Johanns-Stube

Treuschs Odenwälder HeimatKüche

aus dem Besten vom Odenwald
- bodenständig und herzhaft
- traditionell und modern
- handgemacht und authentisch

www.odenwald-gasthaus.de

Wir bekennen uns hier eindeutig zum Odenwald und stellen seine hervorragenden Produkte genussvoll in den Mittelpunkt. Als Mitbegründer der "Odenwald-Gasthaus"-Kooperation sehen wir es nicht als Verpflichtung, sondern als Selbstverständlichkeit, dass die dafür verwendeten Erzeugnisse aus der Region stammen.
Der Apfel spielt hier eine überragende Rolle. Unsere sortenrein ausgebauten Apfelweine – handgelesen, erntefrisch, selbstgekeltert und herbstvergoren – zeigen mit ihrem jeweils eigenen Charakter die geschmackliche Vielfalt und tragen damit zum Erhalt der alten regionalen Apfelsorten bei.
So lassen wir Sie hervorragende regionale Genüsse erleben. Hier können Sie den Odenwald wirklich schmecken – original und originell. Ganz nach Slow Food: Essen und Trinken, was man retten will!

Wir freuen uns, Sie unter dem Zeichen „Odenwald-Gasthaus" begrüßen zu können. Unter diesem Begriff bekennen wir uns mit weiteren familiengeführten Gasthäusern im Odenwald zu einer kulinarisch-gastlichen Partnerschaft. Unter dem Motto „Sagenhaft...! Natürlich aus der Region" möchten wir Ihnen Produkte aus unserem Odenwald schmackhaft und ansprechend servieren. Alle wesentlichen Zutaten für die Speisen und die Getränke stammen nachweislich aus der nahen Umgebung. Das garantiert Frische, ursprünglichen Geschmack und die Sicherheit über die Produkte, die Sie mit Recht erwarten. Woher unsere regionalen Lebensmittel stammen finden Sie einige Seiten weiter auf unserer Lieferantenliste.

Gerne informieren wir Sie über in den Lebensmitteln enthaltene Allergene. Diese sind keine Zusatzstoffe, sie sind von Natur aus Bestandteil und können bei manchen Menschen Allergien und Unverträglichkeiten auslösen.
Da wir alle Speisen selbst zubereiten, können wir in diesen Fällen immer gute Alternativen anbieten.

Johanns-Stube

prickelnde Früchtchen

Treuschs „prickelnder Reichelsheimer“	Glas	6,40*
unser trockener Secco vom Reichelsheimer Weinapfel 2018	Flasche 0,75	27,00*
RieslingSekt 2022 Heppenheimer Schloßberg Extra trocken Weingut Freiberger, Heppenheim	Glas	8,90*
Apfel-HolunderblütenSecco, Limone, Minze	Glas	6,90*
PriSecco Bio Rose- prickelnd alkoholfrei Apfel, Rose, Minze — Jörg Geiger, Schwäbische Alb	Glas	7,90

Treuschs Odenwälder Früchtchen in Sherrylaune

Glas 5 cl

ApfelGerry mit Holunderblüte ApfelGerry mit HolunderblütenSirup	5,60*
ApfelGerry Blütenwiese ApfelSherry Bohnapfel mit Odenwälder Blütenhonig	5,60*
ApfelGerry Graue Herbstrenette 2012 trockener mild-fruchtiger ApfelSherry	5,90*
ApfelGerry Rheinischer Bohnapfel 2014 trocken, fruchtig, elegante Apfelfrucht	5,90*
ApfelPommeau XO 2000 unser lange gereifter ApfelTrunk nach normannischer Methode	7,90
BeerenPort XO - Dessertwein aus Himbeeren, Brombeeren und Johannisbeeren	7,40

Fruchtige Aperitifs von Odenwälder Obstwiesen

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

Für Vorneweg und aus dem Suppentopf

Kartoffel-Kräuterrahmsuppe mit geräucherter Blutwurst 5,80€

Geröstete Grünkernsuppe mit Grießklößchen -vegetarisch 5,80€

Hüttenthaler Goldklümpchen im Salatnest 13,40€
mit Kräuterschmand und Regionaler Brotauswahl Vorspeise 9,90€
der Hüttenthaler Handkäse im Kartoffelbierteig gebacken

Da haben wir den Salat

Vitale Salatschüssel 14,90€
verschiedene Blattsalate mit Gemüse, Grünkern, Kräutern, Äpfel Champignons,
geröstete Kerne und gekochtem Ei, mit Kartoffel-Apfelvinaigrette und Brotauswahl

bunter Salatteller der Jahreszeit 15,90€
mit knusprigen Putenbrustwürfeln, gewürfeltem „Rodensteiner Käse“
und Kräuterpesto, angemacht mit Kartoffel-Apfelvinaigrette und Brotauswahl

Bunter gemischter Beilagensalat 5,10€

Odenwald Pur für vorweg oder herzhaft danach….

Der Odenwälder Schlemmerteller 17,90€
mit der vielfallt aus der Region: Hausmacher, Bauernschinken,
Odenwälder Käse, Verschiedenes von Forelle, Geflügel und mehr…
mit Gummern, Brotauswahl und Butter

„Der Hüttenthaler Handkäse“ mit Apfelmusik und Walnuss 10,20€
Die Apfelmusik besteht aus Apfel und Zwiebelwürfel
angemacht mit unserem Apfelessig und Walnussöl
dazu reichen wir eine Brotauswahl und Butter

Odenwälder Kochkäse aus Hüttenthaler Schichtkäse 9,80€
Dazu reichen wir eine Brotauswahl, Butter und Kümmel
Zusätzlich mit Apfelmusik 2,00€

Alles mit Kartoffel – typisch Odenwald

Himmel und Erd 13,90€
Kartoffelbrei und hausgemachter Apfelbrei mit
gebratener Blutwurst und gerösteten Zwiebeln

Odenwälder Kartoffelpfännchen 12,90€
Geröschde mit Hausmacher Wurst und Rührei
Dazu gibt´s eingemachte Gummern

Treuschs Kartoffelspatzen gr. 14,90€ /kl. 12,90€
mit Äpfel, Zwiebeln und Hüttenthaler Käse,
auf Rahmchampignons und Beilagensalat

Kartoffelklöße 3 Stk. 14,90€ /2 Stk. 12,90€
mit Leberwurst gefüllt auf Rahmsauerkraut

Grünkern-Kartoffelklöße - Vegetarisch 3 Stk. 14,90€ /2 Stk. 12,90€
mit „Rodensteiner Käse“ gefüllt
auf buntem Gemüse in Kräuterrahm

von Odenwälder Wuzz

Bierbrauerschnitzel auf Bier-Zwiebelsoße gr. 18,40€ /kl. 16,40€
dazu gibt´s Handgeschabte geschmelzte Kartoffelspatzen und Beilagensalat
das Schnitzel ist in Biertreber paniert und Hüttenthaler Butter gebraten

Odenwälder Kelterersteak gr. 18,40€ /kl. 16,40€
mit hausgemachten Kartoffelkroketten, Beilagensalat
und Apfel-Champignonrahmsoße

Odenwälder Butterschnitzel gr. 16,90€ /kl. 14,90€
dazu gibt´s gebackene Kartoffelschnitz und Beilagensalat
das Schnitzel ist in Hüttenthaler Butter gebraten
zusätzlich Kochkäse 3,40€

Bierbrauer Hackfleischpfanne mit Bratkartoffeln 15,80€
mit Wirsing und Hausbier geschmort

von Odenwälder Federvieh

Knuspriges Odenwälder Backhuhn, mariniert 19,90€
dazu Kartoffelsalat mit Kräutern, roten Zwiebeln und Honig-Senfschmand
das Hähnchenfleisch wird mariniert und in Sesampanade gebacken

Dinkelnudeln mit Putenbrust 18,90€
in Apfelwein-Kochkäsesoße mit Champignons und Gemüsewürfeln

Johanns-Stube Johanns-Stube

Besonderes aus der „Schwanen-Küche“

selbst vorbereitet und hergestellt.....

Die Einstimmung zum Start in den Genuss - bestehend aus einem... 5,90€

Gruß aus der Küche, dazu Brotauswahl, BohnenMus, Hüttenthaler Butter und KräuterSchmand,

Vorspeise und Suppen

Rote Beete-Carpaccio und Pilze mit Schafskäse mariniert mit Haselnussvinaigrette 15,50€

Bunter Feldsalat mit gerösteten Kernen angemacht mit hausgemachtem FruchtEssig und WalnussÖl 8,90€

Vorspeisenteller „vun allem Ebbe´s“- Fisch, Käse, Fleisch und vegetarisch 14,40€

Rosa Kalbsrückenaufschnitt mit Ei-Nussvinaigrette, Sellerie und Hollunderkapern 17,00€

Hummerrahmsuppe mit Feves und gebackenem Hummertaler 11,50€

Kraftbrühe vom Odenwälder Reh mit Apfelgerry, feinem Gemüse und gebackenem vom Reh 11,50€

Treuschs Leib Speismenü in der „Johanns-Stube“ 38,80 €

Kürbissuppe mit Haselnusskrapfen

Odenwälder Wildragout mit Dörrobst in Schwarzbiersoße
mit Wurzelgemüse und Kartoffelbirnchen

Zweierlei von der Backpflaume auf Weinschaumsoße

Hauptgerichte

Sauté von gebratenen Edelfische und Calamaretti 35,00€
auf Fenchelrisotto mit Krustentiersoße 22,00€

gebratene Hüttenthaler Regenbogenforelle mit Salbei und roten Zwiebeln 23,50€
dazu reichen wir Butterkartoffeln und Beilagensalat

Odenwälder Hähnchenrolle mit Pilzen und Zwiebelconfit 27,50€
auf Lauchgemüse, Rotweinjus und gebackenen Kartoffelbällchen

Schnitzel von der Odenwälder Lammkeule in Mandelpanade 29,50€
auf geschmortem Wirsing mit Orangen-Pfeffersoße und Thymiankrapfen

Odenwälder Wildkrautwickel in Preiselbeersoße 25,50€
mit Kartoffelkräutertaler und buntem Gemüse

´was süßes für hinnerher

Hausgemachtes Kürbiskern-Kartoffeleis 7,90€ /Nachkatze 4,90€
mit marinierten Beeren

Frisch gebackene Honig-Zimt-Kartoffelwaffel 7,90€
Mit hausgemachtem Apfelbrei und HardhofEis Vanille

HardhofEis Haselnuss mit unserem Nusslikör 7,90€ /Nachkatze 4,90€

Odenwälder Apfeleisbecher 7,90€ /Nachkatze 4,90€
HardhofEis Vanille und Haselnuss
mit hausgemachtem Apfelmus und Schlagsahne

WildweibchenBecher 7,90€ /Nachkatze 4,90€
HardhofEis Vanille und Erdbeer
mit Waldbeeren und Schlagsahne

HardhofEis – Vanille, Schokolade, Haselnuss, Erdbeer

1 Bällchen 2,00€
2Bällchen 3,60€
3 Bällchen 5,00€

Schlagsahne 0,60€

Unsere hausgemachten Fruchtsorbets – nach Tagesangebot

1 Bällchen 2,40€

Schlagsahne 0,60€

Für Liebhaber des süßen Abschlusses.....

Treusch´s Dessertvariation- Mousse, Eisparfait, gebackenes und Früchte..... 16,00€

Dreierlei hausgemachte Sorbets mit buntem Früchte-Potpourri 13,50€

Zweierlei von der Backpflaume auf Weinschaumsoße 8,90€

Käseteller aus 6 verschiedenen Regionalen und Europäischen Sorten 14,00€
Mit Brotauswahl, schwarzen Nüssen und Fruchtaufstrich

Johanns-Stube

DIE gastronomische Kult-Veranstaltung im Odenwald!!
Seit 1990 sind die zwei Wochen Ende September bis Anfang Oktober die Zeit des kulinarischen Hochgenusses rund um die Kartoffel. Immer wieder entstehen neue Gerichte, werden alte aus der Schublade geholt oder entstehen ungewöhnliche Kombinationen.
Die Kartoffel – so vielfältig – wir machen ,was draus!

Jetzt schlägt deine schlimmste Stunde,
Du Ungleichrunde,
Du Ausgekochte, du Zeitgeschälte,
Du Vielgequälte,
Du Gipfel meines Entzückens.
Jetzt kommt der Moment des Zerdrückens
Mit der Gabel ! -- Sei stark!
Ich will auch Butter und Salz und Quark
Oder Kümmel, auch Leberwurst in dich stampfen.
Musst nicht so ängstlich dampfen.
Ich möchte dich doch noch einmal erfreun.
Soll ich Schnittlauch über dich streun?
Oder ist dir nach Hering zumut?
Du bist ein so rührendes junges Blut. -
Deshalb schmeckst du besonders gut.
Wenn das auch egoistisch klingt,
So tröste dich damit, du wundervolle
Pellka, dass du eine Edelknolle
Warst, und dass dich ein Kenner verschlingt

Joachim Ringelnatz

Die Odenwälder und ihre Kartoffel

„Die ersten Kartoffeln wurden bei uns vor einem halben Jahrhundert angebaut und sie waren so selten, dass man dort, wo heute Tausende von Scheffel geerntet werden, damals nur ein Scheffel bekam." ist die Aussage des Erbacher Arztes Gottfried Ludwig Klein im Odenwaldbuch von 1754. Somit kann man feststellen, dass innerhalb von 5 Jahrzehnten die Kartoffel im Odenwald eine bedeutende Größenordnung als Ackerfrucht erreichte. Auf den ertragsarmen Feldern war mit Kartoffeln eine größere Ernte zu erzielen als mit Getreide. Somit wurde die Kartoffel zum Hauptnahrungsmittel. Sie waren billig, da auch der ärmste Tagelöhner sie auf einem Stückchen Land selbst anpflanzen konnte und sie für einen langen Winter eingelagert zur Verfügung hatte. Gerade die ärmeren Bevölkerungsschichten entwickelten aus der Kartoffel vielfältige, vor allem einfache und günstige Mahlzeiten.

Und was gibt es da alles:
Gequellde, Geröschde, Geschtambte, Nasse Schnitz', Salzkartoffel, Schnitz und Schnitz, Brei,Kartoffelgemüs', Daatsche, Spitzbuwe, Himmel un' Erd', Kartoffelpfannekuche, Dunkes, Backhauskartoffel, Kartoffelsupp', Kartoffelsalat, Ausg'schebbte, Kartoffelkuchen, Rohgeröchsde, Kartoffelbratwurst, Kartoffelbrot, Kartoffeleintopf, Kartoffelklöß', Überbackene Kartoffel, Kartoffelkräppel, Kartoffelauflauf, Kartoffelstrudel, Kartoffelroulade, Kartoffelpfanne, Kartoffelspatzen, Kartoffelwähe, Kartoffelgulasch, Kartoffelnocken, Balleklöß', Kartoffelkroketten, Kartoffelwaffel, Kartoffelschnecken, Kartoffelkrapfen, Quetscheklöß', Kartoffelterrine, Kartoffelpastete, Speckkartoffel, Kartoffel haas' und ganz, Kartoffel-Blutwursttaler, Kartoffeleis, Rahmkartoffel, Kartoffelbirnchen, Kräuterkartoffel, gefüllte Kartoffel, Kartoffelstroh, Kartoffeldippe, Kartoffelhörnchen, Kartoffelwurst und ...

Johanns-Stube

Was ist denn eigentlich Grünkern?

Grünkern ist das unreif geerntete Korn des Dinkels. Der Grünkern von Jürgen Stätzler wird Anfang Juli noch unreif geerntet und über Buchenholzfeuer gedarrt. Durch diese traditionelle Verarbeitung erhält der Grünkern eine leicht rauchige Note – ein besonderes Aroma. Bei uns wird er dann frisch geschrotet und für die Suppe leicht angeröstet. Dann mit Fleischbrühe aufgefüllt und aufgekocht. Die Suppe bleibt dann einige Stunden stehen, damit der Grünkern richtig quellen kann. Erst dann wird die Suppe fertig gemacht. Grünkern lässt sich aber auch für andere Gerichte verwenden. Er wird auch „badischer Reis" genannt – klar, denn man kann ihn auch wie Reis verarbeiten.

Grünkerndarre im Freilandmuseum Gottersdorf

hervorragend zu den Vorspeisen passen unsere sortenreinen Apfelweine:

* Reichelsheimer Weinapfel
* Treusch weiß
*

Unsere Lieferanten aus dem Odenwald

Molkerei Hüttenthal, Familie Kohlhage Mossautal-Hüttenthal	Butter, Sahne, Joghurt, Quark, Handkäse, sowie verschiedene Kuh- und Ziegenmilchkäse
Forellenzucht Burkard-Heilmann, Mossautal-Hüttenthal	Bachforelle, Lachsforelle, Bachsaibling – frisch und geräuchert, Forellenkaviar
Forellenteichanlage Matthias Bartmann, Finkenbach	Bachforelle, Lachsforelle, Bachsaibling, Stör, Forellenbarsch – frisch und geräuchert
Herrnmühle, Reichelsheim	verschiedene Mehlsorten, Grünkern, Dinkel, Körner, Nudeln, Cerealien, Nüsse
Metzgerei Ulrich Sauer, Reichelsheim-Gumpen	Schwein, Rind, Innereien, Hausmacher Wurst und Schinken
Odenwälder Metzgerei, Fränkisch-Crumbach	Schwein, Rind, Kalb, Innereien, Wurst
Schäferei Wüstenhagen & Pollmann, Beerfelden	Weidelamm
aus verschiedenen Odenwälder Revieren u. a. Reichelsheim, Breuberg, Waldmichelbach, Beerfelden	Reh, Wildschwein, Wildhasen, Hirsch,
Geflügelhof Strauß, Reinheim-Georgenhausen	Eier, Gänse, Hähnchen, Enten, Puten
Eberhard, Beerfurth	Lebkuchen, Gebäck
Gemüsehandel Bickelhaupt, Reichelsheim	Salat, Gemüse und Kräuter vom Markt
Naturland Röderhof, Heppenheim-Ober Hambach	aus ökol. Produktion Kartoffel
Weberhof, Groß-Umstadt	Champignons
Lebkuchenbäckerei Willi Baumann, Reichelsheim-Beerfurth	Odenwälder Lebkuchen
Hardthof-Eis, Armin Arras, Reichelsheim/Unter-Ostern	frisches Eis aus Odenwälder Milch
Jürgen Stätzler, Rosenberg-Sindolsheim	Bio-Grünkern
Bäckerei Keil, Reichelsheim	Kartoffel-, Walnuss-, Weiß-, Roggenbrot
Bäckerei Horn, Fränkisch-Crumbach	Verschiedene Brotsorten
Caffe des Amis, Michelstadt	Kaffee, Espresso
Brauerei Schmucker	Biertreber
Kochkäserei Rettig, Fürth-Lörzenbach	Kochkäse
Familie Weidmann, Reichelsheim	Äpfel, Walnüsse, Beeren
Erdbeerhof Münch, Groß-Umstadt	Spargel, Erdbeeren
aus eigener Erzeugung	Kräuter, Obst, außergewöhnliche Gemüsesorten Apfelwein, Apfelessig, Apfelsaft und vieles mehr

Nur ganz wenige unserer Gerichte werden mit Zusatzstoffen hergestellt.

1 = Odenwälder Bauernschinken und Hausmacher Wurst sind zum Teil mit Nitritpökelsalz hergestellt

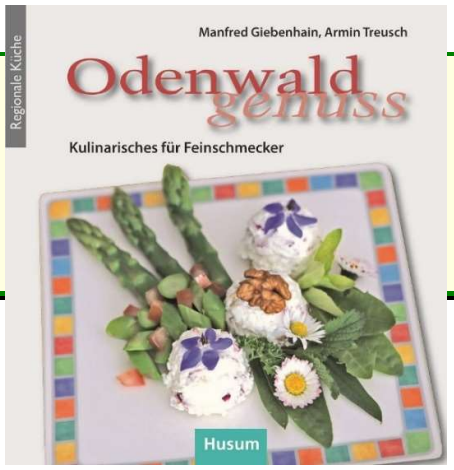
2 = Gummern/Gewürzgurken sind mit Süßstoff hergestellt

* = alle Gerichte, die mit Wein oder Apfelwein hergestellt sind, enthalten Sulfite

Der Odenwälder Lebkuchen – eine sehr alte Tradition lebt

Das Lebkuchenbacken hat im Odenwald eine jahrhundertealte Tradition. Die erste gewerbliche und heute noch aktive Lebkuchenbäckerei ist in Beerfurth die Familie Baumann. In einer über die Zeit fast unveränderte Backstube wird hier der echte Odenwälder Lebkuchen gebacken. Die Zutaten sind Mehl, Honig und die geheime Gewürzmischung sowie Hirschhornsalz als Treibmittel. Ein zweiter Betrieb in Beerfurth, Eberhardt – Back- und Schokoladenwaren, stellt neben Lebkuchen und Weihnachtsgebäck auch Nikoläuse und Osterhasen aus eigener Schokoladen-Produktion her.

Das neue Odenwald-Kochbuch



Am Wochenende mal flugs in den Odenwald fahren, dort Handkäs‘ mit Musik oder hausgemachten Kochkäse essen. Ebenso auf dem Teller liegen ausladend große Scheiben frisch duftendes Bauernbrot und als Getränk kommt nur „ein Schoppe“ in Frage. Vorher oder anschließend raus in die Natur: Vogelgezwitscher statt Fluglärm, Wanderschuhe statt Pumps, Rucksack anstelle von Handtasche, und schon kann es losgehen, um den Odenwald zu genießen. Dieses Kochbuch bringt den Odenwald und seine Genüsse zu Ihnen nach Hause. Der Odenwald-Experte Manfred Giebenhain und der mehrfach ausgezeichnete Chef de cuisine Armin Treusch zeigen, wie enorm der Fundus von regionalen Rezepten und Zutaten von Odenwälder Ackern und Gärten ist. Ergänzt werden die Gerichte durch kurze Beschreibungen ihrer Hintergründe und ihres Regionalbezugs oder durch allgemein Wissenswertes.

Auf den ersten Blick mag der Odenwald sich nicht besonders von anderen Mittelgebirgen unterscheiden. Doch weit gefehlt: Die waldreiche Hügellandschaft zwischen den Ballungsräumen Rhein-Main und Rhein-Neckar gehört nicht rein zufällig dem Global Network of Geoparks der UNESCO an. Maßgeblich verantwortlich dafür gemacht werden die weltbekannt gewordenen Funde der Grube Messel: beeindruckende Zeugen aus 500 Millionen Jahre Erdgeschichte. Der Odenwald überzeugt aber auch durch seine abwechslungsreiche Landschaft, sein mildes Klima und seinen Reichtum an kulturhistorischen Zeugnissen.

Dieses Büchlein bietet mehr als einen Streifzug durch die Odenwälder Küche und hält so einige Überraschungen parat. Das Buch kostet 9,95 Euro und ist bei „Treuschs“ sowie im Buchhandel und bei verschiedenen Direktvermarktern und Produzenten erhältlich.

Das Odenwald-Kochbuch von Armin Treusch

Dieses Buch ist leider mittlerweile vergriffen, nur noch im Antiquariat zu finden

Der Odenwald, zwischen, Rhein, Main und Neckar, steht für eine sehr abwechslungs-reiche Landschaft, gesunde, bäuerliche Produkte und eine schmackhafte und ehrliche Küche. Bewohner und Gäste wissen das zu schätzen. Bewahrt und gefördert wird die typische Odenwälder Küche nicht nur im Kleinen: Küchenprofis zeigen Flagge und bitten als “Odenwald-Gasthaus” Feinschmecker und Urlauber zu Tisch.
Die Odenwälder Küche profitiert insbesondere von der Qualität der regionalen Produkte. Die Fülle der Erzeugnisse aus dem Odenwald macht es leicht, die heimische Küche durch die verschiedenen Jahreszeiten hindurch abwechslungsreich und trotzdem frisch zu gestalten. Armin Treusch hat in diesem Buch mehr als 150 Rezepte zusammengestellt. Seine Auswahl stellt einen Querschnitt der Oden-wälder Küche dar und macht Appetit: bodenständig, abwechslungsreich und leicht nachzukochen sind die Gerichte. Das Odenwald Kochbuch garniert sie mit über 330 Bildern von Land und Leuten und stellt den Odenwald sogar mit Ausflügen in die Vergangenheit unterhaltsam und schmackhaft vor. Begleiten Sie den Küchenchef Armin Treusch auf einer kulinarischen Reise durch seine Heimat. Es ist eine Reise, die nicht nur den Gaumen verwöhnt. Preis 19,90 Euro