

<u>Aperitif</u>	EUR
Apfelweinsekt Flaschengärung natur -auf Wunsch mit Holunderblütensaft 0,1l	7,50
Aperol Spritz-Sekt mit Aperol oder Hugo –mit Sekt, Minze, Holunderblütensaft	7,20
Crodino Kräuter –Bitter mit Eis und Zitrone alkoholfrier Aperitif	5,90
Ziegler's Wildwiesen Aperitif mit Tonic Water	7,20
Haus -Aperitif alkoholfrei Lemon,San Bitter, Tonic Water,Limetten	5,50
<u>Suppe und Salat</u>	
Tagessuppe (10,11)	6,80
Beilagensalat (18,11,5)	6,90
Feldsalat	11,80
- Mit gebratenem Speck und Croutons	
- Mit Granatapfelkernen und karamellisierten Pekannüssen	
<u>Gerichte vom Weiderind</u>	
Geschmorte Rinderbacke Rahmkohlrabi und gekochten Biokartoffeln (10,11,16,10)	24,90
Gekochter Tafelspitz vom jungen Rind mit Sahnemeerrettichsauce Preiselbeeren, Rahmwirsing und gekochten Biokartoffeln (6,7,10)	24,90
Rumpsteak vom Weiderind 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
<u>Gerichte vom Bauern - Landschwein</u>	
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,Bratensauce Pommes frites und Salat	23,90

Fleischlos

EUR

Hausgemachten Tagliatellen in Rahm
mit mediterranem Gemüse, Parmesan

19,20

(10,11,9,13)

Vom Landhuhn

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

21,90

Odenwald Forelle aus eigenem Teich

Odenwälder Forellenfilets gebraten dazu Mandelbutter
gekochten Biokartoffeln und Salat

29,60

(15,11,12,18)

Wild aus dem Ohrnbacher Revier

Wildgulasch mit Champignons

24,90

Preiselbeeren, Apfel-Gewürzrotkohl, hausgemachten Spätzlen

(13,15,9,18,11)

Braten vom Rehbock aus den heimischen Revieren
mit Preiselbeeren, Kartoffelknödeln und Apfel-Gewürzrotkohl

26,90

Unsere Wintergerichte mit Sauerkraut

Winterteller

16,80

feines Rahmkraut und hausgemachtes Kartoffelpüree
mit gekochtem und gepökeltem Haxen- und Bauchfleisch

Gekochte Schweinebäckchen mit leichter Kümmel-Specksauce
feinem Rahmkraut und hausgemachtem Kartoffelpüree

19,80