

## Vorneweg

„Zum Oofange“  
Sauerteigbrot

Hausgemachtes Lauch Öl / aufgeschlagene Butter / eingelegtes Gemüse 5,50 €

Wildkräutersalat

Orangen-Walnuss-Vinaigrette / eingelegtes Gemüse 6,00 €

„Tartaratata“

Tartar vom Odenwälder Rind  
Nussbutterschaum / gebeiztes Bio Eigelb /  
eingelegter Kürbis / Kürbiskern-Öl 16,00 €

„Tschingderassabum“

Hausgemachter Kochkäse / Musik / Bauernbrot / Butter 10,50 €

„De Ingebosch ihrn“

Klassischer Handkäse von der Molkerei Hüttenthal / Bauernbrot / Butter  
Klein 8,00 € / Groß 12,50 €

„Dibbedipp“

Hausgemachte Kartoffelchips mit Grüner Soße 7,50 €

## Hauptsach

„Gemüsegadde“

Allerlei Gemüse und Kräuter was die Saison Regional zu bieten hat 16,00 €  
- Mit rosa gebratenen Rinderstreifen 20,00 €

„Es gibt Reis, Baby“

Risotto vom schwarzen Reis / weißer Tomaten Espuma 17,00 €  
- wahlweise mit Zander 22,00 €

„Sundachsbeidemudderesse“

Geschmorter Rinderbraten

Thymian Jus / Spitzkohl / Polenta / konfierte Tomaten 19,50 €

„Abrazzo's Nüdelscher“

Steinpilz Ravioli

Ofengemüse / Bergkäse 18,50 €

„American Heiner“

Pastrami / Geröstetes Sauerteigbrot / eingelegter Weißkohl /  
Senfmayonnaise / Bete / Wildkräuter 15,50 €

„Grie Soß“

Frankfurter Grüne Soße / Freiland Eier / Drillingskartoffeln 12,00 €

„Kumhaunoi“

Gratinierter Miso Schweinebauch  
Wirsing / Hokkaido Kürbis  
18,00 €

„Paradestück“

Rumpsteak

Geschmorte Zwiebeln / Speck-Bohnen / Kartoffel Chips 25,00 €

„Erwin“

Paniertes Schweineschnitzel / Preiselbeeren  
Kartoffel-Gurken Salat / Kürbiskernöl  
oder Risolée-Kartoffeln  
15,50 €

- mit Kochkäse 16,80 €

- mit grüner Soße 16,80 €

„Watzmann“

Großer gemischter Salat / Orangen-Vinaigrette

- rosa gebratene Rinderstreifen 19,50 €

- gratinierter Ziegenkäse 17,50

Bitte fragen Sie nach unserer Dessertkarte

## Rotwein

### **Vin de Pays Merlot D'OCcellier des Vicomtes trocken, Perpignan**

Dunkles Rubinrot, konzentriertes, kräftiges Beerenbukett von roten Früchten  
0,2l 5,60

### **Dornfelder Vier Jahreszeiten halbtrocken, Pfalz**

Samtiger und vollmundiger Dornfelder mit dezenter Süße  
0,2l 5,60

### **Chianti Poggio del Sasso DOCG trocken, Cantina di Montalcino**

Elegant und ausdrucksvoll, Aromen roter Früchte, etwas Kräuter und Zeder  
0,2 6,80 / 0,75 25,00

### **Primitivo - Sangiovese, Luccarelli Rosso Farnese Vini trocken, Apulien**

Perfekte Balance zwischen Saftigkeit und Konzentration. Schokolade, Schwarzkirschen und etwas Rauch  
0,2 7,50 / 0,75 27,00

### **Blackprint Markus Schneider trocken, Pfalz**

Eine tolle deutsche Cuvée mit einem vielschichtigen, tiefen Charakter, Wacholder, Stachelbeere und Schokolade begeistern  
0,2 9,80 / 0,75 34,00

### **Barbera d'Alba DOC Bruno Rocca 2019, Piemont**

Granatrot, viele fruchtige Aromen, vorwiegend Brombeere, gefolgt von etwas würzigeren Noten von Kakao und Minze, sehr ausgewogen, ohne Rauheit, toll eingebundene Säure  
0,75 44,00

### **Nero D'Avola Principi di Butera Amira DOC, Sizilien**

Frisch, lebhaft und elegant, typische Aromen von Schwarzkirsche Pfeffer und Cassis  
0,75l 26,00

### **Lagrein Alois Lageder DOC, Südtirol**

Reiches, fruchtiges (Zwetschge), würziges Aroma mit Noten von Leder und Kakao, voller Geschmack mit »erdigem« Nachhall  
0,75l 32,00

## Weißwein

### **Westhofener Silvaner, Fritz Groebe trocken oder halbtrocken, Rheinhessen**

Terroirbetont mit Fruchtnoten von Birne und Stachelbeere  
0,2l 5,60

### **Grauer Burgunder, Heyl zu Herrnsheim trocken, Rheinhessen**

Fester, ausdrucksstarker Körper, tolles Aromen-Spektrum, Zitrusfrüchte, Trockenobst, sehr frisch belebend  
0,2l 6,50 / 0,75l 24,00

### **Le Petit Berticot Sauvignon Blanc trocken IGP, Atlantique**

Easy drinking, angenehme Frische, intensive Frucht mit Citrus-Aromen  
0,2l 6,50 / 0,75l 24,00

### **Kaufmann Riesling Urban Kaufmann, trocken QbA, Rheingau**

strahlend und kraftvoll, saftig und trocken, vielfältige Fruchtaromen finessenreich mit langem Abgang  
0,2l 7,20 / 0,75l 25,00

### **Weissburgunder St. Anthony VDP Gutswein Bio, trocken, Rheinhessen**

Ausgeprägter Duft nach weißen Holunderblüten, Nüssen und Mango; am Gaumen fruchtig und rund mit angenehmem Schmelz. Großer Trinkspaß  
0,2l 6,80 / 0,75l 24,00

### **Bogle Chardonnay, Bogle Vineyards trocken Clarksburg, Kalifornien**

Unser Favorit! Preis-Genuss Verhältniss: Der beste Chardonnay, den wir kennen! Reicher und rund Einstieg mit einem Hauch Ananas und Guave, Elegant und cremiges Mundgefühl, getoastetes Brioche und Vanille, Langer Nachhall wie „eine buttrige Crème Brûlée“  
0,2l 9,50 / 0,75l 34,00

### **Goldmuskateller, T. Reinhardt, Cuvée lieblich, Pfalz**

Aromatisch, exotisch, Süß mit toller Frische. Pfirsich, Aprikose Passionfrucht  
0,75l 25,00

### **Weissburgunder Alois Lageder DOC, Südtirol**

Leuchtend hellgelb mit elegantem blumig-mineralischem Aroma, reifer Pfirsich und Apfel  
0,75l 28,00

### **Bassermann Jordan Riesling Kalkofen GG 2018, Pfalz**

Klassische Riesling-Petrol Note, Potpourri aus Zitrus, geriebener Apfel, Limette und Grapefruit Litchi, Mango und Banane, elegante Steinfrucht Im Abgang druckvoll mit gutem Zug. Feine Säure, Kraft und Mineralität  
0,75l 59,00