

**Willkommen im Odenwaldblick auf der Bulau**  
**– Der Ausbildungsbetrieb mit Familientradition seit 1957 –**  
*Welcome to Restaurant Odenwaldblick*  
*– Family Tradition since 1957 –*



**Wir kochen für Sie ... We cook for you ...**

Mittwoch bis Samstag	17 bis 22
Sonntag	11-15 & 17-21
Wednesday to Saturday	5-10 pm
Sunday	11 am-3 pm & 5-9 pm

**Ruhetage: Montag & Dienstag. Geschlossen: 20.12.21 bis einschließlich 02.01.22.**  
*Closing Days: Monday & Tuesday. Company holidays: 20<sup>th</sup> December 2021 until 02<sup>nd</sup> January 2022.*

**Ab 25.10.21 sind wir ein reiner 2G-Betrieb (im Innenbereich schon seit 20.09.21):**  
**-> Zutritt nur noch für geimpfte/ genesene Gäste.** (Ausnahmen: siehe Eingangsbereich)  
**Seit 25.11.21 gelten auch bei 2G wieder Abstandsregeln & Maskenpflicht.**  
**Unser komplettes Personal ist vollständig geimpft.**  
**Wir zeigen Ihnen gerne unsere Impfnachweise.**

*Starting from 25th October 2021, entrance will only be possible for fully vaccinated guests or those who have recovered from covid with the past six months. Our entire staff is fully vaccinated – just ask for our vaccination certificates. Please adhere to social distancing and face mask measures. Thank you.*

**– Aktuelle Weinempfehlungen –**  
*– Wine Recommendations –*

**... Spanischer Rotwein: 15er Alceño Syrah Premium 50 Barricas... 5,80**  
*... Spanish red wine: 2015 Alceño Syrah Premium 50 Barricas... 5.80*

**... Deutscher Weißwein: 17er Dexheimer Doktor Riesling trocken ... 4,80**  
*... German white wine: 2017 Dexheimer Doktor Riesling dry ... 4.80*

**... Italienischer Roséwein: 17er Tenuta Ulisse Merlot Rosato ... 7,50**  
*... Italian rosé wine: 2017 Tenuta Ulisse Merlot Rosato ... 7.50*

Die Nutzung des Hotelparkplatzes ist ausschließlich Gästen des Hotels oder Restaurants gestattet.  
Alle Preise dieser Speisekarte in € inkl. Service & MwSt. // Alle Speisen auch zum Mitnehmen.  
Einige Gerichte sind nicht als kleine Portion möglich. // Es gelten die AGB gemäß Aushang.  
Mit dieser Speisekarte (Nov./Dez. '21) verlieren alle vorherigen Speisekarten ihre Gültigkeit.  
Für Kartenzahlungen im Außenbereich bitte mit der Tischnummer zur Rezeption kommen.  
Durch neue Gesetzeslage kann die getrennte Zahlung größerer Tische ggf. länger dauern.  
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.

*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 (Nov./Dec. 2021) voids all previous menus.  
Due to new legislature, splitting larger tables into separate bills might take a little longer than before.  
Not all dishes are servable as small portions. // All dishes can also be ordered as take-away.  
Allergy advice: Please address our staff for further information about our ingredients.  
Payments via card 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, 0.60 € will be deducted from the listed prices.*

– Kalte & Warme Vorspeisen –

– Cold & Warm Starters –

**Klare Rinderkraftbrühe** mit Frittaten 5,50  
*Home-made beef broth with sliced pancakes (savoury) 5.50*

**Kürbiscremesuppe** mit steirischem Kürbiskernöl 6,50  
*Cream of pumpkin soup with Styrian pumpkin seed oil 6.50*

**Gemischter Salat** als Vorspeise 4,80 oder kleiner Beilagensalat 3,80  
*Mixed salad large 4.80 or small 3.80*

**Feldsalat** mit steirischem Kürbiskernöl, Speck & Croûtons 7,50 kleine Portion 5,80  
*Rocket Salad with Styrian pumpkin seed oil, bacon & croutons 7.50 small portion 5.80*

**Orwischer Salat** (Dialekt für Urberacher Salat)

mit gebratenen Maishähnchenbruststreifen, Hausdressing & Baguette 13,50  
*Orwisch Salad (local dialect for the town of Urberach) with chicken strips, house dressing & baguette 13.50*

– Wild & Saisonales –

– Game Meat & Seasonal Specials –

**Schnitzel vom Hirschkalb**

in Preiselbeersahnesoße mit Kroketten & Speckrosenkohl 18,50  
*Fawn schnitzel in cranberry cream sauce with potato croquettes & Brussels sprouts 18.50*

**Wildedelgulasch** mit Kartoffelklößen & Apfelrotkohl 17,90  
*Venison Goulash with potato dumplings & red cabbage 17.90*

**Hirschbraten** mit handgeschabten Spätzle & Apfelrotkohl 18,90  
*Roast Venison with home-made Spätzle & red cabbage 18.90*

**Fasanenbrust** auf Rote-Bete-Talern mit Shiitakepilzen 19,90  
*Pheasant breast with sliced beetroot & shiitake mushrooms 19.90*

**Gänsekeule** mit Kartoffelklößen & Apfelrotkohl 22,80  
*Goose leg with potato dumplings & red cabbage 22.80*

**Knusprige Gans** im 4-Gang-Menü für 4 Personen 36,50 pro Pers. (auf Vorbestellung)  
Gänseschmalz, Pastinakensuppe, Feldsalat, Gans mit Rotkohl, Rosenkohl & Klößen  
*Roast goose (4-course-menu for 4 persons) 36.50 per person (reservation required)*  
*Goose fat & bread, lamb's lettuce, parsnip soup, roast goose with red cabbage, Brussels sprouts & dumplings*

... Passend dazu ein Glas 18er Tank No 26 Nero d'Avola Appassimento...

– Ein intensiv-würziger Sizilianer mit sanfter Restsüße ideal zu Wild – 4,90

... Try a glass 2018 Tank No 26 Nero d'Avola Appassimento ...

– A spicy yet faintly sweet Sicilian red wine going along nicely with game meat – 4.90



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

**Klassischer Tafelspitz**

mit Meerrettichsahnesoße, Wirsinggemüse & Petersilienkartoffeln 18,50  
*Shoulder of beef with horse radish cream sauce, savoy cabbage & boiled potatoes 18.50*

**Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken**

mit Bratkartoffeln, buntem Blattsalat & Preiselbeeren 18,90  
*Saddle of veal cutlet with roast potatoes, leaf salad & cranberries 18.90*

**Geröstete Wiener Kalbsleber**

mit gebackenen Zwiebelringen, Apfelscheiben & Bratkartoffeln 16,80  
*Roasted veal liver with fried onion rings, apple slices & roast potatoes 16.80*

**Kalbsbäckchen sous vide gegart**

mit Rotweinjus, Rosmarinkartoffeln & Karottengemüse 18,50  
*Slow-cooked beef cheeks with red wine jus, rosemary potatoes & Vichy-style carrots 18.50*

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

Wahlweise vom Schwein oder Huhn (letzteres 1,- Aufpreis)  
*Choice of pork or chicken cutlet (breadcrumbs & fried, chicken cutlet 1.00 upcharge)*

Beilagenwahl: Pommes frites, Bratkartoffeln (immer mit Speck zubereitet, sofern nicht anders angegeben), handgeschabte Spätzle, Petersilienkartoffeln, Kroketten  
*Side dishes: Chips, roast potatoes (always prepared with bacon dices unless otherwise stated), home-made Spätzle (Swabian noodles), boiled potatoes, potato croquettes*

**Paniertes Schnitzel 10,90**

*Breadcrumbs & fried Schnitzel 10.90*

**Frankfurter Schnitzel mit Frankfurter Grüner Soße 12,90**

*Frankfurter Schnitzel with Frankfurt Green Sauce (served cold & made with a variety of local herbs) 12.90*

**Jägerschnitzel Bulauer Art (natur gebraten) mit Shiitakepilzen in Sahnesoße 15,80**

*Huntsman Schnitzel (non-breadcrumbs) with shiitake mushrooms in cream sauce 15.80*

**Zwiwwelwutz (Dialekt für Zwiebelschwein) mit Zwiebeln & Kochkäse gratiniert 13,90**

*Onion & cheese Schnitzel with steamed onions & hearty cheese gratinée 13.90*

**Tiroler Cordon Bleu mit Schinken, Bergkäse, Senf & Meerrettich gefüllt 16,50**

*Tyrolean Cordon Bleu pork cutlet stuffed with ham, hearty cheese, mustard & horse radish 16.50*

**Cordon Bleu mit Schinken & Bergkäse gefüllt 15,90**

*Cordon Bleu pork cutlet stuffed with ham & hearty cheese 15.90*

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

**Grain Fed Rumpsteak aus Uruguay mit Bratkartoffeln**

dazu: entweder Kräuterbutter oder Schmorzwiebeln 22,80

*Uruguay Grain Fed Steak with roast potatoes and choice of either herbed butter or steamed onions 22.80*

... **Passend dazu ein Glas 12er Châteauneuf-du-Pape** ...

– Idealer Begleiter zu Fleisch: trocken, kräftig fruchtbetont, ein Klassiker! – 9,50

... *Try a glass of 2012 Châteauneuf-du-Pape* ...

– *An ideal companion to red meats: full-bodied and fruity, yet dry. Treat yourself!* – 9.50

– **Fleischlose Schmankerl** –  
– *Meatless Specialties* –

**Vegetarische Linsentaler**

mit Joghurt-Minz-Soße & Grillgemüse 13,50

*Vegetarian lentil patties with yoghurt peppermint sauce & grilled vegetables 13.50*

**Hessischer Handkäse**

mit Musik (Zwiebeln, Essig & Öl) 5,80

*Hessian sour milk cheese marinated with onions, vinegar & oil 5.80*

**Käsespätzle nach Art des Hauses**

mit Zwiebeln, Bergkäse & Blattsalat 11,50

*Cheese noodles with onions, hearty cheese & leaf salad 11.50*

**Misthaufen**

Bratkartoffeln – natürlich ohne Speck :) – mit Kochkäse überbacken 8,50

*No literal translation available... 😊*

*Roast potatoes – without bacon, of course :) – with cooked cheese gratinée 8.50*

**Frankfurter Grüne Soße**

mit Petersilienkartoffeln & Eiern 11,50

*Frankfurt Green Sauce (a Hessian specialty served cold made with a variety of local herbs)  
with boiled potatoes & boiled eggs 11.50*

– **Fischgerichte** –  
– *Fish Dishes* –

**Filet vom Zander**

mit Rieslingsoße, Grillgemüse & Petersilienkartoffeln 17,90

*Roast Fillet of Zander in wine sauce with grilled vegetables & boiled potatoes 17.90*

... **Passend dazu ein Glas 18er Grüner Veltliner Neuland Z...**

– Ein ausgewogen fruchtig-trockener österreichischer Qualitätswein – 5,50

... *Try a glass 2018 Grüner Veltliner Neuland Z* ...

– *An exceptionally well-balanced, fruity, but still dry Austrian white wine* – 5.50



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

... **Hier finden Sie unser berühmtes 1/2 Hähnchen nach Omas 1957er-Rezeptur** ...  
*... Here you'll find our famous 1/2 chicken (Grandma's recipe from 1957!) ...*

**Große Portion Bratkartoffeln**

mit zwei hausgemachten groben Bratwürsten & zwei Spiegeleiern 12,50  
*Large portion of roast potatoes, two home-made Bratwurst (typically German sausage), two fried eggs 12.50*

**seit 1957 der Klassiker: 1/2 Bulauer Hähnchen & Pommes frites** 9,90  
*The absolute classic since 1957: 1/2 Bulau chicken with chips 9.90*

– **Besondere Covid-Maßnahmen** –

Neben den nach wie vor leidlich selbstverständlichen Maßnahmen wie Abstandsregeln oder Maskenpflicht haben wir für den Innenbereich bereits im Spätsommer 2020 mehrere Luftreinigungsgeräte von AEG angeschafft, die bei max. 47 dB (vergleichbar mit einem Ventilator) und mithilfe einer Kombination aus 4-fach-Filter & Ionisator über 99,9% aller luftgetragenen Schadstoffe (PM1/PM2,5/PM10) aus der Raumluft filtern. Diese zusätzlich zum regelmäßigen Lüften zu verstehende Maßnahme sorgt ca. alle 20 Minuten für einen vollständigen Austausch der Raumluft – und das ohne schädliche Ozon-Belastung, die bei einigen mit UV-Licht arbeitenden Geräten entstehen kann. Im Biergarten wurde der überdachte Bereich im Herbst 2020 mit Infrarotheizstrahlern winterfest gemacht.

– **Additional Covid Measures** –

*Apart from the still painfully self-explanatory measures such as social distancing and mandatory face masks, we also invested in the air quality of our restaurant. Several air filtration devices have been in use since late summer of 2020. Working at a relatively low noise level of just 47dB – comparable to a fan – and manufactured by AEG, these devices are capable of filtrating in excess of 99.9% of all airborne pollutants (PM1/PM2.5/PM10) by combining ionising technology with a four-layer mechanical filter. When in use, a complete exchange of all room air is achieved about every 20 minutes. The air filtration devices are designed to work in tandem with open windows and cause no harmful ozone pollution thanks to the absence of UV lightbulbs. Likewise, the roofed part of our beer garden was upgraded with infrared radiant heaters in the autumn of 2020 making it winterproof.*

– **Schon gewusst? Ein Tipp in eigener Sache** –

Eine jahrzehntelange Tradition ist der Weg zum Frankfurter Großmarkt (heute Frischezentrum), 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 in aller Frühe unsanft aus dem Bett geholt... In diesem Sinne guten Appetit!

– **Did you know?** –

*A decades-long tradition has been – and still is – the drive to Frankfurt central market (a.k.a. Frischezentrum) at 5 am in the morning which the managers of the restaurant & hotel still personally undertake to this day. This not only guarantees the freshness of our produce, but also supports local growers. Plus, most of our trainees experienced a couple of way too short nights as a result... With this in mind – enjoy your meal!*



## – Desserts & Süßspeisen –

### – Desserts –

#### Gemischtes Eis

Schokoladeneis, Erdbeereis & Bourbon-Vanilleeis 5,40  
mit Sahnehaube 6,20

*Mixed bowl of ice cream (chocolate, bourbon vanilla & strawberry) 5.40 // with cream 6.20*

#### Karamellisierter Kaiserschmarrn

(nach Wahl mit oder ohne Rosinen) mit Zwetschgenröster 9,50

*Caramelised Kaiserschmarrn (sliced pancakes) with or without raisins & sauteed plums 9.50*

#### Coupe Danmark

Bourbon-Vanilleeis mit warmer Schokoladensoße 6,50

*Coupe Danmark: bourbon vanilla ice cream with warm chocolate sauce 6.50*

#### Tiroler Espresso Überraschung

Espresso, Bourbon-Vanilleeis & warmes Schokotörtchen im Glas 5,80

*Tyrolean espresso surprise: espresso, bourbon vanilla ice cream & a warm chocolate pie in a glass 5.80*

#### Warmer Wiener Apfelstrudel

mit Bourbon-Vanilleeis & Sahne 6,90

*Viennese apple strudel (served warm) with bourbon vanilla ice cream & cream 6.90*

## – Warme Getränke –

### – Hot Beverages –

Tasse Kaffee <i>cup of coffee</i>	2,80	Kännchen Kaffee <i>large coffee</i>	4,90
Espresso	2,30	Dopp. Espresso <i>double espresso</i>	3,00
Cappuccino	2,90	Latte Macchiato	3,50
Espresso Macchiato	2,50	Milchkaffee <i>milk coffee</i>	3,50

Bio-Tee *choice of assorted organic teas*

(Darjeeling, Earl Grey, Grüner Tee *green tea* Sencha Bloom, Ingwer-Zitronengras *ginger and lemon grass*, Ayurveda-Kräuter *Ayurveda herbs*, Rooibos, Minze *peppermint*, Vanille-Verbene) 3,50

## – Alkoholfreie Getränke –

### – Non-Alcoholic Beverages –

Tafelwasser in Kristallflasche (still/medium) <i>table water with or without gas (in crystal bottle)</i>	1,0l: 5,50
Frankenbrunnen Mineralwasser (still/medium) <i>mineral water with or without gas</i>	0,25l: 2,10 – 0,75l: 5,50
Coca Cola, Fanta, Sprite, Spezi, Coca Cola light	0,2l: 2,20 – 0,4l: 3,70
Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water	0,2l: 2,90

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

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

Pils – <i>Pilsner</i>	0,3l: 2,75 – 0,4l: 3,50 – 0,5l: 4,10
Helles Hefe Weizen – <i>Wheat beer</i>	0,3l: 3,10 0,5l: 4,40
Dunkles Landbier – <i>Dark country beer</i>	0,3l: 2,75 0,5l: 4,10
Dreckiges (Pils mit Cola) – <i>Dirty beer (Pilsner and Coke)</i>	0,5l: 4,10

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

Weizenbier kristall oder dunkel – <i>Wheat beer light or dark</i>	0,5l: 4,10
Alkoholfreies Hefe – <i>Non-alcoholic wheat beer</i>	0,5l: 4,10
Natur-Radler vom hellen Landbier – <i>Mix of light country beer &amp; lemonade</i>	0,5l: 4,15
Helles Landbier – <i>Light country beer</i>	0,5l: 4,10
Becks (alkoholfreies Pils) – <i>Non-alcoholic pils</i>	0,3l: 3,20
Malzbier (alkoholfrei) – <i>Non-alcoholic malt beer</i>	0,3l: 2,50

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

Gin Chilla / Hugo / Aperol Spritz / Lillet Wild Berry Glas: 6,50
Hessischer Apfelwein (pur, tief-, süß- oder saurespritzt) 0,25l: 2,20 – 0,5l: 4,00
<i>Hessian Apple Cider (straight/with water/with lemonade) 0.25l: 2.20 – 0.5l: 4.00</i>
Chardonnay Sekt <i>Sparkling wine</i> Glas: 4,50 – Prosecco Glas: 4,00

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

Rote Johannisbeere, Riesling  
*Red currant, Riesling juice*

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

Elstar (feinherb / *semi-sweet apple juice*)

Schöner vom Boskoop (herb / *semi-dry apple juice*)

Topaz (knackig sauer / *dry apple juice*)

als Schorlen *mixed with sparkling water*: 0,2l 2,60 / 0,4l 4,20  
oder pur or *straight*: 0,2l 3,20 / 0,4l 5,20

Wald-Heidelbeere **nur** als Schorle *Blueberry only with sp. water* 0,2l 3,50 / 0,4l 5,20

Rhabarber *rhubarb with sp. water* 0,2l 2,80/0,4l 4,50 // pur *straight* 0,2l 3,45 / 0,4l 5,60

Quitte Schorle *Quince with sp. water* 0,2l 2,90/0,4l 4,50 // pur *straight* 0,2l 3,50 / 0,4l 5,50

Holunder *elderberry with sp. water* 0,2l 3,00/0,4l 4,85 // pur *straight* 0,2l 3,70/0,4l 6,00

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

Apfel-Quitte oder Apfel-rote Johannisbeere-Himbeere Glas: 4,50 / Flasche: 26,50

*Flavours: Apple & quinceapple or apple, red currant & raspberry glass 4.50 / bottle 26.50*

– Auszug aus der Wein- & Spirituosenkarte –

– Excerpt from our Wine List –



Süffig = *sweet* // Halbtrocken = *half-dry* // Trocken = *dry* // Trocken-fruchtig = *dry-fruity*

**Weißwein...** *White wine...*

		<i>glass</i>	<i>bottle</i>
Süffig	2018 Müller-Thurgau Spätlese Alte Rebe	Glas 5,20	Flasche 17,50
Halbtrocken	2018 Niersteiner Riesling feinherb	Glas 4,80	Flasche 16,80
Trocken	2019 Enate Chardonnay 234	Glas 6,50	Flasche 21,50

**Bestseller**

Trocken-fruchtig	2018 Pinot Grigio di Lenardo	Glas 5,90	Flasche 18,50
------------------	------------------------------	-----------	---------------

**Rotwein...** *Red wine...*

Süffig	2016 Lemberger Fruchtig & Süß	Glas 5,50	Flasche 16,50
Halbtrocken	2015 Alceño Syrah 50	Glas 5,80	Flasche 19,50
Trocken	2012 Châteauneuf-du-Pape	Glas 9,50	Flasche 36,50

**Bestseller**

Trocken-fruchtig	2018 Amaranta Montepulciano	Glas 6,90	Flasche 23,90
------------------	-----------------------------	-----------	---------------

– Ausgewählte Spirituosen –

– Selection of Liqueurs, Whiskeys, Spirits... –

b' soffene Marille ≈ <i>drunk apricot</i>	3,80	Normindia Gin	4,80
Lantenhammer Haselnuss <i>Hazelnut</i>	4,50	Cognac Vaudon V.S.O.P.	4,80
Lantenhammer Marille <i>Apricot</i>	5,80	Cognac Vaudon XO	7,50
Lantenhammer Vogelbeere <i>Rowan</i>	6,50	Ximénez Spínola	7,50
Slyrs Whisky 51	6,50	Habelas Hailas di Hierbas	3,80
Slyrs Sild Whisky Sylt	8,50	Grappa Merlot	4,20
Slyrs Whisky 12 years	13,00	Grassl Bärwurz	3,50
Ardbeg Single Malt Whiskey	6,50	Grassl Blutwurz	3,50



Eine vollständige Auflistung finden Sie in unserer Weinkarte.

*Please ask for our wine list for the full inventory.*