

# *Spritzige Stimmungsaufheller* *für den schwungvollen Schlemmerauftakt*



## „Birnen-Brause“

-alkoholfrei-

Fruchtige Birnenschorle  
mit süßen Cranberries  
0,2l EUR 2,80

## „Aufgebrühtes Eisbeerchen“

-alkoholfrei-

Hausgemachter Eistee  
von Hagebutte & Preiselbeeren  
0,3l EUR 3,20

## „Honiglich verhopft...“

-alkoholfrei-

Kräftiger Malztrunk verfeinert mit Lauerbacher Blütenhonig,  
Gewürznelken & Zitrone  
0,2l EUR 2,90

## „Quirlige Quitte“

Feiner Quittenlikör der Edelobstbrennerei Helferich,  
aufgegossen mit prickelndem Prosecco  
0,1l EUR 3,90

## „Kirsch-Lavendel-Liaison“

Odenwälder Feine Brändes`  
eleganter Kirsch-Lavendel-Likör,  
aufgegossen mit spritzigem Odenwaldsekt  
0,1l EUR 4,80

## „Wunderbare Waldheidelbeere“

Schwungvoller Waldheidelbeer-Secco  
der Manufactur Odenwälder Feine Brände  
0,1l EUR 3,90

## „Odenwälder Goldäpfelchen“

Haugemachtes Apfelweinsorbet der Kelterei Krämer,  
aufgegossen mit prickelndem Prosecco  
0,1l EUR 4,60





# Rohköstlichkeiten

## Für Salatliebhaber



### „Kleines Garten-Geleit“

Kleiner bunter Salatteller von Blatt- & Rohkostsalaten  
an unserem hausgemachten Joghurt-Dressing  
EUR 3,00

### „Spinat-Gspusi“

Feiner Spinatsalat  
an pikantem Kräuter-Senf-Dressing  
mit feinen Champignonscheiben,  
Laugencroûtons & Rauchspeckwürfeln  
EUR 5,80

### „Wild & würzig“

Cremiger Ziegenfrischkäse  
auf mariniertem Dörrobst  
an würzigem Wildkräutersalat  
EUR 6,50

Unsere Salatschalen für die

### „Extra-Grün-Gelüste“

Große bunte Salatvariation an mildem Joghurt-  
oder würzigem Kräuter-Senf-Dressing,  
serviert mit ofenfrischem Weißbrot  
-oder nach Wunsch mit glutenfreiem Reisbrot mit Sonnenblumenkernen-  
wählen Sie dazu:

Gebratene Rumpsteak-Streifen & Kräuterquark

-glutenfrei-  
EUR 14,20

Gebackenen Schafskäse mit Böllsteiner Waldhonig & Rosmarin,  
Walnüssen & Apfelschnitzchen

EUR 11,80

Zwei Zanderschnitten vom Grill an Kräuterbutter

EUR 13,80

Gegrillte Hähnchenbrust

an sautierten Pilzen & krossem Bacon

- gluten- & lactosefrei-  
EUR 11,50



# Unsere Flammkuchen

## Krosses aus dem Steinofen



### `Klassisch & kross`

mit Crème Fraîche, Lauchstreifen, Speck & Zwiebeln

EUR 8,30/ mit Extra-Käse EUR 9,50

### `Wiesenglück`

mit würzigem Schafskäse,  
marinierter Obstmelange  
& Frühlingszwiebeln

EUR 11,20

### `Herzhaftes Halali`

mit hausgemachter Wildsalami  
feinen Champignons, pikantem Käse  
& würzigem Wildkräutersalat

EUR 12,30

### `Fisch-verliebt`

mit mild geräuchertem Lachs, zartem Blattspinat & Dillsträußchen

EUR 11,60

# Gerührte Gaumenfreuden

## Für unsere Suppenkasperle

### `Kimme, Korn & Kräuterflädle`

Delikate Wildconsommé mit Kräuterflädle & bunter Gemüseinlage

EUR 4,00

### `Ganz schön ausgekocht...`

Kräftige Rinderkraftbrühe  
mit Markklößchen  
& bunten Gemüsestreifen

EUR 4,00



### `Samtiges

### Spinatsüppchen`

Süppchen vom Blattspinat  
an Crème Fraîche,  
mild geräuchertem Lachs  
& Buttercroûtons

EUR 4,30





# Tänzchen mit Pflänzchen



## ‘Gekaperte Grünkern-Küchle‘

-glutenfrei-

Hausgebackene Grünkernküchle an pikantem Kapern-Schmand,  
dazu Thymian-Karotten & feiner Blattspinat

EUR 10,80

## ‘Veganes Linsen-Dreierlei‘

-vegan & glutenfrei-

Würziges Ragout von dreierlei Linsen  
im Wildreisbett

EUR 9,50

## ‘Käs‘-Spatzi‘

Herzhafte Käsespätzle  
an Preiselbeersauce  
& geschmelzten Zwiebeln

EUR 8,50

# Fangfrisches aufgefischt...

## ‘Fisch & knackig‘

-glutenfrei-

Zwei Matjesfilets in Sauerrahm mit Apfel-, Gurken-  
& Zwiebelstücken, dazu feine Butterkartoffeln

EUR 10,50

## ‘Zart gebetteter Zander‘

Gebatene Zanderfilets  
auf würzigem Linsenragout  
& Wildreisbett

EUR 15,80

## ‘Lachs-Liebelei‘

Mild geräucherter Lachs  
auf Kartoffelrösti  
an Meerrettichnocke  
& knackigen Blattsalaten

EUR 10,80

## ‘Köstlicher Kabeljau‘

Feiner Winterkabeljau -*das Gold der Lofoten*-,  
an Dijon-Senfsauce & zartem Blattspinat,  
dazu samtiges Kartoffelpüree

EUR 16,50







# Herzhaftes für große Taten

## Gaumenfreuden aus Topf & Pfanne



### ‘G’schmackige Schnitzel-Ei’

- lactosefrei-

Panierte Schweineschnitzel mit Spiegelei,  
feinem Blattspinat & krossen Bratkartoffeln

EUR 12,80

### ‘Grill-Hüttenzauber’

Schweinerückensteak vom Grill,  
überbacken mit zartem Camembert,  
Birnenspalten & Preiselbeeren,  
an hausgemachten Butterspätzle

EUR 13,20

### ‘Heiterte Kurrhenne’

Cremiges Putengeschnetzeltes  
in Apfelweinrahmsauce  
mit Schalotten & Apfelspalten  
auf Rehbacher Bandnudeln

EUR 11,80

### ‘Fleischeslust’

Deutsches Rumpsteak ca. 250g  
mit Kräuterbutter oder Schmorzwiebeln  
& Bratkartoffeln oder Pommes frites

EUR 19,00

### ‘Unsern Himmel un Ääd’

Gebratene Blutwurst an geschmorten Apfelspalten & Kartoffelstampf

EUR 10,50

### ‘Von sauren Rosinchen & süßen Rübchen’

Zarter Sauerbraten vom heimischen Rind  
an eigener Sauce mit Rosinen,  
dazu Kohlrabigemüse  
& gebackene Semmelknödel

EUR 12,50





# Wildes aus eigener Jagd

## Waldkönigliche Wonnen`

Zarter Hirschbraten  
an kräftiger Portugiesersauce  
dazu sautierte Pilze, Thymian-Karotten  
& gebackene Semmelknödel  
EUR 18,50

## Odenwälder Wildfang`

gegrillte Wildbratwürste  
an Kohlrabigemüse  
& Kartoffelstampf  
EUR 10,30

## Gewälzter wilder Watz`

Schnitzel vom Wildschwein  
in aromatischer Kräuterpanade  
an kräftiger Wacholder-Preiselbeerjus  
auf Rehbacher Bandnudeln  
EUR 16,80

## Querfeldein-Leckereien`

-vun allem ebbes-

Wildschweinschnitzel, Wildbratwurst vom Grill  
& feine Tranchen vom zarten Hirschbraten  
an kräftiger Wacholderjus, Preiselbeerbirne,  
sautierten Pilzen & Thymian-Karotten,  
dazu hausgemachte Butterspätzle & Röstitaler  
EUR 25,50

## Hubertus-Schmaus`

Herzhaftes Wildgulasch mit Champignons,  
Preiselbeerbirne & feinen Butterspätzle  
EUR 14,80

## Aspik-Appetit`

- lactosefrei-

Hausgemachte Wildsülze an Sauce Vinaigrette  
& kleinem Salatbouquet,  
dazu krosse Röstkartoffeln  
EUR 9,80



# Vesper- & Brotzeit-Schmankerl

## `Schmatzkonzert`

-Trilogie vom Handkäse-

Klassisch mit Musik, knusprig paniert & als zarte Mousse,  
an Apfelweinchutney ofenfrischem Weißbrot

EUR 9,40

## `Kochkäs'-Dippe`

Portion Odenwälder Kochkäse  
dazu Zwiebelwürfel, Kümmel,  
Butter & Bauernbrot

EUR 7,90

## `Knusprige Käsetaler`

Zwei gebackene Camemberts  
an Preiselbeeren & Salatbouquet,  
dazu Butters-toast

EUR 7,50

## `Schnitzel-Schmaus`

Paniertes Schweineschnitzel mit Kräuterbutter, Rauchspeckwürfeln  
& geschmelzten Zwiebeln auf rustikalem Bauernbrot

EUR 9,80

## `Hausmanns-Köstlichkeit`

Große Platte von Hausmacher Wurst & geräuchertem Schinken,  
dazu Butter, Bauernbrot & 2cl Obstwasser

EUR 9,50

## `Uriger Urumbel`

Ofenfrisches Bauernbrot belegt mit feinen Schweinebratenscheiben  
& pikantem Kapern-Schmand an würzigem Wildkräutersalatbouquet

EUR 9,50

## `Das Gelbe vom Ei`

Reich belegtes Bauernbrot mit feinem Kochschinken  
& hausgemachtem, pikantem Eiersalat mit Senf  
an buntem Salatbouquet

EUR 8,30







# Für Naschkatzen & Schleckermäulchen...



## ‘Makelloser Mandelchen’

-vegan & glutenfrei-

Hausgemachtes Mandelmilchreis-Knuspertörtchen  
auf fruchtigem Orangenspiegel

EUR 5,20

## ‘Freches Waldfrüchtchen’

Heiße Waldbeeren an Vanilleeis  
& hausgebackenem Palatschinken

EUR 5,80

## ‘Bananen-Nuss-Nascherei’

Halbgefrorenes Nougattörtchen  
an gegrillten Karamell-Bananen

EUR 6,80

## ‘Meister Petz’ süße Sinfonie’

Walnuss- & Schokoladeneis mit Joghurt,  
Honig, Apfelmus & karamellisierten Nüssen

EUR 6,00

## ‘Nicht lange Rum-Gefackelt!’

Süßer Flammkuchen mit Apfelspalten,  
Rumrosinen, Pistazien & Vanillesauce

EUR 6,20



## ‘SchokolaDeliziös’

Warmes Schokoküchlein  
an hausgemachtem Sorbet  
von der Gewürztraminer-Traube,  
weißer Schokoladensauce  
& Sahnetupfer

EUR 6,80

Kreieren Sie  
Ihren Wunsch-Eisbecher!

Amarena-Kirsch

Banane

Eierlikör

Erdbeere

Joghurt

Joghurt-Rote Grütze

Karamell

Málaga

Pistazie

Schokolade

Schwarzwälder-Kirsch

Stracciatella

Vanille

Walnuss

Zimt

Zitrone

Eiskugel EUR 1,00

Portion Sahne EUR 0,50

*Toppings:*

Karamell-oder Schokosauce,

Zimtsirup, Smarties

EUR 0,50

Karamell-Nüsse, Baileys,

Eier- oder Kaffeelikör

EUR 1,00

