

Willkommen im Odenwaldblick bei Familie Gensert
– Familientradition seit 1957 –
Welcome to Restaurant Odenwaldblick
– Family Tradition since 1957 –



Öffnungszeiten ... Opening Hours ...

Mittwoch bis Samstag	17 bis 22 (Küche bis 21:30)
Sonntag	11-15 & 17-21 (Küche bis 20:30)
<i>Wednesday to Saturday</i>	<i>5-10 pm (kitchen closes 9:30 p.m.)</i>
<i>Sunday</i>	<i>11 am-3 pm & 5-9 pm (kitchen closes 8:30 p.m.)</i>

Ruhetage: Montag & Dienstag.

Der à-la-carte- & Bankettbetrieb des Restaurants endet am 31.01.25.
Frühstück, Tagungen & Trauergesellschaften sind weiterhin möglich.
Der Hotelbetrieb bleibt unverändert.
Vielen Dank für Ihr Vertrauen!

Closing Days: Monday & Tuesday.

– Aktuelle Weinempfehlungen –
– Wine Recommendations –

... Österreichischer Rotwein: 20er Blauer Zweigelt ... 6,00
... Austrian red wine: 2020 Blauer Zweigelt ... 6.00

... Österreichischer Weißwein: 23er Grüner Veltliner ... 6,00
... Austrian white wine: 2023 Grüner Veltliner ... 6.00

Die Nutzung des Hotelparkplatzes ist ausschließlich Gästen des Hotels oder Restaurants gestattet.
Alle Preise dieser Speisekarte in € inkl. Service & MwSt. // Es gelten die AGB gemäß Aushang.
Für Kartenzahlungen im Außenbereich bitte zur Rezeption kommen & die Tischnummer nennen.
Die getrennte Zahlung größerer Tische benötigt einige Zeit (pro Zahlung wird eine Rechnung erstellt).

Mit dieser Speisekarte (2025) verlieren alle vorherigen Speisekarten ihre Gültigkeit.
Allergiker-Hinweis: Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an unser Personal.
Einige Gerichte sind nicht als kleine Portion erhältlich. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bei Bestellungen ohne Beilagen werden 1,50 € in Abzug gebracht.

Alle Speisen sind auch zum Mitnehmen erhältlich (5% Rabatt).

Beilagensalate werden gesondert in Rechnung gestellt.

Terms & conditions apply according to the current display. // Small salads are not a side dish and billed separately.

All prices on this menu are in € and include service & tax. // This menu (2025) voids all previous menus.

Not all dishes are servable as small portions. // All dishes can also be ordered as take-away (5% discount).

Splitting larger tables into separate bills might take a little longer (one payment = one bill).

Allergy advice: Please address our staff for further information about our ingredients.

Cashless payments are only possibly within the restaurant (not in the Biergarten).

Usage of the parking lot is reserved for hotel or restaurant guests exclusively.

When ordering no side dishes, 1.50 € will be deducted from the listed prices.

Mehrwegverpackungen erhältlich bei Bestellungen zum Mitnehmen...
Pfand: 12,- (je kleinem Behälter à 0,5l) bzw. 18,- (je großem Behälter à 2,0l).

Reusable packaging available for takeaway orders...

Deposit: 12.00 (per small container 0.5l) or 18.00 (per large container 2.0l).

Wir bitten um Verständnis, falls bis zum Ende des à-la-carte-Geschäfts am 31.01.25 ggf. nicht mehr alle Speisen oder Getränke verfügbar sein sollten. Unser Serviceteam berät Sie gerne.

*Some items on this menu (meals and beverages) might not be available due to downsizing of the restaurant on 31 January 2025. Our servers will gladly assist you.
Thank you for your understanding.*

– Suppen & Salate –
– Soups & Salads –

Klare Rinderkraftbrühe mit Frittaten 6,20
Home-made beef broth with sliced pancakes (savoury) 6.20

Kürbiscremesuppe mit steirischem Kürbiskernöl 7,70
Cream of pumpkin soup with Styrian pumpkin seed oil 7.70

Gemischter Salat als Vorspeise 6,20 oder als **kleiner Beilagensalat** 4,70
(Jeweils mit Essig-Öl-Vinaigrette)
Mixed salad large 6.20 or small 4.70 (each with vinaigrette)

Feldsalat mit steirischem Kürbiskernöl, Speck & Croûtons 9,50 kleine Portion 6,60
Rocket salad with Styrian pumpkin seed oil, bacon & croutons 9.50 small portion 6.60

– Genserts Spezial: Unsere Gäste-Lieblinge –
– Gensert's Specials: Our Guests' Favourites –

Große Portion Bratkartoffeln
mit zwei hausgemachten groben Bratwürsten & zwei Spiegeleiern 13,90
Large portion of roast potatoes, two home-made Bratwurst (typically German sausage), two fried eggs 13.90

Omas Rezeptur von 1957: Original Bulauer ½ Hähnchen & Pommes frites 13,30
The absolute classic since 1957: ½ Bulau chicken with chips 13.30

– Wild & Saisonales –
– Game Meat & Seasonal Specials –

Hirschroulade in Lebkuchensoße mit Kroketten & Rosenkohl 25,50
Venison roulade in gingerbread sauce with potato croquettes & Brussels sprouts 25.50

Wildedelgulasch mit Semmelknödeln & Kirschkohl 23,30
Venison goulash with bread dumplings & red cabbage 23.30

Hirschbraten mit handgeschabten Spätzle & Kirschkohl 26,60
Roast Venison with home-made Spätzle & red cabbage 26.60

Gänsekeule mit Kartoffelklößen & Kirschkohl 29,50
Goose leg with potato dumplings & red cabbage 29.50



– **Ausflug ins deutschsprachige Ausland** –
– *Detour to Austria* –

Steirischer Backhendlsalat

mit paniierter Hähnchenbrust & Kren (Meerrettich) 16,60
Styrian salad with breadcrumbed chicken breast & horseradish 16.60

Klassischer Tafelspitz

mit Meerrettichsahnesoße, Wirsinggemüse & Petersilienkartoffeln 21,70
Shoulder of beef with horse radish cream sauce, savoy cabbage & boiled potatoes 21.70

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

mit Bratkartoffeln, buntem Blattsalat & Preiselbeeren 22,20
Saddle of veal cutlet with roast potatoes, leaf salad & cranberries 22.20

Geröstete Wiener Kalbsleber

mit gebackenen Zwiebelringen, Apfelscheiben & Kartoffelbrei 19,80
Roasted veal liver with fried onion rings, apple slices & mashed potato 19.80

Tiroler Knödeldreierlei

Semmel-, Spinat- & Rote-Bete-Knödel auf Blattsalat mit Parmesan 16,60
Trio of dumplings (bread, spinach & beetroot) on leaf salad with parmesan cheese 16.60

– **Premium Steaks aus Uruguay** –
– *Premium Cuts from Uruguay* –

Grain Fed Rumpsteak aus Uruguay (220g Rohgewicht) mit Bratkartoffeln
dazu: entweder Kräuterbutter oder Schmorzwiebeln 26,90
*Uruguay Grain Fed Steak (220g / 7.75oz raw weight) with roast potatoes
and choice of either herbed butter or steamed onions 26.90*

... Zum Verdauen vielleicht einen Dorfgasteiner Vogelbeerschnaps? 7,00 ...
... Perhaps try an Austrian rowan schnapps? 7.00 ...

– Schnitzel & Cordon Bleu: Ein Stück Wiener Kultur –
– Schnitzel & Cordon Bleu: Viennese Culture –

Sofern nicht anders angegeben: Je paniertes Schweineschnitzel

Unless otherwise stated: Breadcrumbs & fried pork cutlet

Beilagenwahl: Pommes frites, handgeschabte Spätzle, Petersilienkartoffeln, Kroketten,
Bratkartoffeln +0,50 (immer mit Speck zubereitet, sofern nicht anders angegeben)

*Side dishes: Chips, home-made Spätzle (Swabian noodles), boiled potatoes, potato croquettes,
roast potatoes +0.50 (always prepared with bacon dices unless otherwise stated)*

Paniertes Schnitzel 13,40

Breadcrumbs & fried Schnitzel 13.40

Paniertes Schnitzel in Rahmsoße 15,50

Schnitzel in cream sauce 15.50

Jägerschnitzel (natur gebraten) mit Champignonrahmsoße (mit Speck) 16,60

Huntsman Schnitzel (non-breadcrumbs) with mushrooms in cream sauce (with bacon) 16.60

Zwiwwelwutz (Dialekt für Zwiebelschwein) mit Zwiebeln & Kochkäse gratiniert 18,40

Onion & cheese Schnitzel with steamed onions & hearty cheese gratinée 18.40

Frankfurter Schnitzel mit Frankfurter Grüner Soße 16,60

Schnitzel with Frankfurt Green Sauce (served cold & made with a variety of local herbs) 16.60

Tiroler Cordon Bleu mit Schinken, Bergkäse, Senf & Meerrettich gefüllt 21,10

Tyrolean Cordon Bleu pork cutlet stuffed with ham, hearty cheese, mustard & horseradish 21.10

Cordon Bleu mit Schinken & Bergkäse gefüllt 20,00

Cordon Bleu pork cutlet stuffed with ham & hearty cheese 20.00

– Hausgemachte Hackbraten –

– Home-Made Meatloaves –

Beilagenwahl: Pommes frites, handgeschabte Spätzle, Petersilienkartoffeln, Kroketten,
Bratkartoffeln +0,50 (immer mit Speck zubereitet, sofern nicht anders angegeben)

*Side dishes: Chips, home-made Spätzle (Swabian noodles), boiled potatoes, potato croquettes,
roast potatoes +0.50 (always prepared with bacon dices unless otherwise stated)*

Zwiebelhackbraten

mit gedünsteten Zwiebeln & Beilage nach Wahl 15,50

Meatloaf with steamed onions & choice of side dish 15.50

Hackbraten Frankfurter Art

mit Frankfurter Grüner Soße & Beilage nach Wahl 15,50

Meatloaf with Frankfurt Green Sauce (served cold) & choice of side dish 15.50



– Fleischlose Schmankerl –
– Meatless Specialties –

Hessischer Handkäse

mit Musik (Zwiebeln, Essig & Öl) 7,60

Hessian sour milk cheese marinated with onions, vinegar & oil 7.60

Käsespätzle nach Art des Hauses

mit Zwiebeln, Bergkäse & Blattsalat 14,30

Cheese noodles with onions, hearty cheese & leaf salad 14.30

Spinatknödel

auf Tomatensoße mit Parmesan 15,50

Spinach dumplings on tomato sauce with parmesan cheese 15.50

Frankfurter Grüne Soße

mit Petersilienkartoffeln & Eiern 13,90

*Frankfurt Green Sauce (a Hessian specialty served cold & made with a variety of local herbs)
with boiled potatoes & boiled eggs 13.90*

– Fischgerichte –
– Fish Dishes –

Filet vom Zander

mit Rieslingsoße, Blattspinat & Petersilienkartoffeln 21,10

Roast Fillet of Zander in wine sauce with leaf spinach & boiled potatoes 21.10

– Desserts & Süßspeisen –
– Desserts –

Gemischtes Eis

Schokoladeneis, Erdbeereis & Bourbon-Vanilleeis 6,50
mit Sahnehaube 7,70

Mixed bowl of ice cream (chocolate, bourbon vanilla & strawberry) 6.50 // with cream topping 7.70

Karamellisierter Kaiserschmarrn

(nach Wahl mit oder ohne Rosinen) mit Zwetschgenröster 11,10

Caramelised Kaiserschmarrn (sliced pancakes) with or without raisins & sauteed plums 11.10

Tiroler Espresso Überraschung

Espresso, Bourbon-Vanilleeis & warmes Schokotörtchen im Glas 7,30

Tyrolean espresso surprise: espresso, bourbon vanilla ice cream & a warm chocolate pie in a glass 7.30

Schokopalatschinken gefüllt mit Topfencreme & dazu Bourbon-Vanilleeis 8,80

Chocolate crêpe stuffed with curd & bourbon vanilla ice cream on the side 8.80

Christstollenparfait mit Mandelknusper & Schattenmorellen 9,90

Christmas style fruit bread parfait with almonds & morello cherries 9.90

– Warme Getränke –
– Hot Beverages –

Tasse Kaffee <i>cup of coffee</i>	3,00	Kännchen Kaffee <i>large coffee</i>	5,40
Espresso	2,70	Dopp. Espresso <i>double espresso</i>	3,30
Cappuccino	3,40	Latte Macchiato	4,30
Espresso Macchiato	2,80	Milchkaffee <i>milk coffee</i>	4,30

Bio-Tee *choice of assorted organic teas* 4,00

– Alkoholfreie Getränke –
– Non-Alcoholic Beverages –

Tafelwasser in Kristallflasche (still/medium) <i>table water with or without gas (in crystal bottle)</i>		1,0l: 5,90
Frankenbrunnen Mineralwasser (still/spritzig) <i>mineral water with or without gas</i>	0,25l: 2,30 – 0,75l: 5,90	
Coca Cola, Fanta, Sprite, Spezi, Coca Cola light	0,2l: 2,60 – 0,4l: 4,30	
Bitter Lemon	0,2l: 3,20	

– Urfränkische Biere von Kesselring –
– Beers from Privatbrauerei Kesselring –

Vom Fass... *Draught beer...*

Pils – <i>Pilsner</i>	0,3l: 3,20 – 0,4l: 4,00 – 0,5l: 4,80
Helles Hefe Weizen – <i>Wheat beer</i>	0,3l: 3,60 0,5l: 5,20
Dunkles Landbier – <i>Dark country beer</i>	0,3l: 3,20 0,5l: 4,80
<i>Dreckiges (Pils mit Cola) – Dirty beer (Pilsner and Coke)</i>	0,5l: 4,80

Aus der Flasche... *Bottled beer...*

Weizenbier kristall – <i>Wheat beer without yeast</i>	0,5l: 4,80
Alkoholfreies Hefe – <i>Non-alcoholic wheat beer</i>	0,5l: 4,80
Natur-Radler vom hellen Landbier – <i>Mix of light country beer & lemonade</i>	0,5l: 4,90
Helles Landbier – <i>Light country beer</i>	0,5l: 4,80
Becks (alkoholfreies Pils) – <i>Non-alcoholic pils</i>	0,3l: 3,50
Malzbier (alkoholfrei) – <i>Non-alcoholic malt beer</i>	0,3l: 3,00

– Apéritifs & Saisonale Erfrischungsgetränke –
– Apéritifs & Seasonal Refreshments –

Unterfränkischer Apfelwein (pur, tief-, süß- oder sauergespritzt)	0,25l: 2,70 – 0,5l: 4,80
<i>Hessian Apple Cider (straight/with water/with lemonade)</i>	0,25l: 2,70 – 0,5l: 4,80
Chardonnay Sekt <i>Sparkling wine Glas:</i>	5,50

– Bio-Säfte & -Nektare von van Nahmen –
– Organic Juices from van Nahmen –

Streuobstwiesen (süß dank Späternte / *sweet apple juice*)

als Schorle *mixed with sparkling water:* 0,2l 2,85 / 0,4l 4,60
oder pur *or straight:* 0,2l 3,50 / 0,4l 5,70

Rhabarber *rhubarb with sp. water* 0,2l 3,00 / 0,4l 4,95 // pur *straight* 0,2l 3,80 / 0,4l 6,10

Alkoholfreier Bio-Frucht-Secco *Non-alcoholic organic fruit secco*

Apfel-rote Johannisbeere-Himbeere Flasche 26,95
Flavour: apple, red currant & raspberry bottle 26.95