



historisches
Ritteressen
im Hotel-Gasthof
Wasserschloß

und staunet
was alles herbeigeschleppt wird
beim großen Gelage
an der Schloßtafel

Herrschaftlicher Willkommenstrunk
"Mitwitzer Metwein"

Dunkelgebackener Roggenfladen
nach Rezept und Überlieferung vom Hofe der Herren von Schaumberg

Griebenschmalz nach Art der Marketenderinnen
vermengt mit feinem Salz aus den Bayrischen Salinen
und mit den Kräutern des Nordwaldes

Deftige Brühe mit Kartoffeln
von den Feldern des Mitwitzers Rittergutes
nach einem Rezept der alten Schloßköchin

Zünftiger Krautsalat von den Mägden barfüßig eingestampft
und anderem Grünzeug,
wie der Ackerboden es in dieser Jahreszeit hervorbringt

Ofen-Dampfkartoffeln mit handgerührtem
Topfen und frischen Kräutern

Große Stücke Fleisch wie das die Ritter brauchten vorm Turnier
im ganzen gebraten
vom reinrassigen Borstenvieh,
gemästet mit Eicheln aus den bischöflichen Wäldern

vom edlen Wild,
erlegt vom Oberförster und seinen Jägern

vom zweibeinigem Geflügel,
gezüchtet und abgeschossen zur Gaumenfreude der Geladenen

Großer gemischter Obstkorb der letzten Ernte
aus dem Küchengarten der Baronin, sowie
welsche Früchte aus südlichen Gefilden

zum Abschluß auf dem Holzbrett serviert
Käse wie ihn fränkische Kühe, Schafe und Ziegen
so hervorgebracht haben

Der Schloßkellermeister weiß,
dass ein kräftiger Trunk geschätzt wird

Dunkles Bier aus dem Fasse

Weißer Wein aus fränkischen Reben:
"trocken" (wie ihn der Ritter "Zum wilden Mann" liebte)
"halbtrocken" (nach dem Geschmack der adligen Damen)
Roter Wein vom fränkischen Lande:
Domina "trocken"