

Willkommen im Odenwaldblick auf der Bulau
– Der Ausbildungsbetrieb mit 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)
Wednesday to Saturday	5-10 pm
Sunday	11 am-3 pm & 5-9 pm

Ruhetage: Montag & Dienstag. // Geschlossen: 27.12.22 bis einschl. 05.01.23.

Closing Days: Monday & Tuesday. // Company holidays: 27th December 2022 until 05th January 2023.

Achtung: Aktuell gelten keine Covid-Beschränkungen.

Please note: There are currently no covid-related restrictions.

– Aktuelle Weinempfehlungen –
– Wine Recommendations –

... Spanischer Rotwein: 18er Alceño Syrah Premium 50 Barricas... 6,50

... Spanish red wine: 2018 Alceño Syrah Premium 50 Barricas... 6.50

... Deutscher Weißwein: 20er J. Trautwein Riesling Tonmergel ... 5,50

... German white wine: 2020 J. Trautwein Riesling Tonmergel ... 5.50

... Französischer Roséwein: 21er La vie est belle rosé ... 4,90

... French rosé wine: 2021 La vie est belle rosé ... 4.90

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.
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.
Mit dieser Speisekarte (11-22) verlieren alle vorherigen Speisekarten ihre Gültigkeit.
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 (11-22) 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.
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, 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 5,50 oder als **kleine Portion** 4,20
(Jeweils mit Essig-Öl-Vinaigrette)
Mixed salad large 5.50 or small 4.20 (each with vinaigrette)

Feldsalat mit steirischem Kürbiskernöl, Speck & Croûtons 8,50 kleine Portion 5,90
Rocket salad with Styrian pumpkin seed oil, bacon & croûtons 8.50 small portion 5.90

Steirischer Backhendlsalat
mit paniierter Hähnchenbrust & Kren (Meerrettich) 14,50
Styrian salad with breadcrumbed chicken breast & horseradish 14.50

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

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

Omas Rezeptur von 1957: Original Bulauer ½ Hähnchen & Pommes frites 10,90
The absolute classic since 1957: ½ Bulau chicken with chips 10.90

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

Schnitzel vom Hirschkalb
in Preiselbeersahnesoße mit Kroketten & Speckrosenkohl 22,50
Fawn schnitzel in cranberry cream sauce with potato croquettes & Brussels sprouts 22.50

Wildedelgulasch mit Kartoffelklößen & Apfelrotkohl 19,80
Venison Goulash with potato dumplings & red cabbage 19.80

Hirschbraten mit handgeschabten Spätzle & Apfelrotkohl 22,50
Roast Venison with home-made Spätzle & red cabbage 22.50

Gänsekeule mit Kartoffelklößen & Apfelrotkohl 26,50
Goose leg with potato dumplings & red cabbage 26.50

Knusprige Gans im 4-Gang-Menü für 4 Personen 42,50 pro Pers. (auf Vorbestellung)
Gänseschmalz, Pastinakensuppe, Feldsalat, Gans mit Rotkohl, Rosenkohl & Klößen
Roast goose (4-course-menu for 4 persons) 42.50 per person (reservation required)



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

Klassischer Tafelspitz

mit Meerrettichsahnesoße, Wirsinggemüse & Petersilienkartoffeln 19,50
Shoulder of beef with horse radish cream sauce, savoy cabbage & boiled potatoes 19.50

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

mit Bratkartoffeln, buntem Blattsalat & Preiselbeeren 19,90
Saddle of veal cutlet with roast potatoes, leaf salad & cranberries 19.90

Geröstete Wiener Kalbsleber

mit gebackenen Zwiebelringen, Apfelscheiben & Kartoffelstampf 17,80
Roasted veal liver with fried onion rings, apple slices & mashed potato 17.80

Kalbsbäckchen sous vide gegart

mit Rotweinjus, Rosmarinkartoffeln & Karottengemüse 19,80
Slow-cooked beef cheeks with red wine jus, rosemary potatoes & Vichy-style carrots 19.80

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

Hessischer Handkäse

mit Musik (Zwiebeln, Essig & Öl) 6,80
Hessian sour milk cheese marinated with onions, vinegar & oil 6.80

Veganes Auberginencurry

mit Kichererbsen in Rote-Bete-Couscous 13,50
Vegan eggplant curry with chickpeas and beetroot couscous 13.50

Käsespätzle nach Art des Hauses

mit Zwiebeln, Bergkäse & Blattsalat 12,80
Cheese noodles with onions, hearty cheese & leaf salad 12.80

Misthaufen

Bratkartoffeln – natürlich ohne Speck :) – mit Kochkäse überbacken 9,50
No literal translation available... 😊
Roast potatoes – without bacon, of course :) – with cooked cheese gratinée 9.50

Frankfurter Grüne Soße

mit Petersilienkartoffeln & Eiern 12,50
Frankfurt Green Sauce (a Hessian specialty served cold & made with a variety of local herbs) with boiled potatoes & boiled eggs 12.50

– 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, Bratkartoffeln (immer mit Speck zubereitet, sofern nicht anders angegeben), handgeschabte Spätzle, Petersilienkartoffeln, Krokette

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

Paniertes Schnitzel 12,00

Breadcrumbs & fried Schnitzel 12.00

Paniertes Schnitzel in Rahmsoße 13,50

Schnitzel in cream sauce 13.50

Jägerschnitzel (natur gebraten) mit Champignonrahmsoße 14,50

Huntsman Schnitzel (non-breadcrumbs) with mushrooms in cream sauce 14.50

Zwiwwelwutz (Dialekt für Zwiebelschwein) mit Zwiebeln & Kochkäse gratiniert 15,80

Onion & cheese Schnitzel with steamed onions & hearty cheese gratinée 15.80

Frankfurter Schnitzel mit Frankfurter Grüner Soße 14,50

Schnitzel with Frankfurt Green Sauce (served cold & made with a variety of local herbs) 14.50

Tiroler Cordon Bleu mit Schinken, Bergkäse, Senf & Meerrettich gefüllt 18,50

Tyrolean Cordon Bleu pork cutlet stuffed with ham, hearty cheese, mustard & horseradish 18.50

Cordon Bleu mit Schinken & Bergkäse gefüllt 17,50

Cordon Bleu pork cutlet stuffed with ham & hearty cheese 17.50

– Hausgemachte Hackbraten –

– Home-Made Meatloaves –

Beilagenwahl: Pommes frites, Bratkartoffeln (immer mit Speck zubereitet, sofern nicht anders angegeben), handgeschabte Spätzle, Petersilienkartoffeln, Krokette

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

Zwiebelhackbraten

mit gedünsteten Zwiebeln & Beilage nach Wahl 13,50

Meatloaf with steamed onions & choice of side dish 13.50

Hackbraten Frankfurter Art

mit Frankfurter Grüner Soße & Beilage nach Wahl 13,50

Meatloaf with Frankfurt Green Sauce (served cold) & choice of side dish 13.50

Faschiertes à la Chef (keine zusätzliche Beilage)

Hackbraten auf Reis mit brauner Soße & zwei Spiegeleiern 14,50

Meatloaf with rice, gravy & two fried eggs (no extra side dish) 14.50

– **Fischgerichte** –

– *Fish Dishes* –

Filet vom Zander

mit Rieslingsoße, Blattspinat & Petersilienkartoffeln 18,90
Roast Fillet of Zander in wine sauce with leaf spinach & boiled potatoes 18.90

... **Passend dazu ein Glas 21er La Marina Cuvée Oceane** ...

- Ein erfrischend-knackiger, leicht grasiger Franzose aus der Gascogne – 4,90
... *Try a glass 2021 La Marina Cuvée Oceane Côtes des Gascogne...*
– *Fresh, well-rounded, with hints of grassy notes* – 4.90

– **Premium Steaks aus Uruguay** –

– *Premium Cuts from Uruguay* –

Grain Fed Rumpsteak aus Uruguay mit Bratkartoffeln

dazu: entweder Kräuterbutter oder Schmorzwiebeln 24,50
Uruguay Grain Fed Steak with roast potatoes and choice of either herbed butter or steamed onions 24.50

... **Passend dazu ein Glas 19er Richland The Black Shiraz?** ...

- Ein tiefroter Australier mit weichem Abgang: Ideal zu Fleischgerichten – 6,30
... *Try a glass 2019 Richland The Black Shiraz* ...
– *A dark red Australian cuvée with a soft finish going along nicely with meat dishes* – 6.30

... Zum Verdauen vielleicht einen Grazer Zirbenschknaps? 3,80 ...

... *Perhaps try an Austrian pine schnapps?* 3.80 ...

– **Jetzt für Weihnachten reservieren!** –

– *Book now for Christmas!* –

Reichhaltiges Mittagsbuffet am 25.12. & 26.12.2022

von 11:00 Uhr bis 15:00 Uhr (abends geschlossen). 49,50 pro Person.

Christmas Buffet (25th & 26th December 2022) from 11 a.m. to 3 p.m. – no evening service. 49.50 per person.

– **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 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 owners 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 ‘enjoyed’ some short nights as a result... With this in mind – enjoy your meal!

– Desserts & Süßspeisen –

– Desserts –

Gemischtes Eis

Schokoladeneis, Erdbeereis & Bourbon-Vanilleeis 5,80
mit Sahnehaube 6,90

Mixed bowl of ice cream (chocolate, bourbon vanilla & strawberry) 5.80 // with cream topping 6.90

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 7,50

Coupe Danmark: bourbon vanilla ice cream with warm chocolate sauce 7.50

Tiroler Espresso Überraschung

Espresso, Bourbon-Vanilleeis & warmes Schokotörtchen im Glas 6,30

Tyrolean espresso surprise: espresso, bourbon vanilla ice cream & a warm chocolate pie in a glass 6.30

Warmer Wiener Apfelstrudel mit Bourbon-Vanilleeis & Sahne 7,50

Viennese apple strudel (served warm) with bourbon vanilla ice cream & cream 7.50

– Warme Getränke –

– Hot Beverages –

Tasse Kaffee <i>cup of coffee</i>	3,00	Kännchen Kaffee <i>large coffee</i>	5,40
Espresso	2,50	Dopp. Espresso <i>double espresso</i>	3,30
Cappuccino	3,20	Latte Macchiato	3,90
Espresso Macchiato	2,70	Milchkaffee <i>milk coffee</i>	3,90

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) 3,80

– Alkoholfreie Getränke –

– Non-Alcoholic Beverages –

Tafelwasser in Kristallflasche (still/medium)	1,0l: 5,90
<i>table water with or without gas (in crystal bottle)</i>	
Frankenbrunnen Mineralwasser (still/medium)	0,25l: 2,30 – 0,75l: 5,90
<i>mineral water with or without gas</i>	
Coca Cola, Fanta, Sprite, Spezi, Coca Cola light	0,2l: 2,40 – 0,4l: 4,10
Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water	0,2l: 3,20

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

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

Pils – <i>Pilsner</i>	0,3l: 3,00 – 0,4l: 3,80 – 0,5l: 4,50
Helles Hefe Weizen – <i>Wheat beer</i>	0,3l: 3,40 0,5l: 4,90
Dunkles Landbier – <i>Dark country beer</i>	0,3l: 3,00 0,5l: 4,50
Dreckiges (Pils mit Cola) – <i>Dirty beer (Pilsner and Coke)</i>	0,5l: 4,50

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

Weizenbier kristall oder dunkel – <i>Wheat beer light or dark</i>	0,5l: 4,50
Alkoholfreies Hefe – <i>Non-alcoholic wheat beer</i>	0,5l: 4,50
Natur-Radler vom hellen Landbier – <i>Mix of light country beer & lemonade</i>	0,5l: 4,60
Helles Landbier – <i>Light country beer</i>	0,5l: 4,50
Becks (alkoholfreies Pils) – <i>Non-alcoholic pils</i>	0,3l: 3,50
Malzbier (alkoholfrei) – <i>Non-alcoholic malt beer</i>	0,3l: 2,70

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

Gin Chilla / Hugo / Aperol Spritz / Lillet Wild Berry Glas: 6,90
Unterfränkischer Apfelwein (pur, tief-, süß- oder saurespritzt) 0,25l: 2,40 – 0,5l: 4,40 <i>Hessian Apple Cider (straight/with water/with lemonade) 0.25l: 2.40 – 0.5l: 4.40</i>
Chardonnay Sekt <i>Sparkling wine</i> Glas: 4,90 – Prosecco Glas: 4,90

– 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

Schwarze Johannisbeere *black currant*
0,2l 3,15/0,4l 4,90 // pur *straight* 0,2l 3,80 /0,4l 6,00

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

Apfel-Quitte oder Apfel-rote Johannisbeere-Himbeere Glas: 4,95 / Flasche: 26,95
Flavours: Apple & quinceapple or apple, red currant & raspberry glass 4.95 / bottle 26.95

– Auszug aus der Wein- & Spirituosenkarte –

– Excerpt from our Wine List –



freuñd

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

Weißwein... <i>White wine...</i>		<i>glass</i>	<i>bottle</i>
Süffig	2021 La Marina Cuvée Oceane VdP	Glas 4,90	Flasche 16,50
Halbtrocken	2021 Grüner Veltliner Helenental (Literflasche)	Glas 5,50	Flasche 24,50
Trocken	2021 Enate Chardonnay 234	Glas 6,90	Flasche 23,50

Bestseller

Trocken-fruchtig	2021 Pinot Grigio di Lenardo	Glas 6,50	Flasche 21,80
------------------	------------------------------	-----------	---------------

Rotwein... *Red wine...*

Süffig	2020 Tank No 26 Nero d'Avola	Glas 5,50	Flasche 18,90
Halbtrocken	2017 Spätburgunder Gottenheim	Glas 5,90	Flasche 19,90
Trocken	2020 Blauer Zweigelt Helenental (Literflasche)	Glas 5,50	Flasche 24,50

Bestseller

Trocken-fruchtig	2019 Amaranta Montepulciano	Glas 7,50	Flasche 25,90
------------------	-----------------------------	-----------	---------------

– Ausgewählte Spirituosen –

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

b' soffene Marille <i>≈ drunk apricot</i>	4,20	Normindia Gin	5,20
Haselnussbrand <i>Hazelnut</i>	4,80	Cognac Vaudon V.S.O.P.	5,20
Lantenhammer Marille <i>Apricot</i>	6,30	Remy Martin V.S.O.P.	5,20
Lantenhammer Vogelbeere <i>Rowan</i>	7,00	Ximénez Spínola	7,90
Slyrs Whisky 5l	7,00	Habelas Hailas di Hierbas	3,80
Slyrs Sild Whisky Sylt	9,20	Grappa Cellini	4,50
Slyrs Whisky 12 years	14,00	Grassl Bärwurz	3,80
Ardbeg Single Malt Whisky	7,00	Grassl Enzian	6,80



Eine vollständige Auflistung finden Sie in unserer Wein- & Spirituosenkarte.
Please ask for our wine list for the full inventory.