

Willkommen im Odenwaldblick bei Familie Gensert
– 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 & 5-9 pm (kitchen closes 8:30 p.m.)</i>

Ruhetage: Montag & Dienstag.

Geschlossen: 03.10.2024, 24.12.2024 & 01.01.2025

Closing Days: Monday & Tuesday. // Closed: 03 October 2024, 24 December 2024 & 01 January 2025.

– 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: 23er Grüner Veltliner Helenental ... 6,00
... Austrian white wine: 2023 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).

Mit dieser Speisekarte (Spätsommer '24) verlieren alle vorherigen Speisekarten ihre Gültigkeit.

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.

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 (late summer 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

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

– **Feine Pfifferlinge: Der Sommer ist da!** –
– *Chanterelles: Only in Summer!* –

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

*Side dishes (applies only to Schnitzel & meat loaf):
Chips, roast potatoes +0,50 (always prepared with bacon dices unless otherwise stated),
home-made Spätzle (Swabian noodles), boiled potatoes, potato croquettes*

Pfannkuchen mit Pfifferlingen & Blattsalat 18,70
Hearty pancake with chanterelles and a leaf salad 18.70

Rahmpfifferlinge mit Semmelknödeln & Blattsalat 18,70
Chanterelles in cream with bread dumplings and a leaf salad 18.70

Pfifferlinge & Hüttenspätzle mit Almkäse, Tomaten, Zucchini & Speck 19,90
Chanterelles with cheese Spätzle, hearty cheese gratinée, tomatoes, courgettes & bacon 19.90

Extraportion Rahmpfifferlinge 8,80
Additional portion of chanterelles in cream 8.80

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

paniertem Schnitzel 21,00
breadcrumbed Schnitzel 21.00

hausgemachtem Hackbraten 19,90
home-made meat loaf 19.90



– **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

Karamellisierter 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

– 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 & 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 sauresprit) 0,25l: 2,70 – 0,5l: 4,80
<i>Hessian Apple Cider (straight/with water/with lemonade) 0.25l: 2.70 – 0.5l: 4.80</i>
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 / <i>sweet apple juice</i>)
als Schorle <i>mixed with sparkling water</i> : 0,2l 2,85 / 0,4l 4,60
oder pur <i>or 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 Flasche 26,95
<i>Flavours: Apple & quinceapple or apple, red currant & raspberry bottle 26.95</i>

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



freuñd

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

Weißwein... <i>White wine...</i>		<i>glass</i>	<i>bottle</i>
Süffig	2022 Espenhof Weißes Espenblatt fruchtig	Glas 5,70	Flasche 19,60
Halbtrocken	2023 Terroir Chardonnay IGP Pays d'Oc	Glas 5,70	Flasche 19,60
Trocken	2023 F. Vini et Vita Riesling	Glas 5,70	Flasche 19,60

Bestseller

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

Rotwein... *Red wine...*

Süffig	2022 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.