

# ***Odenwälder Kartoffelwochen 2017***

<b><i>Odenwälder geräucherte Lachsforelle mit Kartoffelpfannkuchen und Kräuterschmand</i></b>	<b><i>8,50</i></b>
<b><i>Hausgeräuchertes Forellenfilet auf Kartoffelpfannkuchen mit Kräuterschmand</i></b>	<b><i>7,80</i></b>
<b><i>Pikanter Odenwälder Kartoffelpfannkuchen mit Bauernbratwurst und Hüttenthaler überbacken</i></b>	<b><i>4,90</i></b>
<b><i>Odenwälder Kartoffelsuppe</i></b>	<b><i>2,60</i></b>
<b><i>Odenwälder Kartoffel - Kürbissuppe</i></b>	<b><i>2,60</i></b>
<b><i>Krautwickel mit Kartoffelbrei und Specksoße</i></b>	<b><i>8,20</i></b>
<b><i>Himmel und Erd mit gebratener Blutwurst und Zwiebel (Kartoffelbrei und Apfelmus)</i></b>	<b><i>5,70</i></b>
<b><i>Kartoffel-Apfel-Bratwurst mit Bratkartoffeln und Kürbisgemüse</i></b>	<b><i>7,20</i></b>
<b><i>Kartoffelklöße gefüllt mit Rodensteiner auf frischen Pfifferlingen in Kräuterrahmsauce und Salatteller</i></b>	<b><i>9,00</i></b>
<b><i>Kartoffelgemüse mit gebratener Blutwurst und Essiggurke</i></b>	<b><i>6,50</i></b>
<b><i>Kartoffel-Gemüse-Strudel auf Pfifferlingen in Kräuterrahm</i></b>	<b><i>8,40</i></b>
<b><i>Mit Leberwurst gefüllte Kartoffelklöße mit Rahmsauerkraut</i></b>	<b><i>7,80</i></b>
<b><i>Wildschweinbraten mit Balleklöß, Apfelrotkraut und Johannisbeerkompott</i></b>	<b><i>10,20</i></b>
<b><i>Geschmorte Ochsenbäckchen mit Kartoffel-Kürbis-Gnoccis und Salatteller</i></b>	<b><i>9,90</i></b>

# *Odenwälder Kartoffelwochen 2017*

<i>Mit Rindergulasch von Odenwälder Rindern gefüllter Kartoffelpfannkuchen und Salatteller</i>	<i>9,80</i>
<i>Rindergulasch von Odenwälder Rindern mit Balleklöß und Salatteller</i>	<i>9,80</i>
<i>Kartoffelpizza mit Tomaten, Schinken, Salami und Rodensteiner überbacken, Salatteller</i>	<i>8,80</i>
<i>Odenwälder Bauernpizza Belegt mit Apfelmus, Blutwurst, Zwiebeln und Hüttenthaler</i>	<i>8,80</i>
<i>Gebratenes Lachsforellenfilet mit einer Kartoffel-Kräuter-Zikli-Haube überbacken und Salatteller</i>	<i>15,60</i>
<i>Mit frischen Pfifferlingen in Kräuterrahm gefüllter Kartoffel-Kürbis-Pfannkuchen, Salatteller</i>	<i>9,80</i>
<i>Schweineschnitzel mit Rahmsoße und Kartoffel-Gemüse-Strudel</i>	<i>9,50</i>
<i>Gebackenes Schweineschnitzel “ Försterin Art “ mit frischen Pfifferlingen in Kräuterrahmsoße, Backkartoffeln und Salatteller</i>	<i>12,80</i>
<i>Cordon Bleu mit Bratkartoffeln und Salatteller</i>	<i>9,20</i>
<i>Kartoffel-Quark-Klößchen auf Zwetschgenragout mit Zimtparfait</i>	<i>4,20</i>
<i>Kartoffelpfannkuchen mit Apfelmus</i>	<i>4,00</i>
<i>Zwetschgenknödel auf Apfelweinsoße</i>	<i>4,20</i>
<i>und nach dem Essen,</i>	
<i>Kartoffelschnaps Brennerei Thomas Göbel – Reinheim</i>	<i>2cl 2,00</i>

# ***Odenwälder Kartoffelwochen 2017***

<b><i>Odenwälder geräucherte Lachsforelle mit Kartoffelpfannkuchen und Kräuterschmand</i></b>	<b>8,50</b>
<b><i>Hausgeräuchertes Forellenfilet auf Kartoffelpfannkuchen mit Kräuterschmand</i></b>	<b>7,80</b>
<b><i>Pikanter Odenwälder Kartoffelpfannkuchen mit Bauernbratwurst und Hüttenthaler überbacken</i></b>	<b>4,90</b>
<b><i>Odenwälder Kartoffelsuppe</i></b>	<b>2,60</b>
<b><i>Odenwälder Kartoffel - Kürbissuppe</i></b>	<b>2,60</b>
<b><i>Krautwickel mit Kartoffelbrei und Specksoße</i></b>	<b>8,20</b>
<b><i>Himmel und Erd mit gebratener Blutwurst und Zwiebel (Kartoffelbrei und Apfelmus)</i></b>	<b>5,70</b>
<b><i>Kartoffel-Apfel-Bratwurst mit Bratkartoffeln und Kürbisgemüse</i></b>	<b>7,20</b>
<b><i>Kartoffelklöße gefüllt mit Rodensteiner auf frischen Pfifferlingen in Kräuterrahmsauce und Salatteller</i></b>	<b>9,00</b>
<b><i>Kartoffelgemüse mit gebratener Blutwurst und Essiggurke</i></b>	<b>6,50</b>
<b><i>Kartoffel-Gemüse-Strudel auf Pfifferlingen in Kräuterrahm</i></b>	<b>8,40</b>
<b><i>Mit Leberwurst gefüllte Kartoffelklöße mit Rahmsauerkraut</i></b>	<b>7,80</b>
<b><i>Wildschweinbraten mit Balleklöß, Apfelrotkraut und Johannisbeerkompott</i></b>	<b>10,20</b>
<b><i>Geschmorte Ochsenbäckchen mit Kartoffel-Kürbis-Gnoccis und Salatteller</i></b>	<b>9,90</b>

# *Odenwälder Kartoffelwochen 2017*

<i>Mit Rindergulasch von Odenwälder Rindern gefüllter Kartoffelpfannkuchen und Salatteller</i>	<i>9,80</i>
<i>Rindergulasch von Odenwälder Rindern mit Balleklöß und Salatteller</i>	<i>9,80</i>
<i>Kartoffelpizza mit Tomaten, Schinken, Salami und Rodensteiner überbacken, Salatteller</i>	<i>8,80</i>
<i>Odenwälder Bauernpizza Belegt mit Apfelmus, Blutwurst, Zwiebeln und Hüttenthaler</i>	<i>8,80</i>
<i>Gebratenes Lachsforellenfilet mit einer Kartoffel-Kräuter-Zikli-Haube überbacken und Salatteller</i>	<i>15,60</i>
<i>Mit frischen Pfifferlingen in Kräuterrahm gefüllter Kartoffel-Kürbis-Pfannkuchen, Salatteller</i>	<i>9,80</i>
<i>Schweineschnitzel mit Rahmsoße und Kartoffel-Gemüse-Strudel</i>	<i>9,50</i>
<i>Gebackenes Schweineschnitzel “ Försterin Art “ mit frischen Pfifferlingen in Kräuterrahmsoße, Backkartoffeln und Salatteller</i>	<i>12,80</i>
<i>Cordon Bleu mit Bratkartoffeln und Salatteller</i>	<i>9,20</i>
<i>Kartoffel-Quark-Klößchen auf Zwetschgenragout mit Zimtparfait</i>	<i>4,20</i>
<i>Kartoffelpfannkuchen mit Apfelmus</i>	<i>4,00</i>
<i>Zwetschgenknödel auf Apfelweinsoße</i>	<i>4,20</i>
<i>und nach dem Essen,</i>	
<i>Kartoffelschnaps Brennerei Thomas Göbel – Reinheim</i>	<i>2cl 2,00</i>

# ***Odenwälder Kartoffelwochen 2017***

<b><i>Odenwälder geräucherte Lachsforelle mit Kartoffelpfannkuchen und Kräuterschmand</i></b>	<b><i>8,50</i></b>
<b><i>Hausgeräuchertes Forellenfilet auf Kartoffelpfannkuchen mit Kräuterschmand</i></b>	<b><i>7,80</i></b>
<b><i>Pikanter Odenwälder Kartoffelpfannkuchen mit Bauernbratwurst und Hüttenthaler überbacken</i></b>	<b><i>4,90</i></b>
<b><i>Odenwälder Kartoffelsuppe</i></b>	<b><i>2,60</i></b>
<b><i>Odenwälder Kartoffel - Kürbissuppe</i></b>	<b><i>2,60</i></b>
<b><i>Krautwickel mit Kartoffelbrei und Specksoße</i></b>	<b><i>8,20</i></b>
<b><i>Himmel und Erd mit gebratener Blutwurst und Zwiebel (Kartoffelbrei und Apfelmus)</i></b>	<b><i>5,70</i></b>
<b><i>Kartoffel-Apfel-Bratwurst mit Bratkartoffeln und Kürbisgemüse</i></b>	<b><i>7,20</i></b>
<b><i>Kartoffelklöße gefüllt mit Rodensteiner auf frischen Pfifferlingen in Kräuterrahmsauce und Salatteller</i></b>	<b><i>9,00</i></b>
<b><i>Kartoffelgemüse mit gebratener Blutwurst und Essiggurke</i></b>	<b><i>6,50</i></b>
<b><i>Kartoffel-Gemüse-Strudel auf Pfifferlingen in Kräuterrahm</i></b>	<b><i>8,40</i></b>
<b><i>Mit Leberwurst gefüllte Kartoffelklöße mit Rahmsauerkraut</i></b>	<b><i>7,80</i></b>
<b><i>Wildschweinbraten mit Balleklöß, Apfelrotkraut und Johannisbeerkompott</i></b>	<b><i>10,20</i></b>
<b><i>Geschmorte Ochsenbäckchen mit Kartoffel-Kürbis-Gnoccis und Salatteller</i></b>	<b><i>9,90</i></b>

# *Odenwälder Kartoffelwochen 2017*

<i>Mit Rindergulasch von Odenwälder Rindern gefüllter Kartoffelpfannkuchen und Salatteller</i>	<i>9,80</i>
<i>Rindergulasch von Odenwälder Rindern mit Balleklöß und Salatteller</i>	<i>9,80</i>
<i>Kartoffelpizza mit Tomaten, Schinken, Salami und Rodensteiner überbacken, Salatteller</i>	<i>8,80</i>
<i>Odenwälder Bauernpizza Belegt mit Apfelmus, Blutwurst, Zwiebeln und Hüttenthaler</i>	<i>8,80</i>
<i>Gebratenes Lachsforellenfilet mit einer Kartoffel-Kräuter-Zikli-Haube überbacken und Salatteller</i>	<i>15,60</i>
<i>Mit frischen Pfifferlingen in Kräuterrahm gefüllter Kartoffel-Kürbis-Pfannkuchen, Salatteller</i>	<i>9,80</i>
<i>Schweineschnitzel mit Rahmsoße und Kartoffel-Gemüse-Strudel</i>	<i>9,50</i>
<i>Gebackenes Schweineschnitzel “ Försterin Art “ mit frischen Pfifferlingen in Kräuterrahmsoße, Backkartoffeln und Salatteller</i>	<i>12,80</i>
<i>Cordon Bleu mit Bratkartoffeln und Salatteller</i>	<i>9,20</i>
<i>Kartoffel-Quark-Klößchen auf Zwetschgenragout mit Zimtparfait</i>	<i>4,20</i>
<i>Kartoffelpfannkuchen mit Apfelmus</i>	<i>4,00</i>
<i>Zwetschgenknödel auf Apfelweinsoße</i>	<i>4,20</i>
<i>und nach dem Essen,</i>	
<i>Kartoffelschnaps Brennerei Thomas Göbel – Reinheim</i>	<i>2cl 2,00</i>

# ***Odenwälder Kartoffelwochen 2017***

<b><i>Odenwälder geräucherte Lachsforelle mit Kartoffelpfannkuchen und Kräuterschmand</i></b>	<b>8,50</b>
<b><i>Hausgeräuchertes Forellenfilet auf Kartoffelpfannkuchen mit Kräuterschmand</i></b>	<b>7,80</b>
<b><i>Pikanter Odenwälder Kartoffelpfannkuchen mit Bauernbratwurst und Hüttenthaler überbacken</i></b>	<b>4,90</b>
<b><i>Odenwälder Kartoffelsuppe</i></b>	<b>2,60</b>
<b><i>Odenwälder Kartoffel - Kürbissuppe</i></b>	<b>2,60</b>
<b><i>Krautwickel mit Kartoffelbrei und Specksoße</i></b>	<b>8,20</b>
<b><i>Himmel und Erd mit gebratener Blutwurst und Zwiebel (Kartoffelbrei und Apfelmus)</i></b>	<b>5,70</b>
<b><i>Kartoffel-Apfel-Bratwurst mit Bratkartoffeln und Kürbisgemüse</i></b>	<b>7,20</b>
<b><i>Kartoffelklöße gefüllt mit Rodensteiner auf frischen Pfifferlingen in Kräuterrahmsauce und Salatteller</i></b>	<b>9,00</b>
<b><i>Kartoffelgemüse mit gebratener Blutwurst und Essiggurke</i></b>	<b>6,50</b>
<b><i>Kartoffel-Gemüse-Strudel auf Pfifferlingen in Kräuterrahm</i></b>	<b>8,40</b>
<b><i>Mit Leberwurst gefüllte Kartoffelklöße mit Rahmsauerkraut</i></b>	<b>7,80</b>
<b><i>Wildschweinbraten mit Balleklöß, Apfelrotkraut und Johannisbeerkompott</i></b>	<b>10,20</b>
<b><i>Geschmorte Ochsenbäckchen mit Kartoffel-Kürbis-Gnoccis und Salatteller</i></b>	<b>9,90</b>

# *Odenwälder Kartoffelwochen 2017*

<i>Mit Rindergulasch von Odenwälder Rindern gefüllter Kartoffelpfannkuchen und Salatteller</i>	<i>9,80</i>
<i>Rindergulasch von Odenwälder Rindern mit Balleklöß und Salatteller</i>	<i>9,80</i>
<i>Kartoffelpizza mit Tomaten, Schinken, Salami und Rodensteiner überbacken, Salatteller</i>	<i>8,80</i>
<i>Odenwälder Bauernpizza Belegt mit Apfelmus, Blutwurst, Zwiebeln und Hüttenthaler</i>	<i>8,80</i>
<i>Gebratenes Lachsforellenfilet mit einer Kartoffel-Kräuter-Zikli-Haube überbacken und Salatteller</i>	<i>15,60</i>
<i>Mit frischen Pfifferlingen in Kräuterrahm gefüllter Kartoffel-Kürbis-Pfannkuchen, Salatteller</i>	<i>9,80</i>
<i>Schweineschnitzel mit Rahmsoße und Kartoffel-Gemüse-Strudel</i>	<i>9,50</i>
<i>Gebackenes Schweineschnitzel “ Försterin Art “ mit frischen Pfifferlingen in Kräuterrahmsoße, Backkartoffeln und Salatteller</i>	<i>12,80</i>
<i>Cordon Bleu mit Bratkartoffeln und Salatteller</i>	<i>9,20</i>
<i>Kartoffel-Quark-Klößchen auf Zwetschgenragout mit Zimtparfait</i>	<i>4,20</i>
<i>Kartoffelpfannkuchen mit Apfelmus</i>	<i>4,00</i>
<i>Zwetschgenknödel auf Apfelweinsoße</i>	<i>4,20</i>
<i>und nach dem Essen,</i>	
<i>Kartoffelschnaps Brennerei Thomas Göbel – Reinheim</i>	<i>2cl 2,00</i>



# ***Odenwälder Kartoffelwochen 2017***

<b><i>Odenwälder geräucherte Lachsforelle mit Kartoffelpfannkuchen und Kräuterschmand</i></b>	<b>8,50</b>
<b><i>Hausgeräuchertes Forellenfilet auf Kartoffelpfannkuchen mit Kräuterschmand</i></b>	<b>7,80</b>
<b><i>Pikanter Odenwälder Kartoffelpfannkuchen mit Bauernbratwurst und Hüttenthaler überbacken</i></b>	<b>4,90</b>
<b><i>Odenwälder Kartoffelsuppe</i></b>	<b>2,60</b>
<b><i>Odenwälder Kartoffel - Kürbissuppe</i></b>	<b>2,60</b>
<b><i>Krautwickel mit Kartoffelbrei und Specksoße</i></b>	<b>8,20</b>
<b><i>Himmel und Erd mit gebratener Blutwurst und Zwiebel (Kartoffelbrei und Apfelmus)</i></b>	<b>5,70</b>
<b><i>Kartoffel-Apfel-Bratwurst mit Bratkartoffeln und Kürbisgemüse</i></b>	<b>7,20</b>
<b><i>Kartoffelklöße gefüllt mit Rodensteiner auf frischen Pfifferlingen in Kräuterrahmsauce und Salatteller</i></b>	<b>9,00</b>
<b><i>Kartoffelgemüse mit gebratener Blutwurst und Essiggurke</i></b>	<b>6,50</b>
<b><i>Kartoffel-Gemüse-Strudel auf Pfifferlingen in Kräuterrahm</i></b>	<b>8,40</b>
<b><i>Mit Leberwurst gefüllte Kartoffelklöße mit Rahmsauerkraut</i></b>	<b>7,80</b>
<b><i>Wildschweinbraten mit Balleklöß, Apfelrotkraut und Johannisbeerkompott</i></b>	<b>10,20</b>
<b><i>Geschmorte Ochsenbäckchen mit Kartoffel-Kürbis-Gnoccis und Salatteller</i></b>	<b>9,90</b>

# *Odenwälder Kartoffelwochen 2017*

<i>Mit Rindergulasch von Odenwälder Rindern gefüllter Kartoffelpfannkuchen und Salatteller</i>	<i>9,80</i>
<i>Rindergulasch von Odenwälder Rindern mit Balleklöß und Salatteller</i>	<i>9,80</i>
<i>Kartoffelpizza mit Tomaten, Schinken, Salami und Rodensteiner überbacken, Salatteller</i>	<i>8,80</i>
<i>Odenwälder Bauernpizza Belegt mit Apfelmus, Blutwurst, Zwiebeln und Hüttenthaler</i>	<i>8,80</i>
<i>Gebratenes Lachsforellenfilet mit einer Kartoffel-Kräuter-Zikli-Haube überbacken und Salatteller</i>	<i>15,60</i>
<i>Mit frischen Pfifferlingen in Kräuterrahm gefüllter Kartoffel-Kürbis-Pfannkuchen, Salatteller</i>	<i>9,80</i>
<i>Schweineschnitzel mit Rahmsoße und Kartoffel-Gemüse-Strudel</i>	<i>9,50</i>
<i>Gebackenes Schweineschnitzel “ Försterin Art “ mit frischen Pfifferlingen in Kräuterrahmsoße, Backkartoffeln und Salatteller</i>	<i>12,80</i>
<i>Cordon Bleu mit Bratkartoffeln und Salatteller</i>	<i>9,20</i>
<i>Kartoffel-Quark-Klößchen auf Zwetschgenragout mit Zimtparfait</i>	<i>4,20</i>
<i>Kartoffelpfannkuchen mit Apfelmus</i>	<i>4,00</i>
<i>Zwetschgenknödel auf Apfelweinsoße</i>	<i>4,20</i>
<i>und nach dem Essen,</i>	
<i>Kartoffelschnaps Brennerei Thomas Göbel – Reinheim</i>	<i>2cl 2,00</i>

# ***Odenwälder Kartoffelwochen 2017***

<b><i>Odenwälder geräucherte Lachsforelle mit Kartoffelpfannkuchen und Kräuterschmand</i></b>	<b>8,50</b>
<b><i>Hausgeräuchertes Forellenfilet auf Kartoffelpfannkuchen mit Kräuterschmand</i></b>	<b>7,80</b>
<b><i>Pikanter Odenwälder Kartoffelpfannkuchen mit Bauernbratwurst und Hüttenthaler überbacken</i></b>	<b>4,90</b>
<b><i>Odenwälder Kartoffelsuppe</i></b>	<b>2,60</b>
<b><i>Odenwälder Kartoffel - Kürbissuppe</i></b>	<b>2,60</b>
<b><i>Krautwickel mit Kartoffelbrei und Specksoße</i></b>	<b>8,20</b>
<b><i>Himmel und Erd mit gebratener Blutwurst und Zwiebel (Kartoffelbrei und Apfelmus)</i></b>	<b>5,70</b>
<b><i>Kartoffel-Apfel-Bratwurst mit Bratkartoffeln und Kürbisgemüse</i></b>	<b>7,20</b>
<b><i>Kartoffelklöße gefüllt mit Rodensteiner auf frischen Pfifferlingen in Kräuterrahmsauce und Salatteller</i></b>	<b>9,00</b>
<b><i>Kartoffelgemüse mit gebratener Blutwurst und Essiggurke</i></b>	<b>6,50</b>
<b><i>Kartoffel-Gemüse-Strudel auf Pfifferlingen in Kräuterrahm</i></b>	<b>8,40</b>
<b><i>Mit Leberwurst gefüllte Kartoffelklöße mit Rahmsauerkraut</i></b>	<b>7,80</b>
<b><i>Wildschweinbraten mit Balleklöß, Apfelrotkraut und Johannisbeerkompott</i></b>	<b>10,20</b>
<b><i>Geschmorte Ochsenbäckchen mit Kartoffel-Kürbis-Gnoccis und Salatteller</i></b>	<b>9,90</b>

# *Odenwälder Kartoffelwochen 2017*

<i>Mit Rindergulasch von Odenwälder Rindern gefüllter Kartoffelpfannkuchen und Salatteller</i>	<i>9,80</i>
<i>Rindergulasch von Odenwälder Rindern mit Balleklöß und Salatteller</i>	<i>9,80</i>
<i>Kartoffelpizza mit Tomaten, Schinken, Salami und Rodensteiner überbacken, Salatteller</i>	<i>8,80</i>
<i>Odenwälder Bauernpizza Belegt mit Apfelmus, Blutwurst, Zwiebeln und Hüttenthaler</i>	<i>8,80</i>
<i>Gebratenes Lachsforellenfilet mit einer Kartoffel-Kräuter-Zikli-Haube überbacken und Salatteller</i>	<i>15,60</i>
<i>Mit frischen Pfifferlingen in Kräuterrahm gefüllter Kartoffel-Kürbis-Pfannkuchen, Salatteller</i>	<i>9,80</i>
<i>Schweineschnitzel mit Rahmsoße und Kartoffel-Gemüse-Strudel</i>	<i>9,50</i>
<i>Gebackenes Schweineschnitzel “ Försterin Art “ mit frischen Pfifferlingen in Kräuterrahmsoße, Backkartoffeln und Salatteller</i>	<i>12,80</i>
<i>Cordon Bleu mit Bratkartoffeln und Salatteller</i>	<i>9,20</i>
<i>Kartoffel-Quark-Klößchen auf Zwetschgenragout mit Zimtparfait</i>	<i>4,20</i>
<i>Kartoffelpfannkuchen mit Apfelmus</i>	<i>4,00</i>
<i>Zwetschgenknödel auf Apfelweinsoße</i>	<i>4,20</i>
<i>und nach dem Essen,</i>	
<i>Kartoffelschnaps Brennerei Thomas Göbel – Reinheim</i>	<i>2cl 2,00</i>

# ***Odenwälder Kartoffelwochen 2017***

<b><i>Odenwälder geräucherte Lachsforelle mit Kartoffelpfannkuchen und Kräuterschmand</i></b>	<b><i>8,50</i></b>
<b><i>Hausgeräuchertes Forellenfilet auf Kartoffelpfannkuchen mit Kräuterschmand</i></b>	<b><i>7,80</i></b>
<b><i>Pikanter Odenwälder Kartoffelpfannkuchen mit Bauernbratwurst und Hüttenthaler überbacken</i></b>	<b><i>4,90</i></b>
<b><i>Odenwälder Kartoffelsuppe</i></b>	<b><i>2,60</i></b>
<b><i>Odenwälder Kartoffel - Kürbissuppe</i></b>	<b><i>2,60</i></b>
<b><i>Krautwickel mit Kartoffelbrei und Specksoße</i></b>	<b><i>8,20</i></b>
<b><i>Himmel und Erd mit gebratener Blutwurst und Zwiebel (Kartoffelbrei und Apfelmus)</i></b>	<b><i>5,70</i></b>
<b><i>Kartoffel-Apfel-Bratwurst mit Bratkartoffeln und Kürbisgemüse</i></b>	<b><i>7,20</i></b>
<b><i>Kartoffelklöße gefüllt mit Rodensteiner auf frischen Pfifferlingen in Kräuterrahmsauce und Salatteller</i></b>	<b><i>9,00</i></b>
<b><i>Kartoffelgemüse mit gebratener Blutwurst und Essiggurke</i></b>	<b><i>6,50</i></b>
<b><i>Kartoffel-Gemüse-Strudel auf Pfifferlingen in Kräuterrahm</i></b>	<b><i>8,40</i></b>
<b><i>Mit Leberwurst gefüllte Kartoffelklöße mit Rahmsauerkraut</i></b>	<b><i>7,80</i></b>
<b><i>Wildschweinbraten mit Balleklöß, Apfelrotkraut und Johannisbeerkompott</i></b>	<b><i>10,20</i></b>
<b><i>Geschmorte Ochsenbäckchen mit Kartoffel-Kürbis-Gnoccis und Salatteller</i></b>	<b><i>9,90</i></b>

# *Odenwälder Kartoffelwochen 2017*

<i>Mit Rindergulasch von Odenwälder Rindern gefüllter Kartoffelpfannkuchen und Salatteller</i>	<i>9,80</i>
<i>Rindergulasch von Odenwälder Rindern mit Balleklöß und Salatteller</i>	<i>9,80</i>
<i>Kartoffelpizza mit Tomaten, Schinken, Salami und Rodensteiner überbacken, Salatteller</i>	<i>8,80</i>
<i>Odenwälder Bauernpizza Belegt mit Apfelmus, Blutwurst, Zwiebeln und Hüttenthaler</i>	<i>8,80</i>
<i>Gebratenes Lachsforellenfilet mit einer Kartoffel-Kräuter-Zikli-Haube überbacken und Salatteller</i>	<i>15,60</i>
<i>Mit frischen Pfifferlingen in Kräuterrahm gefüllter Kartoffel-Kürbis-Pfannkuchen, Salatteller</i>	<i>9,80</i>
<i>Schweineschnitzel mit Rahmsoße und Kartoffel-Gemüse-Strudel</i>	<i>9,50</i>
<i>Gebackenes Schweineschnitzel “ Försterin Art “ mit frischen Pfifferlingen in Kräuterrahmsoße, Backkartoffeln und Salatteller</i>	<i>12,80</i>
<i>Cordon Bleu mit Bratkartoffeln und Salatteller</i>	<i>9,20</i>
<i>Kartoffel-Quark-Klößchen auf Zwetschgenragout mit Zimtparfait</i>	<i>4,20</i>
<i>Kartoffelpfannkuchen mit Apfelmus</i>	<i>4,00</i>
<i>Zwetschgenknödel auf Apfelweinsoße</i>	<i>4,20</i>
<i>und nach dem Essen,</i>	
<i>Kartoffelschnaps Brennerei Thomas Göbel – Reinheim</i>	<i>2cl 2,00</i>

# ***Odenwälder Kartoffelwochen 2017***

<b><i>Odenwälder geräucherte Lachsforelle mit Kartoffelpfannkuchen und Kräuterschmand</i></b>	<b>8,50</b>
<b><i>Hausgeräuchertes Forellenfilet auf Kartoffelpfannkuchen mit Kräuterschmand</i></b>	<b>7,80</b>
<b><i>Pikanter Odenwälder Kartoffelpfannkuchen mit Bauernbratwurst und Hüttenthaler überbacken</i></b>	<b>4,90</b>
<b><i>Odenwälder Kartoffelsuppe</i></b>	<b>2,60</b>
<b><i>Odenwälder Kartoffel - Kürbissuppe</i></b>	<b>2,60</b>
<b><i>Krautwickel mit Kartoffelbrei und Specksoße</i></b>	<b>8,20</b>
<b><i>Himmel und Erd mit gebratener Blutwurst und Zwiebel (Kartoffelbrei und Apfelmus)</i></b>	<b>5,70</b>
<b><i>Kartoffel-Apfel-Bratwurst mit Bratkartoffeln und Kürbisgemüse</i></b>	<b>7,20</b>
<b><i>Kartoffelklöße gefüllt mit Rodensteiner auf frischen Pfifferlingen in Kräuterrahmsauce und Salatteller</i></b>	<b>9,00</b>
<b><i>Kartoffelgemüse mit gebratener Blutwurst und Essiggurke</i></b>	<b>6,50</b>
<b><i>Kartoffel-Gemüse-Strudel auf Pfifferlingen in Kräuterrahm</i></b>	<b>8,40</b>
<b><i>Mit Leberwurst gefüllte Kartoffelklöße mit Rahmsauerkraut</i></b>	<b>7,80</b>
<b><i>Wildschweinbraten mit Balleklöß, Apfelrotkraut und Johannisbeerkompott</i></b>	<b>10,20</b>
<b><i>Geschmorte Ochsenbäckchen mit Kartoffel-Kürbis-Gnoccis und Salatteller</i></b>	<b>9,90</b>

# *Odenwälder Kartoffelwochen 2017*

<i>Mit Rindergulasch von Odenwälder Rindern gefüllter Kartoffelpfannkuchen und Salatteller</i>	<i>9,80</i>
<i>Rindergulasch von Odenwälder Rindern mit Balleklöß und Salatteller</i>	<i>9,80</i>
<i>Kartoffelpizza mit Tomaten, Schinken, Salami und Rodensteiner überbacken, Salatteller</i>	<i>8,80</i>
<i>Odenwälder Bauernpizza Belegt mit Apfelmus, Blutwurst, Zwiebeln und Hüttenthaler</i>	<i>8,80</i>
<i>Gebratenes Lachsforellenfilet mit einer Kartoffel-Kräuter-Zikli-Haube überbacken und Salatteller</i>	<i>15,60</i>
<i>Mit frischen Pfifferlingen in Kräuterrahm gefüllter Kartoffel-Kürbis-Pfannkuchen, Salatteller</i>	<i>9,80</i>
<i>Schweineschnitzel mit Rahmsoße und Kartoffel-Gemüse-Strudel</i>	<i>9,50</i>
<i>Gebackenes Schweineschnitzel “ Försterin Art “ mit frischen Pfifferlingen in Kräuterrahmsoße, Backkartoffeln und Salatteller</i>	<i>12,80</i>
<i>Cordon Bleu mit Bratkartoffeln und Salatteller</i>	<i>9,20</i>
<i>Kartoffel-Quark-Klößchen auf Zwetschgenragout mit Zimtparfait</i>	<i>4,20</i>
<i>Kartoffelpfannkuchen mit Apfelmus</i>	<i>4,00</i>
<i>Zwetschgenknödel auf Apfelweinsoße</i>	<i>4,20</i>
<i>und nach dem Essen,</i>	
<i>Kartoffelschnaps Brennerei Thomas Göbel – Reinheim</i>	<i>2cl 2,00</i>



# ***Odenwälder Kartoffelwochen 2017***

<b><i>Odenwälder geräucherte Lachsforelle mit Kartoffelpfannkuchen und Kräuterschmand</i></b>	<b><i>8,50</i></b>
<b><i>Hausgeräuchertes Forellenfilet auf Kartoffelpfannkuchen mit Kräuterschmand</i></b>	<b><i>7,80</i></b>
<b><i>Pikanter Odenwälder Kartoffelpfannkuchen mit Bauernbratwurst und Hüttenthaler überbacken</i></b>	<b><i>4,90</i></b>
<b><i>Odenwälder Kartoffelsuppe</i></b>	<b><i>2,60</i></b>
<b><i>Odenwälder Kartoffel - Kürbissuppe</i></b>	<b><i>2,60</i></b>
<b><i>Krautwickel mit Kartoffelbrei und Specksoße</i></b>	<b><i>8,20</i></b>
<b><i>Himmel und Erd mit gebratener Blutwurst und Zwiebel (Kartoffelbrei und Apfelmus)</i></b>	<b><i>5,70</i></b>
<b><i>Kartoffel-Apfel-Bratwurst mit Bratkartoffeln und Kürbisgemüse</i></b>	<b><i>7,20</i></b>
<b><i>Kartoffelklöße gefüllt mit Rodensteiner auf frischen Pfifferlingen in Kräuterrahmsauce und Salatteller</i></b>	<b><i>9,00</i></b>
<b><i>Kartoffelgemüse mit gebratener Blutwurst und Essiggurke</i></b>	<b><i>6,50</i></b>
<b><i>Kartoffel-Gemüse-Strudel auf Pfifferlingen in Kräuterrahm</i></b>	<b><i>8,40</i></b>
<b><i>Mit Leberwurst gefüllte Kartoffelklöße mit Rahmsauerkraut</i></b>	<b><i>7,80</i></b>
<b><i>Wildschweinbraten mit Balleklöß, Apfelrotkraut und Johannisbeerkompott</i></b>	<b><i>10,20</i></b>
<b><i>Geschmorte Ochsenbäckchen mit Kartoffel-Kürbis-Gnoccis und Salatteller</i></b>	<b><i>9,90</i></b>

# *Odenwälder Kartoffelwochen 2017*

<i>Mit Rindergulasch von Odenwälder Rindern gefüllter Kartoffelpfannkuchen und Salatteller</i>	<i>9,80</i>
<i>Rindergulasch von Odenwälder Rindern mit Balleklöß und Salatteller</i>	<i>9,80</i>
<i>Kartoffelpizza mit Tomaten, Schinken, Salami und Rodensteiner überbacken, Salatteller</i>	<i>8,80</i>
<i>Odenwälder Bauernpizza Belegt mit Apfelmus, Blutwurst, Zwiebeln und Hüttenthaler</i>	<i>8,80</i>
<i>Gebratenes Lachsforellenfilet mit einer Kartoffel-Kräuter-Zikli-Haube überbacken und Salatteller</i>	<i>15,60</i>
<i>Mit frischen Pfifferlingen in Kräuterrahm gefüllter Kartoffel-Kürbis-Pfannkuchen, Salatteller</i>	<i>9,80</i>
<i>Schweineschnitzel mit Rahmsoße und Kartoffel-Gemüse-Strudel</i>	<i>9,50</i>
<i>Gebackenes Schweineschnitzel “ Försterin Art “ mit frischen Pfifferlingen in Kräuterrahmsoße, Backkartoffeln und Salatteller</i>	<i>12,80</i>
<i>Cordon Bleu mit Bratkartoffeln und Salatteller</i>	<i>9,20</i>
<i>Kartoffel-Quark-Klößchen auf Zwetschgenragout mit Zimtparfait</i>	<i>4,20</i>
<i>Kartoffelpfannkuchen mit Apfelmus</i>	<i>4,00</i>
<i>Zwetschgenknödel auf Apfelweinsoße</i>	<i>4,20</i>
<i>und nach dem Essen,</i>	
<i>Kartoffelschnaps Brennerei Thomas Göbel – Reinheim</i>	<i>2cl 2,00</i>

# ***Odenwälder Kartoffelwochen 2017***

<b><i>Odenwälder geräucherte Lachsforelle mit Kartoffelpfannkuchen und Kräuterschmand</i></b>	<b>8,50</b>
<b><i>Hausgeräuchertes Forellenfilet auf Kartoffelpfannkuchen mit Kräuterschmand</i></b>	<b>7,80</b>
<b><i>Pikanter Odenwälder Kartoffelpfannkuchen mit Bauernbratwurst und Hüttenthaler überbacken</i></b>	<b>4,90</b>
<b><i>Odenwälder Kartoffelsuppe</i></b>	<b>2,60</b>
<b><i>Odenwälder Kartoffel - Kürbissuppe</i></b>	<b>2,60</b>
<b><i>Krautwickel mit Kartoffelbrei und Specksoße</i></b>	<b>8,20</b>
<b><i>Himmel und Erd mit gebratener Blutwurst und Zwiebel (Kartoffelbrei und Apfelmus)</i></b>	<b>5,70</b>
<b><i>Kartoffel-Apfel-Bratwurst mit Bratkartoffeln und Kürbisgemüse</i></b>	<b>7,20</b>
<b><i>Kartoffelklöße gefüllt mit Rodensteiner auf frischen Pfifferlingen in Kräuterrahmsauce und Salatteller</i></b>	<b>9,00</b>
<b><i>Kartoffelgemüse mit gebratener Blutwurst und Essiggurke</i></b>	<b>6,50</b>
<b><i>Kartoffel-Gemüse-Strudel auf Pfifferlingen in Kräuterrahm</i></b>	<b>8,40</b>
<b><i>Mit Leberwurst gefüllte Kartoffelklöße mit Rahmsauerkraut</i></b>	<b>7,80</b>
<b><i>Wildschweinbraten mit Balleklöß, Apfelrotkraut und Johannisbeerkompott</i></b>	<b>10,20</b>
<b><i>Geschmorte Ochsenbäckchen mit Kartoffel-Kürbis-Gnoccis und Salatteller</i></b>	<b>9,90</b>

# *Odenwälder Kartoffelwochen 2017*

<i>Mit Rindergulasch von Odenwälder Rindern gefüllter Kartoffelpfannkuchen und Salatteller</i>	<i>9,80</i>
<i>Rindergulasch von Odenwälder Rindern mit Balleklöß und Salatteller</i>	<i>9,80</i>
<i>Kartoffelpizza mit Tomaten, Schinken, Salami und Rodensteiner überbacken, Salatteller</i>	<i>8,80</i>
<i>Odenwälder Bauernpizza Belegt mit Apfelmus, Blutwurst, Zwiebeln und Hüttenthaler</i>	<i>8,80</i>
<i>Gebratenes Lachsforellenfilet mit einer Kartoffel-Kräuter-Zikli-Haube überbacken und Salatteller</i>	<i>15,60</i>
<i>Mit frischen Pfifferlingen in Kräuterrahm gefüllter Kartoffel-Kürbis-Pfannkuchen, Salatteller</i>	<i>9,80</i>
<i>Schweineschnitzel mit Rahmsoße und Kartoffel-Gemüse-Strudel</i>	<i>9,50</i>
<i>Gebackenes Schweineschnitzel “ Försterin Art “ mit frischen Pfifferlingen in Kräuterrahmsoße, Backkartoffeln und Salatteller</i>	<i>12,80</i>
<i>Cordon Bleu mit Bratkartoffeln und Salatteller</i>	<i>9,20</i>
<i>Kartoffel-Quark-Klößchen auf Zwetschgenragout mit Zimtparfait</i>	<i>4,20</i>
<i>Kartoffelpfannkuchen mit Apfelmus</i>	<i>4,00</i>
<i>Zwetschgenknödel auf Apfelweinsoße</i>	<i>4,20</i>
<i>und nach dem Essen,</i>	
<i>Kartoffelschnaps Brennerei Thomas Göbel – Reinheim</i>	<i>2cl 2,00</i>

# ***Odenwälder Kartoffelwochen 2017***

<b><i>Odenwälder geräucherte Lachsforelle mit Kartoffelpfannkuchen und Kräuterschmand</i></b>	<b><i>8,50</i></b>
<b><i>Hausgeräuchertes Forellenfilet auf Kartoffelpfannkuchen mit Kräuterschmand</i></b>	<b><i>7,80</i></b>
<b><i>Pikanter Odenwälder Kartoffelpfannkuchen mit Bauernbratwurst und Hüttenthaler überbacken</i></b>	<b><i>4,90</i></b>
<b><i>Odenwälder Kartoffelsuppe</i></b>	<b><i>2,60</i></b>
<b><i>Odenwälder Kartoffel - Kürbissuppe</i></b>	<b><i>2,60</i></b>
<b><i>Krautwickel mit Kartoffelbrei und Specksoße</i></b>	<b><i>8,20</i></b>
<b><i>Himmel und Erd mit gebratener Blutwurst und Zwiebel (Kartoffelbrei und Apfelmus)</i></b>	<b><i>5,70</i></b>
<b><i>Kartoffel-Apfel-Bratwurst mit Bratkartoffeln und Kürbisgemüse</i></b>	<b><i>7,20</i></b>
<b><i>Kartoffelklöße gefüllt mit Rodensteiner auf frischen Pfifferlingen in Kräuterrahmsauce und Salatteller</i></b>	<b><i>9,00</i></b>
<b><i>Kartoffelgemüse mit gebratener Blutwurst und Essiggurke</i></b>	<b><i>6,50</i></b>
<b><i>Kartoffel-Gemüse-Strudel auf Pfifferlingen in Kräuterrahm</i></b>	<b><i>8,40</i></b>
<b><i>Mit Leberwurst gefüllte Kartoffelklöße mit Rahmsauerkraut</i></b>	<b><i>7,80</i></b>
<b><i>Wildschweinbraten mit Balleklöß, Apfelrotkraut und Johannisbeerkompott</i></b>	<b><i>10,20</i></b>
<b><i>Geschmorte Ochsenbäckchen mit Kartoffel-Kürbis-Gnoccis und Salatteller</i></b>	<b><i>9,90</i></b>

# *Odenwälder Kartoffelwochen 2017*

<i>Mit Rindergulasch von Odenwälder Rindern gefüllter Kartoffelpfannkuchen und Salatteller</i>	<i>9,80</i>
<i>Rindergulasch von Odenwälder Rindern mit Balleklöß und Salatteller</i>	<i>9,80</i>
<i>Kartoffelpizza mit Tomaten, Schinken, Salami und Rodensteiner überbacken, Salatteller</i>	<i>8,80</i>
<i>Odenwälder Bauernpizza Belegt mit Apfelmus, Blutwurst, Zwiebeln und Hüttenthaler</i>	<i>8,80</i>
<i>Gebratenes Lachsforellenfilet mit einer Kartoffel-Kräuter-Zikli-Haube überbacken und Salatteller</i>	<i>15,60</i>
<i>Mit frischen Pfifferlingen in Kräuterrahm gefüllter Kartoffel-Kürbis-Pfannkuchen, Salatteller</i>	<i>9,80</i>
<i>Schweineschnitzel mit Rahmsoße und Kartoffel-Gemüse-Strudel</i>	<i>9,50</i>
<i>Gebackenes Schweineschnitzel “ Försterin Art “ mit frischen Pfifferlingen in Kräuterrahmsoße, Backkartoffeln und Salatteller</i>	<i>12,80</i>
<i>Cordon Bleu mit Bratkartoffeln und Salatteller</i>	<i>9,20</i>
<i>Kartoffel-Quark-Klößchen auf Zwetschgenragout mit Zimtparfait</i>	<i>4,20</i>
<i>Kartoffelpfannkuchen mit Apfelmus</i>	<i>4,00</i>
<i>Zwetschgenknödel auf Apfelweinsoße</i>	<i>4,20</i>
<i>und nach dem Essen,</i>	
<i>Kartoffelschnaps Brennerei Thomas Göbel – Reinheim</i>	<i>2cl 2,00</i>

# ***Odenwälder Kartoffelwochen 2017***

<b><i>Odenwälder geräucherte Lachsforelle mit Kartoffelpfannkuchen und Kräuterschmand</i></b>	<b>8,50</b>
<b><i>Hausgeräuchertes Forellenfilet auf Kartoffelpfannkuchen mit Kräuterschmand</i></b>	<b>7,80</b>
<b><i>Pikanter Odenwälder Kartoffelpfannkuchen mit Bauernbratwurst und Hüttenthaler überbacken</i></b>	<b>4,90</b>
<b><i>Odenwälder Kartoffelsuppe</i></b>	<b>2,60</b>
<b><i>Odenwälder Kartoffel - Kürbissuppe</i></b>	<b>2,60</b>
<b><i>Krautwickel mit Kartoffelbrei und Specksoße</i></b>	<b>8,20</b>
<b><i>Himmel und Erd mit gebratener Blutwurst und Zwiebel (Kartoffelbrei und Apfelmus)</i></b>	<b>5,70</b>
<b><i>Kartoffel-Apfel-Bratwurst mit Bratkartoffeln und Kürbisgemüse</i></b>	<b>7,20</b>
<b><i>Kartoffelklöße gefüllt mit Rodensteiner auf frischen Pfifferlingen in Kräuterrahmsauce und Salatteller</i></b>	<b>9,00</b>
<b><i>Kartoffelgemüse mit gebratener Blutwurst und Essiggurke</i></b>	<b>6,50</b>
<b><i>Kartoffel-Gemüse-Strudel auf Pfifferlingen in Kräuterrahm</i></b>	<b>8,40</b>
<b><i>Mit Leberwurst gefüllte Kartoffelklöße mit Rahmsauerkraut</i></b>	<b>7,80</b>
<b><i>Wildschweinbraten mit Balleklöß, Apfelrotkraut und Johannisbeerkompott</i></b>	<b>10,20</b>
<b><i>Geschmorte Ochsenbäckchen mit Kartoffel-Kürbis-Gnoccis und Salatteller</i></b>	<b>9,90</b>

# *Odenwälder Kartoffelwochen 2017*

<i>Mit Rindergulasch von Odenwälder Rindern gefüllter Kartoffelpfannkuchen und Salatteller</i>	<i>9,80</i>
<i>Rindergulasch von Odenwälder Rindern mit Balleklöß und Salatteller</i>	<i>9,80</i>
<i>Kartoffelpizza mit Tomaten, Schinken, Salami und Rodensteiner überbacken, Salatteller</i>	<i>8,80</i>
<i>Odenwälder Bauernpizza Belegt mit Apfelmus, Blutwurst, Zwiebeln und Hüttenthaler</i>	<i>8,80</i>
<i>Gebratenes Lachsforellenfilet mit einer Kartoffel-Kräuter-Zikli-Haube überbacken und Salatteller</i>	<i>15,60</i>
<i>Mit frischen Pfifferlingen in Kräuterrahm gefüllter Kartoffel-Kürbis-Pfannkuchen, Salatteller</i>	<i>9,80</i>
<i>Schweineschnitzel mit Rahmsoße und Kartoffel-Gemüse-Strudel</i>	<i>9,50</i>
<i>Gebackenes Schweineschnitzel “ Försterin Art “ mit frischen Pfifferlingen in Kräuterrahmsoße, Backkartoffeln und Salatteller</i>	<i>12,80</i>
<i>Cordon Bleu mit Bratkartoffeln und Salatteller</i>	<i>9,20</i>
<i>Kartoffel-Quark-Klößchen auf Zwetschgenragout mit Zimtparfait</i>	<i>4,20</i>
<i>Kartoffelpfannkuchen mit Apfelmus</i>	<i>4,00</i>
<i>Zwetschgenknödel auf Apfelweinsoße</i>	<i>4,20</i>
<i>und nach dem Essen,</i>	
<i>Kartoffelschnaps Brennerei Thomas Göbel – Reinheim</i>	<i>2cl 2,00</i>