

Spritzige Stimmungsaufheller



für den schwungvollen Schlemmerauftakt

‘Holler & die Waldfee‘

-alkoholfrei-

Hausgemachte Holunderlimonade
mit geeisten Waldbeeren

0,2l EUR 2,80

‘Wilder Waldmeister‘

-alkoholfrei-

Spritzige Waldmeisterschorle
mit Erdbeeren & Limette

0,2l EUR 3,00

‘Muntere Mandarine‘

-alkoholfrei-

Hausgemachtes Mandarinsorbet aufgegossen
mit spritzigem Bitter-Lemon & frischer Minze

0,1l EUR 2,70

‘Ourrewäller Abberoll‘

Feiner Bitterorangenlikör aufgegossen
mit spritzigem Odenwaldsekt, Mossautaler
Mineralwasser, Orange, Nelke & Rosmarin

0,2l EUR 4,20

‘Rosiger Rhabarber-Rambazamba‘

Fruchtiger Apfelwein Rosé verfeinert mit
Rosenblütensirup & geeisten Rhabarberwürfeln

0,25l EUR 3,40

‘Prickelnder Blütenzauber‘

Köstlicher Blütenlikör von Holunder,
Flieder, Rhabarber, Rose & Orange
aufgegossen mit prickelndem Prosecco

0,1l EUR 3,80





Rohköstlichkeiten

Für Salatliebhaber

„Kleines Gartengeleit“

Kleiner bunter Salatteller an unserem
hausgemachten Kräuter-Dressing

EUR 3,20

„Spinat Gspusi“

Feiner Salat von Baby Mangold
& Spinat an würzigem
Frühlingszwiebel-Linsendressing

EUR 6,50

„Wilde Salatsauce“

Cremiger Sellerie-Karottensalat
mit gerösteten Walnüssen,
fruchtigen Mandarinen
& würzigem Wildschweinspeck

EUR 5,80

Unsere Salatschalen für die

„Extra-Grün-Gelüste“

Große bunte Salatvariation an unserem
hausgemachten Kräuter-Dressing
serviert mit ofenfrischem Weißbrot

-oder nach Wunsch mit glutenfreiem Reisbrot mit Sonnenblumenkernen-

wählen Sie dazu:

Gebackenen Schafskäse mit Rosmarinhonig,
Walnüssen & fruchtigen Apfelschnitzchen

EUR 11,80

Gegrillte Hähnchenbrust mit Kräuterbutter
& marinierten Champignons

EUR 11,90

Paniertes Schnitzel „Wiener Art“
mit kaltgerührten Preiselbeeren

EUR 10,50



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,
knackigen Rispentomaten,
& bunten Paprikawürfeln

EUR 11,20

„Herzhaftes Halali“

mit Scheiben vom hausgeräucherten
Wildknacker, frischen Champignons,
Käse & knackigem Babymangold

EUR 12,30

„Fisch-verliebt“

mit geräuchertem Lachs, zartem Blattspinat & Dillsträußchen

EUR 11,60

Gerührte Gaumenfreuden

„Cremige Krumbier“

Samtiges Staudensellerie-Kartoffelsüppchen
mit knusprigem Lauchstroh & Sauerampferschmand

EUR 4,60

„Ganz schön ausgekocht...“

Kräftige Rinderkraftbrühe mit feinen Markklößchen
& bunten Gemüsestreifen

EUR 4,20





Tänzchen mit Pflänzchen



`Prima Kohlada`

Kohllasagne vom Frühlingsgemüse
an Kräuterschmand & würzigem Tomaten-
Wachtelbohnenragout
EUR 12,90

`Rühmlicher Rübezahl`

-vegan-
Bunter Zartweizen an Möhrenpüree
& gebratenen Räuchertofuwürfeln
EUR 11,30

`Ourrewäller Bescheidenheit`

Gebutterte Salzkartoffeln
an hausgemachter
grüner Sauce mit Ei,
dazu Blattspinat
EUR 9,50

Fangfrisch zu Tisch!

`Betörender Barsch`

Zartes Filet vom Seebarsch an Riesling-Senfsauce,
dazu Blattspinat & bunter Weizenreis
EUR 18,70

`Räucherlachs-Liebelei`

Mariniertes Tatar vom Räucherlachs
an Karotten-Kartoffelrösti & buntem Salatbouquet
EUR 11,30

`Feinstes Forellchen`

Gebackene Odenwaldforelle
`Müllerin` mit brauner Butter
& Dampfkartoffeln
EUR 14,80

`Fisch & knackig`

Zwei Matjesfilets
in Sauerrahm mit Apfel,
Gurke & Zwiebel,
dazu Butterkartoffeln
EUR 10,50



Herzhaftes für große Taten

aus Ofen, Topf & Pfanne



`Farbenfrohes Federvieh`

Zarte Hähnchenbrust vom Grill
an würzigem Tomaten-Wachtelbohnenragout
im Nudelnest mit Löwenzahncreme
EUR 13,80

`Lenziger Schnitzelschmaus`

Knusprig panierte Schweineschnitzel
an unserer grünen Sauce mit Ei,
gefüllter Grilltomate mit Blattspinat
& gegrillten Speckscheiben,
dazu Pommes frites
EUR 13,60

`Ourrewäller Wiesenkörri`

Pikantes Lammragout
vom Rehbacher Hoflamm
an Sauerampfer-Schmand
& buntem Zartweizen
EUR 14,50

`Unsern Himmel un Erd`

Gebratene Ourrewäller Blutwurst
an geschmorten Apfelspalten & Kartoffelecken
EUR 10,70

`Zarte Frühlingsverführung`

Gesottener Tafelspitz vom heimischen Rind
an hausgemachter grüner Sauce mit Ei & feinen Gemüsejuliennes,
dazu gebutterte Salzkartoffelchen
EUR 14,80

`Pure Fleischeslust`

Rumpsteak vom Grill ca. 250g
an würziger Kräuterbutter & Schmorzwiebeln,
dazu frittierte Kartoffelecken
EUR 20,90





Wildes aus eigener Jagd

‘Hubertus-Schmaus’

Herzhaftes Wildgulasch mit Champignons,
Preiselbeerbirne & feinen Butterspätzle

EUR 14,80

‘Gewälzter wilder Watz’

Feine Wildschweinschnitzel aus der Keule im Kräutermantel,
dazu würziges Tomatenragout mit Wachtelbohnen
& würzige Thymian-Pommes

EUR 18,20

‘Geschmorte Wutz deluxe’

Zarter Wildschweinbraten an kräftiger Wacholderbeerenjus,
dazu junges Frühlingsgemüse & hausgemachte Serviettenknödel

EUR 18,90

‘Odenwälder Wildfang’

Wildbratwürste vom Grill an feiner Löwenzahncrème,
dazu buntes Marktgemüse & knusprige Kartoffelecken

EUR 10,80

‘Querfeldein-Leckereien’

-vun allem ebbes-

Wildschweinschnitzel, gegrillte Wildbratwurst
& geschmortes Wildgulasch mit Champignons
an kräftiger Wacholderjus,
Preiselbeerbirne & Frühlingsgemüse,
dazu Karotten-Kartoffelrösti

EUR 25,50



Vesper- & Brotzeit-Schmankerl

‘Handkäse-Greiflichkeit’

Hauseigene Kreation vom Handkäse im Schweinehackküchlein
auf gerösteten Bauernbrotscheiben
an Apfel-Sauerkrautcutney & bunten Blattsalaten
EUR 9,80

‘Kochkäs’-Dippe’

Portion hausgemachter Kochkäse
mit Zwiebelwürfeln, Kümmel,
Butter & Bauernbrot
EUR 7,90

‘Knusprige Käsetaler’

Zwei gebackene Camemberts
an Preiselbeeren & Salatbouquet,
dazu Buttertoast
EUR 7,50

‘Tischlein deck’ dich...’

Große Platte von Hausmacher Wurst & geräuchertem Schinken,
dazu Butter, Bauernbrot & 2cl Obstwasser
EUR 9,50

‘Ourrewäller Schmackofatz’

Geröstete Bauernbrotscheiben mit Butter & Kräuterfrischkäse,
belegt mit gepökeltem Krustenschinken, Spiegelei
& gegrillten Speckscheiben an cremigem Senf-Gurkendip
EUR 9,70

‘Extra-Wurst & Essiggürkchen’

Herzhafter Wurstsalat mit Essiggürkchen,
Zwiebelvinaigrette & ofenfrischem Bauernbrot
EUR 8,80





Für unsere Naschkatzen & Schleckermäulchen...

‘Meister Petz’ süße Sinfonie`

Großer Dessertbecher
von Walnusseis, Honig,
Joghurt & Apfelmus
mit geschmorten Apfelspalten,
Sahne & Hafercrumble
EUR 6,00

‘Beerenauslese`

Hausgebackene Butterwaffel
an warmem Holunderblüten-
Waldbeerenragout
& aufgeschlagenem Vanilleeis
EUR 6,20

‘Kugelrunde Mohn-Mamsel`

Feine Quarkknödelchen
mit Butterbröseln
an hausgemachtem Mohneis
& würzigen Rumrosinen
EUR 6,50



‘Schokoladen-Schmakazie`
Hausgebackenes Schokoküchlein
an feinem Kompott von Erdbeere
& Rhabarber an flüssiger
Buttermilchpraline
EUR 7,20



Kreieren Sie
Ihren Wunsch-Eisbecher!

Amarena-Kirsch
Erdbeer
Joghurt
Málaga
Mandarinsorbet
Mohn
Schokolade
Stracciatella
Vanille
Walnuss
Zitronensorbet

Eiskugel EUR 1,00
Portion Sahne EUR 0,80

Toppings:

Karamell- oder Schokosauce,
Smarties oder Hafercrumble
EUR 0,50

Amaretto, Baileys,
Eierlikör oder Rumrosinen
EUR 1,50