wie die Kuchenstücke, acht mal dreizehn Meter.

Entspannen gefällig? Da wäre es in der Sommerzeit fast sträflich, den Balkon nicht zu einem Licht- und Luftbad zu nutzen.

Allmählich hast du einen Eindruck wie Gulliver bei den Riesen. Die Wälder sind groß, die Hotelzimmer, die Balkone, das Hallenbad, Essensportionen, Tortenstücke. Nicht passend dazu liegen die Preise unterhalb des Üblichen.

Halt, nicht zu viel Werbung!

Wer weiß, vielleicht will man mit den moderaten Preisen nur für die abenteuerliche Zufahrt entschädigen.

Digestifs

Wildsautropfen, zartes Waldhimbeeraroma ☀	36%	2 cl	€ 2,90
Wildsautropfen, Kräuter ☀	30%	2 cl	€ 2,90
Fernet Branca	42%	2 cl	€ 2,90
Underberg	44%	2 cl	€ 2,60
Ramazotti mit Eis und Zitrone	30%	2 cl	€ 3,60
Original Bayley's Irish Cream	17%	5 cl	€ 3,50
Malteser Akvavit	40%	2 cl	€ 3,10
Aalborg Jule Akvavit, der Jahrgangsaquavit	40%	2 cl	€ 4,00
Weis Obstler	40%	2 cl	€ 2,80
Weis Zwetschgenwasser	40%	2 cl	€ 2,80
Eierlikör	20%	2 cl	€ 2,50
Creme de Cassis ₃ , der Johannisbeerlikör	15%	2 cl	€ 2,90
Asbach Uralt, der alte Weinbrand	38 %	2 cl	€ 3,50
Remy Martin, VSOP	40%	2 cl	€ 4,50
Edelobst Mirabellenwasser Glaser Himmelstoss ☀	40%	2 cl	€ 3,90
Edelobst Quittenbrand Glaser Himmelstoss ☀	45%	2 cl	€ 3,90
Edelobst Reneklodenbrand Glaser Himmelstoss ☀	45%	2 cl	€ 3,90
Edelobst Williams Birne Glaser Himmelstoss ☀	45%	2 cl	€ 3,90

Edelbrände der Brennerei Ziegler

Ziegler Alter Apfel ☀	43 %	2 cl	€ 5,50
Ziegler Alte Zwetschge☀	43 %	2 cl	€ 5,50
Ziegler Weinberg Pfirsich ☀	43 %	2 cl	€ 4,70
Ziegler Mirabelle ☀	43 %	2 cl	€ 5,50
Ziegler Haselnuss Geist ☀	43 %	2 cl	€ 5,50
Ziegler Nr.1 Wildkirschlikör ☀	20 %	2 cl	€ 5,10



DIE ESSENZ DER FRÜCHTE.

In den genannten Preisen sind Bedienung und MwSt. enthalten.

☀ = Regional (Infos auf der letzten Seite) 🌱 = Grünland (Infos auf der letzten Seite)

Weißweinkarte

Weingut Johann August Sack 0,2 Liter € 5,70
Müller-Thurgau, lieblich, 0,5 Liter € 13,30
selektive Traubenlese von Hand

Weinhaus Hans Wirsching 0,2 Liter € 5,80
Bacchus, halbtrocken, 0,5 Liter € 13,60
Franken, Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete
11,5 % Vol., Restzucker 12,1 g/L, Säure: 6,4 g/L

Rücker Schalk ☀ 0,2 Liter € 4,80
Müller-Thurgau, halbtrocken 0,5 Liter € 11,80
Franken, Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete 11% Vol.

Weingut Johann August Sack 0,2 Liter € 6,00
Souvignier Gris, trocken, Lauda 0,5 Liter € 14,30
Baden-Tauberfranken Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete,
12,0 % Vol., Restzucker 4,0 g/L, Säure: 5,6 g/L

Haben Sie schon vom Souvignier Gris gehört ? Dies ist eine Neuzüchtung die durch Ihre biologische Beschaffenheit für Schädlinge und Pilze uninteressant wirkt und so, ohne ein Bio Wein zu sein, auf Schutzmittel verzichten kann

Deidesheimer Hofstück 0,2 Liter € 4,10
Chardonnay, Prädikat Kabinett, trocken 0,5 Liter € 9,90
Pfalz, Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete
stoffig mit Körper und Eleganz 12,5 % Vol.

Großheubacher Bischofsberg ☀ 0,2 Liter € 4,40
Silvaner, Prädikat Kabinett, trocken, 0,5 Liter € 10,30
Franken, Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete
12 % Vol.

Rücker Schalk ☀.. . . . 0,2 Liter € 5,30

Riesling Prädikat Kabinett, trocken - 0,5 Liter € 12,40

BIO-zertifiziert DE-öko-006 12% Vol.

Bio Weingut Gunther Großwallstadt

☀ = Regional (Infos auf der letzten Seite) ☀ = Grünland (Infos auf der letzten Seite)

In den genannten Preisen sind Bedienung und MwSt. enthalten. Weine können Spuren von Schwefel enthalten

Rotweine – Roséweine

Weinkonvent Dürrenzimmern Klosterhof	0,2 Liter	€	4,20
Samtrot lieblich Württemberg	0,5 Liter	€	10,20
Restzucker 38,6 g/L, Säure 4,7 g/L 10% Vol. .			
Bio Weingut Gunther Großwallstadt ☀	0,2 Liter	€	4,20
Regent ☀, halbtrocken, Franken	0,5 Liter	€	9,90
12,5% Vol. Restzucker 10,0 g/L, Säure 5,0 g/L			
Weingut Johann August Sack	0,2 Liter	€	5,00
Tauberschwarz, feinherb, Lauda	0,5 Liter	€	11,90
Baden-Tauberfranken Ortswein , selektive Traubenlese von Hand 12,0 % Vol., Restzucker 15,9 g/L, Säure: 5,5 g/L -			
Siebenlists Klingenberg ☀	0,2 Liter	€	6,00
Spätburgunder, trocken	0,5 Liter	€	14,40
Franken, Qualitätsw Wein, Aus unserer Nähe, 12,5 % Vol. Kirscharoma, gehaltvoll			
Bio Weingut Gunther Großwallstadt ☀	0,2 Liter	€	5,70
„Alte Reben“, halbtrocken, Franken	0,5 Liter	€	13,30
13,5% Vol. Restzucker 0,3 g/L, Säure 4,6 g/L - .p-zertifiziert			
Weingut Johann August Sack	0,2 Liter	€	5,60
Schwarzriesling Königshofen Tauberfranken	0,5 Liter	€	12,40
Baden, selektive Traubenlese von Hand			
Bio Weingut Gunther Großwallstadt ☀	0,2 Liter	€	5,10
Klingenberg Schloßberg, Rosé halbtrocken	0,5 Liter	€	11,40
11,0 % Vol., Restzucker 12,6 g/L, Säure 6,3 g/L			
Weinhaus Hans Wirsching	0,2 Liter	€	5,10
Rotling, halbtrocken, Franken	0,5 Liter	€	11,40
Jugendliche, erfrischende Art 11 % Vol. Restzucker 11 g/L, Säure 6,0 g			

☀ = Regional (Infos auf der letzten Seite) 🌱 = Grünland (Infos auf der letzten Seite)

In den genannten Preisen sind Bedienung und MwSt. enthalten.

Weine können Spuren von Schwefel enthalten.

Weingut Alte Grafschaft - Wertheim

2011 **Reichholzheimer Satzenberg** ☀

Mauerriesling Spätlese
12% Vol. 4,2gr/RZ 6,6gr/GS Franken trocken
0,75 Liter € **38,00**

Sekt und Champagner für den besonderen Abend:

2017er **Wertheimer Tauberklinge** ☀

Winzersekt extra trocken Badensekt b.A. im Bocksbeutel aus unserer Umgebung. Ein prickelndes Vergnügen, kräftig und würzig
0,75 Liter € **38,90**

Gosset Brut Excellence Champagner

Ein Champagner für höchste Ansprüche. Der Gosset brut Excellence wird fast ausschließlich aus Trauben der Grand Cru Lagen gekeltert
- Wine Spectator: 92/100 - Wine Advocate: 90/100 - Falstaff: 91/100-

0,75 Liter € **99,90**

☀ = Regional (Infos auf der letzten Seite) 🌱 = Grünland (Infos auf der letzten Seite)

In den genannten Preisen sind Bedienung und MwSt. enthalten.

Weine können Spuren von Schwefel enthalten

Bocksbeutel vom Weingut Ernst Popp, Franken

2019er **Iphöfer Kronsberg** 0,75 Liter
Domina -R- trocken, deutscher Prädikatswein Spätlese
Brombeere, sanft und elegant. Bocksbeutel im Barrique gereift
14 % Vol. Rz: 0,0 g/l, GS: 5,0 g/l € **36,60**

2015er **Iphöfer Julius-Echter-Berg** 0,75 Liter
Müller-Thurgau feinherb, Qualitätswein mit Prädikat **Kabinett**
Ein Hauch Himbeere, ausgeglichen harmonisch. Bocksbeutel
11,5 % Vol. Rz: 16,3g/l, GS: 5,4g/l € **22,00**

Weingut Hans Wirsching

2021er **Iphöfer Kronsberg** 0,75 Liter
Silvaner Alte Reben trocken, VDP erste Lage
reife Birne, klassisch, mineralische Art. Bocksbeutel
13,0 % Vol. Rz: 2,0g/l, GS: 6,2g/l € **46,00**

2021er **Iphöfer Julius-Echter-Berg** 0,75 Liter
Riesling trocken, VDP erste Lage
klares Fruchtspiel perfekte Eleganz. Bocksbeutel
13,0 % Vol. Rz: 6,8g/l, GS: 7,63g/l € **44,00**

2021er **Ortolan ART´N Schutz Wein** 0,75 Liter
Wirsching Cuveé trocken
mit dem Kauf jeder Flasche fließen 3€ in den Schutz der bedrohten
Vogelart Ortolan
12,0 % Vol. Rz: 5,2g/l, GS: 5,8g/l € **32,00**

In allen Preisen ist MWSt. und Bedienung enthalten

☀ = Regional (Infos auf der letzten Seite)

🌱 = Grünland (Infos auf der letzten Seite)

Weingut Winzer Sommerach

Für alle Weine der Winzer Sommerach halten wir spezielle Expertisen für Sie bereit

2022er **Edition Skt. Valentin** ☀ 0,75 Liter

Rivaner trocken. Spritzig und erfrischend, ideal zu leichter Küche
11,5 % Vol. Rz: 2,2 g/l, GS: 6,6 g/l € **24,00**

2021er **Sommeracher Katzenkopf** ☀ 0,75 Liter

Sauvignon Blanc trocken.
Grüne Noten von grüner Paprika und Stachelbeere, zarter Pfirsich und
Andeutung von Holunder. Frische und Raffinesse
12,5 % Vol. Rz: 2,2 g/l, GS: 6,6 g/l € **44,00**

2021er **Sommeracher Katzenkopf** ☀ 0,75 Liter

Spätburgunder trocken, Naturkork. Feine, sehr intensive
Fruchtaromen von dunklen Herzkirschen und Waldbeeren
13,5 % Vol. Rz: 0,4 g/l, GS: 5,5 g/l € **56,00**

2013er **Weinreich E1NS** ☀ 0,75 Liter

Spätburguner trocken, Franken, deutscher Qualitätswein
14 % Vol. Rz: 0,3 g/l, GS: 4,6 g/l € **38,00**

2016er **Edition Skt. Valentin** ☀ 0,75 Liter

Regent, fruchtig, Franken.
Duft nach dunklen Waldfrüchten, samtiger Geschmack
12 % Vol. Rz: 11,4 g/l, GS: 4,9 g/l € **25,00**

In allen Preisen ist MWSt. und Bedienung enthalten

☀ = Regional (Infos auf der letzten Seite) 🌱 = Grünland (Infos auf der letzten Seite)

Folgen Sie uns auf unseren Social Media Kanälen:



wald_hotel_heppe



tinyhouse_spessart #tinyheppe



Hotel_Spessart



@waldhotelheppe

**Über Erwähnungen, Postings, Likes,
Retweets etc. freuen wir uns immer sehr!**

**Nutzen Sie hierfür gerne
unser kostenfreies WLAN:
Wald Hotel Heppe**



Regional, Grünland, Nachhaltig und Fairtrade, wer blickt durch ?

Als Hotel verbrauchen wir zwangsläufig viele Ressourcen unserer Erde. Auf das Verhalten und den Umgang der Gäste mit diesen Ressourcen haben wir keinen Einfluss.

An den Verbrauchern die wir beeinflussen können, sehen wir uns schon lange Zeit in der Pflicht die Ressourcen zu schonen und zum Beispiel die Regionalität zu unterstützen.

Regional:

Eines vorweg: wir beziehen ALLE unsere Waren von hiesigen Lieferanten und unterstützen damit die Region rund um unsere Heimatgemeinde Dammbach, dennoch sehen wir nur die Produkte als Regional an, die aus einem Umkreis von 15km Luftlinie um unseren Standort herum entstehen, geerntet oder angebaut werden. So erhalten wir zum Beispiel einen Großteil unserer Weine von einem Lieferant aus Elsenfeld aber nur wenige dieser Weine werden tatsächlich in der Nähe angebaut.

Grünland:

oder: Da ist draußen drinnen!

Fleisch sowie Obstsaften und Eier erhalten wir aus dem sogenannten Grünlandprojekt. Das Grünlandprojekt bringt Grundstücksbesitzer und Bauern und Obstverarbeiter zusammen. Nehmen wir an, Sie haben eine Streuobstwiese, aber keine Lust oder Zeit das ganze Obst zu ernten, dafür hat jemand mit einer Apfelkelter kein Ost zum ernten. Hier kommt das Grünlandprojekt ins Spiel und vereint die beiden. Die Gegenleistung erfolgt in Naturalien wie Saft. Das ganze gibt es noch mit Eiern und Wiesen, Rindern und Weiden, etc...

Nachhaltigkeit:

Die Nachhaltigkeit spielt in unserem Betrieb eine große Rolle. Hierbei kann nicht immer der finanzielle Aspekt im Vordergrund stehen. Es ist für uns ein ab und zu geben mit dem Ziel die Umwelt weniger zu belasten.

Den größten Schritt haben wir im Jahr 2004 gemacht. Mit dem Bau unserer Hackschnitzelheizung sparen wir jedes Jahr ca. 100.000 Liter Heizöl an Abgasen ein. Wir verfeuern Holz aus unserem heimischen Wald und führen das Restprodukt, die Asche in Form von Dünger wieder der Natur zu. Das Holz ernten wir unter forstschonenden Bedingungen aus unserem eigenen Wald, lagern es unterhalb des Hotelgrundstücks am Wegrand und lassen es bei Bedarf häckseln. Wir verbrauchen kein Heizöl mehr. Die Holzheizung beheizt unseren kompletten Komplex mit heiß Wasser, Schwimmbad und Heizkörpern.

Durch den Betrieb der Hackschnitzelheizung sparen wir jedes Jahr **317 Tonnen an CO2**.

Beim Strom begann das Umdenken im Jahr 2006 und seit 2010 sind wir bei einem der vier Stromlieferanten in Deutschland die für Gewerbegroßkunden ausschließlich Ökostrom aus ökologischen Quellen produzieren. Auf diese Weise konnten wir zum Beispiel im Jahr 2020 ganze **125,45 Tonnen an CO2 Emissionen sparen**.

Fairtrade:

Zum Fairtrade brachte uns die Stadt Aschaffenburg mit Ihrem bestreben „Fairtrade-Stadt“ zu werden. Eine Betreuerin des Projekts meldete sich bei uns mit der Nachfrage ob wir uns an dem Projekt beteiligen würden, wir müssten nur mindestens zwei Fairtrade Produkte im Sortiment haben. Zunächst war uns nicht ganz klar was alles Fairtrade sein kann, aber es war ein leichtes für uns.

Der Kaffeelieferant J.J. Darbooven, von dem wir neben den Kaffeesorten auch Tee beziehen stellte unser komplettes Sortiment quasi per Mausklick auf Fairtrade um. Die Firma Darbooven war in Deutschland sogar der erste Lieferant für Fairtrade Kaffee.