

<u>Aperitif</u>	EUR
Apfelweisekt Flaschengärung natur -auf Wunsch mit Holunderblütensaft 0,1l	6,80
Aperol Spritz-Sekt mit Aperol oder Hugo –mit Sekt, Minze, Holunderblütensaft	6,00
Crodino Kräuter –Bitter mit Eis und Zitrone alkoholfrier Aperitif	5,50
Ziegler's Wildwiesen Aperitif mit Tonic Water	6,00
Aperitif alkoholfrei Lemon,San Bitter, Tonic Water,Limetten	5,00

Suppe und Salat

Tagessuppe (10,11)	5,00
Beilagensalat (18,11,5)	5,50

Gerichte vom Weiderind

Geschmorte Rinderbacke	19,80
Mediterranem Gemüse und gebratenen Schalenkartoffeln mit Aromaten (10,11,16,10)	

Gekochter Rindertafelspitz mit Sahnemeerrettichsauce Preiselbeeren, Bio-Salzkartoffeln und Rahmwirsing (6,7,10)	18,20
---	-------

Rumpsteak mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salat (11,18,10)	27,80
---	-------

Cordon bleu vom Kalb gefüllt mit Käse und Schinken dazu Pommes frites und Salat (9,10,11,13,18)	26,80
---	-------

Gerichte vom Bauern - Landschwein

Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salat (10,11,13,9)	14,90
Rahmschnitzel mit Pommes frites und Salat (10,11,13,9)	16,90

Für Umbestellungen berechnen wir einen Aufpreis von je 1,50EUR!

EUR

Fleischlos

Hausgemachten Tagliatellen in Rahm
mit mediterranem Gemüse, Parmesan
(10,11,9,13) 16,80

Hausgemachte Tagliatellen mit gebratenen Pfifferlingen
(10,11,9,13) 20,90

Vom Landhuhn

Hähnchenbrustfilet gebraten mit mediterranem Gemüse
süß-sauer, Reis und frittierte Glasnudeln 18,90

Odenwald Forelle aus eigenem Teich

Odenwälder Forellenfilets gebraten dazu Mandelbutter
Salzkartoffeln und Salat
(15,11,12,18) 24,80

Odenwald Forelle fangfrisch mit Salzkartoffeln
zerlassener Butter, Salat 23,80
--Blau - garziehen im Weinsud
--Gebraten

Wild aus dem Ohrnbacher Revier

Wildgulasch mit Champignons
Preiselbeeren, Apfel-Gewürzrotkohl, hausgemachten Spätzlen
(13,15,9,18,11) 19,20