

Genieße Mahl



Aufmerksamkeit aus der Küche

Carpaccio vom Thunfisch mit Orangen-Thymianvinaigrette,
roh mariniertem Fenchel und geröstetem Sesam
2015 Heppenheimer Steinkopf Kabinett, Weingut Freiberger Heppenheim
6,40€ / 0,1L

Fenchelrahmsuppe mit Safran und gebratenem Gambatatar

Saltimbocca vom Seeteufel auf Sepiatalern
mit Feves und Bärlauchschaum
2023 Sublime, Chateau Moyau, Saint Pierre La Mer, La Clape
7,50€ / 0,1L

Sorbet von Passionsfrucht mit Rieslingsekt aufgegossen

gebratenes Steinbuttfilet und Pulpo mit gebackenem Risotto
auf jungem Lauch und Oliven-Limonensoße
2021 Gavi del Comune di Gavi, Tenuta Olim Bauda
6,30€ / 0,1L

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

Variation von Schokolade und Zitrusfrüchten
2008 Banyuls Grand Cru, Roussillon
7,20€ / 0,5cl

Hausgemachtes Feingebäck

Menü komplett	145,00 €
Weinbegleitung (auch alkoholfrei möglich)	34,00 €
Menü ohne Zwischengang und Käse	111,00 €
Weinbegleitung (auch alkoholfrei möglich)	22,50 €

Odenwaldmenü



Aufmerksamkeit aus der Küche

Räucherforellenmousse mit Brennesselbiskuit,
Gartenkräutersalat und Apfel-Senfeis

21,00€

2022 Umstädter Grauer Burgunder Spätlese, Vinum Autmundis, Groß-Umstadt

Lachsforelle unter der Apfelhaube auf Wirsing mit Meerrettichsoße
17,00€ Vorspeise

**2019 Blanc de noir Spätburgunder Spätlese
Weingut Freiberger, Heppenheim**

Saibling in Mandelbutter gebraten an Blattspinat
mit Kräuter-Kartoffelplätzchen auf Schnittlauch-Kaviarsoße

**2023 Mantel Blanco, Sauvignon blanc
Alvares y Diez, Rueda**

Mousse von Frischkäse und Haferflocken
mit pochierte Gewürzbirne und Knusperblättern

17,50€

**2018 Spätburgunder Weißherbst Auslese Heppenheimer Stemmler
Weingut Freiberger, Heppenheim**

Hausgemachtes Feingebäck

Menü komplett 95,00 € / ohne Zwischengang 75,00 €

WeinBegleitung auch Alkoholfrei

4 Weine 28,00 € / 3 Weine 22,50€

Vegetarisches Menü

Aufmerksamkeit aus der Küche

Marinierter Kohlrabi und Hüttenthaler Gewürzkäse
mit Würzsoße von gerösteten Haselnüssen

Meerrettichcremesuppe mit gerösteten Walnusskernen

Spinat-Kartoffeltaler auf Marktgemüse und Thymiansoße
mit gebratenen Zuchtpilzen

Dreierlei hausgemachte Sorbets mit buntem FrüchtePotpourri

Hausgemachtes Feingebäck

Menü komplett 59,00 €

Treuschs „Gasthausmenü“



Meerrettichcremesuppe mit gerösteten Walnusskernen



Geschmorte Rinderbacke in Schwarzbiersoße
auf geschmortem Lauch und Pilzen mit Kartoffelbirnchen



Kartoffelzimtnocken in Apfelweinschaum
mit Gewürzeis

Menüpreis 42,80€

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 Frühlingsalat mit gerösteten Kernen und Nüssen
angemacht mit hausgemachtem FruchtEssig und WalnussÖl
9,90€

Rotbarbe mit Gewürz-Couscous auf mediterranem Gemüse
mit Rocculla, Parmesan und Tomatensorbet
22,00€

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

Kraftbrühe vom Oxenschwanz mit feinem Gemüse und gebackenem OX
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



gebratenes Steinbuttfilet und Pulpo mit gebackenem Risotto
auf jungem Lauch und Oliven-Limonensoße

Groß 37,00€ / Klein 29,00€

Lachsforelle unter der Apfelhaube mit Meerrettichsoße
auf Wirsing-Karottengemüse

32,00€

Kalbsrückensteak unter Kräuterkruste auf Schwarzwurzeln
mit Dornfeldersoße und Kürbiskernkrapfen

34,50€

Geschmorte Rinderbacke in Schwarzbiersoße
auf geschmortem Lauch und Pilzen mit Kartoffelbirnchen

28,80€

Gebratene Spinat-Kartoffeltaler auf Marktgemüse
und Thymiansoße mit gebratenen ZuchtPilzen

23,50€

Knuspriges Odenwälder Backhuhn
mit Kartoffel-Kräutersalat, roten Zwiebeln und Honig-Senfchmand
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-Champignonrahmsoße

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. 20,10€ /kl. 18,10€

zusätzlich mit Kochkäse 3,40€

Odenwald Zur für vorweg oder herzhafst danach

„Der Hüttenthaler Handkäse“ mit Apfelmusik und Walnuss

Die Apfelmusik besteht aus Apfel und Zwiebelwürfel
angemacht mit unserem Apelessig 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€

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€