

# Johanns-Stube

&

# Treusch's Schwanen

Familiäre Gastlichkeit seit 1842



Wir machen mit!

# Treuschs Traditions-Küche

aus dem Odenwald-Gasthaus „Johanns-Stube“  
und dem „Treuschs Schwanen“

In unseren Restaurants stehen seit über 30 Jahren saisonale Frische und natürliche Produkte im kulinarischen Miteinander von Odenwald und Weltweit mit raffinierter und kreativer Zubereitung im Mittelpunkt.

aus dem Besten vom Odenwald und Weltweit  
- bodenständig, herzhaft und frisch  
- traditionell und modern  
- kreativ, handgemacht und authentisch

Genießen Sie eine moderne genussvolle Küche und ausgesuchte Weine in lockerer und angenehmer Atmosphäre mit Genuss für Geist und Gaumen und herzlicher Gastlichkeit.

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.

Bitte sprechen Sie uns bei Unverträglichkeiten und Allergien an.



**Ihre Familie Treusch und Team**

## Unsere Aperitif-Auswahl

RieslingSekt extra trocken 2022\* 8,90  
Heppenheimer Schloßberg: Weingut Freiberger

Prickelnder Reichelsheimer\*  
Treuschs ApfelSecco vom Reichelsheimer Weinapfel  
Glas 6,40 / Flasche 27,00€

Champagne Haton & Fils Grande Reserve Brut Glas 12,50

Aperol Spritz Glas 6,80

Apfel-HolunderblütenSecco, Limone, Minze Glas 6,90\*

<b>Griesel &amp; Compagnie</b>	<u>0,75 L</u>
Grand Cuvée Dosage zero 2016	68,00
Apfel Cuvée 2015	34,00
Apfel brut 2018	39,00

Treuschs ApfelGerry Blütenwiese\* 5,60

ApfelGerry mit Holunderblüte 5,60\*

Treuschs ApfelGerry Graue Herbstrenette\* 2012 5,90  
trockener mild-fruchtiger ApfelSherry

Treuschs ApfelGerry Bohnapfel\*20145,90  
trocken, fruchtig, elegante Apfelfrucht

Treuschs Apfel-Anis 5,90  
- der Odenwälder "Pernod", mit Apfelsaft oder Eiswasser

Treuschs AperitifEssig Rheinischer Bohnapfel 4,50

Treuschs AperitifEssig Birne Köstliche von Charneux

Ver=Mut<sup>3</sup> 5,90

Wermut 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, Parcé Frères, Roussillon 7,50

## Alkoholfreie Aperitifs

PriSecco Rose 7,90

Boskoop Apfel, Rose, Minze Jörg Geiger, Schwäbische Alb

Wildweibchen-Cocktail 4,50

SanBitter<sup>1</sup> - der alkoholfreie „Campari“ 4,00

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



*Treusch*  
*Schwanen*



## Odenwaldmenü

Aufmerksamkeit aus der Küche

**Geräucherter Stör mit Honig-Pfeffermarinade  
auf Chicoree, Knusperbrot und Radieschen**

2021 Sauvignon blanc, trocken  
Weingut Schloß Schönberg

**Lachsforellen-Sauerampfer-Soufflé auf Kartoffelrisotto**

2022 Heppenheimer Sauvignier Gris Spätlese, trocken  
Bergsträßer WinzerGenossenschaft, Heppenheim

**Gebratener Odenwälder Saibling auf Kohlrabi  
mit Brennesselgraupen und Walnuss**

2021 Riesling Kabinett Umstädter Steingerück, trocken  
Vinum Autmundis, Groß-Umstadt

**Käseauswahl mit Gelee  
und Walnusstapenade**

2018 Möller-Thurgau Fumé  
Weingut Schloß Schönberg, Bensheim

**Feigentörtchen mit Frischkäsemousse und Haselnuss**

2015 Alsheimer Fischerpfad Blanc de Noir Auslese  
Weingut Schütte

Hausgemachtes Feingebäck

<b>Menü komplett</b>	95,00 €
Weinbegleitung auch Alkoholfrei	38,00 €
<b>Menü ohne Zwischengang und Käse</b>	75,00 €
Weinbegleitung auch Alkoholfrei	27,00 €

## **Treuschs vegetarisches Menü**

Amuse bouche - unser Gruß aus der Küche

**Marinierte Pilze mit Kohlrabincarpaccio**  
Angemachtem Frischkäse und Haselnussvinaigrette

**Sellerierahmsuppe mit Haselnusskrapfen**

**Kartoffel-Käseauflauf mit Grünkern**  
auf buntem Frühlingsgemüse und Bärlauchsoße

**Dreierlei Sorbets** mit buntem FrüchtePotpourri

**Menü komplett** 59,00 €



*Treusch*  
*Schwanen*



## Genießmahl

Aufmerksamkeit aus der Küche

Yellow Fin Thunfisch im Sesammantel auf blauem Reis mit Feige  
und Pulpo mit gerösteten Mandeln, Schalotten und Petersilie

2021 Sauvignon blanc, trocken  
Weingut Schloß Schönberg

gebratene Jakobsmuschel und Hummerravioli  
mit Erbsen an Thymian-Krustentiersud

2021 Gavi del Comune di Gavi, Cortese  
Tenuta Olim Bauda

Sorbet von Cassis und Buttermilch

Röllchen von Seezunge und gebratene Gamba  
mit Ofenfenchel und Safransoße

2022 La Mer, Vermentino, Roussanne  
Château Moyau, Saint Pierre La Mer, La Clape

Europäische Käseauswahl  
mit Gelee und Walnusstapenade

2018 Müller-Thurgau Fumé  
Weingut Schloß Schönberg, Bensheim

Schokoladenvariation mit Eierlikör und mariniertes Ananas

2015 Alsheimer Fischerpfad Blanc de Noir Auslese  
Weingut Schütte

Hausgemachtes Feingebäck

Menü komplett	125.00 €
Weinbegleitung (auch alkoholfrei möglich)	38.00 €
Menü ohne Zwischengang und Käse	95.00 €
Weinbegleitung (auch alkoholfrei möglich)	27.00 €



Treusch  
Schwanen



## Besonderes aus der „Schwanen-Küche“

**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

**Kohlrabi-Carpaccio** und Pilze mit angemachtem Frischkäse mit Haselnussvinaigrette 15,50€

**Bunter Frühlingsalat** mit gerösteten Kernen 8,90€

angemacht mit hausgemachtem FruchtEssig und Walnussöl

**Vorspeisenteller „von allem Ebbe ‘s“**- Fisch, Käse, Fleisch und vegetarisch 15,50€

**Gebackene Wildkrokette** mit Petersilienwurzel und mariniertes Quitte 15,50€

**Sellerieschaumsuppe** mit Haselnuss-Krapfen 7,50€

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

### Hauptgerichte

**Saute von Edelfischen** mit Paprikasoße, 36,00€

Queller, jungem Lauch und „schwarzen Steinen“

Zwischengang 25,00€

**gebratenes Odenwälder Saiblingsfilet** mit Brennnesselgrauen 31,50€

auf Kohlrabigemüse und Pommery-Senfsoße

**zweierlei vom Bauernhähnchenbrust** mit Pilzen und Zwiebelconfit 27,50€

auf Lauchgemüse, Rotweinjus und gebackenen Kartoffelbällchen

**Wildhacksteak** mit Preiselbeersoße 23,50€

auf geschmortem Speck-Weißkraut und Serviettenknödeln

**geschmorte Schweinsbäckchen** in Würzsoße 23,50€

mit Kräuterkrapfen und bunter Gemüseauswahl

### Für Liebhaber des süßen Abschlusses.....

**Treusch 's Dessertvariation-** Mousse, Eisparfait, gebackenes und Früchte..... 17,50€

**Dreierlei hausgemachte Sorbets** mit buntem Früchte-Potpourri 14,50€

**Gebackene Quarkknödel** auf Rhabarber und Buttermilchkaltschale 8,90€

**Käseteller** aus 6 verschiedenen Regionalen und Europäischen Sorten 14,00€

Mit Brotauswahl, schwarzen Nüssen und Fruchtaufstrich





# Johanns-Stube



## Treuschs „Leib-Speißmenü“ 38,80 €

Sellerierahmsuppe mit Haselnusskrapfen



Odenwälder Wildragout in Schwarzbiersoße  
mit Apfel-Rotkraut und Kartoffelknödel



Gebackene Hüttenthaler Quarkbällchen  
mit Rhabarber und Buttermilchkaltschale

### Odenwald-Gasthaus Edition 0,2 L

**2021 Riesling Kabinett trocken Umstädter Steingerück\*** 5,90

pikant, fruchtig, feinwürziges Aroma  
Goldene Preismünze LWP Hessen

Flasche 0,75 L 22,-  
Vinum Autmundis Groß-Umstadt

**2020 Weißherbst Spätburgunder feinherb\*** 5,60

fruchtig, feines Beerenaroma  
Silberne Preismünze LWP Hessen

Flasche 0,75 L 20,80  
Weingut Freiberger, Heppenheim

**2020 Spätburgunder Kabinett trocken \*** 6,70

gehaltvoll, samtig

Flasche 0,75 L 25,90  
Adam Müller, Leimen

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.



# Johanns-Stube



## Für Vorneweg und aus dem Suppentopf

<b>Kartoffel-Kräuterrahmsuppe</b> mit geräucherter Blutwurst	5,80€
<b>Geröstete Grünkernsuppe</b> mit Grießklößchen -vegetarisch	5,80€
<b>Hüttenthaler Goldklümpchen im Salatnest</b>	13,40€
mit Kräuterschmand und Regionaler Brotauswahl    Vorspeise	9,90€
mit der Hüttenthaler Handkäse im Kartoffelbierteig gebacken	

## Da haben wir den Salat

<b>Vitale Salatschüssel</b>	15,90€
verschiedene Blattsalate mit Gemüse, Grünkern, Kräutern, Äpfel Champignons, geröstete Kerne und gekochtem Ei, mit Kartoffel-Apfelvinaigrette und Brotauswahl	
<b>bunter Salatteller der Jahreszeit</b>	16,90€
mit knusprigen Putenbrustwürfeln, gewürfeltem „Rodensteiner Käse“ und Kräuterpesto, angemacht mit Kartoffel-Apfelvinaigrette und Brotauswahl	
<b>Bunter gemischter Beilagensalat</b>	5,10€

## Odenwald Pur für vorweg oder herzlich danach....

<b>Der Odenwälder Schlemmerteller</b>	18,50€
mit der Vielfalt aus der Region: Hausmacher, Bauernschinken, Odenwälder Käse, Verschiedenes von Forelle, Geflügel und mehr... mit Gummern, Brotauswahl und Butter	
<b>„Der Hüttenthaler Handkäse“</b> 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	
<b>Odenwälder Kochkäse</b> aus Hüttenthaler Schichtkäse	9,80€
Dazu reichen wir eine Brotauswahl, Butter und Kümmel	
<b>Zusätzlich mit Apfelmusik</b>	2,00€





# Johanns-Stube



## Alles mit Kartoffel – typisch Odenwald

- Himmel und Erd** 14,50€  
Kartoffelbrei und hausgemachter Apfelbrei mit  
gebratener Blutwurst und gerösteten Zwiebeln
- Odenwälder Kartoffelpfännchen** 13,10€  
Gerösche mit Hausmacher Wurst und Rührei  
Dazu gibt's eingemachte Gummern
- Treuschs Kartoffelspatzen** gr. 16,10€ /kl. 14,10€  
mit Äpfel, Zwiebeln und Hüttenthaler Käse,  
auf Rahmchampignons und Beilagensalat
- Kartoffelklöße** 3 Stk. 16,10€ /2 Stk. 14,10€  
mit Leberwurst gefüllt auf Rahmsauerkraut
- Grünkern-Kartoffelklöße - Vegetarisch** 3 Stk. 16,10€ /2 Stk. 14,10€  
mit „Rodensteiner Käse“ gefüllt  
auf buntem Gemüse in Kräuterrahm

## von Odenwälder Wuzz

- Bierbrauerschnitzel auf Bier-Zwiebelsoße** gr. 19,50€ /kl. 17,50€  
dazu gibt's Handgeschabte geschmelzte Kartoffelspatzen und Beilagensalat  
das Schnitzel ist in Biertreber paniert und Hüttenthaler Butter gebraten
- Odenwälder Kelterersteak** gr. 19,50€ /kl. 17,50€  
mit hausgemachten Kartoffelkroketten, Beilagensalat  
und Apfel-Champignonrahmsöße
- Odenwälder Butterschnitzel** gr. 18,10€ /kl. 16,10€  
dazu gibt's gebackene Kartoffelschnitz und Beilagensalat  
das Schnitzel ist in Hüttenthaler Butter gebraten  
**zusätzlich Kochkäse** 3,40€
- Bierbrauer Hackfleischpfanne** mit Bratkartoffeln sowie Schmand 15,80€  
mit Wirsing und Hausbier geschmort

## von Odenwälder Federvieh

- Knuspriges Odenwälder Backhuhn**, mariniert 20,90€  
dazu Kartoffelsalat mit Kräutern, roten Zwiebeln und Honig-Senfschmand  
das Hähnchenfleisch wird mariniert und in Sesampanade gebacken
- Dinkelnudeln mit Putenbrust** 19,50€  
in Apfelwein-Kochkäsesoße mit Champignons und Gemüsewürfeln



# Johanns-Stube



## Was süßes für hinnerher

**Hausgemachtes Kürbiskern-Kartoffeleis** 7,90€ /Naschkatze 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€ /Naschkatze 4,90€

**Eierlikörbecher mit gerösteten Walnusstreusel** 7,90€ /Naschkatze 4,90€  
HardhofEis Schokolade mit Schlagsahne,  
Walnusstreuseln und Eierlikör

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

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

## HardhofEis – Vanille, Schokolade, Haselnuss, Erdbeer

**1 Bällchen 2,00€**

**2 Bällchen 3,60€**

**3 Bällchen 5,00€**

**Schlagsahne 0,60€**

## Unsere hausgemachten Fruchtsorbets – nach Tagesangebot

**1 Bällchen 2,40€**

**Schlagsahne 0,60€**