

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



**Wir kochen für Sie ... We cook for you ...**

Montag-Mittwoch & Samstag	17 bis 22
Sonntag	11-15 & 17-21
Monday-Wednesday & Saturday	5-10 pm
Sunday	11 am-3 pm & 5-9 pm

**Ruhetage: Donnerstag & Freitag.** *Closing Days: Thursday & Friday.*

**Geschlossen: 07.10. bis 24.10.2021.** *Company holidays: 7<sup>th</sup> to 24<sup>th</sup> October 2021.*

**Ab 20.09.2021 gilt für uns 2G, d.h. Zutritt im Innenbereich nur für geimpfte bzw. genesene Gäste. Ausnahme: Kinder bis 12 Jahre (Vorlage des schulischen Testhefts genügt).**

**Es entfallen alle Beschränkungen. Das Gleiche gilt für unser Personal**

**– wir zeigen Ihnen gerne unsere Impfnachweise.**

*Starting from 20th September 2021, indoor dining will only be possible for fully vaccinated guests or those who have recovered from covid with the past six months. The same applies to us as well – just ask for our vaccination certificates. All restrictions are lifted!*

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

**... Österreichischer Rotwein: 15er Malteser Ritterorden Blauer Zweigelt ... 5,80**

*... Austrian red wine: 2015 Malteser Ritterorden Blauer Zweigelt ... 5.80*

**... Deutscher Weißwein: 17er Dexheimer Doktor Riesling trocken ... 4,80**

*... German white wine: 2017 Dexheimer Doktor Riesling dry ... 4.80*

**... Italienischer Roséwein: 15er Tenuta Ulisse Merlot Rosato ... 7,50**

*... Italian rosé wine: 2015 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.

Mit dieser Speisekarte (Sept./Okt. '21) verlieren alle vorherigen Speisekarten ihre Gültigkeit.

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.

Bei Bestellungen ohne Beilagen werden 0,60 € in Abzug gebracht.

Beilagensalate werden immer gesondert in Rechnung gestellt.

Wir verweisen auf unsere AGB gemäß aktuellem Aushang.

Nicht alle Gerichte sind als kleine Portionen servierfähig.

*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.*

*Payments via card 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.*

*Please note our terms & conditions according to the current display.*

*Small salads are not a side dish and are always to be paid separately.*

*All prices on this menu are in € and include service & tax.*

*Note: This menu (Sept./Oct. 2021) voids all previous menus.*

– **Kalte & Warme Vorspeisen** –

– *Cold & Warm Starters* –

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

**Cremesuppe von ausgesucht kleinen Pfifferlingen** mit frischen Kräutern 6,50  
*Cream of chanterelle Soup with fresh herbs 6.50*

**Gemischter Salat** als Vorspeise 4,80 oder kleiner Beilagensalat 3,80  
*Mixed salad large 4.80 or small 3.80*

**Orwischer Salat** (Dialekt für Urberacher Salat)

mit gebratenen Maishähnchenbruststreifen, Hausdressing & Baguette 13,50  
*Orwisch Salad (local dialect for the town of Urberach) with chicken strips, house dressing & baguette 13.50*

**Fruchtiger Sommersalat**

mit wechselnden Marktsalaten, Ananas, Apfel, Minze & Baguette 12,50  
*Fruity summer salad with seasonally changing salads, pineapple, apple, peppermint & baguette 12.50*

– **Feine Pfifferlinge: Der Endspurt hat begonnen!** –

– *Chanterelles: To the finish line!* –

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

Beilagenwahl: Pommes frites, handgeschabte Spätzle, Bratkartoffeln (immer mit Speck zubereitet, sofern nicht anders angegeben), Petersilienkartoffeln  
*Side dishes: Chips, roast potatoes (always prepared with bacon dices unless otherwise stated), home-made Spätzle (Swabian noodles), boiled potatoes*

**Rahmpfifferlinge mit paniertem Schnitzel** & Beilage nach Wahl 16,80  
*Chanterelles in cream with breadcrumbed Schnitzel & choice of side dish 16.80*

**Rahmpfifferlinge mit hausgemachtem Hackbraten** & Beilage nach Wahl 15,80  
*Chanterelles in cream with home-made meatloaf & choice of side dish 15.80*

**Rahmpfifferlinge mit Uruguay Grain Fed Rumpsteak** & Beilage nach Wahl 25,80  
*Chanterelles in cream with Uruguay Grain Fed Steak & choice of side dish 25.80*

**Pfifferlinge mit Hüttenspätzle**

gratiniert mit Almkäse, Tomaten, Zucchini, Speck & Sahnesoße 14,80  
*Chanterelles with cheese Spätzle with hearty cheese gratinée, tomatoes, courgette, bacon & cream 14.80*

**Pfifferlinge im Pfannkuchen** mit frischem Blattsalat 13,50  
*Chanterelles in Savoury Pancakes with leaf salad 13.50*

**Extraportion Rahmpfifferlinge** 6,80  
*Additional Portion of Chanterelles in Cream 6.80*



– **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 & Bratkartoffeln 16,80  
*Roasted veal liver with fried onion rings, apple slices & roast potatoes 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*

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

Wahlweise vom Schwein oder Huhn (letzteres 1,- Aufpreis)  
*Choice of pork or chicken cutlet (breadcrumbs & fried, chicken cutlet 1.00 upcharge)*

Beilagenwahl: Pommes frites, Bratkartoffeln (immer mit Speck zubereitet, sofern nicht anders angegeben), handgeschabte Spätzle, Petersilienkartoffeln  
*Side dishes: Chips, roast potatoes (always prepared with bacon dices unless otherwise stated), home-made Spätzle (Swabian noodles), boiled potatoes*

**Paniertes Schnitzel** 10,90

*Breadcrumbs & fried Schnitzel 10.90*

**Frankfurter Schnitzel** mit Frankfurter Grüner Soße 12,90

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

**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 & horse radish 16.50*

**Cordon Bleu** mit Schinken & Bergkäse gefüllt 15,90

*Cordon Bleu pork cutlet stuffed with ham & hearty cheese 15.90*

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

**Grain Fed Rumpsteak aus Uruguay mit Bratkartoffeln**

dazu: entweder Kräuterbutter oder Schmorzwiebeln 22,80

*Uruguay Grain Fed Steak with roast potatoes and choice of either herbed butter or steamed onions 22.80*

**... Passend dazu ein Glas 12er Châteauneuf-du-Pape ...**

– Idealer Begleiter zu Fleisch: trocken, kräftig fruchtbetont, ein Klassiker! – 9,50

... *Try a glass of 2012 Châteauneuf-du-Pape ...*

– *An ideal companion to red meats: full-bodied and fruity, yet dry. Treat yourself!* – 9.50

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

**Vegetarische Linsentaler**

mit Joghurt-Minz-Soße & Grillgemüse 13,50

*Vegetarian lentil patties with yoghurt peppermint sauce & grilled vegetables 13.50*

**Hessischer Handkäse**

mit Musik (Zwiebeln, Essig & Öl) 5,80

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

**Misthaufen**

Bratkartoffeln – natürlich ohne Speck :) – mit Kochkäse überbacken 8,50

*No direct 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*

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

**Gegrillte Dorade mit Kräutern & Knoblauch gefüllt**

mit Rosmarinkartoffeln & Grillgemüse 18,50

*Grilled gilt-head bream stuffed with herbs & garlic  
with rosemary potatoes & grilled vegetables 18.50*

**... Passend dazu ein Glas 18er Grüner Veltliner Neuland Z ...**

– Ein ausgewogen fruchtig-trockener österreichischer Qualitätswein – 5,50

... *Try a glass 2018 Grüner Veltliner Neuland Z ...*

– *An exceptionally well-balanced, fruity, but still dry Austrian white wine* – 5.50





– 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 6.20*

**Bourbon-Vanilleeis mit frischen Erdbeeren** & Sahnehaube 6,50

*Bourbon vanilla ice cream with fresh strawberries & cream 6.50*

**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*

**Banana Split**

Halbierte Bananen, Bourbon-Vanilleeis mit warmer Schokoladensoße 7,20

*Banana Split: Halved bananas, bourbon vanilla ice cream & warm chocolate sauce 7.20*

**Schon gewusst? Wir verwenden ausschließlich Bio-Alpenmilch!**

*Did you know? We exclusively use organic milk from the Bavarian alps!*

– 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)	1,0l: 5,50
<i>table water with or without gas (in crystal bottle)</i>	
Frankenbrunnen Mineralwasser (still/medium)	0,25l: 2,10 – 0,75l: 5,50
<i>mineral water with or without gas</i>	
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: 2,60 – 0,4l: 3,30 – 0,5l: 3,90
Helles Hefe Weizen – <i>Wheat beer</i>	0,3l: 2,90 0,5l: 4,20
Dunkles Landbier – <i>Dark country beer</i>	0,3l: 2,60 0,5l: 3,90
Dreckiges (Pils mit Cola) – <i>Dirty beer (Pilsner and Coke)</i>	0,5l: 3,90

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

Weizenbier kristall oder dunkel – <i>Wheat beer light or dark</i>	0,5l: 3,90
Alkoholfreies Hefe – <i>Non-alcoholic wheat beer</i>	0,5l: 3,90
Natur-Radler vom hellen Landbier – <i>Mix of light country beer &amp; lemonade</i>	0,5l: 3,95
Helles Landbier – <i>Light country beer</i>	0,5l: 3,90
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 saurespritzt) 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 Sparkling wine Glas: 4,50 – Prosecco Glas: 4,00

**– Bio-Säfte & -Nektare von van Nahmen –**  
**– Organic Juices from van Nahmen –**

Rhabarber, rote Johannisbeere, Holunder, Riesling,  
*Rhubarb, red currant, elderberry, Riesling juice*  
 Streuobstwiesen (süß dank Späternte / *sweet apple juice*),  
 Elstar (feinherb / *semi-sweet apple juice*),  
 Schöner vom Boskoop (herb / *semi-dry apple juice*),  
 Topaz (knackig sauer / *dry apple juice*)

als Schorlen *mixed with sparkling water*: 0,2l 2,60 / 0,4l 4,20  
 oder pur *or straight*: 0,2l 3,20 / 0,4l 5,20

Wald-Heidelbeere **nur** als Schorle *Blueberry only with sp. water* 0,2l 3,50 / 0,4l 5,20  
 Quitte Schorle *Quince with sp. water* 0,2l 2,90/0,4l 4,50 // pur *straight* 0,2l 3,50/0,4l 5,50  
 Schwarze Johannisbeere Schorle *black currant with sp. water* 0,2l 2,90/0,4l 4,50  
 Schwarze Johannisbeere pur *black currant straight* 0,2l 3,50/0,4l 5,50

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

Apfel-Quitte oder Apfel-rote Johannisbeere-Himbeere Glas: 4,50 / Flasche: 26,50  
*Flavours: Apple & quinceapple or apple, red currant & raspberry glass 4.50 / bottle 26.50*

– 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	2018 Müller-Thurgau Spätlese Alte Rebe	Glas 5,20	Flasche 17,50
Halbtrocken	2018 Niersteiner Riesling feinherb	Glas 4,80	Flasche 16,80
Trocken	2018 Enate Chardonnay 234	Glas 6,50	Flasche 21,50

**Bestseller**

Trocken-fruchtig	2017 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	2016 Malteser Ritterorden Merlot	Glas 7,50	Flasche 25,90
Trocken	2012 Châteauneuf-du-Pape	Glas 9,50	Flasche 36,50

**Bestseller**

Trocken-fruchtig	2013 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	Cognac Vaudon XO	7,50
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 Merlot	4,20
Slyrs Whisky 12 years	13,00	Grassl Bärwurz	3,50
Ardbeg Single Malt Whiskey	6,50	Grassl Blutwurz	3,50



Eine vollständige Auflistung finden Sie in unserer Weinkarte.

*Please ask for our wine list for the full inventory.*