

Die kulinarische Einstimmung - der Start in den Genuss
mit einem Gruß aus der Küche, 4erlei Brot, 4,90
rotem Linsenmus, Hüttenthaler Butter und KräuterSchmand

Aperitif-Empfehlung

RieslingSekt extra trocken 2019*	8,30
Heppenheimer Schloßberg, Weingut Freiberger	
Prickelnder Reichelsheimer*	5,30
Treichs ApfelSecco vom Reichelsheimer Weinapfel	
Champagne Haton & Fils Grande Reserve Brut	
	Glas 12,50
Odenwälder ZwetschgenSprizz	Glas 8,50

Vorspeisen und Suppen

Carpaccio von roter Beete mit marinierten Pilzen,
gehobelttem ZiegenGouda und Haselnussvinaigrette 15,50

Bunter HerbstSalat sowie gerösteten Kernen 8,90
mit hausgemachtem KirschEssig und WalnussÖl aus Reigels

Odenwälder Cevicé von der Lachsforelle
mit Forellenkaviar, Jungblättersalat und Meerrettich 17,00

Lebermousse vom Landhuhn mit Portweingelee
und Odenwälder Quitte unter Knusperbröt 16,00

Dreierlei Kartoffelsuppe mit KürbiskernKrapfen 8,50

Kraftbrühe vom Reh mit gebackenen Rehdrops 10,50

Strudel vom Oxenschwanz mit Dornfelderjus
auf Wirsing-Apfelgemüse 17,00

Hauptgerichte

Lachsforellenschnitzel im Kartoffelkräutermantel 32,00
auf Blattspinat in Apfelwein-Senfsoße als Vorspeise 17,00

Saute von Edelfischen und Gamba im HummerSud
mit HerbstGemüse und Erbsen-SafranRisotto 34,00
als Vorspeise 19,00

Kartoffelragout vom Wildschwein und WildCannelloni
mit Wirsing, Shitakepilzen und Kartoffelbirnchen 24,50

Steak von Eberbacher Rinderrücken in Aromaten gebraten
mit Rahmsauce von grünem Pfeffer, Bratkartoffel und VitalSalat 33,00

Brust von der OdenwaldEnte mit Steinpilzen 29,50
auf Thymianjus, glacierten Karotten und Kartoffel-KräuterKrapfen

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

Griesel & Compagnie	0,75L
DER „Champagner“ von der Bergstraße	
Chardonnay brut nature 2017	61,00
	Glas 10,50
Grand Cuvée Dosage zero 2016	68,00
Apfel Cuvée 2015	34,00
Apfel brut 2018	39,00

Treichs ApfelGerry Holunderblüte*	4,90
Treichs ApfelGerry Blütenwiese*	4,90
Treichs ApfelGerry Graue Herbststrenette*	5,20
Treichs ApfelGerry Bohnapfel*	5,20
Treichs ApfelGerry Weinapfel*	5,90
Treichs ApfelPommeau XO 2000	7,90
Treichs ApfelBalsamico Aperitivo	5,50
Treichs BeerenPort XO	6,90
Treichs ApfelBalsamico Aperitivo	5,50
Treichs Apfel-Anis	5,90
- der Odenwälder "Pernod", mit Apfelsaft oder Eiswasser	
Treichs AperitifEssig Rheinischer Bohnapfel	4,50
Treichs AperitifEssig Birne Köstliche von Charneux	
Sherry Fino dry* José de la Cuesta	5,50
Amontillado medium dry* de la Cuesta	5,50
Ver=Mut³	5,90
Vermut aus Umstädter Wein von Vinum Autmundis, Destillat der Bachgau-Destille und Kubebenpfeffer von Ingo Holland	
Vinaut - der Portwein aus Umstadt	6,90
Maury Grenat 2015 , Parcè Frères, Roussillon	7,50

Alkoholfreie Aperitifs

PriSecco Bio-Rosé	6,20
Minze, Apfel, Rose Jörg Geiger, Schwäbische Alb	
Wildweibchen-Cocktail	4,50
SanBitter ¹ - der alkoholfreie „Campari“	4,00

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

Treuschs OdenwaldMenü

Odenwälder Genuss vom Feinsten

Amuse bouche - unser Gruß aus der Küche

Odenwälder Cevicé von der Lachsforelle

mit Forellenkaviar, Jungblättersalat und Meerrettich

2020 roter Riesling Kabinett trocken

Weingut Freiburger, Heppenheim

Strudel vom Oxenschwanz mit Dornfelderjus

auf Wirsing-Apfelgemüse

2021 Grauer Burgunder Spätlese trocken

Weingut Freiburger, Heppenheim

Schnitzel von Odenwälder Rehkeule

auf Pilz-Lauchgemüse mit WalnussKrapfen

2019 Spätburgunder Spätlese trocken

Bergsträßer Winzer eG, Heppenheim

Odenwälder Käse mit unserem FruchtGelee

2013 Dornfelder trocken* Umstädter Herrnberg

Vinum Autmundis, Groß-Umstadt

Apfel-Calvadoscreme im Windbeutel

mit glacierten Äpfeln, Thymian-Honigeis und Apfelbalsam

2018 Heppenheimer Stemmler Riesling Auslese

Weingut Freiburger, Heppenheim

Hausgemachtes Feingebäck

Menü komplett 81,00 €
WeinBegleitung 38,00 € ApfelweinBegleitung 25,00 €

Treuschs vegetarisches Menü

Amuse bouche - unser Gruß aus der Küche

Carpaccio von roter Beete mit marinierten Pilzen,
gehobeltem Ziegengouda und Haselnussvinaigrette

Dreierlei Kartoffelsuppe mit Kürbiskernkrapfen

Kartoffel-KäseStrudel mit „Rodensteiner Käse“ auf
Pommery-senf-Rahmsauce und Blattspinat

Dreierlei Sorbets mit buntem FrüchtePotpourri

Menü komplett 51,00 €

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

Treuschs GenießMahl

Amuse bouche - unser Gruß aus der Küche

Carpaccio und gebackenes vom Kalbsfilet

mit Landei und Hüttenthaler Ziegengouda

2020 Heppenheimer Rosa Chardonnay Ob trocken*

Bergstäßer Winzer eG, Heppenheim

Hummerravioli im Hummersud
auf Zucchini, Thymian und Tomaten

2017 Calcari

Parés Baltà, Pals del Penedès - Spanien

Steinbutt mit Dörrfleisch und Salbei

auf Süßkartoffeln, und Ingwer

2019 Terre di Tuffi*

Teruzzi & Puthod, San Gimignano, Toskana

RibiselSorbet mit RieslingSekt*

Odenwälder RinderLende mit TrüffelKruste
in RotweinJus mit HerbstGemüse und ThymianPolenta

2015 Cuvée Robert Vollmöller trocken

SchloßWeingut Hohenbeilstein, Beilstein, Württemberg

KäseQuartett mit Tapenade von Schwarzen Nüssen

2013 Dornfelder trocken* Umstädter Herrnberg

Vinum Autmundis, Groß-Umstadt

Treuschs DessertVariation

2018 Spätburgunder Weißherbst Auslese

Weingut Freiburger, Heppenheim

Hausgemachtes Feingebäck

Menü komplett 116,00 €
dazu Weinbegleitung 52,00 €

Menü ohne Zwischengang und Käse 91,00 €
dazu Weinbegleitung 38,00 €