

<u>Aperitif</u>	EUR
Apfelweinsekt Flaschengärung mit Holunderblütensaft 0,1l	7,50
Aperol Spritz-Sekt mit Aperol oder Hugo –mit Sekt, Minze, Holunderblütensaft	7,50
Crodino Kräuter –Bitter mit Eis und Zitrone alkoholfrier Aperitif	5,50
Ziegler's Wildwiesen Herbstaperitif mit Tonic Water	6,90
Aperitif alkoholfrei -Lemon,San Bitter, Tonic Water,Limetten	5,00

Suppe und Salat

Tagessuppe <small>(10,11)</small>	6,60
Beilagensalat <small>(18,11,5)</small>	6,80
Feldsalat mit Speck und Croutons	10,80
Feldsalat mit Granatapfelkernen	10,80
--mit rohem Schinken vom Dörnbacher Hirsch und Brombeer Chutney <small>(5,11,18)</small>	15,80

Gerichte vom Weiderind

Geschmorte Rinderbacke Rahmkohlrabi und Bio-Salzkartoffeln <small>(10,11,16,10)</small>	23,90
Gekochter Rindertafelspitz mit Sahnemeerrettichsauce Preiselbeeren, Bio-Salzkartoffeln und Rahmwirsing <small>(6,7,10)</small>	23,90
Rumpsteak mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salat <small>(11,18,10)</small>	30,90
Cordon bleu vom Kalb gefüllt mit Käse und Schinken dazu Pommes frites und Salat <small>(9,10,11,13,18)</small>	30,90

Gerichte vom Bauern - Landschwein

Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salat <small>(10,11,13,9)</small>	18,90
Rahmschnitzel mit Pommes frites und Salat <small>(10,11,13,9)</small>	20,90
Schweineschnitzel mit gebratenen Champignons,Bratensauce Pommes frites und Salat	22,90

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

Fleischlos

EUR

Hausgemachten Tagliatellen in Rahm
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 aus eigenem Teich

Forellenfilets gebraten dazu Mandelbutter
Bio-Salzkartoffeln und Salat
(15,11,12,18)

29,60

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

27,80

Wild aus dem Ohrnbacher Revier

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

23,90

Braten vom Rehbock aus dem Ohrnbacher Revier
Preiselbeeren, Apfel-Gewürzrotkohl und Kartoffelknödel
(13,15,9,18,11)

25,80

Bauerngans

Gänsekeule mit Bratapfel gefüllt mit Marzipan, Mandeln und Rosinen
Apfel -Gewürzrotkohl , Maronen und Kartoffelknödeln
(9, 13,11,17)

29,80

Gerne braten wir Ihnen Ihre Gans auf Vorbestellung, zum Verzehr vor Ort
oder zum Mitnehmen to go

1 Gans gebraten und tranchiert für 4 Personen

Maronen, Bratäpfel gefüllt mit Marzipan, Mandeln und Rosinen

Apfel- Gewürzrotkohl, Kartoffelknödeln, Sauce extra
(9,13,11,17)

Zum Verzehr vor Ort 180,00EUR - pro Person 45,00EUR

To go 140,00 EUR inkl. Verpackung