

Die kulinarische Einstimmung - der Start in den Genuss  
mit unserem Gruß aus der Küche, 4erlei Brot,  
BohnenMus, Hüttenthaler Butter und Quark 4,90

## Vorspeisen und Suppen

Hüttenthaler KräuterZickli mit Grünkern 12,50  
auf Carpaccio von roter Beete

Bunter HerbstSalat mit KirschVinaigrette 8,40  
und gerösteten Nüssen

Gerolltes Carpaccio von BachForelle und Lachsforelle 17,00  
mit ForellenkaviarVinaigrette

Carpaccio vom Kalbslendchen 19,00  
mit TrüffelMayonnaise und VachtelEi

VachtelBrüstchen im Wirsingblatt 18,00  
auf HaselnussPolenta, mit ThymkianJus

JakobsmuschelCroustillant mit Fenchel 18,00  
in Safran-EstragonSoße

SellerieCremesuppe mit OchschwanzRavioli 8,00

Unsere Hummer Rahmsuppe mit HummerMaultäschle 11,90

## Hauptgerichte

Saltimbocca vom Seeteufel mit ThymianRisotto, 31,00  
BohnenkernCassoulette und PaprikaSoße als Vorspeise 19,00

LachsforellenSchnitzel im KartoffelMantel 24,50  
auf BlattSpinat in Apfelwein-SenfSoße als Vorspeise 16,00

Odenwälder RindsRoulade in SchwarzbierSoße 19,50  
mit geschmortem WurzelGemüse und KartoffelPlätzchen

RückenSteak vom Odenwälder WeideRind 30,50  
aus unserem eigenen Reifeschrank  
mit Café de ParisButtersoße, Bratkartoffel und Vitalsalat

WirsingKrautwickel vom Odenwälder Wildschwein 17,50  
mit PreiselbeerSoße, WirsingGemüse und Kartoffel-SellerieStampf

MandelSchnitzel von Odenwälder Rehkeule 29,00  
mit geschmorten Pilzen, Lauch-ApfelGemüse und KartoffelBirnen

gefüllte Brust vom Odenwälder BauernGockel 26,00  
mit Pilzen, RotweinJus, HerbstGemüse und RosmarinPolenta

## Aperitif-Empfehlung

RieslingSekt extra trocken 2018\* 7,90  
Heppenheimer Schloßberg, Weingut Freiberger

Prickelnder Reichelsheimer\* 5,20  
TreuSchs ApfelSecco vom Reichelsheimer Weinapfel

Odenwälder SommerSprizz\* 4,50  
Apfel-HolunderblütenSecco mit Limone und Minze

Cava Perelada Reserva Brut 8,90  
Penedes - Spanien

TreuSchs ApfelGerry Holunderblüte\* 4,90

TreuSchs ApfelGerry Graue Herbstrenette\* 5,20

TreuSchs ApfelGerry Bohnapfel\* 5,20

TreuSchs ApfelGerry Weinapfel\* 5,90

TreuSchs ApfelPommeau XO 2000 7,90

TreuSchs ApfelBalsamico Aperitivo 5,50

TreuSchs BirnenGerry Köstliche von Charneux\* 5,20

TreuSchs BeerenPort XO 6,90

Sherry Fino dry\* José de la Cuesta 5,50

Amontillado medium dry\* José de la Cuesta 5,50

Ver=Mut<sup>3</sup> 5,90  
Vermut aus Umstädter Wein von Vinum Autmundis, Destillat  
der Bachgau-Destille und Kubebenpfeffer von Ingo Holland

Umstädter Port VA 59 6,90

Maury Grenat 2015, Parcé Frères, Roussillon 7,50

## Alkoholfreie Aperitifs

PriSecco Bio weiß 5,80  
Apfel, Quitte, Akazienblüten  
Jörg Geiger, Schwäbische Alb

Wildweibchen-Cocktail 3,90

SanBitter<sup>1</sup> - der alkoholfreie „Campari“ 3,50

HolunderblütenLimonade 3,20

\* = Weine und Gerichte, die mit Wein oder Apfelwein  
zubereitet sind, enthalten Sulfite

<sup>1</sup> = Farbstoff

# Treuschs OdenwaldMenü

Odenwälder KartoffelGenuss vom Feinsten

Amuse bouche - unser Gruß aus der Küche

## Gerolltes Carpaccio von BachForelle und Lachsforelle

mit Forellenkaviar Vinaigrette

2016 Roter Riesling\* Kabinett feinherb Heppenheimer Eckweg  
Bergsträßer Winzer eG

## GänseMaultäschle im WeißweinSud

mit geschmelzten Zwiebel und Apfel

14,00

2019 Umstädter Spätburgunder Weißherbst\* Spätlese trocken  
Vinum Autmundis, Groß-Umstadt

## MandelSchnitzel vom Odenwälder Reh

mit Steinpilzen und Lauch-ApfelGemüse

2015 Centurio\* Rotwein-Cuvée trocken  
Bergsträßer Winzer eG

## Odenwälder Käse mit unserem FruchtGelee

10,00

2014 Heppenheimer Spätburgunder trocken\*  
Weingut Freiburger, Heppenheim

## Eisparfait von Odenwälder Quitten mit Haselnuss

auf GewürzQuittenRagout

2018 Chardonnay rosa Auslese\* Heppenheimer Steinkopf  
Bergsträßer Winzer eG, Heppenheim

Hausgemachtes Feingebäck

Menü komplett 74,00 €  
WeinBegleitung 29,00 € ApfelweinBegleitung 23,00 €

# Treuschs vegetarisches Menü

Amuse bouche - unser Gruß aus der Küche

## Hüttenthaler KräuterZickli mit Grünkern auf Carpaccio von roter Beete

SellerieRahmsuppe mit SonnenblumenkernKrapfen

Kartoffel-PilzAuflauf mit „Rodensteiner Käse“  
auf KräuterRahmsöße und HerbstGemüse

Dreierlei Sorbets mit buntem FrüchtePotpourri

Menü komplett 49,00 €

# Treuschs GenießMahl

Amuse bouche - unser Gruß aus der Küche

## GänseleberTerrine mit PerigordTrüffel und Treuschs EisApfelwein mit schwarzen Walnüssen und Kürbis-ApfelChutney

2020 Gewürztraminer Spätlese\* Umstädter Herrnberg  
Vinum Autmundis, Groß-Umstadt

## JakobsmuschelCroustillant

mit Fenchel und Safran-EstragonSöße

2018 Soave Classico\*

Inama Azienda Agricola San Bonifacio, Verona  
Venetien - Italien

## Gebratenes KalbsBries mit Waldpilzen auf KochkäseRisotto

2015 Riesling Großes Gewächs\* Hohenbeilsteiner Schloßwengert  
Schloß-Weingut Hohenbeilstein, Württemberg

## KalamansiSorbet mit RieslingSekt

## Odenwälder RinderLende mit schwarzem Trüffel in RotweinJus, mit HerbstGemüse und WalnußKrapfen

2016 L'Exception

Chateau Moyau, St. Pierre La Mer, La Clape  
Languedoc - Frankreich

## KäseQuartett mit Tapenade von Schwarzen Nüssen

2014 Heppenheimer Spätburgunder trocken\*  
Weingut Freiburger, Heppenheim

## Treuschs DessertVariation

2016 Moscatel Vendemia Tardia\*  
Bodegas Viña Aliaga, Corella, Navarra

Hausgemachtes Feingebäck

Menü komplett 109,00 €  
dazu Weinbegleitung 44,00 €

Menü ohne Zwischengang und Käse 84,00 €  
dazu Weinbegleitung 29,00 €

Gerne bieten wir Ihnen eine alkoholfreie Getränkebegleitung  
oder mit unseren Apfelwein oder mit Odenwälder Bieren an.

Bitte sprechen Sie uns bei Allergien oder Unverträglichkeiten an.  
Wir werden Sie kompetent beraten