

**Willkommen im Odenwaldblick auf der Bulau
– Der Ausbildungsbetrieb mit Familientradition seit 1957 –**



Wir kochen für Sie ...

Montag-Donnerstag & Samstag 17 bis 22:00
Sonntag 11-15 & 17-21:30

Ruhetag: Freitag.

Bitte füllen Sie vor der Bestellung den Meldeschein aus. Es gelten die Hygieneregeln gemäß Aushang. Die allgemeine MwSt.-Senkung (01.07.-31.12.2020) geben wir bei Rechnungsstellung als Pauschalrabatt i.H.v. 2% an Sie weiter.

Ab 07.11.2020: Gänsekeulen & ganze Gänse im Menü - gerne auch zum Mitnehmen!

– Kalte & Warme Vorspeisen –

Klare Rinderkraftbrühe mit Frittaten 5,20

Kürbiscremesuppe mit steirischem Kürbiskernöl 6,50

Feldsalat mit steirischem Kürbiskernöl, Speck & Croûtons 6,80 kleine Portion 5,20

Gemischter Salat als Vorspeise 4,80 oder kleiner Beilagensalat 3,80

Orwischer Salat mit Hähnchenbruststreifen & Tomaten 12,80

– Schnitzel & Cordon Bleu: Ein Stück Wiener Kultur –

Wahlweise vom Schwein oder Huhn (letzteres 1,- Aufpreis)

Beilagenwahl: Pommes frites, Bratkartoffeln, handgeschabte Spätzle, Salzkartoffeln, Kroketten

Frankfurter Schnitzel mit Frankfurter Grüner Soße 12,90

Zwiwwelwutz Schnitzel mit Schmorzwiebeln & Kochkäse gratiniert 13,90

Jägerschnitzel (natur gebraten) mit Champignonsoße 12,90

Cordon Bleu mit Schinken & Käse gefüllt 15,90

– Herbstliche Wildwochen –

Rehbraten mit Rosenkohl & Kroketten 21,50

Hirschedelgulasch mit Kartoffelklößen & Rotkohl 16,50

Grain Fed Rumpsteak aus Uruguay mit Bratkartoffeln

dazu: entweder Kräuterbutter oder Schmorzwiebeln oder Champignonsoße 22,80

Spareribs mit Bratkartoffeln & dreierlei Dips 14,90

Für Kartenzahlungen im Außenbereich bitte mit der Tischnummer zur Rezeption kommen.
Durch neue Gesetzeslage kann die getrennte Zahlung größerer Tische ggf. länger dauern.
Mit dieser Speisekarte (Herbst 2020) verlieren alle vorherigen Speisekarten ihre Gültigkeit.
Allergiker-Hinweis: Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Bei Bestellungen ohne Beilagen werden 0,60 € in Abzug gebracht.

Beilagensalate werden immer gesondert in Rechnung gestellt.

Wir verweisen auf unsere AGB gemäß aktuellem Aushang.

Alle Preise dieser Speisekarte in € inkl. Service & MwSt.

Englische Speisekarten auf Nachfrage erhältlich.

Alle Speisen auch zum Mitnehmen bestellbar.

– **Genserts Spezialitäten: Unsere Gäste-Liebliche** –

Zwei hausgemachte grobe Bratwürste mit Bratkartoffeln 9,50

Der Klassiker seit 1957 **½ Bulauer Hähnchen** mit Pommes frites 9,90

Zwiebelhackbraten mit Schmorzwiebeln & Bratkartoffeln 11,80

– **Ausflug ins deutschsprachige Ausland** –

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln & buntem Blattsalat 18,90

Tafelspitz mit Meerrettichsahnesoße, Wirsinggemüse & Salzkartoffeln 16,80

Filet vom Zander mit Rieslingsoße, Grillgemüse & Salzkartoffeln 16,90

– **Fleischlose Schmankerl** –

Hessischer Handkäse mit Musik (Zwiebeln, Essig & Öl) 5,80

Flachgauer Kasnockerln mit Zwiebeln, Bergkäse & Blattsalat 11,50

Veganes Kohlrabischnitzel mit Kürbisspalten & Grillgemüse 11,90

Spinatknödel auf Tomatensoße mit Parmesan-Spänen 12,80

Frankfurter Grüne Soße mit Salzkartoffeln & Eiern 10,90

– **Desserts** –

Karamellierter Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster 9,50

Tiroler Espresso Überraschung Espresso, Vanilleeis & Schokotörtchen im Glas 5,80

Coupe Danmark Bourbon-Vanilleeis mit Schokoladensoße 6,50

– **Getränke** –

Kräftig-trockener deutscher Rotwein: 17er Affaltrach Spätburgunder Kabinett 5,50

Frisch-fruchtiger französischer Weißwein: 17er Fleur de Charlotte Sauvignon Blanc 4,50

Frischer Süßmost (alkoholfrei) 0,25l: 2,20 – 0,5l: 4,00

Gin Chilla / Hugo / Aperol Spritz / Lillet Wild Berry Glas: 5,90

Coca Cola, Fanta, Sprite, Spezi, Coca Cola light 0,2l: 2,20 – 0,4l: 3,70

Hessischer Apfelwein (pur, tief-, süß- oder sauergespritzt) 0,25l: 2,20 – 0,5l: 4,00

Tasse Kaffee 2,80 / Espresso 2,30 / Cappuccino 2,90 / Latte Macchiato 3,50

Chardonnay Sekt Glas: 4,50 / Prosecco Glas: 4,00 / b' soffene Marille 3,50

– **Urfränkische Biere von Kesselring** –

Vom Fass...

Pils 0,3l: 2,60 0,5l: 3,90

Helles Hefe Weizen 0,3l: 2,80 0,5l: 4,20

Dunkles Landbier 0,3l: 2,60 0,5l: 3,90

Aus der Flasche...

Weizenbier kristall/dunkel 0,5l: 3,90

Alkoholfreies Hefe 0,5l: 3,90

Radler vom hellen Landbier 0,5l: 3,95

– **Bio-Säfte & -Nektare von van Nahmen** –

Rhabarber, Johannisbeere (rot/schwarz +0,30), Holunder,

Quitte (+0,30), Schöner vom Boskoop (herb),

Elstar (feinherb), Topaz (sauer), Riesling

Schorle: 0,2l 2,60 0,4l 4,20

Pur: 0,2l 3,20 0,4l 5,20

– Auszug aus der Wein- & Spirituosenkarte –



Weißwein...

<i>Süffig</i>	18er Müller-Thurgau Spätlese <i>Alte Rebe</i>	Glas 5,20	Flasche 17,50
<i>Halbtrocken</i>	17er Fleur de Charlotte Sauvignon Blanc	Glas 4,50	Flasche 14,90
<i>Trocken</i>	18er Enate Chardonnay 234	Glas 6,50	Flasche 21,50

Unser Bestseller

<i>Trocken-fruchtig</i>	18er Pinot Grigio di Lenardo	Glas 5,90	Flasche 18,50
-------------------------	------------------------------	-----------	---------------

Rotwein...

<i>Süffig</i>	17er Lemberger Fruchtig & Süß	Glas 5,50	Flasche 16,50
<i>Halbtrocken</i>	15er Trollinger mit Lemberger	Glas 5,50	Flasche 16,50
<i>Trocken</i>	12er Châteauneuf-du-Pape	Glas 9,50	Flasche 36,50

Unser Bestseller

<i>Trocken-fruchtig</i>	15er Amaranta Montepulciano	Glas 6,90	Flasche 23,90
-------------------------	-----------------------------	-----------	---------------

Ausgewählte Spirituosen...

b'soffene Marille	3,80	Normindia Gin	4,80
Lantenhammer Haselnuss	4,50	Cognac Vaudon V.S.O.P.	4,80
Lantenhammer Marille	5,80	Cognac Vaudon XO	7,50
Lantenhammer Vogelbeere	6,50	Ximénez Spínola	7,50
Slyrs Whisky 51	6,50	Habelas Hailas di Hierbas	3,80
Slyrs Sild Whisky aus Sylt	8,50	Grappa di Barbera	4,20
Slyrs Whisky 12 years	13,00	Grassl Bärwurz	3,50
Ardbeg Single Malt Whisky	6,50	Grassl Blutwurz	3,50



Eine vollständige Auflistung finden Sie in unserer Weinkarte.

– Schon gewusst? Ein Tipp in eigener Sache –

Eine jahrzehntelange Tradition ist der Weg zum Frankfurter Großmarkt (heute *Frischezentrum* genannt), den die Chefs morgens um 5:00 Uhr noch persönlich auf sich nehmen, um alle nötigen Einkäufe zu erledigen. Das sichert die nicht nur gleichbleibende Qualität & garantiert die Förderung regionaler Produkte, sondern hat auch den ein oder anderen Azubi früh und unsanft aus dem Bett geholt... In diesem Sinne guten Appetit!