

## 33. Odenwälder Kartoffelwochen 2023

Hausgeräuchertes Forellenfilet auf Kartoffelpfannkuchen mit Kräuterschmand	10,90
Odenwälder Kartoffelsuppe	3,30
Odenwälder Kartoffel - Kürbissuppe	3,30
Krautwickel mit Kartoffelbrei und Specksoße	10,20
Himmel und Erd mit gebratener Blutwurst und Zwiebel (Kartoffelbrei und Apfelmus)	6,80
Kartoffel- Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelbrei	9,80
Kartoffelklöße gefüllt mit Rodensteiner-Käse auf frischen Pfifferlingen in Kräuterrahm, Salatteller	12,40
Kartoffel-Gemüse-Strudel auf Tomatenragout	9,20
Geschmorte Ochsenbäckchen mit Rotwein-Balsamico-Soße, Kartoffel-Kürbis-Gnoccis und Salatteller	14,80
Hausgemachte Rinderroulade nach Großmutter's Art mit Balleklöß und Apfelrotkraut	12,80
Kartoffelpfannkuchen "Himmel und Erd" mit Blutwurst, Apfelmus und Röstzwiebel	9,80
Schweineschnitzel " Förster Art " mit frischen Pfifferlingen In Kräuterrahm, Backkartoffeln, Salatteller	17,40
Mit frischen Pfifferlingen in Kräuterrahm gefüllter Kartoffelpfannkuchen, Salatteller	12,00
Mit Steinpilzchampignons in Kräuterrahm gefüllter Kartoffelpfannkuchen, Salatteller	10,60

Inklusivpreise

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

## 33. Odenwälder Kartoffelwochen 2023

Braten vom Dammhirsch mit Balleklöß, Apfelrotkraut und Johannisbeerkompott	16,20
Schnitzel vom Hirschrücken mit frischen Pfifferlingen in Kräuterrahm, Kartoffel-Kürbis-Gnoccis, Salatteller	23,80
Odenwälder Apfelweinsauerbraten mit Balleklöß und Salatteller	13,80
Mit Rindergulasch gefüllter Kartoffelpfannkuchen und Salatteller	12,40
Rindergulasch mit Balleklöß und Salatteller	12,40
Kartoffelpizza mit Tomaten, Schinken, Salami und Rodensteiner-Käse überbacken, Salatteller	10,80
Odenwälder Bauernpizza Belegt mit Apfelmus, Blutwurst, Zwiebeln und Hüttenthaler	10,80
In Mandelbutter gebratenes Forellenfilet mit Salzkartoffeln und Salatteller	16,60
Schweineschnitzel mit Rahmsöße und Kartoffel-Gemüse-Strudel	10,80
Schweineschnitzel mit Steinpilzchampignon in Rahmsöße, Backkartoffeln und Salatteller	10,80
Cordon Bleu mit Bratkartoffeln und Salatteller	10,80
Schweineschnitzel mit Kochkäsesöße, Bratkartoffeln und Salatteller	10,80
Kartoffel-Quark-Klößchen auf Zwetschgenragout mit Zimtparfait	6,20
Kartoffelpfannkuchen mit Apfelmus	5,40
Zwetschgenknödel auf Holunderbeeren-Apfelweinsöße	6,00
und nach dem Essen,	
einen Kartoffelschnaps Brennerei Thomas Göbel – Reinheim	2cl 2,80

Inklusivpreise

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