



<u>Aperitif</u>	EUR
Apfelweinsekt Flaschengärung natur -auf Wunsch mit Holunderblüten Saft 0,1l	7,50
Aperol Spritz-Sekt mit Aperol, Orangenstücke und Sekt	7,20
Hugo – Minze, Holunderblüten Saft, Eis, Limette Sekt	7,20
Crodino Kräuter –Bitter mit Eis und Zitrone alkoholfrier Aperitif	5,90
Ziegler's Wildwiesen Aperitif mit Tonic Water	7,20
Aperitif alkoholfrei, Lemon,San Bitter, Tonic Water,Limetten	5,50

Suppe und Salat

Klare Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen (10,11)	6,80
Beilagensalat (18,11,5)	6,90
Feldsalat	
- Granatapfelkernen und karamellisierten Pekannüsse	11,80
- Gebratenem Speck und Croutons	11,80

Gerichte vom Weiderind

Geschmorte Rinderbacke (10,11,16,10)	24,90
Gekochter Rindertafelspitz mit Sahnemeerrettichsauce Preiselbeeren, Bio-Salzkartoffeln und Rahmwirsing (6,7,10)	24,90
Rumpsteak mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salat (11,18,10)	30,90
Cordon bleu vom Kalb gefüllt mit Käse und Schinken dazu Pommes frites und Salat (9,10,11,13,18)	31,90

Gerichte vom Bauern - Landschwein

Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salat (10,11,13,9)	18,90
Rahmschnitzel mit Pommes frites und Salat (10,11,13,9)	20,90
Schweineschnitzel mit gebratenen Champignons, dunkler Bratensauce Pommes frites und Salat	23,90

Fleischlos

Rahmtagliatellen mit mediterranem Gemüse, Parmesan (10,11,9,13)	19,20
---	-------

vom Landhuhn

Hähnchenbrustfilet gebraten mit mediterranem Gemüse süß-sauer, Reis und frittierte Glasnudeln	21,90
--	-------

Odenwald Forelle grätenfrei

Odenwälder Forellenfilets gebraten dazu Mandelbutter Salzkartoffeln und Salat (15,11,12,18)	29,80
---	-------

Wild aus dem Ohrnbacher Revier

Wildgulasch mit Champignons Preiselbeeren, Apfel-Gewürzrotkohl, hausgemachten Spätzlen (13,15,9,18,11)	24,90
Braten vom Rehbock aus dem Ohrnbacher Revier mit Preiselbeeren, Kartoffelknödeln Apfelrotkohl, (13,15,9,18,11)	25,90

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