

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



Wir kochen für Sie ...

Montag-Donnerstag & Samstag 17 bis 22:00
Sonntag & Feiertage 11-15 und 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.

– Kalte & Warme Vorspeisen –

Klare Rinderkraftbrühe mit Frittaten 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)

Beilagen zur Wahl: Pommes frites, Bratkartoffeln, handgeschabte Spätzle, Salzkartoffeln

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

– Feine Pfifferlinge & Premium Steaks aus Südamerika –

Alle Pfifferling-Gerichte sind auch ohne Rahmsoße oder Speck erhältlich.

Pfifferlinge mit Hüttenspätzle

gratiniert mit Almkäse & Tomaten, Speck, Sahnesoße 14,80

Rahmpfifferlinge mit...

Beilage nach Wahl & paniertem Schnitzel 16,80 / Hackbraten 15,80 / Rumpsteak 25,80

Grain Fed Rumpsteak aus Uruguay

mit Bratkartoffeln, dazu: Kräuterbutter, Schmorzwiebeln oder Champignonsoße 22,80

Durch neue Gesetzeslage kann die getrennte Zahlung größerer Tische ggf. länger dauern. Für Kartenzahlungen im Außenbereich bitte mit der Tischnummer ins Restaurant gehen. Mit dieser Speisekarte (Juni/Juli 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.

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

Englische Speisekarten auf Nachfrage erhältlich.

Alle Speisen auch zum Mitnehmen bestellbar.

– Ausflug ins deutschsprachige Ausland –

- Wiener Schnitzel vom Kalb** mit Bratkartoffeln & buntem Blattsalat 18,90
Tafelspitz mit Meerrettichsahnesoße, Wirsinggemüse & Salzkartoffeln 16,80
Szegediner-Gulasch (Schweinegulasch mit Sauerkraut) mit Salzkartoffeln 15,80
Filet vom Zander mit Rieslingsoße, Pak Choi & Salzkartoffeln 16,90

– Genserts Spezialitäten: Unsere Gäste-Lieblinge –

- Zwei hausgemachte grobe Bratwürste** mit Bratkartoffeln 9,50
Der Klassiker seit 1957 ½ **Bulauer Hähnchen** mit Pommes frites 9,90
Zwiebelhackbraten mit Schmorzwiebeln & Bratkartoffeln 10,80

– Fleischlose Schmankerl –

- Hessischer Handkäse** mit Musik (Zwiebeln, Essig & Öl) 5,80
Flachgauer Kasnockerln mit Zwiebeln, Bergkäse & Blattsalat 11,50
Frankfurter Grüne Soße mit Salzkartoffeln & Eiern 10,90

– Desserts –

- Bourbon-Vanilleeis** mit frischen Erdbeeren 6,50
Tiroler Espresso Überraschung Espresso, Vanilleeis & Schokotörtchen im Glas 5,80
Coupe Danmark Bourbon-Vanilleeis mit Schokosoße 6,50

– Getränke –

- Kräftig-trockener deutscher Rotwein:** 17er Affaltrach Spätburgunder Kabinett 5,50
Frisch-fruchtiger französischer Weißwein: 17er Pinot Blanc Domaine Specht 4,50
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
Tafelwasser in Kristallflasche (still/medium) 1,0l: 4,95

– Urfränkische Biere von Kesselring –

Vom Fass...

Pils	0,3l: 2,60	0,5l: 3,90
Helles Hefe Weizen	0,3l: 2,70	0,5l: 3,95
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,	Schorle:	0,2l 2,60	0,4l 4,20
Quitte (+0,30), Schöner vom Boskoop (herb),	Pur:	0,2l 3,20	0,4l 5,20
Elstar (feinherb), Topaz (sauer), Riesling			

– Auszug aus der Wein- & Spirituosenkarte –



Weißwein...

<i>Süffig</i>	16er Côtes de Gascogne La Moulinerie	Glas 4,50	Flasche 14,90
<i>Halbtrocken</i>	16er 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>	17er 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>	17er Châteauneuf-du-Pape	Glas 9,50	Flasche 36,50

Unser Bestseller

<i>Trocken-fruchtig</i>	13er 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 Merlot	4,20
Slyrs Whisky 12 years	13,00	Grassl Bärwurz	3,50
Arbeg 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!