

Sommer im Odenwald

Zum Aperitif

Apfelscherrie

Sherry vom Apfel 5 cl 3,30

Aus dem Suppentopf

Markklößchensuppe

Hausmacher Rindsbouillon mit Markklößchen 3,60

Hauptsache

Dreierlei vom Odenwälder Wildschwein

mit Braten, kleiner Bratwurst und Steak
dazu Kartoffelknödel und Rotkraut 16,80

Wildgulasch

vom frischen Odenwälder Reh und Wildschwein
dazu Kartoffelknödel und Rotkraut 13,50

Rehbraten

Von der Keule
mit hausgemachten Spätzle und Salat 15,80

Hausmacher Wildschweinbratwurst

mit Bratkartoffeln, Salat und Preiselbeersenf 8,30

Hausgemachte Rinderrouladen

mit Knödel und Rotkraut 12,80

Odenwälder Meerrettich

gekochte Ochsenbrust,
Kartoffeln und selbsteingelegte Kürbissen 11,80

Rumpsteak

mit Zwiebel oder Kräuterbutter
Pommes Frites und Salat

16,80

Knusperkartoffeln

knusprig gebratene Kartoffelstücke,
dazu Kochkäse und Salat

8,50

Gebackene Spinatknödelscheiben

mit Champignon-Sahne-Soße und Salat

9,80

Großer bunter Salatteller

mit gebratenen Putenbrust-Streifen und Brot

8,50

Fitnesssteller

Schweinerückensteak mit Kräuterbutter,
und verschiedenen Salaten umlegt

9,80

Zum Dessert

**Hausgemachte Panna Cotta
mit Beeren**

4,50

Quittenschnaps

2cl

2,60

„Willi“ Williams Christ Birne

2cl

2,10

Allerlei vom Schnitzel

Unser Odenwälder Kochkässchnitzel

Vom HR 3 Fernsehen empfohlen
mit Kochkäse von der Kochkäserei Rettig,
Bratkartoffel und Salat 12,50

Jägerschnitzel

mit frischer Championsahnesoße,
Pommes frites und Salat 12,50

Drachenschnitzel

Mit feurig scharfer Gemüse-Sahnesoße,
dazu Pommes und Salatteller 12,50

Zwiebelschnitzel

mit gedünsteten Zwiebeln, Pommes Frites
und Salat 12,50

Schweineschnitzel

paniert mit Pommes Frites und Salat 10,80

**Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind
melden Sie sich.**

**Gerne gibt unsere separate Allergikerkarte Auskunft
über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten
Wir beraten Sie auch gerne persönlich!**