

Spessart-Mainland

Das Spessart-Mainland ist im wahrsten Sinne sagenhaft: Inspirierten doch die weiten Wälder schon Wilhelm Hauff zu seinem berühmten „Wirtshaus im Spessart“ – und das schöne Schneewittchen soll hier gelebt haben. Tatsache ist, dass die Gebrüder Grimm in Steinau ihre Spuren hinterlassen haben.

Eine zauberhafte Ferienregion: Hier entdecken Sie schmucke Städte wie das prachtvolle Aschaffenburg und sehenswerte Bauwerke der Geschichte wie Schloss Lohr a.Main mit dem Spessartmuseum, das u.a. die Dauerausstellung „Jagd & Forst“ beherbergt.

Radeln Sie entlang der sonnenverwöhnten Hänge – beispielsweise auf dem MainRadweg oder entlang des Kinzigtal-Radweges R3.

Gut ausgebaute und markierte Fern- und Rundwanderwege lassen eine Wandertour unter dem grünen Dach der Wälder zum Naturgenuss werden. Allen voran der Premiumweg Spessartbogen und die beiden als Qualitätswege ausgezeichneten Spessartwege garantieren Wandergenuss pur. Entlang der Wege begeistern herrliche Aussichten, weite Täler und historische Ruinen. Das RÄUBERLAND im Hochspessart ist sogar als eine von nur vier Regionen in Deutschland als „Qualitätsregion Wanderbares Deutschland“ ausgezeichnet worden.

Direkt aus dieser Waldlandschaft kommt ein herzhafter Genuss: Lassen Sie sich von delikaten Wildgerichten begeistern – oft in köstlicher Kombination mit dem unvergleichlichen Geschmack der Pilze aus dem Spessart. Dort, wo der Wald sich entlang des Mains immer mehr lichtet, wachsen im milden Klima die besten Weinreben. Weiße und rote Trauben hängen sonnenverwöhnt an den Rebstöcken und sorgen für wahre Genüsse bei Weinkennern. Schließlich ist der hervorragende Rotwein eine Besonderheit in Franken. Fruchtbare Wärme speichernde Buntsandsteinböden bieten den Rebstöcken zusammen mit dem milden Klima einen idealen Nährboden. Das bringt Erfolg: Winzer und ihre Rotweine aus der Region Spessart-Mainland haben schon bedeutende Auszeichnungen wie „Winzer bzw. Wein des Jahres“ erhalten.

Wer Körper und Geist verwöhnen will, der ist in unseren Spessart-Heilbädern Bad Orb und Bad Soden-Salmünster, die umfangreiche Wellness- und Gesundheitsprogramme anbieten, bestens aufgehoben.



Sonnenverwöhnt

So rot wie der Mund Schneewittchens ist auch eine köstliche Besonderheit im Spessart-Mainland: der Rotwein. In Churfranken rund um Klingenberg und Miltenberg gedeihen auf den sonnenverwöhnten Hängen die prallen Reben unter optimalen klimatischen Bedingungen.

Die Rotweine aus Churfranken sind die kräftigen Farbtupfer in der Weinlandschaft Frankens: Den fruchtbareren Buntsandstein- und Lehmböden verdanken die Weine ihren außergewöhnlichen Geschmack. Lassen Sie sich von einem samtigen Portugieser oder einem feinen Spätburgunder verwöhnen. Eine augenfällige Besonderheit dieser vielfältigen Weinregion sind die Terrassensteillagen. In Klingenberg stehen sie sogar unter Denkmalschutz.

Auch in Kreuzwertheim und in den Weinorten der Stadt Alzenau reifen edle Tropfen. In Hörstein, Michelbach und Wasserlos genießt man sie am besten auf einem der zahlreichen Weinfeste.

Eine Vielzahl von Erlebnissen rund um den Rebensaft offenbart eine Wanderung auf dem Fränkischen Rotwein Wanderweg. Die Strecke führt auf rund 70 Kilometern durch die sonnigen Lagen von Großwallstadt über Großostheim, Eisenfeld, Erlenbach, Klingenberg, Großheubach und Miltenberg nach Burgstadt. Die Wanderung lässt sich gut in vier bis fünf Tagesetappen absolvieren. Unterwegs können Sie mit dem Wein in zahlreichen gemütlichen Häkterwirtschäften oder auf geselligen Winzerfesten genießerische Bekanntschaft schließen. Infos zum Wanderweg gibt es unter www.frankenrotwein.de.

Ein besonderes Angebot für jedermann sind die Erlebniswanderungen durch die Weinberge des „Fränkischen Rotwein Wanderwegs“. Die Gästeführer „Weinerlebnis Franken“ bieten Ihnen Weinberge zum Anfassen und eine kleine Weinprobe ist auch enthalten. Infos unter www.churfranken.de oder Tel 0 93 71/6 60 69 75.

Gerne beraten wir Sie zur allen Fragen rund um Ihren Aufenthalt im Spessart-Mainland. Wir sind unter Tel 0 60 22/26 10 20 für Sie da und schicken auch kostenloses Informationsmaterial zu. **Alle weiteren Informationen zu den Wild- und Weinwochen finden Sie unter www.wildundweinwochen.de.**

Bildnachweis:
FrankenTourismus/Spessart-Mainland/Andreas Hub; Kur- und Freizeit-GmbH
Bad Soden-Salmünster; Holger Leue

Herausgeber: Tourismusverband
Spessart-Mainland e.V.
Design & Satz: plusPASSION GmbH

Druck: NK Druck + Medien GmbH
August 2017 – Alle Angaben ohne
Gewähr



Wild- und Weinwochen

Der kulinarische Herbst im
Spessart-Mainland



Tourismusverband Spessart-Mainland e.V.
Industriering 7
63868 Großwallstadt

Telefon: 0 60 22 / 26 10 20

Fax: 0 60 22 / 26 22 30

E-Mail: info@spessart-mainland.de

Internet: www.spessart-mainland.de

Wilde Genüsse

Das Beste aus den dunklen Wäldern

Unendliche Laubwälder mit alten Spessarteichen, prächtigen Buchen, engen Wiesentälern und kristallklaren Bächen: Das Spessart-Mainland hat sich eine Natürlichkeit bewahrt, in der sich das Wild wohlfühlt. Ein klarer Vorteil für Feinschmecker: Vor allem während der Jagdsaison im Herbst entdeckt man hier feinste Wildgerichte.

Beliebte Wildreviere



Dürr und sehnig soll der bekannte Wilderer Johann Adam Hasenstab gewesen sein, flink wie ein Wiesel und mit feurigem Blick. Im 18. Jahrhundert schoss er unzählige Rehe und Hirsche in den tiefen Spessartwäldern, übermenschliche Kräfte wurden ihm zugeschrieben und verehrt wurde er wie ein Volksheld. Heutzutage führt sogar ein eigener Wanderweg auf die Pfad der so berühmten Wildliebs.

Aber auch hohe Herrschaften haben sich zur Jagd in den Spessart begeben. Der bayerische Prinzregent Luitpold residierte im Jagdschloss „Luitpoldhöhe“ bei Rohrbrunn und freute sich – wie Jahrhunderte früher die Mainzer Kurfürsten – über die weitaufige und einsame Jagdregion. Wer heute in den Genuss des zarten Wildes aus der Region Spessart-Mainland kommen will, muss längst nicht mehr jagen oder wildern. Die Wirte der Region tischen köstliche und frische Gerichte auf und servieren Hirsch, Wildschwein und Reh aus heimischen Wäldern.



Ihre Gastgeber:

Infos: www.wildundweinwochen.de

Goldener Herbst für Feinschmecker

Köstlich kombiniert im Spessart-Mainland

Ein kulinarischer Ausflug in das Spessart-Mainland birgt während der Wild- und Weinwochen vom 16. September bis 29. Oktober 2017 geschmackvolle Überraschungen. Die Wirte servieren Ihnen köstliches Wild aus den dunklen Wäldern der Region – pro Haus in mindestens drei Zubereitungsarten. Kompositionen wie Wildschweinmedallions an Cassissoße oder zarte Rehschlegel werden Ihnen auf der Zunge zergehen. Die Gastgeber tischen auch gerne Wildgerichte kombiniert mit heimischen Pilzen wie beispielsweise Pfifferlingen aus dem Spessartwald auf. Perfekt werden die Gaumenfreunden durch die Rotweinempfehlung der Wirte – selbstverständlich stammen diese edlen Tropfen aus dem Mainviereck mitten im Spessart-Mainland.



Hofgut Hörstein Wein & Wirtschaft
Mömbriener Straße 6,
63755 Alzenau-Hörstein
Tel. 06023-91 83 15 1
E-Mail: info@hofgut-hoerstein.de
Web: www.hofgut-hoerstein.de
Ruhetag: Dienstag

Käferberg Hotel & Restaurant GmbH
Mömbriener Str. 7 – 9,
63755 Alzenau-Hörstein
Tel. 06023-94 10
E-Mail: kaefenberg-hotel@t-online.de
Web: www.kaefenberg.com
Ruhetag: Sonntag

Hotel Wilder Mann
Lohrerstraße 51,
63739 Aschaffenburg
Tel. 06021-30 20
E-Mail: info@hotel-wilder-mann.de
Web: www.hotel-wilder-mann.de
Ruhetag: Sonntag und mittags geschlossen

Weinstube „Zum Windfang“
Dalbergstraße 55,
63739 Aschaffenburg
Tel. 06021-29 09 2
E-Mail: mail@windfang-aschaffenburg.de
Web: www.windfang-aschaffenburg.de
Ruhetag: Montag

Jagdhäus Haselrub
63619 Bad Orb
Tel. 06052-25 03
E-Mail: jagdhues-haselrub@t-online.de
Web: www.jagdhues-haselrub.de
Ruhetag: Montag und Dienstag

Gasthaus „Zum Jossatal“
Salmünsterer Straße 15,
63628 Bad Soden-Salmünster
Tel. 06092-60 13 76
E-Mail: info@zum-jossatal.de
Web: www.zum-jossatal.de
Ruhetag: Dienstag

Landgasthaus Waldmichelbacher Hof
Waldmichelbach 4,
63856 Besenbach
Tel. 06095-67 4
E-Mail: info@waldmichelbacher-hof.de
Web: www.waldmichelbacher-hof.de
Ruhetag: Montag und Dienstag

Landgasthof Kessler
Ober Str. 23, 97833 Frammersbach
Tel. 09355-12 36
E-Mail: landgasthof@t-online.de
Web: www.landgasthof-kessler.de
Ruhetag: Mittwoch

Hotel Restaurant Schwarzkopf
Lohrer Straße 80,
97833 Frammersbach
Tel. 09355-30 17
E-Mail: info@schwarzkopf-spessart.de
Web: www.schwarzkopf-spessart.de
Ruhetag: Montag und Dienstag

Hotel Imhof
Frankenstraße 1,
97737 Gemünden am Main
Tel. 09351-97 11 0
E-Mail: info@hotel-imhof.de
Web: www.hotel-imhof.de
kein Ruhetag

Fränkischer Gasthof-Hotel „Zum Koppen“
Obenstraße 22,
97737 Gemünden am Main
Tel. 09351-97 50 0
E-Mail: hotel.koppen@t-online.de
Web: www.hotel-koppen.de
Ruhetag: Montag

Gasthof „Zur Frischen Quelle“
Hauptstraße 1, 63869 Heigenbrücken
Tel. 06020-97 09 40
E-Mail: info@zurfrischenquelle-heigenbruecken.de
Web: www.zurfrischenquelle-heigenbruecken.de
Ruhetag: Mittwoch; Dienstag ab 14 Uhr

Flair Hotel Hochspessart
Am Dürrenberg 1,
63809 Heigenbrücken
Tel. 0932-91 59 40
E-Mail: hochspessart@t-online.de
Web: www.hochspessart.de
kein Ruhetag

Hotel Christel
Hauptstraße 3,
63872 Heimbuchenthal
Tel. 06092-97 14 0
E-Mail: info@hotel-christel.de
Web: www.hotel-christel.de
Montag und Dienstag kein Mittagstisch

Gasthof „Zur Linde“
Hauptstraße 37,
63872 Heimbuchenthal
Tel. 06092-94 00
E-Mail: info@linde-heimbuchenthal.de
Web: www.linde-heimbuchenthal.de
kein Ruhetag

PANORAMA Hotel Heimbuchenthal
Am Eichenberg 1,
63872 Heimbuchenthal
Tel. 06092-60 70
E-Mail: info@panoramahotel.de
Web: www.panoramahotel.de
kein Ruhetag

Landhotel Heimathofen GBR
Heimathofen 2,
63872 Heimbuchenthal
Tel. 06092-97 15 0
E-Mail: info@heimathofen.com
Web: www.heimathofen.com
kein Ruhetag

Hotel Lamm
St. Martinusstraße 1,
63872 Heimbuchenthal
Tel. 06092-28 19
E-Mail: info@hotel-lamm.de
Web: www.hotel-lamm.com
kein Ruhetag

Restaurant-Hotel-Salzgrotte Lindenhof
Lindenstraße 41,
97807 Kreuzwertheim
Tel. 0932-91 59 40
E-Mail: lindenhof.kreuzwertheim@t-online.de
Web: www.weinhaus-lindenhof.de
kein Ruhetag

Gasthof Rebstock
Bergstraße 4 – 6,
63911 Klingenberg
Tel. 09372-26 85
E-Mail: rebstock-klingenberg@t-online.de
Web: www.rebstock-klingenberg.de
Ruhetag: Montag, Dienstag, Mittwoch (s. Homepage)

Waldschänke Bayerische Schanz
Schanzstraße 85,
97816 Lohr/Ruppertsbrunn
E-Mail: info@bayerische-schanz.de
Web: www.bayerische-schanz.de
Ruhetag: Montag u. Dienstag

Weinhaus Anker
Obertorstraße 13,
97828 Marktheidenfeld
Tel. 09391-60 04 80 1
E-Mail: info@weinhaus-anker.de
Web: www.weinhaus-anker.de
kein Ruhetag

Hotel Zur Schönen Aussicht
Brückenstraße 8,
97828 Marktheidenfeld
Tel. 09391-98 55 0
E-Mail: info@hotel-aussicht.de
Web: www.hotel-aussicht.de
kein Ruhetag

Fränkischer Landgasthof-Café Elvatal
Schlossallee 2, 63875 Mespelbrunn
Tel. 06092-28 19
E-Mail: otto@t-online.de
Web: www.1.otto.de
Ruhetag: Montag

Müller's Landhotel
Am Dürrenberg 1,
63875 Mespelbrunn
Tel. 06092-48 20
E-Mail: info@muellers-landhotel.de
Web: www.muellers-landhotel.de
kein Ruhetag

Flair Hotel Hopfengarten
Ankersasse 16,
63897 Miltenberg
Tel. 09371-97 37 0
E-Mail: info@flairhotel-hopfengarten.de
Web: www.flairhotel-hopfengarten.de
Ruhetag: Dienstag & Sonntagabend

Landgasthof „Zur Gemütllichkeit“
Rappich 12,
63776 Möntrich/Rappich
Tel. 06020-10 03
E-Mail: rappich@gmx.net
Web: www.rappich.de
Ruhetag: Mittwoch

Hotel Restaurant Zum Karpfen
Mainstraße 11 – 13,
63785 Oberrnburg
Tel. 06022-20 89 60
E-Mail: info@hotel-karpfen.de
Web: www.hotel-karpfen.de
Ruhetag: Samstag, Gruppen ab 25 Pers. auf Anfrage

Gasthaus „Zum Löwen“
Hauptstraße 8,
97794 Rieneck
Tel. 09354-63 5
www.zum-loewen-rieneck.de
Ruhetag: Montag und Donnerstag

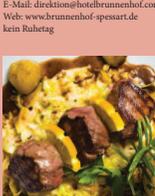
Hotel Spechtshaard
Rolandstraße 34,
63860 Rothenbuch
Tel. 06094-20 10
E-Mail: info@spechtshaard.de
Web: www.spechtshaard.de
kein Ruhetag

Gasthof-Landhotel-Metzerei „Zum Stern“
Hauptstraße 41,
63924 Rüdaman bei Miltenberg
Tel. 09371-28 34
E-Mail: info@landhotel-stern.de
Web: www.landhotel-stern.de
Ruhetag: Mittwoch

Gasthaus „Zum Grünen Baum“
Schwedenstraße 4,
63825 Sommerkahl
Tel. 06024-10 73
E-Mail: info@gruenbaum-sommerkahl.de
Web: www.gruenbaum-sommerkahl.de
Ruhetag: Dienstag und Mittwoch (außer Feiertag)

Rimbachfarm
Rimbachfarm 1
36396 Siemau / Marborn
Tel. 06063-234
E-Mail: rimbachfarm@gmx.de
Web: www.rimbachfarm.de
kein Ruhetag

Best Western Hotel Brunnenhof
Hauptstraße 231,
63679 Weichenbrunn
Tel. 06094-36 4
E-Mail: direktion@hotelbrunnenhof.com
Web: www.brundenhof-spessart.de
kein Ruhetag



Aktionen und Veranstaltungen während der Wild- und Weinwochen

16.09.2017, Gemünden a. Main, 16 Uhr
Gästeführung zur Gemündener Weinbaugeschichte
Treffpunkt Gemündener Marktplatz
Anmeldung: Tourist-Infozentrum
Gemünden: 09351-800170

16.09. – 17.09.2017 Marktheidenfeld
1. Streetfood-Festival
Ort: Brauereihof der Martinsbräu, Georg-Mayr-Straße 4
Veranstalter: Martinsbräu Marktheidenfeld, 2.Heimat Kreativagentur, etepeteje street cooking

17.09.2017, Großheubach, 9 Uhr
Geführte Wanderung „Im Kreis der roten Trauben“
mit Hans Rehbarg (Großheubach, Engelberg, Klotzenhof, Rosshof, Röhlbachtal, Fränkischer Rotweinswanderweg)
Wanderstrecke ca. 19 km, ca. 200 hm
Treffpunkt: Mainzer Tor, Miltenberg

22.9. – 3.10.2017, Miltenberg, jeweils 11 – 22 Uhr
Miltenberger Weinherbst am Engelplatz
Veranstalter: M-City Webergemeinschaft, Tel. 09371-9475377

22.09.2017, Frammersbach
Frische aus Main-Spessart – Braukunst trifft Kochkunst
Ort: Landgasthof Kessler
Reservierung: 093551226 o. landgasthof@t-online.de

24.09.2017, Marktheidenfeld, 10 Uhr
Federweiberfest
Ort: Mainpark, unterhalb Lorber-Halle, Lengfurter Straße
Veranstalter: FV Lorber Marktheidenfeld e.V.

24.9.2017, Alzenau-Hörstein, 14 Uhr
Urgesteinswanderung mit Kellerführung
Zweistündige Weinbergwanderung durch den Hörsteiner Reuschberg und Absberg. Anmeldung erforderlich, Elke Stais (Gasteführerin Weinerlebnis Franken), Tel.: 0171 5844285

30.9.2017, Großheubach-Weinguststadt, 9-20 Uhr
Krautfest am Wehlplatz
Heimelige Atmosphäre, wie es früher einmal war: Krautköpfe werden gestampft, die Mühlenbrauerei braut ihr vorzügliches Bier zu Spezialitäten rund ums Kraut. Ebenso gibt es bunter Kinderprogramm.
Ort: TV-Gelände am Wehlbach
Veranstalter: mit Unterstützung HGV Weinguststadt e.V. TV Weinguststadt, Tel. 06026-994693

30.09. – 01.10.2017, Klingenberg-Röllfeld
Röllfelder Weinherbst
Ort: Jakob Hemmelrath Halle

01.10.2017, Gemünden, Adelsberg, 14 Uhr
Weinfest in der Adolpshühnhalle

06.10.2017, Marktheidenfeld, 18 Uhr
„So schmeckt Marktheidenfeld“ – Kulinarischer Rundgang durch Marktheidenfeld
Anmeldung & KVV: Touristinformation Marktheidenfeld

07.10. – 08.10.2017, Gemünden-Wernfeld, 19 Uhr
Weinfest in der Festhalle
Sonntag ab 11.00 Uhr Unterhaltung durch die Trachtenkapelle Wernfeld

07. – 09.10.2017, Alzenau
42. Weinlesefest „Hörsteiner Herbst“
Ort: Rauschberghalle Alzenau-Hörstein
Veranstalter: Vereinigung Hörsteiner e.V., www.hoerstein.info

8.10.2017, Miltenberg-Rüdaman, 18 Uhr
45. Dinner-Kabarett im Stern-Saal mit Vera Deckers, Probleme sind auch keine Lösung“

21.10.2017, Alzenau, 13:25 Uhr
Bachschüngeper on tour – Den Kahlgrund er-FÄHREN
Schlender-Weinprobe rund um die Burg Alzenau und moderierte Weiterfahrt nach Schöllrippen
Anmeldung erforderlich, Jeanette Kalenhaus (Gasteführerin Weinerlebnis Franken), Tel. 0171/9003594, www.wein-kahlgrund-alzenau.de

28.10.2017, Kahlgrund
Der Kahlgrund brennt
Zahlreiche Brennereien öffnen ihre Höfe und Keller und bieten edelste Brände zwischen Alzenau und Schöllrippen entlang der lieblichen Kahl. Veranstalter: Die Kahlgründer Brenner e.V., www.der-kahlgrund-brennt.de

08.10.2017, Gemünden a. Main, 11 Uhr
Gemündener Wandertag
Start am Treppenturm Lindenwiesen und Schlosserst auf dem Wernfelder Weinfest

13.10.2017, Marktheidenfeld, 8 – 23 Uhr
2. Martinsbräu Bockbierfest
Ort: Brauereihof der Martinsbräu
Veranstalter: Familienbrauerei Martinsbräu

29.9./13.10./27.10.2017, Bürgstahl
Freitagweinprobe
Jeden zweiten Freitag finden in der Churfrankenweinstock Weinproben zu verschiedenen Themen statt. Beginn jeweils um 19 Uhr.
Anmeldung 09371/9488679, www.churfrankenweinstock.de

Bitte beachten Sie, dass die Angebote nur der Information dienen. Aus falschen Angaben oder nicht erfüllten Leistungsangaben des jeweiligen Leistungsträgers oder Anbieters kann keine Schadensersatzpflicht gegenüber dem Ersteller dieses Prospekts abgeleitet werden.

