

<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	6,80
Crodino Kräuter –Bitter mit Eis und Zitrone alkoholfrier Aperitif	5,50
Ziegler's Wildwiesen Aperitif mit Tonic Water	6,80
Haus -Aperitif alkoholfrei Lemon,San Bitter, Tonic Water,Limetten	5,00

Suppe und Salat

Tagessuppe (10,11)	6,60
Beilagensalat (18,11,5)	6,80

Gerichte vom Weiderind

Geschmorte Rinderbacke	23,90
Rahmkohlrabi und gekochten Biokartoffeln (10,11,16,10)	
Gekochter Tafelspitz vom jungen Rind mit Sahnemeerrettichsauce Preiselbeeren, gekochten Biokartoffeln und Rahmwirsing (6,7,10)	23,90
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)	30,90

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,Bratensauce Pommes frites und Salat	22,90

Fleischlos

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

EUR
19,20

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
(15,11,12,18)

29,60

Odenwald Forelle fangfrisch mit gekochten Biokartoffeln
zerlassener Butter, Salat
--Blau - garziehen im Weinsud
--Gebraten

27,90

Wild aus dem Ohrnbacher Revier

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

22,90

Braten vom Rehbock aus dem Ohrnbacher Revier
Preiselbeeren, aApfel-Gewürzrotkohl, Kartoffelknödeln
(13,15,9,18,11)

25,80

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