



Zum Start

Carpaccio vom Rinderfilet

eingelegte Pilze, Preiselbeeren, Ackersalat



€ 16,00

Variation vom Kürbis

Pumpkin Pie, geschmorter Butternut-Kürbis
süß-saurer Hokaido Kürbis

€ 19,00

Ackersalat

Kartoffeldressing, Speck und Croûtons

€ 8,00

wahlweise mit:

geräuchertem Forellenfilet vom Forellenhof Spohn, Sahnemeerrettich

€ 15,00

Entenbrust aus dem Buchenholzrauch

€ 18,00

Odenwälder Hirscheulenschinken

€ 18,00

Zu allen unseren Vorspeisen und Salaten servieren wir eine Baguette-Auswahl und frische Butter

Allerhand Salat

angemachte Rohkost- und Blattsalate mit unserem Hausdressing

€ 6,00

Suppen

Tagessuppe

„Die von heute“

€ 5,00

Butternut-Kürbissuppe (vegan)

gebackene Kürbis Maultasche

€ 9,00

Rinderkraftbrühe

Markklößchen, Kräuterflädle, Gemüsestreifen

€ 8,50



Alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer
Allergene & Zusatzstoffe finden Sie auf einer gesonderten Karte



VegiVegan (auch zum Start oder dazwischen)

Als Zwischengang

Variation von der Kartoffel und Waldpilzen (vegan)

gefüllte Ofenkartoffel mit Ragout von gebratenen Kräutersaitlingen

€ 18,50

€ 14,50

Geschmorte Spitzkohlroulade

lauwarmer Bulgursalat, Sauce Rouille

€ 18,50

€ 14,50

Fisch und Meer

Forelle „Müllerin“ vom Forellenhof Spohn, Heiligkreuzsteinach

Petersilienkartoffel, Ackersalat

€ 22,00

Filet vom Winterkabeljau

Steinpilz-Risotto, glasierter Petersilienwurzelgemüse

€ 31,00

€ 25,00





Die Hauptsachen

*(Gerne bereiten wir Ihnen die mit * gekennzeichneten Hauptsachen auch als „kleinen Gang“ zu -3,50 €)*

Jägerbraten*

Hirschkalbskeule aus dem Ofen
Preiselbeer-Sauce, geschmälzte Kartoffelknödel und Apfelrotkohl

€ 27,00

Wildes Duett

Medaillons vom Hirschrücken- und Wildschwein
Pilze in Rahm, hausgemachte Spätzle vom Brett, Ackersalat

€ 35,00

Gegrilltes Kalbsrückensteak „Gentleman“ aus dem Odenwald

Morchel-Cognac-Rahmsauce
gebratene Kartoffelgnocchi und sautierter Winterspinat

€ 33,00

Unsere Klassiker

Das Original Wiener Kalbsschnitzel*

Preiselbeer-Kompott, Petersilienkartoffeln



€ 25,00

Unser Zwiebelrostbraten aus dem Rücken geschnitten*

gebackene Zwiebeln, ordentlich Sauce und unsere handgeschabten Spätzle

€ 27,00

Odenwälder Kochkäs-Schnitzel vom Jungschwein

Pommes frites

€ 18,00

Wilhelm's Hausmacher Platte

Steinzeitschinken, Schwarzwurst, Bratwurst und Schwartenmagen
Essiggemüse, Bauernbrot, Butter und ein Obstler

€ 17,00



Gegrilltes aus der Krone Metzgerei

Rohgewicht | wir braten gerne medium!

Rumpsteak vom Jungbullen	ca.200g 300g	€ 26,00 / € 32,00
Filet vom Weiderind	ca.200g 300g	€ 30,00 / € 37,00
Steak vom Winterlachs	ca. 150g 200g	€ 24,00 / € 30,00

Wählen Sie zwei Beilagen

Pommes frites | Bratkartoffeln | Kartoffel aus dem Ofen | Petersilienkartoffeln | Kroketten | handgeschabte Spätzle | Risotto

Wurzelwerk-Gemüse | Ackersalat | Allerhand Salat

jede weitere Beilage € +4,00

und ein Zubehör

Bratensauce | Pilzrahmsauce | Rahmsauce | Weißweinbutter-Sauce
hausgemachte Kräuterbutter | Sour Cream | Sauce Béarnaise
Morchel-Cognac-Sauce

jede weitere Sauce € + 3,00

Ab 2 Personen:

Das Chateaubriand pro Person € 55,00
Zubereitungszeit 35 min | ca.750g für 2 Personen

Allerhand Salat oder Tagesuppe

* * *

Das Rinderfiletmittelstück, rosa gebraten am Tisch tranchiert
Sauce Béarnaise, und Café de Paris-Butter
Gemüse vom Wochenmarkt, Kartoffelkroketten und hausgemachte Butterspätzle





Nachtisch:

Wahre Liebe Vanillerahmeis mit warmem Himbeerkompott	€ 9,00
Hausgemachtes Bananenbrot (vegan) karamellierte Walnüsse, Vanille-Nicecrème	€ 9,00
Dreierlei von der Zartbitterschokolade Mousse, Küchlein und Sorbet mit Rotweinzwetschgen	€ 12,00
Apfel-Spekulatius-Crumble Hausgemachtes Gewürz-Kürbis-Eis	€ 11,00
Dreierlei Sorbets mit pochierter Gewürzbirne	€ 12,00
Einfach Eis 3 Kugeln mit und ohne Sahne	€ 7,00
Nachtisch Der von heute	€ 5,00

