

<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)	6,90
Beilagensalat (18,11,5)	6,90
<u>Gerichte vom Weiderind</u>	
Geschmorte Rinderbacke Spargelragout grün/weiß und Biokartoffeln (10,11,16,10)	24,90
Gekochter Tafelspitz vom jungen Rind mit Sahnemeerrettichsauce Preiselbeeren, Rahmwirsing und Biokartoffeln (6,7,10)	24,90
Rumpsteak vom Weiderind mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salat (11,18,10)	31,90
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
Biokartoffeln und Salat

29,60

(15,11,12,18)

Odenwald Forellenfilets gebraten
auf Spargelrisotto

29,60

Odenwald Forelle fangfrisch mit Biokartoffeln
zerlassener Butter, Salat

27,90

--Blau - garziehen im Weinsud

--Gebraten

Wild aus dem Ohrnbacher Revier

Wildgulasch mit Champignons

24,90

Preiselbeeren, Apfel-Gewürzrotkohl, hausgemachten Spätzlen

(13,15,9,18,11)

Lamm

Geschmorter Braten aus der Lammkeule mit Tomaten-Kräutersauce
tomatisiertem mediterranen Gemüse und Bio-Butterkartoffeln

28,20

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