

DIES IST EIN EXEMPLARISCHER AUSZUG
AUS UNSEREM ANGEBOT;
TÄGLICHE ÄNDERUNGEN SIND MÖGLICH

Jetzt für Sommerfrischler.

Bunte Gärten, Kräuterwiesen und erste Schneckengerichte.



Suppe:

Gute hausgemachte Apfelwein-Zwiebelsuppe mit Kräutern und Knoblauch drinne, gerösteten Brotwürfelchen und Reibkäse obendrauf 5,50

.... mit feinen Kräutern: **Odenwälder Weinbergschnecken**
von der Schneckenzucht Herold in Beerfelden-Hetzbach

6 Schnecken mit Kräuterbutter im Pfännchen überbacken angerichtet,
mit bäckerfrischem Röstbrot vom Bäckermeister Friedrich in Brensbach 8,00

12 Schnecken mit Kräuterbutter im Pfännchen überbacken angerichtet,
mit bäckerfrischem Röstbrot vom Bäckermeister Friedrich in Brensbach 15,00

... und mehr:

„Holzknecht-Toast“ Schweinesteak auf Toast,
mit einem Spiegelei und Salatgarnitur 12,00

.... und danach noch ein feiner Brand :

Unser Premium-Apfelweinbrand aus eignem Obst 40% 2 cl 3,50

„ÄPPEL-JÄCKY“
unser Apfelbrand im kleinen **Eichenfässchen gereift** 40% 2 cl 4,00



<u>Juli Spezial – oberlecker!</u>	€
<i>Odenwälder Lammbraten</i> mit feiner Soße, hausgemachten Weckklöß‘ und Salat	14,00
„ <i>Hessenschnitzel</i> “ – Schnitzel paniert gebacken, mit Kochkäse darauf, Pommes frites und Salat	15,00
<i>Schweinesteak „Küfermeister“</i> überbacken mit Apfelscheibchen & Käse, dazu gibt es Pommes frites und Salat	15,00
<i>Odenwälder Forelle gebraten „Müllerin Art“</i> mit zerlassener Butter, Kartoffeln und Salat	18,00

Unsere besondere Wein-Empfehlung:

Umstädter Steingerück – Vinum Autmundis

Riesling Kabinett trocken - Odenwald-Gasthaus Edition 0,2 l 4,70 €

Heppenheimer Schloßberg – Bergstäßer Winzer eG.

Spätburgunder Rotwein trocken –im BARRIQUE gereift

Odenwald-Gasthaus Edition 0,2 l 5,00 €

----- 000 -----

JULIZEIT - Ferienzeit:



Blüten- Apero Blütenlikör (Holunder-, Flieder-, Lavendel-, Rose, Orangenblüte) Brennerei Helfrich in Fürth/Odw. mit Sekt aufgefüllt 0,1 ltr 5,00

Speisenkarte

euro

Tagessuppe 3,50

kleine Tagessuppe 2,50

Vitalsalat – Großer Salatteller mit **gebackenen Kartoffelteigtaschen**, diese sind mit Kräuterfrischkäse gefüllt 11,00

„**Frühlingsteller**“ – Großer Salatteller mit **gebratener Hähnchenbrust** und Apfelspalten 12,00

Medaillons vom Schweinefilet mit Champignonrahmsoße, hausgemachten **Gänsstebbel** und Salat 14,50

Schweinesteak mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salat 13,00

Schweineschnitzel paniert „Wiener Art“ mit Pommes frites & Salat 12,00

Zwei hausgemachte Weckklöß' mit lecker Champignonrahmsoße 10,00
nicht vegetarisch, Weckklöß' sind mit Speckzwiebel

Zum Dessert:

Hausgemachtes Schokomousse mit Himbeeren 6,50

Walnusseis mit Eierlikör 6,50

Rote Grütze mit einer Kugel Vanilleis 4,00

und danach:

Apfel-Espresso ... -der besonderer Kaffeegenuss-
bereitet aus einem Espresso mit Apfelbrand und Sahnetups obenauf 4,00

Die Genuss-Momente-Karte

... NUR EINE KLEINE AUSWAHL DARAUS ...

Unser "Kartoffelpfännchen"

Rühreier mit gebackener
Blutwurst und Geräjsde, im Pfännchen serviert € 10,00

.... ab 3 oder mehr Personen auf Wunsch auch gern in der
großen Pfanne serviert, direkt vom Herd mitten auf den Tisch.
Da kann jeder zugreifen, wie es beliebt !



Das Kartoffelpfännchen als kleine Portion € 8,50

Das Pfännchen servieren wir Ihnen auch gerne vegetarisch mit
Odenwälder Champignons!

Übrigens unsere Kartoffeln sind überwiegend vom Bauern Hoffart aus Etzen-Gesäß !

„Ourenwälder Mumbelschen“ (Hessen-Tapas)

dazu gibt es Odenwälder Bauernbrot und Butter aus der Region

Odenwälder Wurst „Hausmacher Art“ mit Senf und Gürkchen

Odenwälder Rohschinken

Odenwälder gekochten Schinken

Nibelungen Käse

Der Hüttenthaler, Weichkäse

Kochkäs' mit Musik

Handkäs' mit Musik

Grüne Soße mit Ei

Tomatensalat mit Zwiebelchen und Kräuter

3 Mumbelschen € 8,50

Jedes weitere Mumbelsche € 2,50

Alles Käse

von Mai bis Oktober gibt es unsere

„Vario“

Das neue Handkäs‘–Kochkäs‘ Erlebnis



mit

3 verschiedene Kochkäse

½ Handkäse

¼ Hüttenthaler Weichkäse

1 Gläschen Musik

(Zwiebelwürfel in unserem Apfelessig, Öl und Pfeffer aus der Mühle)

1 Handkäse-Trüffel in Nuss-Zwiebel-Musik

(süß mit Schokolade)

Hüttenthaler Butter und Odenwälder Bauernbrot € 12,00

Zubereitungszeit ca 20 Minuten

Wurstbrot „Hausmacher Art“ mit Leberwurst, Blutwurst & Presskopf	7,00
Odenwälder Bauernschinkenbrot mit Rohschinken belegt	8,00
„Strammer Max“ mit Kochschinken und 2 Spiegeleiern	9,00
Portion hausgemachter Kochkäse „mit Mussig“ mit Zwiebeln, Essig und Öl, Butter und Brot	7,00
Handkäse „mit Mussig“ , Butter und Brot Handkäse von der Käserei Horst zu Groß-Gerau	7,00
Toast „Hawaii“ Toastbrot mit Kochschinken, Ananas und Käse überbacken	9,00
Rindfleisch kalt aufgeschnitten , mit Zwiebeln, Essig & Öl mit leckeren Bratkartoffeln	13,00
mit Brot dazu	11,00

...und danach noch ein feiner Brand:

„ÄPPEL-JÄCKY“

unser Apfelbrand im kleinen **Eichenfässchen gereift** 40% 2 cl 4,00

Unser besonderer **Apfelwein-Brand** aus eigenem Obst 2 cl 3,50