

Treusch<sup>s</sup>

Genusswelten



Treusch<sup>s</sup>  
Schwanen

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

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

Treusch<sup>s</sup>  
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 & Donnerstag Ruhetage

Treusch<sup>s</sup>  
Kochschule

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

Treusch<sup>s</sup>  
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](http://www.treuschs-schwanen.com)

Per Email erreichen Sie uns unter [info@treuschs-schwanen.com](mailto:info@treuschs-schwanen.com)



Treusch<sup>s</sup>  
Schwanen

## FrISChe Umstädter Spargel aus Treuschs Odenwälder Frühlingsküche



## Feine Weine zum Spargel

### Unsere Empfehlungen

Champagne Haton & Filles Cadence Brut  
Champagne - Frankreich

Fl. 68,00  
0,1 L 12,00

Griesel & Compagnie Blanc de Noirs brut 2016  
Bensheim, Hessische Bergstraße

Fl. 61,00  
0,1 L 10,50

2020 Heppenheimer Roter Riesling Kabinett trocken  
Weingut Freiberger, Heppenheim

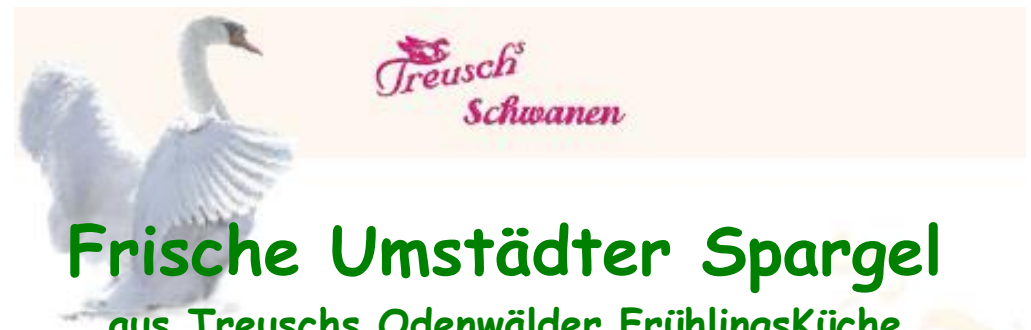
Fl. 34,00  
0,1 L 6,50

2019 Grauburgunder Spätlese trocken „Roßdorfer Roßberg“  
Weingut Edling, Roßdorf

Fl. 35,00  
0,1 L 6,60

2020 Heppenheimer Chardonnay Spätlese trocken  
Weingut Freiberger, Heppenheim

Fl. 35,00  
0,1 L 6,60



## Frische Umstädter Spargel

aus Treuschs Odenwälder Frühlingsküche

von Familie Münch aus Groß-Umstadt

Spargel-GrünkernSalat mit würzigen HackfleischBällchen 13,00

SpargelRahmsuppe mit GartenKräuter und SonnenblumenKernen 5,90

SpargelRahmsuppe mit SchinkenStreifen 6,40

Portion Umstädter StangenSpargel

frisch gekocht und mit ApfelweinHollandaise\* 21,00

und angeschwenkte Kräuterkartoffel serviert kleine Portion 17,00

dazu kleines Butterschnitzel 6,90

dazu kleines KalbsrückenSteak 10,00

dazu Odenwälder Schinkenauswahl 6,90

dazu gebeizte Lachsforelle 7,90

\* die ApfelweinHollandaise wird mit echter Hüttenthaler Butter gemacht!

Lachsforellenschnitzel in der KartoffelKruste 29,00

mit SpargelRagout in Apfelwein-SenfSoße

