

Kalte Getränke

1	Export vom Fass	0,4 Liter
2	Export vom Fass	0,3 Liter
3	Glas Edel-Pils vom Fass	0,4 Liter
4	Glas Räuberchen blond vom Fass	0,3 Liter
6	Flasche Weizenbier (Hefe dunkel).	0,5 Liter
306	Glas Hefeweizen-Bier vom Fass	0,5 Liter
406	Glas Hefeweizen-Bier vom Fass	0,3 Liter
5	Glas Räuberchen schwarz vom Fass	0,3 Liter
412	Glas Räuberchen schwarz vom Fass	0,5 Liter
512	Glas Räuberchen blond vom Fass	0,5 Liter
105	Glas Spessart alkoholfrei	0,3 Liter
12	Spessart Hefeweizen alkoholfrei vom Fass	0,5 Liter
13	Flasche Gerolsteiner Stille Quelle	0,25 Liter
34	Flasche Gerolsteiner Mineralwasser	0,25 Liter
326	Flasche Apollinaris medium.	0,50 Liter
324	Flasche Gerolsteiner Mineralwasser	0,50 Liter
737	Flasche Gerolsteiner Mineralwasser	0,7 Liter
11	Glas Bitterlemon* mit Eis	0,20 Liter
33	Glas Apfel- oder Johannisbeer-Nektar-Schorleo,	0,20 Liter
32	Glas Apfel- oder Johannisbeer-Nektar-Schorleo,	0,40 Liter
25	Glas Kalter Kaffee ^{1 2 3} , Limonade ^{1 3} oder Cola ^{2 3} ,	0,20 Liter
24	Glas Kalter Kaffee ^{1 2 3} , Limonade ^{1 3} oder Cola ^{2 3} ,	0,40 Liter
29	Flasche Coca Cola light ²	0,33 Liter
28	Glas Johannisbeer-Nektar oder Traubensaft	0,20 Liter
304	Glas Multivitamin-Nektar	0,20 Liter
31	Glas Apfelsaft oder Orangensaft	0,20 Liter
35	Glas Apfelsaft oder Orangensaft	0,40 Liter
27	Flasche Vitamalz	0,33 Liter
17	Glas Apfelwein, süß oder sauer gespritzt.	0,25 Liter
14	Glas Frankenwein-Schorle, trocken	0,20 Liter
16	Glas Wein-Schorle	0,20 Liter
194	Aperol Spritz	0,35 Liter

In den genannten Preisen sind Bedienung und MwSt. enthalten.

Unsere Öffnungszeiten:

Unser Restaurant hat Dienstag seinen Ruhetag
 An allen Tagen sind wir von 10.00 bis 20.00 Uhr für Sie da.
 Für Ihre Feierlichkeiten (ab 20 Personen) gerne auch länger.

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

Apéritifs

145	Sandemann Sherry dry	. . .	0,05 Liter
145	Sandemann Sherry medium dry	. . .	0,05 Liter
146	Martini weis mit Eis	0,05 Liter
147	Martini rot	0,05 Liter
148	Kir-Royal, Creme de cassis ³ mit Henkell.		0,10 Liter
152	Campari ³ Orange mit Eis	. . .	0,10 Liter
169	Campari ³ Minerale mit Eis	. . .	0,10 Liter
193	Sekepino Pepino Pfirsich ³ mit Henkell	. . .	0,10 Liter
219	Flasche Henkell trocken	. . .	0,75 Liter
220	Flasche Henkell trocken (Piccolo)	. . .	0,20 Liter
221	Flasche Moet Chandon Champagner	. . .	0,75 Liter
223	Der besondere Sekt aus der Region: 2011er Wertheimer Tauberklinge Silvaner		
	Winzersekt b.A. Baden extra trocken im Bocksbeutel		0,75 Liter

Vorspeisen

- 98 Forellenfilet mit Sahne-Meerrettich¹, Butter und Toast⁵
- 296 Echter Räucherlachs mit Sahne-Meerrettich¹ auf Toast⁵

Aus dem Suppentopf

- 40 Tasse Tagessuppe mit wechselnder Einlage
- 41 Tasse Gulaschsuppe⁶ mit Brot

Für unsere kleinen Gäste

- 61 Kinderteller BALU, 1 Scheibe Schweinebraten mit Klob⁷
- 62 Kinderteller DONALD, kleines Schnitzel mit Pommes Frites
- 63 Kinderteller KIKERIKI, Hühner-Nuggets mit Pommes Frites⁵⁶
- 64 Portion Pommes frites mit Ketchup oder Mayonnaise³
- 65 Kinderteller BUNNY, 2 Schweinelendchen mit Spätzle³
- 66 1 Klob⁷ mit Soße⁶
- 67 Portion Spätzle³ mit Champignon-Soße⁶

In den genannten Preisen sind Bedienung und MwSt. enthalten.

1= Antioxidationsmittel 3 = mit Farbstoff 5= Milcheiweiß
6= Geschmacksverstärker 7= geschwefelt

Pfannengerichte vom Rind und Schwein

- 55 Räubertopf, Schweinemedallions in Pfifferlingssoße ⁶
- 56 „Räuber-Grillteller“ Rumpsteak und Schweinemedallions
mit Kräuterbutter und knusprigem Speck ⁸
- 57 Filettopf, Schweinemedallion in einer Pilzrahmssoße ⁶
- 58 Rumpsteak, mit Kräuterbutter
- 59 Rumpsteak, gedeckt mit Röstzwiebeln
- 60 Rumpsteak mit Champignonsoße und grünem Pfeffer
- 68 Rumpsteak nach „Art der Försterin“ mit Pfifferlingssoße ⁶

Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen einen großen Salat und
wahlweise Pommes Frites, hausgemachte Spätzle³ oder Kroketten⁴

Bestellungen für warme Speisen nehmen wir von 11.00 bis 14.00 Uhr
und von 17.00 bis 19.30 Uhr entgegen.

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

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

⁸ = Konservierungsstoff ⁹ = geschwefelt

⁶ = Geschmacksverstärker ³ = Farbstoff ⁴ = Phospat ¹ = Antioxidationsmittel

WIE DAS BEKANNTE „WIRTSHAUS IM SPESSART“ ENTSTAND !

Am 18. April 1637 berichtete der Postmeister Gerhardt Vrints in Frankfurt an den Fürsten Taxis, dass die „Patrouillen“ des schwedischen Generalmajors Ramsay im Spessart bei Rohrbrunn den durchreitenden Posthalter von Esselbach überfallen und ihm vier Pferde abgenommen hätten. Dringend wurde gebeten, zwischen Aschaffenburg und Esselbach, mitten im Spessart, eine Poststation zu errichten. Weder die Fürsten von Thurn und Taxis noch der Kurfürst von Mainz waren an dieser Sache interessiert. Sie fürchteten wahrscheinlich, dass sich niemand finden würde, der in Rohrbrunn an der einsamen Straße als Postmeister tätig sein wollte.

Der kurmainzische Oberjäger Melchior Uzuber, wohnhaft in Aschaffenburg, richtete im Jahre 1686 an die kurfürstliche Kanzlei in Mainz ein Gesuch, in dem er darin bat, auf eigene Kosten, mitten im Spessart bei Rohrbrunn eine Wirtschaft bauen zu dürfen. Dort sollten Reisende zu Fuß und zu Pferd eine Rastmöglichkeit finden.

Von „Reisenden mit Wagen“ war noch nicht die Rede, da auf den schlechten Wegen sich kein Reisender einer Kutsche anvertraute.

Delikate Braten mit selbstgemachten Klößen

- 46** Herzhafter Schweinebraten ⁶
- 246** Herzhafter Schweinebraten, Seniorenteller
- 47** Milder Sauerbraten ⁶
- 247** Milder Sauerbraten, Seniorenteller
- 48** Zarter Jägerbraten ⁶ aus dem Kamm geschnitten
- 248** Zarter Jägerbraten, Seniorenteller
- 49** Aromatischer Hirschbraten ⁶ mit Preiselbeeren
- 249** Aromatischer Hirschbraten, Seniorenteller

Zu allen Bratengerichten servieren wir Ihnen einen großen Salat und wahlweise hausgemachte Kartoffelklöße ⁷ oder Spätzle³! Gerne reichen wir Ihnen Soße ⁶ nach!

Bezüglich Allergenen sprechen sie bitte unser Team an.

Bestellungen für warme Speisen nehmen wir von 11.00 bis 14.00 Uhr
und von 17.00 bis 19.30 Uhr entgegen.

In den genannten Preisen sind Bedienung und MwSt. enthalten.

⁶= Geschmacksverstärker ⁷= geschwefelt ³= Farbstoff

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

50 Schnitzel nach „WIENER ART“

250 Schnitzel nach „WIENER ART“, Seniorenteller

51 Schnitzel mit Pfifferlingssoße 6

251 Schnitzel mit Pfifferlingssoße 6, Seniorenteller

52 Schnitzel nach „JÄGER ART“, mit Champignonsoße 6

252 Schnitzel nach „JÄGER ART“, Seniorenteller

53 Schnitzel nach „SCHWEIZER ART“, mit Champignonsoße 6
und Käse³ überbacken

253 Schnitzel nach „SCHWEIZER ART“, Seniorenteller

54 Schnitzel mit Röstzwiebeln

254 Schnitzel mit Röstzwiebeln, Seniorenteller

**Zu allen Schnitzelgerichten servieren wir Ihnen einen großen Salat und
wahlweise Pommes frites, hausgemachte Spätzle³ oder Kroketten⁴**

Bezüglich Allergenen sprechen sie bitte unser Team an.

In den genannten Preisen sind Bedienung und MwSt. enthalten.



Vegetarische Gerichte

350 Gemüseschnitzel an Kräuterrahmsoße ⁶
mit Kartoffeln und Salat

365 Käsespätzle³ mit Röstzwiebeln
und Salat

72 Bunter Salatteller ⁸ mit Käse³,
Ei und Brot

72 Bunter Salatteller ⁸ mit Thunfisch ⁸,
Ei und Brot

Fischgericht

453 Gedünstetes Lachsfilet an Kräuterrahmsoße ⁶
mit Reis und Salat

Bezüglich Allergenen sprechen sie bitte unser Team an.

Bestellungen für warme Speisen nehmen wir von 11.00 bis 14.00 Uhr
und von 17.00 bis 19.30 Uhr entgegen.

In den genannten Preisen sind Bedienung und MwSt. enthalten.

⁸ = Konservierungsstoff ⁵ = Milcheiweiß ⁶ = Geschmacksverstärker ³ = Farbstoff
¹ = Antioxidationsmittel

Vesperkarte

- 70 2 Scheiben Jägertoast₅ mit Schinken ₈, Käse³,
Champignonsoße und Spiegelei
- 270 1 Scheibe Jägertoast₅ mit Schinken ₈, Käse³,
Champignonsoße₆ und Spiegelei
- 71 2 Scheiben Toast₅ „Hawaii“ mit Schinken ₈,
Ananas und Käse³
- 271 1 Scheibe Toast₅ „Hawaii“ mit Schinken ₈,
Ananas und Käse³
- 75 3 Rühreier mit gebackenem Schinken ₈ und Brot
96 Echter Nordmeerlachs ₈³ mit Sahnemeerrettich,
Butter und Toast₅
- 298 2 Forellenfilets mit Sahnemeerrettich,
80 Butter und Toast₅
„Heppe – Platte“ für zwei Personen mit hausgemachter Wurst ₈,
Schnittkäse³, gemischtem Schinken ₈,
Butterwürfel und vier Scheiben Brot
- 81 Schinkenplatte mit rohem oder gekochtem Schinken ₈, auch gemischt,
Butterwürfel und zwei Scheiben Brot
- 82 „Räuberplatte“ mit Schinken ₈, hausgemachter Wurst ₈,
Butter und Brot
- 83 Käseplatte mit verschiedenen Käsearten³,
Butterwürfel und Brot
- 84 Wurstplatte mit hausgemachten Presskopf ₈, Blutwurst ₈ und
Leberwurst ₈ dazu zwei Scheiben Brot
- 85 Lachsbrot mit echtem Nordmeerlachs ₈³, Ei und Zwiebeln
- 86 „Spessartbrot“ mit Hausmacher Wurst ₈, Schinken ₈ und Käse³
- 90 „Strammer Max“ mit rohem oder gekochtem Schinken ₈
und zwei Spiegeleiern
- 92 Schinkenbrot mit rohem oder gekochtem Schinken ₈
93 Schnittkäsebrot³
- 94 Wurstbrot mit Hausmacher Presskopf ₈, Blut ₈- und Leberwurst ₈
- 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 ₅= Milcheiweiß ₆=Geschmacksverstärker

₁ = Antioxidationsmittel ₃=Farbstoff