

**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.**

*Closing Days: Monday & Tuesday.*

**– Aktuelle Weinempfehlungen –**

*– Wine Recommendations –*

**... Australischer Rotwein: 20er Richland Black Shiraz ... 6,30**

*... Australian red wine: 2020 Richland Black Shiraz... 6.30*

**... Deutscher Weißwein: 21er J. Trautwein Riesling Tonmergel ... 5,50**

*... German white wine: 2021 J. Trautwein Riesling Tonmergel ... 5.50*

**... Französischer Roséwein: 22er La vie est belle rosé ... 5,20**

*... French rosé wine: 2022 La vie est belle rosé ... 5.20*

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 (09-23) 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 (09-2023) 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.*

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

**Fruchtig-scharfe Tomatencremesuppe** 6,90  
*Home-made spicy cream of tomato soup 6.90*

**Gemischter Salat** als Vorspeise 5,50 oder als **kleiner Beilagensalat** 4,20  
(Jeweils mit Essig-Öl-Vinaigrette)  
*Mixed salad large 5.50 or small 4.20 (each with vinaigrette)*

**Steirischer Backhendlsalat**  
mit paniertem 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*

– **Feine Pfifferlinge: Der Sommer ist da!** –  
– *Chanterelles: Summer has come!* –

Alle Pfifferling-Gerichte sind auch ohne Rahmsoße oder Speck erhältlich.  
*All chanterelle dishes can be prepared without cream or bacon as well.*

Beilagenwahl (nur bei Schnitzel & Hackbraten): Pommes frites, handgeschabte Spätzle,  
Bratkartoffeln (immer mit Speck zubereitet, sofern nicht anders angegeben),  
Petersilienkartoffeln, Kroketten

*Side dishes (applies only to Schnitzel & meat loaf):  
Chips, roast potatoes (always prepared with bacon dices unless otherwise stated),  
home-made Spätzle (Swabian noodles), boiled potatoes, potato croquettes*

**Pfannkuchen mit Pfifferlingen** & Blattsalat 15,90  
*Hearty pancake with chanterelles and a leaf salad 15.90*

**Pfifferlinge & Hüttenspätzle** mit Almkäse, Tomaten, Zucchini & Speck 16,90  
*Chanterelles with cheese Spätzle, hearty cheese gratinée, tomatoes, courgettes & bacon 16.90*

**Extraportion Rahmpfifferlinge** 7,50  
*Additional portion of chanterelles in cream 7.50*

**Rahmpfifferlinge mit Beilage nach Wahl und ...**  
*Chanterelles in cream with choice of side dish and ...*

**paniertem Schnitzel** 17,80  
*breadcrumbed Schnitzel 17.80*

**hausgemachtem Hackbraten** 16,90  
*home-made meat loaf 16.90*



– **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*



– **NEU: Brezen-Pizza auf Laugenteig!** –  
– *NEW: Pretzel Pizza (baked on pretzel dough)!* –

### **München**

Süßer-Senf-Schmand, Weißwurst, Zwiebeln & mit Bergkäse überbacken 11,80  
*Munich – sour cream with sweet mustard, Bavarian white sausage, onions & hearty cheese 11.80*

### **Südtirol**

Tomatencreme, Paprika, Kirschtomate, Zwiebeln & mit Bergkäse überbacken 9,80  
*South Tyrol – tomato cream with bell peppers, cherry tomatoes, onions & hearty cheese 9.80*

– **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*

– **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 22er La Marina Cuvée Océane** ...

– Ein erfrischend-knackiger, leicht grasiger Franzose aus der Gascogne – 5,20  
... *Try a glass 2022 La Marina Cuvée Océane Côtes de Gascogne...*  
– *Fresh, well-rounded, with hints of grassy notes* – 5.20

– **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*

#### Bourbon-Vanilleeis mit frischen Erdbeeren

& Sahnehaube 7,80

*Bourbon vanilla ice cream with fresh strawberries & cream topping 7.80*

## – 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) <i>table water with or without gas (in crystal bottle)</i>	1,0l: 5,90
Frankenbrunnen Mineralwasser (still/medium) <i>mineral water with or without gas</i>	0,25l: 2,30 – 0,75l: 5,90
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
<i>Dreckiges (Pils mit Cola) – 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 &amp; 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 sauergespritzt) 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 / <i>sweet apple juice</i> )
als Schorle <i>mixed with sparkling water</i> : 0,2l 2,85 / 0,4l 4,60
oder pur or <i>straight</i> : 0,2l 3,50 / 0,4l 5,70
Rhabarber <i>rhubarb with sp. water</i> 0,2l 3,00/0,4l 4,95 // pur <i>straight</i> 0,2l 3,80 / 0,4l 6,10
Schwarze Johannisbeere <i>black currant</i>
0,2l 3,15/0,4l 4,90 // pur <i>straight</i> 0,2l 3,80 / 0,4l 6,00
Alkoholfreier Bio-Frucht-Secco <i>Non-alcoholic organic fruit secco</i>
Apfel-Quitte oder Apfel-rote Johannisbeere-Himbeere Glas: 4,95 / Flasche: 26,95
<i>Flavours: Apple &amp; quinceapple or apple, red currant &amp; raspberry glass 4.95 / bottle 26.95</i>

**– Auszug aus der Wein- & Spirituosenkarte –**  
**– Excerpt from our Wine List –**



**freuñd**

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

**Weißwein...** *White wine...*

		<i>glass</i>	<i>bottle</i>
Süffig	2022 La Marina Cuvée Océane VdP	Glas 5,20	Flasche 17,50
Halbtrocken	2022 Grüner Veltliner Helenental (Literflasche)	Glas 5,80	Flasche 25,80
Trocken	2022 Enate Chardonnay 234	Glas 7,50	Flasche 25,90

**Bestseller**

Trocken-fruchtig	2022 Pinot Grigio di Lenardo	Glas 6,80	Flasche 22,80
------------------	------------------------------	-----------	---------------

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

Süffig	2018 Alceño Premium Syrah DO	Glas 6,50	Flasche 21,50
Halbtrocken	2019 Spätburgunder Gottenheim	Glas 6,20	Flasche 20,90
Trocken	2020 Blauer Zweigelt Helenental (Literflasche)	Glas 5,80	Flasche 25,80

**Bestseller**

Trocken-fruchtig	2019 Amaranta Montepulciano	Glas 7,80	Flasche 26,90
------------------	-----------------------------	-----------	---------------

**– Ausgewählte Spirituosen je 2cl –**  
**– Selection of Liqueurs, Whiskeys, Spirits... 2cl –**

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
Marillenbrand <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 51	7,00	Habelas Hailas di Hierbas	3,80
Bavarian Rumult Rum	5,90	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.*