

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, herzlich 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*

Griesel & Compagnie	<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=Mut³ 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

SanBitter¹ - der alkoholfreie „Campari“ 4,00

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



Treusch
Schwanen



Odenwaldmenü

Aufmerksamkeit aus der Küche

Zweierlei vom Landhuhn und jungen Kräutern
mit Spargelsalat und Mousse sowie Estragon-Schmandeis

2021 Bergsträßer Sauvignon blanc Kabinett
Weingut Freiburger, Heppenheim

glacierter Spargel mit Bärlauchgnocchi und gebratenem Kalbsbries

2022 Heppheimer Sauvignier Gris Spätlese
Bergsträßer Winzergenossenschaft, Heppenheim

Stangenspargel mit Steak vom Kalbsrücken,
Kartoffelbällchen und Pfefferhollandaise

2020 Umstädter Spätburgunder Weißherbst Spätburgunder
Vinum Autmundis, Groß-Umstadt

Käseauswahl mit Gelee
und Walnusstapenade

2018 Müller-Thurgau Fumé
Weingut Schloß Schönberg, Bensheim

Variation von Hüttenthaler Frischkäse
mit Rhabarber und Haselnusseis

2015 Alsheimer Fischerpfad Blanc de Noir Auslese
Weingut Schütte

Hausgemachtes Feingebäck

Menü komplett	90,00 €
Weinbegleitung auch alkoholfrei	38,00 €
Menü ohne Zwischengang und Käse	70,00 €
Weinbegleitung auch alkoholfrei	27,00 €

Treuschs vegetarisches Menü

Amuse bouche - unser Gruß aus der Küche

Marinierte Pilze mit Kohlrabibarpaccio

Angemachtem Frischkäse und Haselnussvinaigrette

Bärlauchahmsuppe 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

Carpaccio von Yellow Fin Thunfisch mit Sesam und blauem Reis
mit marinierten Artischocken und Safran-Mayonnaise

2021 Gavi del Comune di Gavi, Cortese
Tenuta Olim Bauda

Gambas in verschiedenen Varianten
mit Salicorne und Krustentiersud

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

Sorbet von Blutorange mit Aperol

Seezungenröllchen mit Hummer
auf Safransoße, Erbsen und schwarzem Risotto

2022 Regaleali bianco DOC
Tasca D'Àlmerita, Palermo, Sizilien

Europäische Käseauswahl
mit Gelee und Walnusstapenade

2018 Müller-Thurgau Fumé
Weingut Schloß Schönberg, Bensheim

Schokoladenvariation mit Zitronenmelisse, Erdbeeren
und Mandel-Krokanteis

2015 Alsheimer Fischerpfad Blanc de Noir Auslese
Weingut Schütte

Hausgemachtes Feingebäck

Menü komplett	120,00 €
Weinbegleitung (auch alkoholfrei möglich)	38,00 €
Menü ohne Zwischengang und Käse	85,00 €
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€

Grüß 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€

Geräucherter Stör mit Honig-Pfeffermarinade auf Friseé und Radieschen 16,50€

Spargelrahmsuppe mit Haselnuss-Krapfen 7,50€

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

Hauptgerichte

Saute von Edelfischen mit Paprikasoße, 34,00€
Queller, jungem Lauch und „schwarzen Steinen“ Zwischengang 25,00€

Lachsforellenschnitzel im Kartoffel-Kräutermantel gebraten 32,50€
auf glaciertem Spargel mit Sauerampfersoße

Stangenspargel mit Apfelwein-Hollandaise von Hüttenthaler Butter groß 22,50€
und Kräuter-Kartoffeln klein 18,50€
zusätzlich mit Kalbsrückensteak 12,00€
zusätzlich mit Butterschnitzel vom Schwein 8,00€
zusätzlich mit gebeizter Hüttenthaler Lachsforelle 9,00€

Medaillon vom Schweinslendchen auf Würzsoße 24,50€
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€

Rhabarbertarte auf Rhabarber und hausgemachtem Gewürzeis 8,90€

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



Johanns-Stube



Treuschs „Leib-Speißmenü“ 44,50 €

Bärlauchrahmsuppe mit Blätterteig und Rosa Lammkeule



Odenwälder Lammschulterbraten in herzhafter Apfelweinsöße
Auf Lauch-Pilzgemüse mit Kartoffelbirnchen



Rhabarbertarte mit hausgemachtem Gewürzeis

Odenwald-Gasthaus Edition

0,2 L

2021 Riesling Kabinett trocken Umstädter Steingerück* 5,90

pikant, fruchtig, feinwürziges Aroma

Flasche 0,75 L 22,-

Goldene Preismünze LWP Hessen

Vinum Autmundis Groß-Umstadt

2020 Weißherbst Spätburgunder feinherb* 5,60

fruchtig, feines Beerenaroma

Flasche 0,75 L 20,80

Silberne Preismünze LWP Hessen

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

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€
mit der Hüttenthaler Handkäse im Kartoffelbierteig gebacken	

Da haben wir den Salat

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

Odenwald Pur für vorweg oder herzlich danach....

Der Odenwälder Schlemmerteller	18,50€
mit der Vielfalt 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€



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 Walnussstreusel 7,90€ /Naschkatze 4,90€
HardhofEis Schokolade mit Schlagsahne,
Walnussstreuseln 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€