

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



Öffnungszeiten (inklusive Biergarten) ... Opening Hours ...

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: 26.05. (Christi Himmelfahrt) / **06.06.** (Pfingstmontag) / **16.06.22** (Fronleichnam).

Geschlossen: 19.08. bis einschließlich 04.09.22.

Closing Days: Monday & Tuesday. Company holidays: 19th August until 04th September 2022.
Closed on 26th May / 06th June / 16th June 2022.

Achtung: Ab 02.04.22 entfallen alle Beschränkungen!

Please note: No more restrictions from 02nd April 2022.

– Aktuelle Weinempfehlungen –
– Wine Recommendations –

... Spanischer Rotwein: 18er Alceño Syrah Premium 50 Barricas... 5,80

... Spanish red wine: 2018 Alceño Syrah Premium 50 Barricas... 5.80

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

... German white wine: 2020 J. Trautwein Riesling Tonmergel ... 5.20

... 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.
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 (Mai 2022) 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 (05-2022) 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

Spargelcremesuppe mit Schlagobers (Sahnehaube) 6,80
Cream of asparagus soup with cream topping 6.80

Gemischter Salat als Vorspeise 4,80 oder kleiner Beilagensalat 3,80
(Jeweils mit Essig-Öl-Vinaigrette)
Mixed salad large 4.80 or small 3.80 (each with vinaigrette)

Steirischer Backhendlsalat
mit paniierter Hähnchenbrust & Kren (Meerrettich) 13,50
Styrian Salad with breadcrumbed chicken breast & horseradish 13.50

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

... Hier finden Sie unser berühmtes ½ Hähnchen nach Omas 1957er-Rezeptur ...
... Here you'll find our famous ½ 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

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

– **Saisonale Spezialitäten: Spargel** –
– *Seasonal Specialties: Asparagus* –

Heimischer Stangenspargel sous vide gegart
mit neuen Kartoffeln & Sauce Hollandaise oder Frankfurter Grüne Soße 16,50
Local Asparagus with new potatoes & sauce hollandaise or Frankfurt Green Sauce (served cold) 16.50

... **dazu roher oder gekochter Schinken** 6,50
... combined with raw or boiled ham 6.50

... **dazu ein kleines paniertes Schnitzel** 6,90
... combined with a small breadcrumbed & fried pork Schnitzel 6.90

... **Passend dazu ein Glas 21er La Marina Cuvée Oceane** ...
– Ein erfrischend-knackiger, leicht grasiger Franzose aus der Gascogne – 4,50
... Try a glass 2021 La Marina Cuvée Oceane Côtes des Gascogne...
– Fresh, well-rounded, with hints of grassy notes – 4.50



– **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 & Kartoffelstampf 16,80

Roasted veal liver with fried onion rings, apple slices & mashed potato 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

– **Fleischlose Schmankerl** –

– *Meatless Specialties* –

Hessischer Handkäse

mit Musik (Zwiebeln, Essig & Öl) 5,80

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

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 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*

– 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 10,90

Breadcrumbs & fried Schnitzel 10.90

Zwiebelschnitzel mit gedünsteten Zwiebeln 12,90

Schnitzel with steamed onions 12.90

Frankfurter Schnitzel mit Frankfurter Grüner Soße 12,90

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

Jägerschnitzel Bulauer Art (natur gebraten) mit Shitakepilzen 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 & horseradish 16.50

Cordon Bleu mit Schinken & Bergkäse gefüllt 15,90

Cordon Bleu pork cutlet stuffed with ham & hearty cheese 15.90

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

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

– 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 12,50

Meatloaf with steamed onions & choice of side dish 12.50

Hackbraten Frankfurter Art

mit Frankfurter Grüner Soße & Beilage nach Wahl 12,50

Meatloaf with Frankfurt Green Sauce (served cold) & choice of side dish 12.50

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

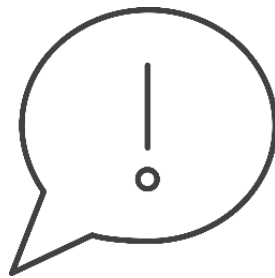
Filet vom Zander

mit Rieslingsoße, Blattspinat & Petersilienkartoffeln 17,90
Roast Fillet of Zander in wine sauce with leaf spinach & boiled potatoes 17.90

– **Exkurs nach Down Under** –
– *Trip to the Southern Hemisphere* –

... Vielleicht ein Glas 19er Richland The Black Shiraz? ...

- Ein tiefroter Australier mit weichem Abgang: Ideal zu Fleischgerichten – 5,80
... Try a glass 2019 Richland The Black Shiraz ...
- *A dark red Australian cuvée with a soft finish going along nicely with meat dishes* – 5.80



Ab Ende Juni...
Endlich wieder Pfifferlinge!

Chanterelle Season starts soon – available from the end of June!

– **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 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 ‘enjoyed’ some 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 topping 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

Bourbon-Vanilleeis mit frischen Erdbeeren

& Sahnehaube 6,90

Bourbon vanilla ice cream with fresh strawberries & cream topping 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 & 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 sauergespritzt) 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 –

Johannisbeere
Currant

Streuobstwiesen (süß dank Späternte / *sweet apple juice*)
 Elstar (feinherb / *semi-sweet apple juice*)
 Schöner vom Boskoop (herb / *semi-dry apple juice*)

als Schorlen *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-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 –



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

Weißwein... *White wine...*

		<i>glass</i>	<i>bottle</i>
Süffig	2021 La Marina Cuvée Oceane VdP	Glas 4,50	Flasche 14,90
Halbtrocken	2021 Grüner Veltliner Neuland Z	Glas 5,50	Flasche 18,50
Trocken	2021 Enate Chardonnay 234	Glas 6,50	Flasche 21,50

Bestseller

Trocken-fruchtig	2021 Pinot Grigio di Lenardo	Glas 5,90	Flasche 18,50
------------------	------------------------------	-----------	---------------

Rotwein... *Red wine...*

Süffig	2017 Lemberger Fruchtig & Süß	Glas 5,50	Flasche 16,50
Halbtrocken	2020 Mit Leichtigkeit Rot	Glas 4,90	Flasche 15,50
Trocken	2017 Spätburgunder Gottenheim	Glas 5,50	Flasche 18,50

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	Remy Martin V.S.O.P.	4,80
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 Cellini	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.

Please ask for our wine list for the full inventory.