

	EUR
<u>Aperitif</u>	
Apfelweinsekt Flaschengärung mit Holunderblütensaft 0,1l	6,20
Aperol Spritz-Sekt mit Aperol oder Hugo –mit Sekt, Minze, Holunderblütensaft	5,80
Bohnelle Apfelscherry vom Bohnapfel 5cl	5,00
Crodino Kräuter –Bitter mit Eis und Zitrone alkoholfrier Aperitif	5,50
Sommeraperitif alkoholfrei Minze,Granberry, Lemon	5,20
Sommerlimonade alkoholfrei Minze,Lemon, Eis, Wasser	4,00
<u>Suppe und Salat</u>	
Tagessuppe (10,11)	4,80
Beilagensalat (18,11,5)	5,00
<u>Gerichte vom Weiderind</u>	
Geschmorte Rinderbacke	18,90
Mediterranem Gemüse und gebratenen Schalenkartoffeln mit Aromaten (10,11,16,10)	
Gekochter Rindertafelspitz mit Sahnemeerrettichsauce	17,80
Preiselbeeren, Bio-Salzkartoffeln, Rahmwirsing (6,7,10)	
Rumpsteak mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salat (11,18,10)	26,80
Cordon bleu vom Kalb gefüllt mit Käse und Schinken dazu Pommes frites und Salat (9,10,11,13,18)	24,80
<u>Gerichte vom Bauern - Landschwein</u>	
Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salat (10,11,13,9)	14,90
Rahmschnitzel mit Pommes frites und Salat (10,11,13,9)	15,90

EUR

Flëischlos

Hausgemachten Tagliatellen in Rahm
mit mediterranem GemüÙe, Parmesan

(10,11,9,13)

15,80

Hausgemachte Tagliatelle in Rahm mit gebratenen Pfifferlingen

18,90

Vom Landhuhn

Hähnchenbrustfilet gerbaten mit mediterranem GemüÙe
süÙ sauer , Reis und frittierte Glasnudeln

18,90

Odenwald Forelle aus eigenem Teich

Forellenfilets gebraten dazu Mandelbutter
Salzkartoffeln und Salat

(15,11,12,18)

22,80

Forelle fangfrisch aus unserem Teich

21,80

Mit Salzkartoffeln, zerlassener Butter und Salat

-Blau

-Gebraten

Wild aus dem Ohrnbacher Revier

Wildgulasch vom Wild aus den umliegenden Revieren,
Preiselbeeren, Apfel-Gewürzrotkohl, hausgemachten Spätzlen

(13,15,9,18,11)

18,20

Braten vom Rehbock aus dem Ohrnbacher Revier

19,60

Preiselbeern,Apfel-Gewürzrotkohl und Kartoffelknödel

Neue Matjes

Matjesfilet mit Salzkartoffeln

16,90

- Nach Hausfrauen Art

- Mit Speckböhnchen