

# Adventszeit im Odenwald-Gasthaus

<b>Odenwälder Dreierleisuppe</b> mit Eierstich, Mark- und Leberknödel	<b>3,30</b>
<b>Hausgemachte Rinderroulade nach Großmutter's Art</b> mit Balleklöß und Apfelrotkraut	<b>13,20</b>
<b>Geschmorte Ochsenbäckchen mit Rotwein-Balsamico-Soße,</b> <b>Kroketten und Salatteller</b>	<b>14,80</b>
<b>Advents-Schnitzel, gefüllt mit Maronen, Dörripflaumen und Äpfeln</b> <b>auf Lebkuchensoße, Kroketten und Salatteller</b>	<b>11,60</b>
<b>Schweineschnitzel mit Kochkäsesoße, Bratkartoffeln und Salatteller</b>	<b>10,80</b>
<b>Schweineschnitzel mit Steinpilzchampignon in Rahmsoße</b> <b>mit Backkartoffeln und Salatteller</b>	<b>10,80</b>
<b>Cordon Bleu nach Odenwälder Art</b> gefüllt mit Odenwälder Schinken und Hüttenthaler Bratkartoffeln und Salatteller	<b>10,80</b>
<b>Schnitzel nach Art des Hauses</b> bestrichen mit Meerrettich und Kräutersenf, Bratkartoffeln und Salatteller	<b>10,80</b>
<b>Odenwälder Vierkäseschnitzel mit Bratkartoffeln und Salatteller</b> überbacken mit Kräuter Zikli, Nibelungenkäse, Mossautaler und Rodensteiner Käse	<b>11,00</b>
<b>Kartoffelklöße gefüllt mit Rodensteiner auf</b> <b>Steinpilzchampignon in Kräuterrahmsoße und Salatteller</b>	<b>12,60</b>
<b>Gemüseschnitzel mit Steinpilzchampignons in Kräuterrahm</b> <b>mit Backkartoffeln und Salatteller</b>	<b>8,80</b>
<b>½ Odenwälder Brathähnchen mit Backkartoffeln und Salatteller</b>	<b>10,20</b>
<b>Gebrautes Schweinelendchen auf Lebkuchensoße</b> <b>mit Kroketten und Salatteller</b>	<b>16,20</b>

<b>Braten vom Dammhirsch mit Balleklöß und Apfelrotkraut, und Johannisbeerkompott</b>	<b>16,20</b>
<b>Ragout vom Dammhirsch mit Steinpilzchampignon, Kroketten und Salatteller</b>	<b>15,80</b>
<b>Schnitzel vom Hirschrücken " Hubertus " mit Kroketten, Johannisbeerenkompott und Salatteller</b>	<b>20,80</b>
<b>Wildhackbraten mit Äpfeln und Maronen, Kroketten und Salatteller</b>	<b>12,80</b>
<b>In Mandelbutter gebratenes Forellenfilet mit Salzkartoffeln und Salatteller</b>	<b>16,60</b>

## **Dessert**

<b>Wintereisbecher mit hausgemachtem Rumfrüchten und Sahne</b>	<b>5,60</b>
<b>Lebkucheneisbecher Lebkucheneis mit Lebkuchenlikör, Lebkuchen und Schlagsahne</b>	<b>5,40</b>
<b>Kartoffel-Quark-Klößchen auf Quittenragout mit Zimtparfait</b>	<b>6,20</b>

**Bei Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien bitten wir Sie um Rücksprache mit unserem Servicepersonal**

**Für eine kleine Portionen reduzieren wir den Preis um € 2,50**

Inklusivpreise