



Vorspeisen

Carpaccio vom Rind (1a, 1b, 7, 10) € 14,00
hauchdünne Scheiben vom argentinischen Rinderfilet
Kürbischutney, Bergkäse & Rucola

„Herbstzeit“ - Alles auf den Tisch (1a, 1b, 1c, 4, 7, 8a, 10, H, B, I). pro Person € 15,00
Auswahl verschiedener Köstlichkeiten
Hirschschinken, geräucherte Entenbrust & Forelle
Petersilienwurzelmouse, geschmorter Fenchel
gebratene Pilze & süß-sauer eingelegte Zwiebel
Kürbis-Ziegenkäsebruschetta

Suppen

Ochsenchwanzessenz (1a, 1b, 3, 9) € 8,00
Ochsenfleischravioli & Wurzelgemüse

Grünes Wirsingsüppchen (7, H, I) € 7,00
Steinpilzespuma & Speck

Zwischengang (auch als Hauptgang möglich)

Kalb, Steinpilz & Blumenkohl (1a, 3, 7, 9) € 15,00 € 20,00
geschmorte Kalbsbäckchen
Steinpilzgnocchi, gebackener wilder Blumenkohl

Natur pur

Aubergine, Feigen & Tomaten € 14,00
Geschmorte Auberginen gefüllt mit Feigen-CousCous
Gewürztomatensugo



Fisch

Odenwälder Bachforelle (4, 7, 10) € 19,00
in Nussbutter gebraten
Kartoffel-Lauchgemüse
Ackersalat

Zander, Liebstöckel & Kürbis (4, 7, 8a) € 21,00
kross gebratenes Zanderfilet
Liebstöckelrisotto, geschmorter Kürbis

Fleisch

Zweierlei vom Hirsch, Brez`n & Brokkoli (1a, 1b, 3, 7, 8a, 9,) € 26,00
rosa gebratener Hirschrücken & geschmortes Ragout
Brez`n-Petersiliensoufflé, wilder Brokkoli

Ente, Rotkohl & Knödel (1a, 1b, 3, 7, 9) € 22,00
Brust & Keule von der Heidelberger Ente
Kartoffelknödel, Apfelrotkohl

„Wilderer“ (1a, 3, 7, 8a) € 23,00
Medaillons vom Hirschrücken & Landschwein
frische Pilze & Preiselbeeren
Brettspätzle

Odenwälder Hirschkeulenbraten (1a, 3, 7, 9) € 19,00
Schupfnudeln, Speckrosenkohl
Preiselbeerjus

Rinderfilet „Rossini“ (1a, 3, 7, 8a) € 30,00
rosa gebratenes Rinderfilet & Gänseleber
Steinpilz-Gnocchi, wilder Blumenkohl

Das Besondere | auch für 2 Personen (Zubereitungszeit 30 Min) pro Person € 39,00

Reh, Trüffel & Pilze (1a, 1b, 3, 7, 8a, 9)
Rosa gebratener Rehrücken
Brokkoli & Egerlinge
getrüffeltes Kartoffelpüree & Brettspätzle

- wahlweise für 2 Personen: Rehrücken am Knochen im Ganzen gebraten -



Krone | Steaks

Roh Gewicht	Lady (200g)	Dr. Kohl (300g)
Rumpsteak aus Uruguay	€ 23,00	€ 29,00
Rinderfilet aus Argentinien	€ 28,00	€ 35,00
Kalbsrücken aus dem Odenwald	€ 23,00	
Lammrücken vom Irischen Weidelamm	€ 24,00	

Aus unserem Dry Ager dürfen Sie gerne auswählen:
-Unser Service-Personal ist Ihnen gerne behilflich-

Roh Gewicht	Lady (200g)	Dr. Kohl (300g)
U.S Entrecôte	€ 26,00	€ 34,00)
U.S. Bavette aus der Bauchdünung	€ 24,00	€ 30,00
Dry Aged Roastbeef aus Pommern, am Knochen 600 Gramm 4 Wochen trocken gereift	€ 38,00	

Wähle | eins und zwei

1 | Saucen | Butter (1, 3, 7, 9, 10)

Kräuterbutter | Café de Paris Butter | Sauce Béarnaise |
Portweinschalotten | sautierte Pilze | Kürbischutney | Guacamole |

2 | Beilagen | Gemüse | Salat (1a, 3, 7, 9, 10, 12, H, I)

Bratkartoffeln | Pommes Frites | Kartoffelgratin | hausgemachte Spätzle |
Ofengemüse | Blattsalate |



Aus dem Garten

Eine Schüssel Gartensalate (1a, 1b, 7, 8c) € 5,00
Gartensalate | Ackersalat | Buttermilch-Dill-Dressing
Chia-Samen, Radieschen & Kürbiskerne
Brotsäckchen

wahlweise mit:

4 Stück gebratene Riesengarnelen, Chili-Dip (2, 7, L) € 19,00

gebratene Maishähnchenbrust, Guacamole (7) € 16,00

gebratene Geflügelleber, rote Zwiebelmarmelade (7) € 15,00

Klassiker

Original Wiener Schnitzel (1a, 1b, 3, 7) € 21,00
Pommes frites & Salatschüssel

Wiener Tafelspitz (7, H, I) € 21,00
im Wurzelsud
Röstkartoffeln & Rahmspinat
frisch geriebener Meerrettich & kalte Schnittlauchsauce

Cordon bleu vom Jungschwein (1a, 1b, 3, 7, A, H) € 19,00
mit Schinken und Käse gefüllt
Röstkartoffeln & Salatschüssel

Schwäbischer Zwiebelrostbraten (1a, 3, 7, 9, 10) € 21,00
hausgemachte Brettspätzle & Salatschüssel

Odenwälder Kochkäseschnitzel (1a, 1b, 3, 7) € 17,00
Pommes frites & Salatschüssel



Süßes & Feines

Mandelbecher (1a, 1b, 3, 7, 8a) € 9,00

Eis von gebrannten Mandeln & Bourbon Vanillerahmeis
Schokoladenerde & weißer Nougat
karamellisierte Mandeln

Apfel, Haselnuss & Baileys (1a, 3, 7, 8b) € 9,00

lauwarme Apfelbeignets
Haselnusseis & Baileys-Espuma

Beeren Michel (1a, 1b, 3, 7, 8a, 8b) € 10,00

Törtchen von Brioche, Mascarpone & Schmand
Bergjoghurteis & Mandeln

Donauwelle (1a, 1b, 3, 7, 8a) € 9,00

Schokoladen-Sandkuchen
Joghurt-Quarkmousse & Eis von Amarena-Kirschen

Wahre Liebe (1a, 3, 7, 8) € 9,00

Vanillerahmeis mit heißen Himbeeren
geschlagene Sahne

Dessert-Etagère ab 2 Personen (1a, 3, 5, 7, 8a-h, B, K,) pro Person € 12,00

Auswahl feiner Pralinen & Macarons
hausgemachtes Eis & Sorbet
Zartbittermousse

Käseauswahl (1a, 1b, 7, 10, I, M) € 13,00

Feigensenf, Trauben-Chutney & schwarze Nüsse
Brotkorb