

# GenießMahl



Aufmerksamkeit aus der Küche

Variation von Jakobsmuschel und Gamba  
mit Orangencous-cous und Fenchelsalat

**2022 Umstädter Grauer Burgunder Spätlese, Vinum Autmundis, Groß-Umstadt**  
6,60€ / 0,1L

Hummerrahmsuppe mit gebackenem Hummer und Fenchel

Gebratene Dorade und Pulpo mit mediterranem Gemüse  
auf Thymianpolenta und Safransoße

**2023 Rosa Chardonnay trocken Sur Lie, Bergsträßer Winzer e.G., Heppenheim**  
7,50€ / 0,1L

Sorbet von Passionsfrucht mit Rieslingsekt aufgegossen

Odenwälder Rinderfilet unter Trüffelkruste  
mit Petersilienwurzeln, Kartoffelnocken und Portweinsöße

**2015 Enfin, Château Moyau, Saint Pierre La Mer, La Clape**  
6,50€ / 0,1L

Europäische Käseauswahl  
mit Gelee und Walnusstapenade  
**Treuschs BeerenPort XO, Reichelsheim**  
6,30€ / 0,1L

Treuschs Dessertvariation von Schokolade und Passionsfrucht

**2023 Kerner Spätlese, Vinum Autmundis, Groß-Umstadt**  
7,20€ / 0,5cl

Hausgemachtes Feingebäck

Menü komplett	135,00 €
Weinbegleitung (auch alkoholfrei möglich)	34,00 €
Menü ohne Zwischengang und Käse	105,00 €
Weinbegleitung (auch alkoholfrei möglich)	20,50 €

## Odenwaldmenü

Aufmerksamkeit aus der Küche



gerolltes von Lachsforelle und Saibling im Wirsingblatt  
mit feinem Rettich und Kaviarcreme

19,00€

**2015 Heppenheimer Steinkopf Riesling Kabinett, Weingut Freiberger, Heppenheim**

Strudel von geschmortem Oxenschwanz  
mit Süßkartoffeln und Schalottensoße

15,00€

**2023 Heppenheimer Steinkopf Rosa Chardonnay trocken Sur Lie,  
Bergsträßer Winzer e.G., Heppenheim Heppenheim**

Gelackte weibliche Entenbrust auf Schwarzwurzeln  
mit Backpflaumensoße und Kürbiskernkrapfen  
**2013 „Brüssele“ Der Löwe von Schaubeck, Lemberger,  
Weingut Graf Adelman, Kleinbottwar**

Nougatmousse und pochierte Gewürzbirne  
unter Knusperblättern

17,50€

**2028 Banyuls Grand Cru, Roussillon**

Hausgemachtes Feingebäck

Menü komplett 89,00 € / ohne Zwischengang 69,00 €

Weinbegleitung auch Alkoholfrei

4 Weine 28,00 € / 3 Weine 22,00€

## Vegetarisches Menü

Aufmerksamkeit aus der Küche

Marinierter Kohlrabi und Hüttenthaler Gewürzkäse  
mit Würzsoße von gerösteten Haselnüssen

Sellerierahmsuppe mit Sonnenblumenkernen und weißem Trüffelöl

Spinat-Kartoffeltaler auf Kürbiscreme und Thymiansoße  
mit gebratenen BuchenPilzen

Dreierlei hausgemachte Sorbets mit buntem FrüchtePotpourri

Hausgemachtes Feingebäck

Menü komplett 59,00 €

# Treuschs „Gasthausmenü“



Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen und Öl



Odenwälder Rehragout in Lebkuchensoße  
mit Apfel-Rotkraut und Kartoffelknödel



Schmandterrinen mit Clementinen und Gewürzeis

**Menüpreis 39,80€**

Gerne reichen wir Ihnen auch unser Umfangreiche Weinkarte!  
...oder fragen Sie nach unseren Offenen Angeboten!

# *für Vorneweg und aus dem Suppentopf*



## **Die Einstimmung zum Start**

Aufmerksamkeit aus der Küche, dazu Brotauswahl, BohnenMus,  
Hüttenthaler Butter und KräuterSchmand  
**6,20€ / p. Pers.**

Bunter Feldsalat mit gerösteten Kernen und Nüssen  
angemacht mit hausgemachtem FruchtEssig und WalnussÖl  
**9,90€**

Vorspeisenteller „vun allem Ebbe´s“  
Bestehend aus Komponenten von Fisch, Käse, Fleisch und vegetarisch  
**15,50€**

Kraftbrüh vom Reh mit feinem Gemüse und gebackenem vom Reh  
**11,50€**

Kartoffel-Kräuterrahmsuppe mit geräucherter Blutwurst  
**6,90€**

Geröstete Grünkernsuppe mit Grießnocken  
**6,90€**

Hüttenthaler Goldklümpchen im Salatnest  
mit Kräuterschmand und Regionaler Brotauswahl  
der Hüttenthaler Handkäse im Kartoffelbierteig gebacken  
**Groß 13,40€ / Klein 9,90€**

Unsere Vitale Salatschüssel mit.....  
verschiedene Blattsalate mit Gemüse, Grünkern,  
Kräutern, Äpfel Champignons, geröstete Kerne und gekochtem Ei,  
mit Kartoffel-Apfelvinaigrette und Brotauswahl  
**16,10€**

bunter Salatteller der Jahreszeit mit.....  
mit knusprigen Putenbrustwürfeln, gewürfeltem „Odenwälder Käse“  
und Kräuterpesto, angemacht mit Kartoffel-Apfelvinaigrette und Brotauswahl  
**18,10€**

Bunter gemischter Beilagensalat mit Blattsalat und Rohkostsalaten  
**5,20€**

## Hauptgerichte



Saute von Edelfischen und Gamba  
auf „schwarzen Steinen“ und Fenchel mit Krustentiersoße  
**Groß 35,00€ / Klein 29,00€**

Gebratene Dorade und Pulpo mit mediterranem Gemüse  
auf Thymianpolenta und Safransoße  
**35,00€**

Gelackte weibliche Entenbrust auf Schwarzwurzeln  
mit Backpflaumensoße und Kürbiskernkrapfen  
**29,50€**

Odenwälder Rehragout in Lebkuchensoße  
mit Apfel-Rotkraut und Kartoffelknödel  
**28,80€**

Spinat-Kartoffeltaler auf Kürbiscreme und Thymiansoße  
mit gebratenen BuchenPilzen  
**23,50€**

Knuspriges Odenwälder Backhuhn  
mit Kartoffel-Kräutersalat, roten Zwiebeln und Honig-Senfschmand  
das Hähnchenfleisch wird mariniert und in Sesampanade gebacken  
**23,90€**

Bierbrauerschnitzel auf Bier-Zwiebelsoße  
dazu gibt's Handgeschabte geschmelzte Kartoffelspatzen und Beilagensalat  
das Schnitzel ist in Biertreber paniert und in Hüttenthaler Butter gebraten  
**gr. 21,90€ /kl. 18,90€**

Odenwälder Kelterersteak vom Schweinerücken  
mit hausgemachten Kartoffelkroketten, Beilagensalat und Apfel-Champignonrahmssoße  
**gr. 21,90€ /kl. 18,90€**

Odenwälder Butterschnitzel vom Landschwein  
dazu gibt's gebackene Kartoffelschnitz und Beilagensalat  
das Schnitzel ist in Hüttenthaler Butter gebraten  
**gr. 20,100€ /kl. 18,10€**  
**zusätzlich mit Kochkäse 3,40€**

## Odenwald Zur für vorweg oder herzhafte danach

„Der Hüttenthaler Handkäse“ mit Apfelmusik und Walnuss

Die Apfelmusik besteht aus Apfel und Zwiebelwürfel  
angemacht mit unserem Apfelessig und Walnussöl  
dazu reichen wir eine Brotauswahl und Butter

**10,20€**

Odenwälder Kochkäse aus Hüttenthaler Schichtkäse

Dazu reichen wir eine Brotauswahl, Butter und Kümmel

**9,80€**

**Zusätzlich mit Apfelmusik 2,00€**

## Alles mit Kartoffel - typisch Odenwald

Himmel und Erd - Traditionell

gebratene Blutwurst auf Kartoffelbrei mit hausgemachter  
Apfelbrei und gerösteten Zwiebeln

**14,50€**

Odenwälder Kartoffelpfännchen „Bauernfrühstück“

Gerösche mit Hausmacher Wurst, Rührei und eingemachte Gummern

**14,10€**

Unsere handgeschabten geschmelzte Kartoffelspatzen

mit Äpfeln, Zwiebeln und Hüttenthaler Käse, auf Rahmchampignons und  
Beilagensalat

**gr. 16,90€ /kl. 14,90€**

Odenwälder-Grünkern-Kartoffelklöße

mit „Hüttenthaler Käse“ gefüllt auf buntem Gemüse in Kräuterrahm

**gr. 16,90€ /kl. 14,90€**

Hackfleischpfanne mit Bratkartoffeln und Kräuterschmand

Hackfleisch mit Kraut, Zwiebeln und Hausbier geschmort

**16,40€**

## *für Liebhaber des süßen Abschlusses...*



### **Treuschs Dessertvariation**

Mousse, Eisparfait, Sorbet, frische Früchte und gebackenes  
**17,50€**

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

Unser Naschkatzendessert aus dem Gasthausmenü  
**8,90€**

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

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

Frisch gebackene Honig-Zimt-Kartoffelwaffel  
mit hausgemachtem Apfelmus und Vanilleeis  
7,90€

„Eierlikörbecher“ mit gerösteten Walnussstreusel  
Schokoladeneis mit Schlagsahne, Walnussstreuseln und Eierlikör  
7,90€ / Naschkatze 4,90€

„Odenwälder Apfeleisbecher“  
Vanilleeis und Schokoladeneis mit hausgemachtem Apfelmus und Schlagsahne  
7,90€ / Naschkatze 4,90€

„WildweibchenBecher“  
Vanilleeis und Erdbeereis mit Waldbeeren und Schlagsahne  
7,90€ / Naschkatze 4,90€

Tonkabohneneisparfait mit hausgemachtem Nusslikör  
**8,90€ /**

Hausgemachtes-Eis – Vanille, Schokolade, Erdbeer  
oder  
unsere hausgemachten Fruchtsorbets – nach Tagesangebot

1 Bällchen 2,20€  
2 Bällchen 4,20€  
3 Bällchen 6,00€

mit Hüttenthaler Schlagsahne 0,70€