

	EUR
<u>Aperitif</u>	
Apfelweisekt Flaschengärung mit Holunderblütensaft 0,1l	5,60
Aperol Spritz-Sekt mit Aperol oder Hugo –mit Sekt, Minze, Holunderblütensaft	5,50
Bohnelle Apfelsherry vom Bohnapfel 5cl	5,00
Crodino Kräuter –Bitter mit Eis und Zitrone alkoholfrier Aperitif	5,00
Sommeraperitif alkoholfrei mit Cranberry, Minze, Zitrone,Eis	4,90
<u>Suppe und Salat</u>	
Tagessuppe (10,11)	4,60
Beilagensalat (18,11,5)	4,80
<u>Gerichte vom Weiderind</u>	
Geschmorte Rinderbacke	18,90
Mediterranem Gemüse und gebratenen Schalenkartoffeln mit Aromaten (10,11,16,10)	
Gekochter Rindertafelspitz mit Sahnemeerrettichsauce Preiselbeeren, Bio-Salzkartoffeln, Rahmwirsing (6,7,10)	15,90
Rumpsteak mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salat (11,18,10)	24,80
Cordon bleu vom Kalb gefüllt mit Käse und Schinken dazu Pommes frites und Salat (9,10,11,13,18)	21,80
<u>Gerichte vom Bauern - Landschwein</u>	
Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salat (10,11,13,9)	12,90
Rahmschnitzel mit Pommes frites und Salat (10,11,13,9)	14,90

EUR

Fleischlos

Hausgemachten Tagliatellen in Rahm  
mit mediterranem Gemüse, Parmesan  
(10,11,9,13)

15,80

Geflügel

Unser Klassiker

Hühnerfrikassee mit Spargel, Champignons, Reis und Salat  
(11,10)

16,90

Hähnchenbrustfilet süß sauer mit mediterranem Gemüse,  
Reis und frittierten Glasnudeln  
(11)

15,90

Odenwald Forelle aus eigenem Teich

Forellenfilets gebraten dazu Mandelbutter  
Salzkartoffeln und Salat  
(15,11,12,18)

20,80

Forelle fangfrisch mit Salzkartoffeln und Salat  
-Blau  
-Gebraten  
(11,12,18)

19,90

Wild aus dem Ohrnbacher Revier

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

17,60

-Tagesgerichte finden Sie auf unserer Tafel-

Gebratene Pfifferlinge mit hausgemachten Rahmtagliatellen

Neue zarte Matjesfilets mit Salzkartoffeln  
-mit Speckböhnchen