

Wir bitten um Vorbestellung Ihrer Gerichte unter:
Tel.09373 – 1413 / E-Mail: info@gasthof-ohrnachtal.de

Speisenkarte mit Gerichten aus regionalen Produkten zum Abholen- to go

	EUR
Geschmorte Rinderbacke Rahmkohlrabi und Bio-Butterkartoffeln <small>(10,11,16,10)</small>	18,90
Gekochter Rindertafelspitz mit Sahnemeerrettichsauce Preiselbeeren, Bio-Salzkartoffeln, Rahmwirsing <small>(6,7,10)</small>	15,90
Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salat <small>(10,11,13,9)</small>	11,90
Cordon bleu vom Kalb gefüllt mit Käse und Schinken dazu Pommes frites und Salat <small>(9,10,11,13,18)</small>	20,80
Portion gemischten Salat Karotten, Kraut, Schweden, Blattsalat, Dressing extra <small>(18,11,5)</small>	4,20
Rahmsauce Extra Portion <small>(10,11)</small>	3,50
Portion Spätzle und Knödel Extra	3,50
Hausgemachten Tagliatellen in Rahm mit mediterranem Gemüse <small>(10,11,9,13)</small>	13,80
Hähnchenbrustfilet gebraten süß-sauer mit glasiertem Gemüse, Ananas, Reis, frittierten Glasnudeln	15,90
Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Früchtecurrysauce Reis und Salat <small>(11,18,5)</small>	15,90

Rumpsteak vom Weiderind

Rumpsteak mit Kräuterbutter 24,80EUR
Böhnchen und Kartoffelgratin
Medium oder englisch gebraten auf Wunsch

Odenwald Forelle

Forellenfilets gebraten dazu Mandelbutter 18,90EUR
Salzkartoffeln und Salat
(5,11,12,18)

Forelle fangfrisch mit Salzkartoffeln und Salat 18,90EUR
-Blau
-Gebraten

Unser Hubertus Paket für 2 Personen 39,00 EUR/ für 1 Person 21,80EUR

Feldsalat mit Granatapfelkernen
Wildgulasch vom Wild aus den umliegenden Revieren, Preiselbeeren,
Apfelrotkohl, hausgemachten Spätzlen
(13,15,9,18,11)

Unser Wild Paket für 2 Personen 39,00 EUR / für 1 Person 21,80EUR

Feldsalat mit Granatapfelkernen
Braten vom Rehbock aus dem Ohrnbacher Revier
Preiselbeeren, Kartoffelknödeln und Apfelrotkohl
(13,15,9,18,11)



Unsere Gerichte sind fertig gekocht, werden heiß in entsprechende Behälter abgefüllt und dann kommt alles in eine Leih –Styroporbox zum warmhalten, für Ihren nach Weg nach Hause.