

Willkommen bei

Treusch^s

Genusswelten

Kulinarische Höhepunkte 2019



Treuschs Kochschule

Kochen lernen zum StaunenSchmecken! ... glänzen Sie wenn Gäste kommen - seit 1993 über 500 Kochkurse

Beste Zutaten, perfekt verarbeitet, clever und kreativ kombiniert - das ist unsere KochSchule. Mitmachen ist erwünscht! Sie erfahren nützliche und nachvollziehbare Tipps und Tricks, damit Sie die Gerichte zu Hause gut nachkochen können.

Gerne erstellen wir Ihnen Ihr individuelles Angebot für Firmen und private Anlässe - ein tolles Geschenk: als Gutschein zum Verschenken.

KochWorkshops 2019

Freitag 18. Januar

Odenwälder Wild vom Feinsten

Freitag 8. Februar

VerwöhnMenü zum Valentinstag

Freitag 29. März

Fisch und Muscheln vom Feinsten

Freitag 17. Mai

Odenwälder Frühling vom Feinsten

Freitag 13. September

Treuschs Herbst vom Feinsten

Freitag 15. November

Gans & Ente aus dem Odenwald

Freitag 13. Dezember

WeihnachtsMenü vom Feinsten

BasisWorkshops 2019

Samstag 19. Januar

Odenwälder LandhausKüche im Winter

Samstag 9. Februar

Liebe geht durch den Magen

Samstag 30. März

Odenwälder LandhausKüche im Frühling

Samstag 18. Mai

Toskana und Fisch im Frühling

Samstag 14. September

Treuschs Klassiker mit Kartoffel

Samstag 16. November

Herzhaftes Herbstküche mit Ente

Samstag 14. Dezember

Odenwälder Advent

Änderungen vorbehalten

Wir haben kleine Gruppen in unseren Kursen - sichern Sie sich zeitig Ihr Wunsch-Kochthema!



Treusch^s

Genusswelten



Treusch^s

Schwanen

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

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

Treusch^s
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^s
Kochschule

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

Treusch^s
Apfelweine

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



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's Johanns-Stube

Unsere echte Odenwald-Küche -
zum Region'Erschmecken

Treuschs echte und ehrliche Heimat-Küche - hier
schmecken Sie den Odenwald!

bodenständig und herzhaft
traditionell und modern
handgemacht und hausgemacht

... aus dem Besten vom Odenwald

- von Himmel un' Erd bis KartoffelBratwurst
- von Handkäs' bis RindsRoulade
- von SonntagsBraten bis Odenwälder FamilienTafel
- mit Treuschs ApfelweinSpezialitäten, Odenwälder Bier
und Bergsträßer Wein



Januar

SonntagsKlassiker- WildKrautwickel mit DörobstSoße
26. Samstag Tischlein deck dich-SchlachtfestBüfett - 18 Uhr
27. Sonntag Tischlein deck dich-SchlachtfestBüfett - 11 Uhr
u. a. mit WorschtSupp', frischen Blut- und Leberwürstchen, Wellfleisch,
Odenwälder Pfeffer, KartoffelBratwurst ...

Februar

SonntagsKlassiker - gelakte Leiterchen mit Salzbohnen
und KartoffelStampf
1. - 17. **Wir heizen Ihnen ein - Scharfe Winterküche mit
Meerrettich, Kohl & Co. in den Odenwald-Gasthäusern**

März

SonntagsKlassiker gebratene Leber mit Äpfel und Zwiebel
1. - 17. **Wir kochen mit Herz - Feine Küche mit Leber, Herz
& Nieren in den Odenwald-Gasthäusern**
3. Fasnacht-Sonntag **Das närrische Tischlein Deck dichBüfett**,
11 Uhr u. a. mit eingelegte Hering, SchinkenRöllchen mit Sahne-
Meerrettich, Lakefleisch mit ApfelweinSauerkraut, Butterschnitzel mit
Kochkäs'Soße, Odenwälder RinderRoulade und natürlich frisch geba-
ckenen FastnachtsKräppel
ab 20. **Wir machen Sie frühlingfit - Knackiges aus der
Bärlauch- und Kräuterküche in den Odenwald-Gasthäusern**
24. Sonntag **'Probier e mol - Treuschs neue Apfelweine'**
Treuschs ApfelweinVerführung mit apfeligem FrühlingBüfett, 18 Uhr

April

SonntagsKlassiker LachsforellenMaultaschen auf FrühlingGemüse
bis 14. **Wir machen Sie frühlingfit - Knackiges aus der
Bärlauch- und Kräuterküche in den Odenwald-Gasthäusern**
19. Karfreitag **Tischlein deck dich-FischBüfett**, 11 Uhr
21. und 22. **Tischlein deck dich-OsterBüfett**, 11 Uhr

Mai

SonntagsKlassiker weißes KalbsRagout mit Bärlauch
und Spargel
12. Mai **Tischlein deck dich-MuttertagsBüfett**, 11 Uhr

TischleinDeckDich Büfettis

Wir verwöhnen Sie in der 'Johanns-Stube' mit reichhaltigen Mittags-
Büfettis, jahreszeitlich und themenbezogen. Probieren Sie Klassiker
und lassen Sie sich von kreativen Neuigkeiten überraschen. Eine
Reservierung ist bei diesen Veranstaltungen sehr zu empfehlen.

Juni

SonntagsKlassiker Odenwälder LammBraten auf
Wiesenheu gebraten
3. Juni Montag **WeltApfelweintag - offene Verkostung aller
Treuschs Apfelwein und Raritäten**
9. & 10. **Tischlein deck dich-SpargelBüfett** zu Pfingsten, 11 Uhr
ab 22. **Odenwälder Lammwochen**
30. Juni **Tischlein deck dich-LammBüfett**, 11 Uhr

Juli

SonntagsKlassiker gekochtes Rindfleisch mit
Odenwälder Grüner Soße
bis 7. Juli **Odenwälder Lammwochen**

August

SonntagsKlassiker gebackener Schweinebauch mit
KartoffelSalat und ApfelSenf
2. - 18. **Wir drehen den Spieß um - Leckereien zum
draußen schmausen in den Odenwald-Gasthäusern**

September

SonntagsKlassiker gefüllte KartoffelKlöß' auf RahmWirsing
1. **Tischlein deck dich-SommerBüfett**
8. **'Probier e mol - Treuschs Apfelweine'**
Treuschs ApfelweinVerführung mit apfeligem OdenwaldBüfett 18 Uhr
ab 21. **Odenwälder Kartoffelwochen**
29. **Tischlein deck dich-KartoffelBüfett** 11 Uhr

Oktober

SonntagsKlassiker Kartoffel-ApfelBratwurst auf Apfelwein-
Kraut
bis 6. Oktober **Odenwälder Kartoffelwochen**
3. Feiertag - **Tischlein deck dich-KartoffelBüfett**, 11 Uhr
6. **Tischlein deck dich-KartoffelBüfett**, 11 Uhr
25. - 27. **Reichelsheimer Märchen- und Sagentage**
ab 25. **Wir geben Ihnen Prozenze - Kreative Aromen-
küche der Odenwald-Gasthäuser** „geadelt“ mit Bier und
Odenwälder Bränden

November

SonntagsKlassiker RinderRoulade in LebkuchenSoße
bis 10. **Wir geben Ihnen Prozenze - Kreative Aromen-
küche der Odenwald-Gasthäuser** „geadelt“ mit Bier und
Odenwälder Bränden
17. **Tischlein deck dich-HerbstBüfett** mit
Odenwälder GänseBraten, 11 Uhr

Dezember

SonntagsKlassiker Odenwälder Entenkeule in PreiselbeerSoße
1. **Tischlein deck dich-AdventsBüfett** mit
Odenwälder GänseBraten, 11 Uhr
8. **Tischlein deck dich-AdventsBüfett** mit
Odenwälder GänseBraten, 11 Uhr
25. und 26. **Tischlein deck dich-WeihnachtsBüfett** 11 Uhr

Treusch's Schwanen



Die feinste Küche vom Odenwald
und authentische WeinErlebnisse

In unserem GenießerRestaurant stehen seit über 30 Jahren saisonale Frische und natürliche Produkte im kulinarischen Miteinander von Odenwald und weltweit mit raffinierter und kreativer Zubereitung im Mittelpunkt. Genießen Sie unsere moderne genussvolle Küche und erlesene Weine in angenehmer Atmosphäre mit Genuss für Geist und Gaumen und herzlicher Gastlichkeit.

- * OdenwaldMenü – das Feinste vom Odenwald
- * Treuschs GenießerMahl – weltweit
- * leichte FischGerichte und vegetarisches Menü
- * saftige Steaks von selbst gereiftem Odenwälder Rind
- * Treuschs MittagsMahl – frisch gekocht & zügig serviert



Januar

- * Treuschs Odenwälder KartoffelSushi mit gebeizter Lachsforelle und Forellenkaviar
 - * OchschwanzRagout mit Stampf von bunten Kartoffeln
 - * fruchtiger „Arme Ritter“ mit WeinSchaum und QuittenSorbet
25. Freitag **WeinTasting - Spaniens Norden**, mit Katalonien, Priorat, Navarra und Rioja, 19 Uhr

Februar

- * mariniertes Bachsaibling mit SchwarzwurzelSalat & SenfSchmandEis
 - * gefüllter Ochschwanz mit Kalbsbries, Walnüssen und Pilzen
 - * Hüttenthaler QuarkMousse unter KnusperBlätter, mit ZitrusFrüchten
1. Freitag **WeinTasting - Spaniens Norden**, mit Katalonien, Priorat, Navarra und Rioja, 19 Uhr

Februar

14. Donnerstag **Romantisches ValentinstagsDinner**, ab 19 Uhr
Amuse bouche – unser Gruß aus der Küche.

- * WachtelBrüstchen, Wachtelei & gebackene Keulchen mit MangoChutney und grüne Spargel in OrangenVinaigrette **oder**
- * Bachsaibling „Harlekin“ mit Forellenkaviar und marinierten Schwarzwurzeln
- * GambaRavioli und gebratene GambaBällchen auf Süßkartoffel-IngwerSugo
- * KalbsLendchen auf Kräutersaitlingen und BäckchenSugo mit glaciertem WurzelGemüse und PolentaAuflauf **oder**
- * Crepinette vom RehRücken auf TrompetenpilzJus dazu Petersilienwurzeln und geschmelzten HaselnussKlößchen
- * exotische DessertVerführung
- * hausgemachtes Feingebäck

März

- * Kartoffel-RieslingSuppe mit RäucherForelle und BrennesselKrapfen
 - * gebackener Forellenbarsch im SpinatMantel, auf RahmGraupen
 - * KaramellEisparfait mit Cornflakes und PfefferAnanas
22. Freitag **WeinTasting - Top-Weine der Bergsträßer Winzer eG** - mit Caroline Guthier, 19 Uhr
ab 30. **Fisch, Muscheln & Co.**

April

- * pochierte Lachsforellenkloßchen in SauerampferSoße
 - * Lammkeule mit BärlauchSpätzle, auf Frühlingslauch und Radieschen
 - * weißes Limonen-SchokoladenMousse mit Rhabarber-Varianten
- bis 16. **Fisch, Muscheln & Co.**
5. Freitag **WeinTasting - Top-Weine der Bergsträßer Winzer eG**, 19 Uhr
12. Freitag **Treusch on Tour – im Viniversum der Bergsträßer Winzer eG** – Fisch & Wein
Information und Buchung: 06252-79940 oder verkauf@bweg.de

21. und 22. **Treuschs OsterMenüs**

Mai

- * geräucherter Odenwälder Stör mit mariniertem Umstädter Spargel
 - * Bachsaibling - sautiert auf BrennesselSoße und geräuchert in der Frühlingsrolle
 - * QuarkKrapfen mit BasilikumEis und Erdbeer-RieslingSüppchen
12. Sonntag **Muttertag**
25. Samstag **Treuschs WeinGenießerMenü**
mit Dr. Wolfgang Staudt, 19 Uhr - „Riesling von Mosel und Saar zu TreuschsFrühlingMenü mit Fisch, Spargel und Frühlingskräuter“

Juni

- * Ceviche von der Lachsforelle mit Buttermilch, Frühlingslauch und roten Zwiebeln
 - * Odenwälder LammRücken im Weinblatt, WiesenheuJus
 - * gebrannter Ziegenquark mit BalsamicoKirschen
- ab 22. **Odenwälder Lammwochen**

Juli

Treuschs leichte Sommerküche mit Fisch – bei schönem Wetter im Schwanen-Garten
bis 7. **Odenwälder Lammwochen**

August

Treuschs Sommerküche vom Feinsten – bei schönem Wetter im Schwanen-Garten
9. – 20. **Europäischer Hummer vom Feinsten**
Beachten Sie die gesonderten Information hierzu.

Treusch's
HummerGenuss

September

Genussvoll in den Herbst - vom Feinsten
ab 21. **Odenwälder Kartoffelwoche**

Oktober

Treuschs „wilde“ Herbstküche mit Pilzen vom Feinsten
bis 6. **Odenwälder Kartoffelwochen**

11. Freitag **WeinTasting - Spaniens Westen** mit Toro, Rueda, Ribera del Duero und Bierzo, 19 Uhr
18. Freitag **WeinTasting - Spaniens Westen** mit Toro, Rueda, Ribera del Duero und Bierzo, 19 Uhr

Treusch's
TrüffelGenuss

November

Gans, Ente & Co – herbstliche Geflügelküche vom Feinsten
1. – 10. **Trüffel vom Feinsten** – Treuschs TrüffelGenuss
Beachten Sie unsere gesonderten Informationen hierzu.

2. Samstag **Treuschs WeinGenießerMenü** mit Dr. Wolfgang Staudt, Neues aus Österreich zu TreuschsHerbstMenü, 19 Uhr
8. Freitag **Treusch on Tour – im Viniversum der Bergsträßer Winzer eG** – Wachtel, Ente & Gans
Information und Buchung: 06252-79940 oder verkauf@bweg.de
ab 9. **Odenwälder Gans** – für 4 – 6 Personen,
mit Vorbestellung, immer frisch gebraten
22. Freitag **Treuschs WeinTasting - Spanien heiße Mitte** mit La Mancha, Jumilla, Yecia und Extremadura, 19 Uhr
29. Freitag **Treuschs WeinTasting - Spanien heiße Mitte** mit La Mancha, Jumilla, Yecia und Extremadura, 19 Uhr

Dezember

Genussvoller Advent vom Feinsten
bis 23. **Odenwälder Gans** – für 4 – 6 Personen,
mit Vorbestellung, immer frisch gebraten
25. und 26. **Treuschs WeihnachtsMenüs**
31. **SilvesterGalamenü**

Wir haben den idealen Rahmen für Ihre nächste
Feier - von 2 bis 60 Personen



Treusch's



Bitte die zeitige Reservierung nicht vergessen!