



# Treusch's Johanns-Stube



Unsere echte Odenwaldküche -  
zum RegionErschmecken

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

bodenständig und herzhaft,  
traditionell und modern,  
handgemacht und authentisch

... aus dem Besten vom Odenwald.

- von Himme un' Erd' bis Kartoffelbratwurst
- von Handkäs' bis RindsRoulade
- von SonntagsKlassiker bis TagesKarte
- mit Treuschs ApfelweinSpezialitäten,  
Odenwälder Bier und Bergsträßer Wein



## Treusch's Apfelweine

Treuschs sortenreine Apfelweine beleben  
die Odenwälder Apfelweinkultur!

handgelesen - erntefrisch - selbstgekeltert - herbstvergoren

Mit mehr als 25 verschiedene Apfel- und Birnenweinen aus eigener Produktion zeigen Früchte der Region mit jeweils ihrem eigenen Aroma und Charakter eine ungekannte und unvermutete geschmackliche Vielfalt. Bei vielen Sorten sind mehrere Jahrgänge verfügbar. Seltene Sorten wie der „Reichelsheimer Weinapfel“ erlangen wieder einen Wert und werden dadurch erhalten. In Treuschs Pomotheke - der ersten Apfelwein-Vinotheke weltweit – werden diese Weine ansprechend präsentiert.



64385 Reichelsheim  
Rathausplatz 2  
Tel 06164-2226

info@treuschs-schwanen.com  
[www.treuschs-schwanen.com](http://www.treuschs-schwanen.com)



### Termine in „Treuschs Johanns-Stube“

#### Unsere SonntagsKlassiker

Dezember - Odenwälder Entenkeule in PreiselbeerSoße  
Januar - gepökelte RinderZunge in Champignon-ApfelweinSoße  
Februar – geschmorter Ochsenschwanz in RotweinSoße

#### Großmutter's WinterKüche – alles aus einem Topf

4. bis 19. Januar 2020  
Schmackhafte Eintöpfe und Kloßvariationen  
wie aus Großmutter's Küche



#### Kochen mit Herz – feine Küche mit Leber, Herz & Nieren

1. bis 16. Februar  
Von der „Nase bis zum Schwanz“ heißt eine der nachhaltigen Devisen der Odenwald-Gasthäuser, denn jedes Stück vom Tier bringt Genuss, wenn man es nur richtig zubereitet. Entdecken Sie bei unseren Spezialitätenwochen die „inneren Werte“.

#### Tischlein deck dich-SchlachtfestBüfett

am Samstag 1. Februar, 18 Uhr  
am Sonntag 2. Februar, 11 Uhr

#### das närrische Tischlein deck dich-Büfett

am FastnachtSonntag 23. Februar, 11 Uhr  
mit frisch gebackenen Odenwälder Fastnachtskräppl

#### Tischlein deck dich-Start in den FrühlingBüfett

am Sonntag 22. März

Weitere Informationen dazu und unser Angebot für Gruppen und Feiern finden Sie unter <http://www.treuschs-schwanen.com>

Wir sind für Sie da:  
ab 11.30 und ab 18.00 Uhr.  
Ruhetag: Mittwoch und Donnerstag



die feinste Küche vom Odenwald  
und authentische WeinErlebnisse

In unserem GenießerRestaurant stehen seit 35 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.

- \* **Odenwald-Menü** – das Feinste vom Odenwald
- \* **Treuschs GenießerMahl** – weltweit
- \* **leichte FischGerichte** und **vegetarisches Menü**
- \* **Saftige Steaks** aus unserem eigenen ReifeSchrank



**Wir sind für Sie da:**  
ab 11.30 und ab 18.00 Uhr.  
Ruhetag: Mittwoch und Donnerstag

## Treuschs Romantik-Dinner

Wir begrüßen Sie zu einem kulinarisch-genussvollen Abend mit einem Glas Champagner oder unserem ApfelGerry. Unser Romantikmenü mit 4 Gängen servieren wir Ihnen als Überraschung oder Sie lesen auf Ihrer Menükarte was Sie erwartet. Jedes Gericht wird von dem passenden Wein begleitet. Mit einem Espresso oder Cappuccino beschließen Sie einen genussvollen Abend. pro Person 99,00 €  
Nur mit Voranmeldung, gerne auch als Gutschein!

## Termine in „Treuschs Schwanen“

### Treuschs genussvolle Höhepunkte im Winter

WachtelBrüstchen im WirsingBlatt  
auf SchwarzwurzelSalat, mit schwarzen Walnüssen

Treuschs KartoffelSushi mit gebeizter Lachsforelle,  
ForellenKaviar und geraspelter Meerrettich

WildschweinRücken unter der NussKruste, mit WacholderJus  
SpeckRosenkohl und PetersilienwurzelStampf

Marmoriertes SchokoladenMousse  
mit SchokoladenErde und EierlikörSchaum

KalbsBries mit Kräuterseitlingen, getrüffeltes Polenta  
und SherryVelouté

gebratene Rotbarbe mit GambaTempura, MandelRisotto  
und Orangen-FenchelGemüse

Kartoffel-RieslingSuppe mit Odenwälder RäucherForelle



## Romantisches ValentinstagMenü

Freitag, 14. Februar 2020 ab 18 Uhr

Samstag, 15. Februar 2020 ab 11.30 Uhr und ab 18 Uhr

Amuse bouche – unser Gruß aus der Küche.

\* Ceviche vom Thunfisch mit Couscous, Limone, Kokosnuss & Frühlingslauch  
oder

\* Terrine vom MaisHähnchen mit Schwarzwurzel und Walnüssen,  
WalnussTapenade

\* Sauté von Gambas und Jakobsmuscheln im KrustentierSud, mit SepiaNudeln  
\* Orangen-IngwerSorbet mit RoséSekt

\* Loup de mer mit BouchôtMuscheln auf Safran-FenchelRisotto und PaprikaSugo  
oder

\* gefüllte Wachtel auf WinterGemüse und Portwein-TrüffelJus  
oder

\* Crepinette und MandelSchnitzel vom Reh mit PilzAllerlei und RosmarinJus  
\* Thomas Treusch's DessertVerführung  
hausgemachtes Feingbäck

Menü komplett 79,50

Gerne stellen wir für dieses Menü einen Geschenk-Gutschein aus

## Treuschs WeinTastings 2020 – Giro d'Italia

Unsere vinophile Genussreise führt im Jahr 2020 quer durch ganz Italien zu bekannten und unbekanntem WeinErlebnissen. Ein kulinarischer Spaziergang mit 10 bemerkenswerten Weinen und 8 kulinarischen Köstlichkeiten. Die Termine:

24. & 31. Januar Südtirol, Trentino, Friaul, Venetien  
3. & 24. April Toskana, Marken, Umbrien, Latium, Emilia-Romagna  
4. & 11. September Sizilien, Kampanien, Sardinien, Apulien  
20. & 27. November Piemont, Lombardei, Ligurien  
Beginn um 19 Uhr, Preis pro Person 66 Euro, nur mit Anmeldung

## Betriebsferien vom 24. bis 28. Februar

Weitere Informationen dazu und unser Angebot für Gruppen und Feiern finden Sie unter <http://www.treuschs-schwanen.com>



## KochenLernen zum StaunenSchmecken

### Kochseminare und -workshops, Events, Schaukochen, Produktschulung

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. Auch als Gutschein ein attraktives Geschenk.



## Kochworkshops 1. Halbjahr 2020

### Treuschs feine WinterKüche

Freitag 17. 1.

### Fisch und Muscheln vom Feinsten

Freitag 7. 2.

### OsterMenü vom Feinsten

Freitag 13. 3.

### Soßen vom Feinsten

Freitag 5. 6.

zu Lachsforelle, Seeteufel, Kalb & Erdbeeren

Beginn des KochWorkshop 16 Uhr

Aperitif mit Gästen ca. 19.30 Uhr, Ende ca. 23.00 Uhr.

Preis für die KochWorkshop-Teilnehmer 169,00 Euro

- beinhaltet die Teilnahme, das Menü mit 4 Gängen, Amuse bouche, Aperitif, begleitende Weine, Mineralwasser, Kaffee, Schürze, Rezeptbrochüre.

Preis für Gäste 79,00 Euro - das beinhaltet das Menü mit Amuse bouche, Aperitif, die Weine zu jedem Gericht, Mineralwasser, Kaffee.

## Basis-Workshops 1. Halbjahr 2020

### Odenwälder LandhausKüche im Winter

Samstag 18. 1.

### Italien zu Gast im Odenwald

Samstag, 8. 2.

### Odenwälder LandhausKüche im Frühling

Samstag, 14. 3.

### Allerlei Nudeln mit Kräuter und

Samstag, 6. 6.

Beginn des BasisWorkshop 11 Uhr

Menü mit Gästen ca. 13.30 Uhr, Ende ca. 16.00 Uhr.

Preis für die BasisWorkshop-Teilnehmer 129,00 Euro

beinhaltet die Teilnahme, das Menü, begleitende Weine, Mineralwasser, Kaffee, Schürze, Rezeptbrochüre

Preis für Gäste 59,00 Euro - das beinhaltet das Menü und alle Getränke

Weitere Informationen und die Menüs finden Sie unter  
[www.treuschs-schwanen.com](http://www.treuschs-schwanen.com)