

**Willkommen im Odenwaldblick bei Familie Gensert  
– 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)
<i>Wednesday to Saturday</i>	<i>5-10 pm (kitchen closes 9:30 p.m.)</i>
<i>Sunday</i>	<i>11 am-3 pm &amp; 5-9 pm (kitchen closes 8:30 p.m.)</i>

**Ruhetage: Montag & Dienstag.**

**Geschlossen: 29.07. bis einschl. 13.08.2024 sowie alle gesetzlichen Feiertage.**

*Closing Days: Monday & Tuesday. // Company holidays: 29 July until 13 August 2024 & all bank holidays.*

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

**... Deutscher Rotwein: 19er Gottenheimer Spätburgunder halbtrocken ... 6,40**  
*... German red wine: 2019 Gottenheimer Pinot Noir medium dry ... 6.40*

**... Österreichischer Weißwein: 22er Grüner Veltliner Helenental ... 6,00**  
*... Austrian white wine: 2022 Grüner Veltliner Helenental ... 6.00*

**... Französischer Roséwein: 22er La Marina Cuvée rosé ... 5,50**  
*... French rosé wine: 2022 La Marina Cuvée rosé ... 5.50*

Die Nutzung des Hotelparkplatzes ist ausschließlich Gästen des Hotels oder Restaurants gestattet.

Alle Preise dieser Speisekarte in € inkl. Service & MwSt. // Es gelten die AGB gemäß Aushang.

Für Kartenzahlungen im Außenbereich bitte zur Rezeption kommen & die Tischnummer nennen.

Die getrennte Zahlung größerer Tische benötigt einige Zeit (pro Zahlung wird eine Rechnung erstellt).

Allergiker-Hinweis: Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Einige Gerichte sind nicht als kleine Portion erhältlich. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Mit dieser Speisekarte (04/05-24) verlieren alle vorherigen Speisekarten ihre Gültigkeit.

Bei Bestellungen ohne Beilagen werden 1,50 € in Abzug gebracht.

Alle Speisen sind auch zum Mitnehmen erhältlich (5% Rabatt).

Beilagensalate werden 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 (04/05-2024) voids all previous menus.*

*Not all dishes are servable as small portions. // All dishes can also be ordered as take-away (5% discount).*

*Splitting larger tables into separate bills might take a little longer (one payment = one bill).*

*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, 1.50 € will be deducted from the listed prices.*

**Mehrwegverpackungen erhältlich bei Bestellungen zum Mitnehmen...**

**Pfand: 12,- (je kleinem Behälter à 0,5l) bzw. 18,- (je großem Behälter à 2,0l).**

*Reusable packaging available for takeaway orders...*

*Deposit: 12.00 (per small container 0.5l) or 18.00 (per large container 2.0l).*

– **Suppen & Salate** –  
– *Soups & Salads* –

**Klare Rinderkraftbrühe** mit Frittaten 6,20  
*Home-made beef broth with sliced pancakes (savoury) 6.20*

**Spargelcremesuppe** mit Spargelstücken 7,90  
*Home-made cream of asparagus soup with asparagus bites 7.90*

**Gemischter Salat** als Vorspeise 6,20 oder als **kleiner Beilagensalat** 4,70  
(Jeweils mit Essig-Öl-Vinaigrette)  
*Mixed salad large 6.20 or small 4.70 (each with vinaigrette)*

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

**Große Portion Bratkartoffeln**  
mit zwei hausgemachten groben Bratwürsten & zwei Spiegeleiern 13,90  
*Large portion of roast potatoes, two home-made Bratwurst (typically German sausage), two fried eggs 13.90*

**Omas Rezeptur von 1957: Original Bulauer ½ Hähnchen** & Pommes frites 13,30  
*The absolute classic since 1957: ½ Bulau chicken with chips 13.30*

– **Saisonales** –  
– *Seasonal Offers* –

**Rote-Bete-Apfel-Carpaccio** mit Ziegenkäse 14,90  
*Carpaccio from beetroot and apple with goat cheese 14.90*

**Gebratener Spargel** mit Avocado & panierten Kabeljauwürfeln 18,50  
*Roasted asparagus with avocado & breadcrumbed diced cod 18.50*

**Weideschaffilet** mit Rosmarinkartoffeln & Speckbohnen 24,90  
*Fillet of Sheep with rosemary potatoes & green beans in bacon 24.90*

**Heimischer Stangenspargel sous vide gegart**  
mit neuen Kartoffeln & Sauce Hollandaise oder Frankfurter Grüner Soße 19,80  
*Local asparagus with new potatoes & sauce hollandaise or Frankfurt Green Sauce (served cold) 19.80*

**... dazu roher oder gekochter Schinken** 7,80  
*... combined with raw or boiled ham 7.80*

**... dazu ein kleines paniertes Schnitzel** 8,90  
*... combined with a small breadcrumbed & fried pork Schnitzel 8.90*



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

**Steirischer Backhendlsalat**

mit paniierter Hähnchenbrust & Kren (Meerrettich) 16,60  
*Styrian salad with breadcrumb chicken breast & horseradish 16.60*

**Klassischer Tafelspitz**

mit Meerrettichsahnesoße, Wirsinggemüse & Petersilienkartoffeln 21,70  
*Shoulder of beef with horse radish cream sauce, savoy cabbage & boiled potatoes 21.70*

**Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken**

mit Bratkartoffeln, buntem Blattsalat & Preiselbeeren 22,20  
*Saddle of veal cutlet with roast potatoes, leaf salad & cranberries 22.20*

**Geröstete Wiener Kalbsleber**

mit gebackenen Zwiebelringen, Apfelscheiben & Kartoffelbrei 19,80  
*Roasted veal liver with fried onion rings, apple slices & mashed potato 19.80*

**Tiroler Knödeldreierlei**

Semmel-, Spinat- & Rote-Bete-Knödel auf Blattsalat mit Parmesan 16,60  
*Trio of dumplings (bread, spinach & beetroot) on leaf salad with parmesan cheese 16.60*

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

**Grain Fed Rumpsteak aus Uruguay** (220g Rohgewicht) mit Bratkartoffeln  
dazu: entweder Kräuterbutter oder Schmorzwiebeln 26,90  
*Uruguay Grain Fed Steak (220g / 7.75oz raw weight) with roast potatoes  
and choice of either herbed butter or steamed onions 26.90*

... Zum Verdauen vielleicht einen Dorfgasteiner Vogelbeerschnaps? 7,00 ...  
*... Perhaps try an Austrian rowan schnapps? 7.00 ...*

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

**– Schnitzel & Cordon Bleu: Viennese Culture –**

Sofern nicht anders angegeben: Je paniertes Schweineschnitzel

*Unless otherwise stated: Breadcrumbed & fried pork cutlet*

Beilagenwahl: Pommes frites, handgeschabte Spätzle, Petersilienkartoffeln, Kroketten,

Bratkartoffeln +0,50 (immer mit Speck zubereitet, sofern nicht anders angegeben)

*Side dishes: Chips, home-made Spätzle (Swabian noodles), boiled potatoes, potato croquettes,  
roast potatoes +0.50 (always prepared with bacon dices unless otherwise stated)*

**Paniertes Schnitzel 13,40**

*Breadcrumbed & fried Schnitzel 13.40*

**Paniertes Schnitzel in Rahmsoße 15,50**

*Schnitzel in cream sauce 15.50*

**Jägerschnitzel (natur gebraten) mit Champignonrahmsoße 16,60**

*Huntsman Schnitzel (non-breadcrumbed) with mushrooms in cream sauce 16.60*

**Zwiwwelwutz (Dialekt für Zwiebelschwein) mit Zwiebeln & Kochkäse gratiniert 18,40**

*Onion & cheese Schnitzel with steamed onions & hearty cheese gratinée 18.40*

**Frankfurter Schnitzel mit Frankfurter Grüner Soße 16,60**

*Schnitzel with Frankfurt Green Sauce (served cold & made with a variety of local herbs) 16.60*

**Tiroler Cordon Bleu mit Schinken, Bergkäse, Senf & Meerrettich gefüllt 21,10**

*Tyrolean Cordon Bleu pork cutlet stuffed with ham, hearty cheese, mustard & horseradish 21.10*

**Cordon Bleu mit Schinken & Bergkäse gefüllt 20,00**

*Cordon Bleu pork cutlet stuffed with ham & hearty cheese 20.00*

**– Hausgemachte Hackbraten –**

**– Home-Made Meatloaves –**

Beilagenwahl: Pommes frites, handgeschabte Spätzle, Petersilienkartoffeln, Kroketten,

Bratkartoffeln +0,50 (immer mit Speck zubereitet, sofern nicht anders angegeben)

*Side dishes: Chips, home-made Spätzle (Swabian noodles), boiled potatoes, potato croquettes,  
roast potatoes +0.50 (always prepared with bacon dices unless otherwise stated)*

**Zwiebelhackbraten**

mit gedünsteten Zwiebeln & Beilage nach Wahl 15,50

*Meatloaf with steamed onions & choice of side dish 15.50*

**Hackbraten Frankfurter Art**

mit Frankfurter Grüner Soße & Beilage nach Wahl 15,50

*Meatloaf with Frankfurt Green Sauce (served cold) & choice of side dish 15.50*



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

**Hessischer Handkäse**

mit Musik (Zwiebeln, Essig & Öl) 7,60

*Hessian sour milk cheese marinated with onions, vinegar & oil 7.60*

**Käsespätzle nach Art des Hauses**

mit Zwiebeln, Bergkäse & Blattsalat 14,30

*Cheese noodles with onions, hearty cheese & leaf salad 14.30*

**Spinatknödel**

auf Tomatensoße mit Parmesan 15,50

*Spinach dumplings on tomato sauce with parmesan cheese 15.50*

**Frankfurter Grüne Soße**

mit Petersilienkartoffeln & Eiern 13,90

*Frankfurt Green Sauce (a Hessian specialty served cold & made with a variety of local herbs)  
with boiled potatoes & boiled eggs 13.90*

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

**Filet vom Zander**

mit Rieslingsoße, Blattspinat & Petersilienkartoffeln 21,10

*Roast Fillet of Zander in wine sauce with leaf spinach & boiled potatoes 21.10*

... **Passend dazu ein Glas 22er La Marina Cuvée Océane** ...

– Ein erfrischend-knackiger, leicht grasiger Franzose aus der Gascogne – 5,50

*... Try a glass 2022 La Marina Cuvée Océane Côtes de Gascogne...*

*– Fresh, well-rounded, with hints of grassy notes – 5.50*

– **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 6,50  
mit Sahnehaube 7,70

*Mixed bowl of ice cream (chocolate, bourbon vanilla & strawberry) 6.50 // with cream topping 7.70*

**Karamellierter Kaiserschmarrn**

(nach Wahl mit oder ohne Rosinen) mit Zwetschgenröster 11,10

*Caramelised Kaiserschmarrn (sliced pancakes) with or without raisins & sauteed plums 11.10*

**Tiroler Espresso Überraschung**

Espresso, Bourbon-Vanilleeis & warmes Schokotörtchen im Glas 7,30

*Tyrolean espresso surprise: espresso, bourbon vanilla ice cream & a warm chocolate pie in a glass 7.30*

**Erdbeertiramisu** mit Nougateiscreme 8,90

*Strawberry tiramisu with nougat ice cream 8.90*

**Erdbeermascarpone** mit Pistazien-Panna-Cotta 8,90

*Strawberry mascarpone with pistachio panna cotta 8.90*

– Warme Getränke –

– Hot Beverages –

Tasse Kaffee <i>cup of coffee</i>	3,00	Kännchen Kaffee <i>large coffee</i>	5,40
Espresso	2,70	Dopp. Espresso <i>double espresso</i>	3,30
Cappuccino	3,40	Latte Macchiato	4,30
Espresso Macchiato	2,80	Milchkaffee <i>milk coffee</i>	4,30

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*, Kamille-Verbene *camomile verbene*) 4,00

– Alkoholfreie Getränke –

– Non-Alcoholic Beverages –

Tafelwasser in Kristallflasche (still/medium) <i>table water with or without gas (in crystal bottle)</i>	1,0l: 5,90
Frankenbrunnen Mineralwasser (still/spritzig) <i>mineral water with or without gas</i>	0,25l: 2,30 – 0,75l: 5,90
Coca Cola, Fanta, Sprite, Spezi, Coca Cola light Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water	0,2l: 2,60 – 0,4l: 4,30 0,2l: 3,20

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

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

Pils – <i>Pilsner</i>	0,3l: 3,20 – 0,4l: 4,00 – 0,5l: 4,80
Helles Hefe Weizen – <i>Wheat beer</i>	0,3l: 3,60 0,5l: 5,20
Dunkles Landbier – <i>Dark country beer</i>	0,3l: 3,20 0,5l: 4,80
Dreckiges (Pils mit Cola) – <i>Dirty beer (Pilsner and Coke)</i>	0,5l: 4,80

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

Weizenbier kristall – <i>Wheat beer without yeast</i>	0,5l: 4,80
Alkoholfreies Hefe – <i>Non-alcoholic wheat beer</i>	0,5l: 4,80
Natur-Radler vom hellen Landbier – <i>Mix of light country beer &amp; lemonade</i>	0,5l: 4,90
Helles Landbier – <i>Light country beer</i>	0,5l: 4,80
Becks (alkoholfreies Pils) – <i>Non-alcoholic pils</i>	0,3l: 3,50
Malzbier (alkoholfrei) – <i>Non-alcoholic malt beer</i>	0,3l: 3,00

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

Hugo / Aperol Spritz / Lillet Wild Berry Glas: 7,50

Unterfränkischer Apfelwein (pur, tief-, süß- oder saurespritzt)	0,25l: 2,70 – 0,5l: 4,80
<i>Hessian Apple Cider (straight/with water/with lemonade)</i>	0,25l: 2,70 – 0,5l: 4,80
Chardonnay Sekt Sparkling wine Glas:	5,50 – Prosecco Glas: 5,50

**– 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 Flasche 26,95  
*Flavours: Apple & quinceapple or apple, red currant & raspberry bottle 26.95*

– Auszug aus der Wein- & Spirituosenkarte –

– Excerpt from our Wine List –



freuñd

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

<b>Weißwein...</b> <i>White wine...</i>		<i>glass</i>	<i>bottle</i>
Süffig	2022 Espenhof Weißes Espenblatt fruchtig	Glas 5,70	Flasche 19,60
Halbtrocken	2021 J. Trautwein Riesling Tonmergel	Glas 5,70	Flasche 19,60
Trocken	2023 Enate Chardonnay 234	Glas 8,20	Flasche 27,00

**Bestseller**

Trocken-fruchtig	2022 Pinot Grigio di Lenardo	Glas 7,00	Flasche 23,50
------------------	------------------------------	-----------	---------------

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

Süffig	2021 Tank No 26 Nero d'Avola Sicilia	Glas 6,00	Flasche 20,50
Halbtrocken	2019 Spätburgunder Gottenheim	Glas 6,40	Flasche 21,60
Trocken	2020 Blauer Zweigelt Helenental (Literflasche)	Glas 6,00	Flasche 26,70

**Bestseller**

Trocken-fruchtig	2020 Amaranta Montepulciano	Glas 8,20	Flasche 27,00
------------------	-----------------------------	-----------	---------------

– Ausgewählte Spirituosen je 2cl –

– Selection of Liqueurs, Whiskeys, Spirits... 2cl –

b' soffene Marille <i>≈ drunk apricot</i>	4,50	Normindia Gin	5,20
Haselnussbrand <i>Hazelnut</i>	4,80	Cognac Vaudon V.S.O.P.	5,20
Marillenbrand <i>Apricot</i>	6,30	Grand Armagnac	4,10
Vogelbeere <i>Rowan</i>	7,00	Ximénez Spínola	7,90
Slyrs Whisky 51	7,00	Habelas Hailas di Hierbas	4,10
Bavarian Rumult Rum	5,90	Grappa Cellini Oro	5,20
Slyrs Whisky 12 years	14,00	Grassl Meisterwurz	4,10
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.