

prickelnde Früchtchen

Treuschs „prickelnder Reichelsheimer“	Glas	5,30*
unser trockener Secco vom Reichelsheimer Weinapfel 2018	Flasche 0,75	24,00*
RieslingSekt 2019 Heppenheimer Schloßberg Extra trocken - Weingut Freiberger, Heppenheim	Glas	8,30*
SommerTraum Apfel-HolunderblütenSecco, Limone, Minze	Glas	5,50*
PriSecco Rosé- prickelnd alkoholfrei	Glas	6,20
Nr. 20 - Mostbirne, Wacholder, Schlehe	Jörg Geiger, Schwäbische Alb	

Treuschs Odenwälder Früchtchen in Sherrylaune

ApfelGerry mit Holunderblüte 	Glas 5 cl	4,90*
ApfelGerry von Borsdofer Renette mit HolunderblütenSirup	  	4,90*
ApfelGerry Blütenwiese 		4,90*
ApfelSherry Bohnapfel mit Odenwälder Blütenhonig		5,20*
ApfelGerry Graue Herbstrenette 2012 		5,20*
trockener mild-fruchtiger ApfelSherry		5,20*
ApfelGerry Rheinischer Bohnapfel 2014 		5,90*
trocken, fruchtig, elegante Apfelfrucht		5,20*
ApfelGerry Reichelsheimer Weinapfel 2014 		5,90*
halbtrocken, reife Sherrynote		5,20*
ApfelGerry Razebrunnen 2016 		7,90
trocken, würzig, gehaltvoll		
ApfelPommeau XO 2000 		6,90
unser lange gereifter ApfelTrunk nach normannischer Methode		
BeerenPort XO - Dessertwein aus Himbeeren, Brombeeren und Johannisbeeren		

Fruchtige Aperitifs von Odenwälder Obstwiesen

Treuschs Apfel-Anis - der Odenwälder "Pernod"	5,90
mit Apfelsaft oder Eiswasser	
Treuschs AperitifEssig Rheinischer Bohnapfel	4,50
Treuschs AperitifEssig Birne Köstliche von Charneux	4,50
Wildweibchen-Cocktail * buntes Fruchtsafttrio - alkoholfrei	4,50





Förderverein Odenwälder Apfel e.V.
Der Odenwälder Apfel
- unser Leitthema

Regionalität:

Wir gewährleisten echte Regionalität von Apfelsaft, Apfelwein, Apfelbränden und sonstigen Spezialitäten aus Odenwälder Äpfeln.

Identität:

Wir stärken die regionale Identität über Odenwälder Apfelweine.

Wertschöpfung:

Wir tragen zur Erzielung einer höheren Wertschöpfung in der Region Odenwald bei.

Erhalt Odenwälder Apfelsorten:

Wir setzen uns für den Erhalt und die Verbreitung alter, regionaler Odenwälder Apfelsorten, sowie für die Einrichtung einer Apfelsortenbank Odenwald ein.

Erhalt der Kulturlandschaft:

Der Erhalt der Odenwälder Kulturlandschaft, insbesondere der Streuobstwiesen hat für uns oberste Priorität.

Anbau Odenwälder Tafeläpfeln:

Wir fördern den Anbau von Odenwälder Tafeläpfeln.

Vermarktung:

Unser Ziel ist die Förderung der Vermarktung von Odenwälder Apfelsaft, Apfelwein, Apfelbränden und sonstigen Spezialitäten aus Odenwälder Äpfeln, ebenso wie der heimisch Obstsorten selbst.

Touristische Angebote:

Gemeinsam entwickeln wir touristische Angebote rund um Produkte aus Odenwälder Äpfeln.

Wissen:

Wir vermitteln Wissen über Ernährung und regionale Produkte an Interessierte, insbesondere an Kinder und Jugendliche. Durch Vernetzung von Experten wird Einzelwissen gebündelt und weitergegeben.

Ausbildung:

Umfangreiches Fachwissen wird im Fachwartkurs für Obstbaumpflege vermittelt.


Apfelwein

vom Fass - ein echtes Odenwälder GenussErlebnis

erntefrisch
handgelesen
selbst gekeltert
herbstvergoren

	0,25 L	0,5 L	1 L Bembel
Treuschs Hausschoppen	2,30	4,10	8,10
Birne Gräfin von Paris feines Aroma, fruchtig	3,50		13,20
Gewürzluike würzig, aromatisch	4,20		15,70
Treusch weiß 2015 Betzelsbirne, Wildapfel, Quitte, Boskoop, Trierer Weinapfel, Gewürzluike	5,00		18,50

Treuschs Apfelwein-Probierbrettchen



„Der Apfel fällt nicht weit vom Stamm“

5 verschiedene Treuschs Apfelweine, jeweils 0,1 Liter, serviert auf unserem Apfelweinprobier-Brettchen. Testen Sie wie unterschiedlich die verschiedenen Apfelweine schmecken können!

7,90



Apfel- und Birnensaft

Treuschs Streuobstwiesen-Apfelsaft	0,25 L	2,90	
Apfelschorle	0,25 L	2,90	0,5 L 4,40
Treuschs ApfelEssigSchorle			0,25 L 2,20

* alle Apfelweine enthalten Sulfide



Warum sortenreine Apfelweine?

Vor über 20 Jahren, während der Apfelernte, fragten wir uns ob es möglich ist, so wie beim Wein, auch Apfelwein aus einer einzigen Apfelsorte herzu-stellen. Niemand konnte dazu eine konkrete Aussage machen. Man hat zwar Zuckergehalt und Säure gemessen, auch den Extrakt analysiert, aber keine sortenreinen Apfelweine gemacht, geschweige denn verkostet. Die ersten Versuche zeigten schon, dass es durchaus Sinn macht. Gerade die alten und traditionellen Sorten aus den Streuobstbeständen brachten tolle Ergebnisse. Wie kann die Besonderheit des „Reichelsheimer Weinapfels“ zur Geltung gebracht werden, wenn er nicht sortenrein in die Flasche kommt. Nur so macht es wirklich Sinn, dass diese alten Sorten erhalten bleiben. Der Spruch von Slow Food „essen bzw. trinken, was man retten will“ passt hier wunderbar.

Unsere Apfelweine werden genau wie Traubenweine mit entsprechender Sorgfalt und dafür notwendigen Kenntnissen gekeltert, ausgebaut und abgefüllt. Bei den verschiedenen Sorten ergeben sich natürlich erhebliche Geschmacksunterschiede. Auffallend ist, dass durch die Selektion diese Apfelweine einen wesentlich höheren Alkoholgehalt haben.

**Keltern bei Reinhard Bitsch
in Lindenfels-Glattbach**



Die gemahlenen Äpfel werden
in den Presstüchern gestapelt



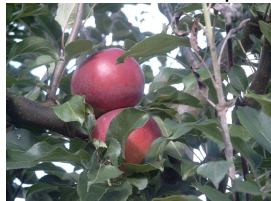
Der Stapel wird auf die
Presse geschoben



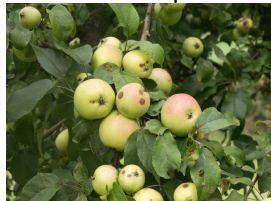
Jetzt läuft unter Druck
der kostbare Saft!!



Rheinischer Bohnapfel



Boskoop



Reichelsheimer Weinapfel



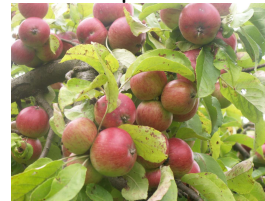
Winterprinzenapfel



Borsdorfer Renette



Goldparmäne



Roter Trierer Weinapfel



Oberösterreichische Weinbirne

Treusch^s Apfelweine

im „Feingerippten“ 0,25 L Flasche 0,75 L



manugereisen
selbst gekeltert
herbstvergoren



Rheinischer Bohnapfel kräftig, herb-aromatisch	2011	7,5%		12,20
	2012	7,8%		12,20
	2014	6,9%		11,70
	2015	7,5%		11,70
	2016	7,2%		11,70
	2018	8,4%	3,70	11,00
Roter Boskoop - herzhaft, fruchtig-würzig	2016	8,3%	4,50	13,50
Roter Boskoop & Graurennette Späte Lese wuchtig, kräftig, reife Frucht, vollmundig	2018	10,5%	5,90	16,90
Reichelsheimer Weinapfel Rieslingtyp, elegantes Fruchtaroma	2012	7,5%		15,00
	2014	8,0%		15,00
	2016	6,7%		15,00
	2018	7,1%	5,00	14,50
Winterprinzenapfel fruchtiges Apfelaroma, weinige Säure	2014	5,6%		10,30
	2015	7,5%	3,60	10,30
	2018	8,1%	3,60	10,30
Gewürzluike würzig, aromatisch	2018	8,8%	4,30	12,40
Goldparmäne mild-fruchtig, würzig	2018	8,6%	5,20	15,00

Treusch^s Apfel, Birne & Quitte

im „Feingerippten“ 0,25 L Flasche 0,75 L



Slow Food[®]
Deutschland e.V.

Birne Gräfin von Paris feines Aroma, fruchtig	2018	7,5%	4,30	12,40
Köstliche von Charneux Elegant, zart-fruchtig	2016	6,2%		13,00
PrinzenApfel & Birne Köstliche von Charneux fruchtig, mild	2018	8,3%	4,00	11,50
Treusch weiß	2014	Reichelsheimer Weinapfel, Roter Trierer Weinapfel, Gewürzluike, Rote Sternrenette		
		6,4%	4,80	14,00
	2015	Betzelsbirne, Wildapfel, Quitte, Boskoop, Trierer Weinapfel, Gewürzluike		
		7,5%	5,00	14,50
	2016	Gewürzluike, Boskoop, Borsdorfer Renette, Roter Trierer Weinapfel, Goldparmäne, Betzelsbirne		
		7,3%	4,80	14,00
	2018	Rheinischer Bohnapfel, Birne Gräfin von Paris, Winterprinzenapfel, Quitte, Erbachhofer und Roter Trierer Weinapfel		
		7,8%	5,00	14,50

* alle Apfelweine enthalten Sulfide

Der Odenwälder Wein

Zunächst verwundert es sicher, dass eine Region wie der Odenwald sich mit dem Weinanbau identifiziert. Das hat natürlich einen historischen Hintergrund, was heute so nicht mehr erkennbar ist. Nur Flur- oder Straßenbezeichnungen mit „Wingert“ oder „Wein“ deuten noch darauf hin, dass da mal Wein gewachsen ist. So wurde auch in Reichelsheim am Reichenberg Wein angebaut, der in einigen noch im Gemeindearchiv vorhandenen Schriftstücken als von beachtlicher Qualität beschrieben wird. Ende des 19. Jahrhunderts wurde der Anbau vernachlässigt und dann ganz eingestellt. Heute sind nur noch Reste der Terrassenmauern erkennbar.

Uns als nächstes ist die „Bergstraße“ mit einem hessischen - von Seeheim bis Heppenheim - und einem badischen Teil. Diese Region zeichnet sich besonders durch ein ausgeprägtes südländisches Klima aus. An der „strata montana“ waren es die Römer, die Reben anbauten und Wein daraus machten. Den geologischen Besonderheiten ist es zu verdanken, dass hier sogar Mandelbäume blühen. Die Berge des Odenwaldes halten die rauen Nord- und Ostwinde ab und bieten den Reben damit optimale Bedingungen. Im nördlichen Odenwald, Roßdorf und Groß-Umstadt, haben die Weine schon eher fränkischen Charakter.

Mit diesen hervorragenden Voraussetzungen gelingt es ausgezeichnete Trauben zu ernten und damit die Grundlage für erstklassige Weine zu erhalten. Mit 427 ha ist das Anbaugebiet „Hessische Bergstraße“ das kleinste und hat 0,5% Anteil an der in Deutschland erzeugten Weinmenge. Daher versteht sich, dass der meiste Wein in der Region getrunken wird und die Weine national kaum bekannt sind.

Die „Badische Bergstraße“ reicht von Laudenbach bis Wiesloch. Daran schließt sich der Kraichgau, mit badischem und württembergischem Einschlag, an. Weiter dem Neckar entlang zieht sich der Weinbau bis zum südöstlichsten Odenwald-Zipfel. Dieser Bereich gehört zum Anbaugebiet Württemberg.

Im östlichen Odenwald ist die Region um Miltenberg und Bürgstadt die Hochburg im Weinbau. Hier ist Franken mit Bocksbeutel und typisch kernigen und kräftigen Weinen zu schmecken.



Gerne können Sie auch aus der großen Weinkarte unseres GenießerRestaurant „Treuschs Schwanen“ wählen! Sie enthält ein umfassendes Angebot an regionalen Weinen - rund um den Odenwald.





Riesling-Traube

Heppenheimer
Schloßberg

Odenwald-Gasthaus Edition

0,2 L

2019 Riesling Kabinett trocken Umstädter Steingerück*

5,70

pikant, fruchtig, feinwürziges Aroma

Flasche 0,75 L

21,50

Goldene Preismünze LWP Hessen

Vinum Autmundis Groß-Umstadt

2020 Weißherbst Spätburgunder feinherb*

5,50

fruchtig, feines Beerenaroma

Flasche 0,75 L

20,80

Silberne Preismünze LWP Hessen

Weingut Freiberger, Heppenheim

2019 Spätburgunder trocken Heppenheimer Schloßberg*

6,70

gehaltvoll, samtig

Flasche 0,75 L

24,80

Goldene Preismünze LWP Hessen

Bergsträßer Winzer eG, Heppenheim

Die Odenwald-Gasthaus-Gastgeber sind immer auf der Suche nach den besten regionalen Produkten. So sind diese drei Sonderfüllungen exklusiv für die Odenwald-Gasthäuser ausgewählt.

Odenwälder Weißweine

0,2 L

2019 Riesling mild Heppenheimer Maiberg*

5,10

vollmundig, fruchtig, Weingut Freiberger, Heppenheim

2020 Umstädter Müller-Thurgau trocken*

5,60

würzig, herzhaft, Vinum Autmundis Groß-Umstadt

2020 Grauer Burgunder trocken Heppenheimer Schloßberg*

6,00

kräftig, aromatisch, Weingut Freiberger, Heppenheim

2020 Weißer Burgunder Kabinett trocken*

6,00

weinig, aromatisch, fruchtige Säure, Weingut Freiberger, Heppenheim

Odenwälder Rotweine

0,2 L

2018 Spätburgunder trocken Weinheimer Rittersberg*

6,20

fruchtig, kräftig, Bergsträßer Winzer eG

Odino trocken Rotwein-Cuvée*

6,20

würzig, kräftig, Vinum Autmundis Groß-Umstadt

2019 Saint Laurent trocken Heppenheim*

6,20

kräftig, herzhaft, Bergsträßer Winzer eG

* alle Weine enthalten Sulfide

Weitere Weine finden Sie auf der Karte von „Treuschs Schwanen“



Odenwälder Biere

Treusch's
Hausbier

vom Fass	0,3 L	3,20
Odenwälder Bio-Landbier	0,5 L im Steinkrug	4,30



Schmucker Meisterpils vom Fass	0,3 L	3,20
	0,5 L im Steinkrug	4,30

Schmucker Odenwälder Hell Bio	0,5 L Flasche	4,20
naturbelassen (unfiltriert), goldgelb / mild-dezenter Hopfen, frische Leichtigkeit, malzaromatisch, feine untergärige Hefenote - Braugerste und Hopfen aus ökologischem Anbau		

Schmucker Schwarzbier	0,5 L Flasche	4,20
------------------------------	---------------	------

tief dunkel, rot-schwarz glänzend / feine Röstmalzaromen, leicht hopfenbitter, süffig

Schmucker RoséBock	0,5 L Flasche	4,50
---------------------------	---------------	------

rötlich, bernsteinfarben / malzaromatisch, wenig, süßlich, weich, mild gebittert

Schmucker Hefe-Weizen hell	0,5 L Flasche	4,20
-----------------------------------	---------------	------

Schmucker Kristall-Weizen	0,5 L Flasche	4,20
----------------------------------	---------------	------

Schmucker Hefeweizen alkoholfrei	0,5 L Flasche	4,20
---	---------------	------

Schmucker alkoholfrei	0,33 L Flasche	3,20
------------------------------	----------------	------

Schmucker Bio alkoholfrei	0,5 L Flasche	4,50
----------------------------------	---------------	------

naturtrüb, bernsteinfarben, kräftig, leicht malzig, milde Bittere, naturbelassen (ungefiltert)



Alkoholfreie Getränke

Odenwald-Quelle Premium classic	0,25 L	2,50
--	--------	------

Odenwald-Quelle Premium naturell still	0,25 L	2,50
---	--------	------

Odenwaldquelle classic natriumarm	0,7 L	5,80
--	-------	------

Finkenbach Quelle medium	0,7 L	6,00
---------------------------------	-------	------

Odenwald-Quelle Premium naturell still	0,75 L	6,00
---	--------	------

Schmucker Tafelwasser	0,3 L	2,60
------------------------------	-------	------

	1 L	6,00
--	-----	------

Coca Cola^{1,2}	0,2 L	2,60
--------------------------------	-------	------

	0,4 L	4,30
--	-------	------

Coca Cola light^{1,2,4}	0,2 L	2,70
--	-------	------

Odina Orange^{1,5} oder Zitrone⁵	0,2 L	2,60
--	-------	------

Schweppes Bitter Lemon³	0,2 L	3,10
---	-------	------

Bionade Holunder oder Kräuter	0,33 L	3,90
--------------------------------------	--------	------

Johannisbeernektar	0,2 L	2,90
---------------------------	-------	------

Orangensaft	0,2 L	2,90
--------------------	-------	------

1 = Farbstoff

2 = koffeinhaltig

3 = chininhaltig

4 = enthält Phenylalaninquelle

5= mit Antioxidationsmittel





Kaffee, Tee und Co.

Der Kaffee aus dem Odenwald

Nein, natürlich wächst noch kein Kaffee im Odenwald - obwohl, mit dem Klimawandel Unser Kaffee wird in der Rösterei „Caffe des Amis“ in Michelstadt frisch von Christopher Geyer geröstet! Auch Sie können sich dort in der Nähe zum alt-ehrwürdigen Rathaus mit frischem Kaffee eindecken oder auch mal beim Vorbeigehen mit einem Tässchen kurz relaxen.

Im Angebot sind 15 bis 17 verschiedene Sorten - sortenrein, als Mischung, koffeinfreier Espresso, wild gewachsen oder Hochland-Kaffee.

Café Crème	2,50
Odenwälder Kaffe-Kumbe (grosse Tasse)	4,30
Milchkaffee im Odenwälder Kumbe	4,30
Espresso	2,60
Espresso doppio	3,90
Espresso macchiato	3,10
Cappuccino mit aufgeschäumter Milch	3,40
Latte macchiato	4,00
Bergsträßer Winzerkaffee	7,20
Café Crème mit bergsträßer Weinbrand und Sahnehäubchen	
Odenwälder Obstbrennerkaffee	7,20
Café Crème mit Odenwälder Apfelbrand und Sahnehäubchen	
Eiskaffee	5,50
geeister Kaffee mit Vanilleeis und Sahne	
Beschwipster Eiskaffee	6,60
geeister Kaffee mit Vanilleeis, Eierlikör und Sahne	
Geeister Cafe coretto	7,20
Espresso mit Vanilleeis, Bergsträßer Grappa und Sahne	

In einen „Odenwälder Kumbe“ passen 2 normale Tassen. Dieses traditionelle Odenwälder Geschirr wird in der Odenwälder Kunsttöpferei Müller & Dönig in Erbach handgefertigt. Daher sieht jede Tasse etwas anders aus.



heiße Schokolade im Odenwälder Kumbe	3,40
heiße Schokolade mit Sahne im Odenwälder Kumbe	3,90
würziger Rotweinpunsch	4,50
heißer Gewürz-Apfelwein	3,80
heißer Apfelpunsch - alkoholfrei	3,80
Tee im Odenwälder Kumbe	3,10
Schwarztee - Assam, Indien Gold, Ostfriesenmischung	
Grüntee - Indien Darjeeling	
Kräuter- oder Früchtetee	

Hochprozentiges aus dem Odenwald

Treuschs HausBrände - aus eigenem Obst hergestellt

Apfelweinhefebrand 2007	4,00
Apfelbrand Reichelsheimer Weinapfel 2018	4,50
Apfelbrand Rheinischer Bohnapfel 2018	3,80
Apfelbrand vom Razebrunnen 2016 aus dem Eichenfass	5,50
Apfelweinbrand mit Anis - der odenwälder „Pernod“	4,20
Birnenbrand vom Razebrunnen 2016	3,60
Birnenbrand Köstliche von Charneux 2018	3,80
Süßkirschbrand 2017	4,50
Alte Quetsche 2003 aus dem Eichenfass	7,50
QuittenLikör 2015	3,90

„Hessen brennt“ - der Apfelweinbrand der 7 Hessischen Wirtshauskelterer 5,50

Jeder der 7 Wirtshauskelterer hat einen Apfelwein beigesteuert. Diese Apfelweincuvée wurde von Dieter Walz destilliert und ist viele Monate in einem eigenen Eichenfass gereift

Beerfurther Edelobstbrennerei Volker Ester

Apfelbrand Goldparmäne	3,80
Apfelbrand Odenwälder Weinapfel im Akazienholzfass, Volker Ester	7,50
Birnenbrand Mollebusch	4,90
Quitte	4,50
Zwetschge	4,00
Mirabellenbrand	4,60
Holunderbrand	4,60
Haselnuss	7,50
SchlehenLikör	3,50

Brennerei Gerhard Fritz - Kreiswald

Kreiswälder Bohnapfel	3,80
Goldparmäne von der Backsteinhütte	3,80
Apfelweinbrand - 10 Jahre gereift, aus dem Eichenfass	7,20
Quitte mit Apfel - Odenwald-Gasthaus Edition	4,90
Williams Christ	4,50
Brand vom Amber-Bier der Weschnitztaler Braumanufaktur	4,50

Bachgau-Destille, Alexander Hotz - Schaafheim-Radheim

Bachgau-Whisky Single Malt 40%	6,70
Bachgau-Whisky Highlander Single Malt 46%	8,80
Bachgau-Whisky Smoke Single Malt 46%	8,80
Bachgau Willi-Whisky Single Malt 43%	6,90

Weinbrände, Tresterbrände und Weinhefebrände

Alter Weinbrand vom Heppenheimer Riesling, Weingut Freiburger	4,20
Umstädter Weinbrand VSOP, Vinum Autmundis Groß-Umstadt	4,20
Umstädter Weinbrand XO, Vinum Autmundis Groß-Umstadt	6,50
Weinhefebrand aus Riesling-Hefe, Weingut Freiburger	3,90
Bergsträßer Tresterbrand vom Spätburgunder, Weingut Freiburger	4,50
Tresterbrand Riesling, Vinum Autmundis Groß-Umstadt	4,50
Tresterbrand Pinot, Vinum Autmundis Groß-Umstadt	4,50