



Wild, Wald und Wein...

Der Herbst verzaubert die Landschaft mit seiner bunten Farbpalette, die Luft ist besonders klar und die Sonne hüllt alles in warmen Glanz. Erntezeit – Feld, Wald und Flur warten jetzt mit besonderen Genüssen für Leib und Seele auf.

Zeit, die Pferde zu satteln und aufzubrechen zu einer kulinarischen Entdeckungsreise der besonderen Art. Begleiten Sie uns zu Pferd auf wildromantischen Pfaden und Wegen durch tiefe, duftende Wälder – vorbei an Feldern und bunten Streuobstwiesen. Lassen Sie sich für einen Tag vom Rhythmus der Pferde tragen und mit allerlei regionalen Köstlichkeiten verwöhnen!

Wir treffen uns um 10:30 Uhr, putzen, satteln unsere Pferde und brechen nach einem Gläschen Secco Saigné auf. Auf märchenhaften Pfaden geht es über Stempelhöhe, Steinkopf, und Elbernhöhe. 2 Stunden im Sattel – Zeit für eine Stärkung: Doris erwartet uns mit einem „**Wilderer-Picknick**“. Ausgiebige Rast für Ross und Reiter.

Weiter geht's – wir durchstreifen den Alzenauer Forst und genießen auf dem Rückweg herrliche Ausblicke auf die Höhenzüge des Spessart. Am Hof werden wir mit einem prickelnden Cidre aus Kahlgrundäpfeln erwartet.

Nach dem Absatteln und Versorgen der Pferde steht – als krönender Abschluss – ein leckeres **4-Gänge-Menü „Wilder Schmaus“** bei Sven und Elke Löper im „Landgasthof Zur Gemütlichkeit“, auf dem Programm.

Leistungen im Überblick:

Persönliches Wanderreitpferd, Rittführung, Bereitstellen von Reithelm und Regenreitmantel, ca. 3 Stunden Reiten. Bügeltrunk (Secco/Cidre), Wilderer-Picknick inkl. Wein und alkoholfreien Getränken. 4-Gänge-Menü mit korrespondierendem Wein und alkoholfreien Getränken. **Preis p. P. 175,- EUR inkl. MwSt.** Auf Wunsch Übernachtungsmöglichkeit im „Landgasthof Zur Gemütlichkeit“







Allgemeine Hinweise:

Sie sollten älter als 14 Jahre sein und nach Möglichkeit schon Reiterfahrung im Gelände haben. Aus Rücksicht auf unsere Pferde können wir nur Reitgäste mit einem maximalen Körpergewicht von 90 kg annehmen.








EINE WILDROMANTISCHE,
KULINARISCHE
ENTDECKUNGS-REISE
ZU PFERD IM SPESSART

WILDERER- PICKNICK

-  Filets vom Saibling aus dem Spessart
-  Rote Beete- und Meerrettich-Mousse
-  Wildsalami und Hirschschinken
-  Bunter Herbstsalat
-  Steinofenbrot aus dem Spessart
-  Müller-Thurgau und Portugieser Weingut Giegerich und Heilmann

4-Gänge-Menü Sven's "Wilder Schmaus"

-  Ofenfrisches, hausgebackenes Apfelbrot aus Kahlgrund-Äpfeln mit Quarkdip
-  Kleiner, bunter Herbstsalat
-  Hirschrücken mit frischen Kräutern, rosa gebraten, Kartoffelplätzchen, Spätzle vom Brett, hausgemachter Apfelrotkohl, Preiselbeeren und Quittengelee
-  Sven's Honig-Vanilleparfait mit karamellisierten Kahlgrund-Apfelstückchen
-  Klingenberg Spätburgunder

Veranstalter und Buchung:

WANDERREITEN IM SPESSART
Burkhard und Doris Mahlmeister
Rothengrund 21a | 63775 Mömbris
Tel. 0 60 29 / 99 52 63
info@wanderreiten-spessart.de
www.wanderreiten-spessart.de

LANDGASTHOF ZUR GEMÜTLICHKEIT
Elke und Sven Löper
Rappach 12 | 63776 Mömbris OT Rappach
Tel. 0 60 29 / 10 03
rappach@gmx.net / www.rappach.de

