

Hauptgänge:

Handgeschabte Spätzle mit Odenwälder Kochkäse, Röstzwiebeln und Schnittlauch

15,90 €

\* \* \* \* \*

Duett von Pfifferlingen und Champignons an Kräuter-Rahm-Sauce  
mit hausgemachten Semmelknödeln

21,00 €

\* \* \* \* \*

Frisch paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites

16,50 €

dazu Champignonsauce, Rahmsauce oder Odenwälder Kochkäse

+ 3,00 €

\* \* \* \* \*

Gebratene Schweinefiletmedaillons mit Champignonrahmsauce  
und Kartoffelkroketten

21,90 €

\* \* \* \* \*

Auf der Haut gebratene Landhähnchenbrust mit Tagliatelle  
an Tomaten-Fetakäse-Sauce und gegrillter Zucchini

24,90 €

\* \* \* \* \*

Gebratenes Filet Odenwälder Hirsch mit hausgemachten Schupfnudeln,  
sautierten Pfifferlingen und Wacholderjus

34,00 €

\* \* \* \* \*

Gebratene Tranche vom Wildlachs auf Wirsing-Senf-Gemüse  
und Butterkartoffeln

28,90 €

\* \* \* \* \*

Rumpsteak vom Angusrind mit hausgemachter Kräuterbutter dazu Bratkartoffeln

200 g – 25,90 € / 300 g – 31,00 €

---

**Alle Hauptgänge auf Wunsch mit buntem Salat 5,90 €**

Alle Hauptgänge auch als kleinere Portion. Wir gewähren einen Nachlass von 2 €

Für Beilagen und andere Änderungen berechnen wir aus organisatorischen Gründen einen Aufschlag von 1 €