



Treusch's Johanns-Stube



Treuschs echte Odenwald-Küche zum Erschmecken der Region
- aus dem Besten vom Odenwald:
bodenständig und herzlich
traditionell und modern
handgemacht und authentisch
- so schmeckt der Odenwald

Im Odenwald-Gasthaus „Treuschs Johanns-Stube“ bekennen wir uns eindeutig zu unserer Region und stellen deren hervorragende Produkte genussvoll in den Mittelpunkt.

Johanns-Stube 60 Personen (22 / 14 / 24)
Schwanen-Saal 50 Personen

- Tischgestaltung** Die Tische sind mit hellen Tischdecken und Stoffservietten eingedeckt, sowie Kerzen und kleinere Blumenarrangements. Größere Blumenarrangements oder Gestecke sind gegen Bezahlung möglich. Gerne können Sie diese selbst mitbringen. Menükarten sind selbstverständlich.
- Menüarrangements** Zu den Menüs empfehlen wir die entsprechenden Weine und Apfelweine. Generell orientieren sich unsere Vorschläge an unserer regionalen Philosophie. Daher werden in der Johanns-Stube grundsätzlich regionale Produkte eingesetzt. Gerne können wir Ihnen auch Vorschläge aus dem aktuellen Angebot machen. Selbstverständlich machen wir Ihnen auch Vorschläge für Vegetarier oder bei Allergien und Unverträglichkeiten. Zur Vorspeise servieren wir eine Auswahl verschiedener Brotsorten mit Butter. Zu den Suppen servieren wir verschiedene Brotsorten.
- Bezahlung** Die Bezahlung erfolgt in bar oder mit EC-Karte. Andere Zahlungen müssen vorher vereinbart werden. Grundlage sind die angegebene Personenzahl, die 3 Tage vorher bekannt ist.

Stand Januar 2019



Treuschs Johanns-Stube
Rathausplatz 2 - 64385 Reichelsheim
Tel. 0 61 64 / 22 26

Treusch's

Wir sind für Sie da:
11.30 Uhr bis 14 Uhr & ab 18 Uhr geöffnet
Mittwoch Ruhetag



Das Odenwälder Hochzeitsessen

Odenwälder Hochzeitssuppe - Fleischbrühe mit Butterklößchen, Flädle und Eierstich
bunter Salatteller

Rinderbraten in Rotweinsauce geschmort
Schweinsbraten auf Apfelwein-Senfsoße
frisch gebratene Butterschnitzel und Champignonrahmsauce
dazu Gemüse der Jahreszeit und 3 verschiedene Kartoffelbeilagen
(Kartoffelbirnchen, Kartoffelspatzen, Kartoffelklöße, Kartoffeltaler,
Bratkartoffeln, überbackenes Kartoffelgemüse)

Odenwälder ApfelSchmandcreme
Preis pro Person 28,90 €

Odenwälder FesttagsMenü

Odenwälder Vorspeisenteller

Vunn allem ebbes - leckere Kleinigkeiten vom Landschwein, Forellen, Hüttenthaler Käse und

bunter Salatteller
oder

Kartoffel-Kräuterrahmsuppe mit Brotkrüstchen

Medaillons vom Schweinslendchen mit Pilzrahmsauce

Mandelschnitzel von der Pute

Odenwälder RinderRoulade in Rotweinsauce

dazu Gemüse der Jahreszeit, KartoffelKroketten,
Kartoffelklöße und gebackene KartoffelEcken

SchokoladenMousse mit HimbeerMark und VanilleSoße
oder Odenwälder Ofenschlupfer mit Apfelweinschaum und HaselnussEis

Preis pro Person 35,80 €
Option - plus Rumpsteak mit Kräuterkruste plus 7,00 €

Odenwälder Wildmenü

Odenwälder Wildpastete mit Kürbis-Preiselbeer-Chutney

Wildrahmsuppe mit Wildklößchen, Treuschs ApfelGerry und Lebkuchenkracherl

Geschmorte Wildschweinkeule in Rotwein-Thymian-Soße und gerösteten
Champignons, mit Gemüse der Jahreszeit und 2 verschiedenen Kartoffelbeilagen

frisch gebackener Apfelstrudel mit Apfelweinschaum und Treuschs Kartoffeleis

Preis pro Person Menü komplett 46,50 € Menü ohne Suppe 40,50 €



Odenwälder Apfelmenü

gebeizte Lachsforelle mit KräuterSchmand im DinkelCrêpe
mit Apfel-LauchSalat

Himmel und Erd'-Suppe

Kartoffelsuppe mit geschmorten Äpfel und Zwiebel, und Blutwurst

Odenwälder „Ebbelwoi-Hinkelsche“

- Brust vom Freilandhähnchen in Apfelwein geschmort

WildschweinBraten in Apfel-PreiselbeerSoße

dazu Gemüse der Jahreszeit, KartoffelSpatzen und KartoffelKlöße

frisch gebackener Apfel-WalnussStrudel mit VanilleEis und ApfelpunschSoße

Preis pro Person 41,80 €

Erweiterungs-Option Menü mit Apfelweinprobe 59,80 €

- der Preis beinhaltet das Menü, 1 Glas „Prickelnder Reichelsheimer“, zu jedem Gang 2 verschiedene Treuschs Apfelweinspezialitäten und 1 Glas Treuschs ApfelGerry zum Dessert sowie die Vorstellung und Präsentation der Apfelwein

Tischlein deck dich-Büfett

ab 20 Personen

Herzhaftes aus dem Räucherschrank mit ApfelSenf
mariniertes WurzelFleisch mit Apfel und Zwiebel
gebeizte Lachsforelle mit KräuterSchmand im DinkelCrêpe
Odenwälder RäucherforellenCocktail
Hüttenthaler Goldklümpchen & gefüllte Eier mit KräuterSchmand
Kartoffel-Kräuterrahmsuppe mit BrotKrüstchen
frische Salate der Jahreszeit

Krustenbraten vom Odenwälder Schwein in Bier-Senf-Soße
Odenwälder Ebbelwoi-Hinkelsche
Wildschweinschulter in Wacholderrahmsoße
Odenwälder Bierbrauerpfanne
- Hackfleisch mit Kraut und Bier geschmort
Grünkern-Kartoffelklöße, mit Käse gefüllt (vegetarisch)
auf Gemüseragout in Tomaten-KräuterSoße

zerrupfte Apfelküchle mit Apfelweinschaum
Quarkbällchen mit marinierten Waldbeeren
Odenwälder Ofenschlupfer mit Vanillesoße
Treuschs Apfel-TiramiSu
Leckerer HardthofEis

Preis pro Person 36,80 €



Odenwälder FamilienTafel - stellen Sie Ihr Menü aus diesen Komponenten zusammen

Für vorneweg

Odenwälder Bauernschinken mit Apfel-LauchSalat und ApfelSenf	9,90
gebeizte Lachsforelle mit KräuterSchmand im DinkelCrêpe mit Apfel-LauchSalat	11,80
Odenwälder Wildpastete mit Kürbis-PreiselbeerChutney	12,80
Bunter Salatteller mit Kartoffel-Apfel-Vinaigrette	- klein 4,40 mittel 6,40
Mariniertes Wurzelfleisch mit Apfel-Zwiebel-Marinade	10,90
Odenwälder Hähnchen-Cocktail mit Apfel, Sellerie und Walnüssen	10,90
Kräutergebeizte Lachsforelle mit kleinem Kartoffelpuffer, Kräuterschmand und Salatbukett	12,80

Aus dem Suppentopf

Fleischbrühe mit Gemüsestreifen und Flädle	4,90
Kartoffelrahmsuppe mit geschmortem Wurzelgemüse	4,90
Grünkernsuppe mit Grießklößchen	4,40
Rahmsuppe von Räucherforellen mit frischen Kräutern	6,90
Spargelrahmsuppe oder Pfifferlingrahmsuppe mit Kräuterkrapfen (Saison)	6,40
Kürbissuppe mit Lebkuchenkrüstchen (Saison)	4,90

Die Hauptsachen

Krustenbraten vom Odenwälder Schwein in Apfelwein-Senfsoße	13,80
Braten vom Odenwälder Rind in Rotweinsoße geschmort	16,40
Apfelwein-Sauerbraten vom Odenwälder Rind	16,40
Odenwälder Butterschnitzel	13,80
Ragout vom Odenwälder Wildschwein - mit Gewürzen und Wurzelgemüse geschmort	16,80
Odenwälder Ebbelwoi-Hinkelsche - geschmorte Brust vom Bauernhähnchen in Apfelweinsoße	16,80
Treuschs Kelterer-Steak mit Äpfel und Champignons in Apfelweinrahmssoße	15,90
Odenwälder Rinderrückensteak mit Kräuterkruste und Rotweinsoße	21,80
Medaillons vom Schweinslendchen mit Pilzallerlei in Thymiansoße	17,40
geschmorte Wildschweinkeule in Dörrobstsoße	19,80
Odenwälder Lammschulter auf Wiesenheu gebraten, mit Trompetenpilz-Thymiansoße	19,80
Rinderroulade in Schwarzbiersoße geschmort	16,80

Dazu servieren wir Gemüse der Jahreszeit. Als Beilagen können Sie wählen:

Kartoffelklöße, Kartoffelbirnchen, Kartoffelspatzen, Kartoffelbirnchen, Kartoffeltaler,
Bratkartoffeln, Kartoffelpüree, Odenwälder Landnudeln, gebratene Wecktaler, gebackene
Kartoffelecken

was süßes hinnerher

Wildweibchen-Eisbecher	6,90
ApfelweinSchaumcreme mit Ragout von Früchten der Jahreszeit	6,90
Odenwälder ApfelTiramisu	6,90
hausgemachtes Lebkuchen-Honig-Eisparfait	9,90
Treuschs Kartoffeleis auf marinierten Waldbeeren	6,90
Sorbet von unserem ApfelGerry auf Apfel-Zimt-Ragout	6,90
Odenwälder Ofenschlupfer mit Apfelweinschaum	7,90