

Aktivitäten in und um Reichelsheim

- * ErlebnisWandern auf zertifizierten Rundwanderwegen
 - Sagenweg Wildweibchenstein
 - Nibelungenspur zum Rodenstein
 - Panoramaweg im Gersprenztal
 - Panoramaweg zwischen Erz und Stein
- * Regional-Museum im Historischen Rathaus
 - Bergbau um Reichelsheim
 - Reinheim-Reichelsheimer Eisenbahn
 - regionales Handwerk, Fachwerk und Schule
- * Schloß Reichenberg
 - Erfahrungsfeld auf dem weitläufigen Gelände der 700 Jahre alten Burganlage mit Erlebnisparcour
- * Bergtierpark Fürth-Erlenbach
- * Modellbahnwelt Odenwald, Fürth
 - größte H0-Schauanlage Süddeutschlands
- * Residenzstadt Erbach
 - im Schloß - Gräflichen Sammlungen mit Rittersaal, Waffenkammer und Schöllbacher Altar
 - Elfenbeinmuseum – das größte in Europa
- * Michelstadt – Historische Altstadt mit Rathaus
- * Schloß Lichtenberg. Fischbachtal-Lichtenberg
- * Sommerrodelbahn Wald-Michelbach
- * Solardraisine Mörlenbach – Wald-Michelbach
- * Odenwald-Therme Bad König
- * Geo-Naturpark Bergstraße-Odenwald
- * Unesco Welterbe Kloster Lorsch
- * Unesco Welterbe Grube Messel

Weitere Informationen

www.odenwald.de
www.reichelsheim.de

Nächste Bushaltestelle:

Reichelsheim-Reichenberghalle in 150 m
 Bus 693 – Fürth, weiter Weinheim-Mannheim/Heidelberg
 Bus 693 - Reinheim-Darmstadt, weiter nach Frankfurt
 Bus ERB30 – Erbach
 Bus 665 – Lindenfels, Bensheim



Treusch
Schwanen



- * Fein, modern & edel - mit Odenwälder Flair
- * Saftige Steaks von naturgereiftem Odenwälder Fleisch
- * Leckere Gerichte von frischem Fisch & feine Menüs
- * MittagsMahl * OdenwaldMenü * TapasMenü

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

Treusch
Johanns-Stube

- * von Himmel un' Erd' bis Kartoffelbratwurst
- * von Handkäs' bis Sonntagsbraten
- * von hausgemachtem Apfelwein bis Odenwälder Bier

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

Treusch
Kochschule

nachvollziehbar - nachkochbar - glänzen Sie wenn Gäste kommen
 - über 500 Kochkurse in über 20 Jahren

Treusch
Apfelweine

- * seit 1996 über 25 Sorten aus eigener Herstellung
- * nur alte Streuobst-Sorten aus dem Odenwald
- * Spezialität 'Reichelsheimer Weinapfel'



Slow Food®
Deutschland e.V.

Rathausplatz 2 - Parkplatz in der Konrad-Adenauer-Allee
 64385 Reichelsheim - Tel. 0 61 64 - 22 26

Aktuelle Informationen unter
www.treuschs-schwanen.com

Per Email erreichen Sie uns unter info@treuschs-schwanen.com



Treusch
Johanns-Stube

Gruppen-Angebote

Diese Angebote sind ausschließlich für Gruppen
 ab 15 Personen, nur mit Voranmeldung



64385 Reichelsheim
 Rathausplatz 2
 06164-2226

www.treuschs-schwanen.com
info@treuschs-schwanen.com

Stand Januar 2018

Johanns-Stube

Wir bekennen uns hier eindeutig zum Odenwald und stellen seine hervorragenden Produkte genussvoll in den Mittelpunkt. Als Mitbegründer der "Odenwald-Gasthaus"-Kooperation sehen wir es nicht als Verpflichtung, sondern als Selbstverständlichkeit, dass die dafür verwendeten Erzeugnisse aus der Region stammen. So lassen wir Sie hervorragende regionale Genüsse erleben.

Hier können Sie den Odenwald wirklich schmecken – original und originell.

Diese Angebote sind ausschließlich für Gruppen ab 15 Personen, nur mit Voranmeldung

Odenwälder Bauern-Vesper

Odenwälder Vesperteller
mit 1 Glas Apfelwein, Bier oder Apfelsaft
pro Person 11,40 €

Odenwälder Kelterer Braten

Herzhafter Schweinsbraten in Apfelwein-SenfSoße
Bratkartoffeln, Kartoffelkroketten und Salat
mit 1 Glas Apfelwein, Bier oder Apfelsaft
pro Person 14,90 €

Apfelweinprobe mit Odenwälder Vesper

Es werden 5 Apfelweine aus Treuschs Apfelwein-Manufaktur vorgestellt und verkostet, z. B. von Goldparmäne, Reichelsheimer Weinapfel, Renette, Boskoop oder Bohnapfel. Danach:

Odenwälder Vesperteller mit Kartoffelbrot
oder Treuschs Kartoffelbratwurst auf Apfelweinkraut
jeweils plus 1 Glas Apfelwein
pro Person 21,90 €

Apfelweinprobe mit Odenwälder Obstwiesenbüfett

Es werden 5 Apfelweine aus Treuschs Apfelwein-Manufaktur vorgestellt und verkostet, z. B. von Goldparmäne, Reichelsheimer Weinapfel, Renette, Boskoop oder Bohnapfel. Danach:

Odenwälder Obstwiesenbüfett mit 1 Glas Apfelwein
z.B. mit Apfelwein-Zwiebelsuppe, Handkäse mit Apfel-Musik, Odenwälder Schinken mit Apfel-Selleriesalat, Apfel-Wurst-Salat, hausgemachte Kartoffelbratwurst auf Apfelweinkraut, „Ebbelwoi-Hinkelsche“, Apfelweincreme, Apfelweintorte
pro Person 36,80 €

Treuschs Apfelwein-Verkostung

für Gruppen ab 15 Personen, nur mit Voranmeldung

kleine Probe 8,90 €

Verkostung und Kommentierung von 3 verschiedenen Treuschs Apfelweinspezialitäten

große Probe 10,80 €

Verkostung und Kommentierung von 5 verschiedenen Treuschs Apfelweinspezialitäten

große Spezialitätenprobe 21,50 €

Verkostung und Kommentierung von 5 verschiedenen Treuschs Apfelweinspezialitäten, 1 Treuschs Prickelnder Reichelsheimer und 1 Apfelbrand

Zeitraumen:

kleine Probe ca. 45 Minuten
Große Probe ca. 60 Minuten
Große Spezialitätenprobe ca. 75 Minuten
- die Zeit ist jeweils ohne Essen

optional:

Reichelsheimer Kartoffelbrot mit Gänseschmalz 4,20 €
Butterbrezel 3,50 €
Odenwälder Kochkäs' mit Kartoffelbrot 7,50 €
Hüttenthaler Apfel-Handkäse 7,50 €
Pellkartoffel mit Kräuterquark 5,90 €

Apfelwein- Probier- brettchen



Die a la carte-Verkostung in der „Johanns-Stube“

„Der Apfel fällt nicht weit vom Stamm“

Verkosten Sie im Odenwald-Gasthaus „Treuschs Johanns-Stube“ 5 verschiedene Apfelweine, jeweils 0,1 Liter, serviert auf unserem

ApfelweinProbierBrettchen.

Testen Sie wie unterschiedlich die verschiedenen Apfelweine schmecken können!

Gruppen-Speisenkarte

für Gruppen ab 15 Personen, nur mit Voranmeldung

Odenwälder Grünkernsuppe mit Grießklößchen 4,40
Kartoffel-KräuterSuppe mit geräucherter Blutwurst 4,90

Kartoffelspatzen auf RahmChampignons, mit Salat
mit Apfel, Zwiebeln und Hüttenthaler Käse 10,90

Himmel un' Erd' 8,90
Kartoffelbrei und hausgemachter Apfelbrei mit
gebratener Blutwurst und gerösteten Zwiebeln

hausgemachte KartoffelBratwurst mit BierSenf 10,80
auf ApfelweinSauerkraut und Kartoffelbrei

Odenwälder Ebbelwoi-Hinkelsche 15,80
Brust vom Odenwälder Bauernhähnchen mit Gemüse
in Apfelwein geschmort, mit Kartoffelspatzen und Salat

Gekochtes Wurzelfleisch vom Odenwälder Weiderind
mit KräuterSchmand, Würfelkartoffel und Salat 15,80

Odenwälder Kelterer-Steak 15,40
Schweinerückensteak mit Apfel und Champignons
in Apfelweinsoße, dazu Kartoffelbirnchen und Salat

Bunter Salatteller der Jahreszeit 9,40
mit knusprigen Putenbrustwürfeln, Rodensteiner Käse
und Kräuterpesto, mit Kartoffel-Apfelessig-Vinaigrette

Hüttenthaler Handkäs' mit Apfelmusik 7,50

Hüttenthaler Goldklümpchen im Salatnest 8,90
mit Kräuterschmand
Hüttenthaler Handkäse im Kartoffel-Bierteig gebacken

Odenwälder Vesperteller 9,40
mit Hausmacher Wurst, Bauernschinken,
Hüttenthaler Käse, Gummern und Kartoffelbrot

ApfelSchmandCreme 5,90
mit marinierten Waldbeeren

Odenwälder ApfelEisbecher 6,90
– Vanille- & HaselnußEis mit Apfelbrei