



Aperitif

Treuschs Goldperle

Goldparmäne in Flaschengärung feinperlnd
brut/ extra brut 0,1l 8,90/ Flasche 47,00

Prickelnder Reichelsheimer

Apfelsecco Natur 6,40
mit Holunderblüte, Minze und Limette 6,90

Rieslingsekt extra trocken

Heppenheimer Schlossberg:
Weingut Freiberger
0,1L 8,90/ Flasche 47,00

Champagne Haton & Fils Grande

Reserve Brut
0,1L 12,50/Flasche 75,00

Spritz

Aperol Spritz

8,80

alkoholfrei

Treuschs Aperitifessige

Rheinischer Bohnapfel oder
Birne Köstliche von Charneux 4,70

Prisecco Jörg Geiger nach Jahreszeit

0,1L 7,90/ Flasche 33,00

Sanbitter-der alkoholfreie Campari

4,00

Sanbitter Orange

6,00

eigene Gerrys

Treuschs Apfel-Gerry

Reichelsheimer Weinapfel, trocken
5,90

Treuschs ApfelGerry mit Holunderblüte, feinherb-süß

5,60

Treuschs ApfelGerry

Graue Herbstrenette, halb-trocken
5,90



Für Vorneweg

Die Einstimmung zum Start
Aufmerksamkeit aus der Küche,
dazu Landbrot, BohnenMus,
Hüttenthaler Butter und
KräuterSchmand
6,20€, / p. Pers.

Goldklümpchen

Hüttenthaler Handkäse im
Kartoffelbierteig gebacken
auf Salatnest mit Kräuterschmand
und Landbrot
Groß 13,40€ / Klein 9,90€

Gebackener Gewürztaler

mit Creme von roten Linsen
auf Radiccio mit Honig Chilli vinaigrette
und Landbrot
Groß 15,40€ / klein 13,40€

Salate

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

Unsere Vitale Salatschüssel

mit Blattsalaten, Gemüse, Grünkern,
Kräutern, Äpfel, Champignons, gerösteten Kernen
und gekochtem Ei,
mit Kartoffel-Apfelvinaigrette und Brotauswahl
16,10€

Bunter Salatteller der Jahreszeit

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€

Suppen

Odenwälder Grünkernsuppe mit Grießklößchen

6,90€

Kartoffelkräuterrahmsuppe mit gerösteten Sonnenblumenkernen

6,50€



Hauptgerichte

Saiblingsfilet gebratenes auf Blattspinat
mit Kartoffeltaler mit YApfelwein-Senfsoße 33,00 €

Maultaschen vom Odenwälder Lamm in Salbeibutter
mit Lauch-Shitakegemüse in Pfefferrahmsauce 25,00 €

Knuspriges Odenwälder Backhuhn
mariniertes Hähnchenfleisch in Sesampanade
mit Kartoffel-Kräutersalat, roten Zwiebeln und Honig-Senfschmand 23,90 €

Gebackene Bällchen von Roten Linsen und Grünkern
auf gebratenem Kohlröschen und Sesamsauce
24,50 € - Vegetarisch/ Vegan

gebackener Blutkuchen "Himmel und Erd"
auf Kartoffelpüree mit Apfel und Zwiebel 17,80 €

Odenwälder Schweinerückensteak mit gebratenen Champignon,
Beilagensalat, haugemachten Kroketten und Kräuterrahmsauce gr. 22,40€ /kl. 19,40€

Bierbrauerschnitzel auf Bier-Zwiebelsauce mit handgeschabten
Kartoffelspatzen und Beilagensalat gr. 22,40€ /kl. 19,40€

Odenwälder Butterschnitzel vom Landschwein in Hüttenthaler Butter gebraten
mit gebackenen Kartoffelschnitz und Beilagensalat
gr. 22,40€ /kl. 19,40€
zusätzlich mit Kochkäse 3,40€

Unsere handgeschabten Kartoffelspatzen
mit Äpfeln, Zwiebeln und Käse, auf Rahmchampignons und Beilagensalat
gr. 16,90€ /kl. 14,90€ - Vegetarisch



Dessert.

Treuschs Dessertvariation
Mousse, Eisparfait, gebackenes
17,50€

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

Schokoladencreme
mit exotischen Fruchtagout
8,90€

Käseteller
mit 6 verschiedenen Sorten,
Brotauswahl, schwarzen Nüssen und
Fruchtaufstrich
14,00€

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

Eis und Sorbet.

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

„Eierlikörbecher“
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€



Getränke alkoholfrei

Odenwald-Quelle Premium
classic / naturell 0,25L / 2,60€

Odenwald-Quelle Premium
classic / naturell 0,75L / 6,60€

Finkenbach Quelle medium
0,7L / 6,20€

Schmucker Tafelwasser-Brauwasser
0,3L 2,70€ / 1L 7,00€

Coca Cola
0,2L 2,70€ / 0,4L 4,40€

Coca Cola light
0,2L 2,80€ / 0,4L 4,50€

Odina Orange oder Zitrone
0,2L 2,70€ / 0,4L 4,40€

Schweppes Bitter Lemon
0,2L 3,20€ / 0,4L 5,40€

Johannisbeernektar / Orangensaft
0,2L 3,00€ / 0,4L 5,70€

Bionade Holunder oder Kräuter
0,33L 3,90€

Maracuja-Spritzer
0,33L 3,90€

Odenwälder Bier

Unser Hausbier vom Fass
– Odenwälder Landbier
0,3L 3,50€ / im Steinkrug 4,80€

Schmucker Meisterpils vom Fass
0,3L 3,50€ / im Steinkrug 4,80€

Schmucker BIO alkoholfrei
Naturtrüb, kräftig, leicht malzig,
0,5L Flasche 4,90€

Schmucker alkoholfrei
0,33L Fl. 3,30€

Schmucker Hefeweizen alkoholfrei
0,5L Fl. 4,50€

Schmucker Schwarzbier
0,5L Fl. 4,90€

Schmucker Hefe-Weizen hell
0,5L Fl. 4,50€

Schmucker Kristall-Weizen
0,5L Fl. 4,50€



von der StreuobstWiese

Hauseigener Streuobstwiesen Apfelsaft

0,25L 2,90€ / 0,5L 5,60€

Essigschorle von Apfel oder Birne

0,25L 2,60€

handgelesen, selbst gekeltert, herbstvergoren

Unser Hausschoppen vom Fass

0,25L 3,40€ / 0,5L 5,30€

Apfelwein Probierbrettchen

5 verschiedene hauseigene Apfelweine, jeweils 0,1L,
serviert auf unserm Apfelbrettchen.

Zum Probieren wie unterschiedlich
die verschiedenen Apfelweine schmecken können.

8,90€



Offene Weine

Weißweine

2024 Grauburgunder trocken,
Weingut Freiberger, Heppenheim
reife Frucht, elegant
0,2L 6,50€

2023 Umstädter Riesling
halbtrocken, Würzig, zart
Vinum Autmundis, Groß-Umstadt
0,2L 6,30€

2023 Umstädter Roter Riesling,
Spätlese halbtrocken
Vinum Autmundis, Groß-Umstadt
würzig, zart
0,1L 4,60€ / 35,00€ Flasche 0,75L

2024 Gelber Muskateller, feinherb
Weingut Edling, Roßdorf
0,1L / 4,90€

Rotweine

2023 Spätburgunder trocken,
Bergsträßer Winzer eG, Heppenheim
kräftig, feinwürzig
0,2L / 6,60€

2018 Spätburgunder trocken,
feinwürzig, Ökowein
Weingut Schütte, Alsheim
0,2L 6,80€ / 24,9€ Flasche 0,75L

2020 Le Soleil
Chateau Moyau, La clap, Frankreich
0,1L 5,10€ / 36,00€ Flasche 0,75L

2022 Magma, trocken
Weingut Edling, Roßdorf
kräftig, würzig
0,1L 5,20€ / 39,00€ Flasche 0,75L

Rosé

2024 Weißherbst Spätburgunder feinherb
Weingut Freiberger, Heppenheim
Fruchtig, feines Beerenaroma
0,2L 5,60€



Kaffee

Café crème normal / groß

2,80€ / 4,30€

Espresso oder Espresso doppio

2,60€ / 3,90

Espresso macchiato

3,20€

Milchkaffee im Odenwälder Kumbe

4,60€

Cappuccino

mit aufgeschäumter Milch

3,60€

Latte macchiato

4,10€

Odenwälder Obstbrennerkaffee

Café crème mit Odenwälder Apfelbrand
und Sahnehäubchen

7,20€

Eiskaffee

Geeister Kaffee mit Vanilleeis und Sahne

5,50€

geeister Espresso

Espresso mit Vanilleeis und Sahne

4,90€

Heißgetränke

Heiße Schokolade

3,80€

mit Sahne

4,30€

Heißer Gewürzapfelwein oder Apfelpunsch

3,90€

Tee

verschiedene Teesorten

Schwarz

Grün

Roibusch

Kamille

Pfefferminz

3,20€



Hochprozentiges aus dem Odenwald

Hausbrände

Apfelbrand Rheinischer Bohnapfel 2018
3,90€

Apfelbrand Reichelsheimer Weinapfel 2018
4,60€

Apfelweinhefebrand 2007
4,10€

Süßkirschenbrand 2017
4,60€

Alte Quetsche 2003
aus dem Eichenfass – 7,80€

Hessen „Brennt“ – 5,50€

Beerfurter Edelobstbrennerei

Apfelbrand Goldparmäne 3,90€

Birnenbrand “Williams” 3,90€

Quitte 4,50€

Zwetschge 4,00€

Holunderbrand 4,60€

Haselnuss 7,50€

Marillenbrand 7,50€

Liköre von Ester 3,50€

Gerhard Fritz - Kreiswald

Brand vom “Amber-Bier”
der Weschnitztaler Braumanufaktur 4,50€

„Odenwald-Gasthaus Edition“
Quitte mit Apfel 4,90€

Apfelweinbrand
im Eichenfass gereift 10 Jahre
5,50€

Kreiswälder Bohnapfelbrand
3,90€

Kreiswälder Zwetschgenwasser
im Eichenfass gereift
5,60€

Bachgau-Destille A. Hatz

Bachgau- Willi Whisky single Malt 40% 6,70€

Bachgau- Alchemist Deutscher Rum 46% 8,80€

Umstädter Weinbrand

Alter Weinbrand XO,
Vinum Autmundis, Groß-Umstadt 6,50€

Tresterbrand Pinot,
Vinum Autmundis, Groß-Umstadt 4,50€



Legendäre Schreibfehler

Lachforelle

Scheinerücken

Totweinsöße

Rinderrückenrücken

.....vielleicht finden Sie ja auch einen 😊
und weisen uns freundlich darauf hin.

Dankeschön