Salate und Vorspeisen

1 Salat „Amerikanisch“ € 10,50

Frische Blattsalate mit Karottenstreifen in Sauerrahm-Dressing, darauf gebratene Putenbrust-Streifen

2 Karina's Knuspersalat € 9,00

Leckerer Mix aus Blattsalaten, Karotte, Gurke und Weißkraut mit Sesam und krossen Röstzwiebeln in Sauerrahm-Cocktail-Dressing

3 Salat „Vegetarisch“ € 9,90

Großer bunter Salatteller mit Käse und Tomate

71 Bunter Salatteller € 4,--

Unser kleiner Beilagensalat

6 Knusprige Scampi € 10,80

Garnelenschwänze in würziger Knusperhülle ausgebacken, dazu Knoblauch-Mayonnaise und Zitrone

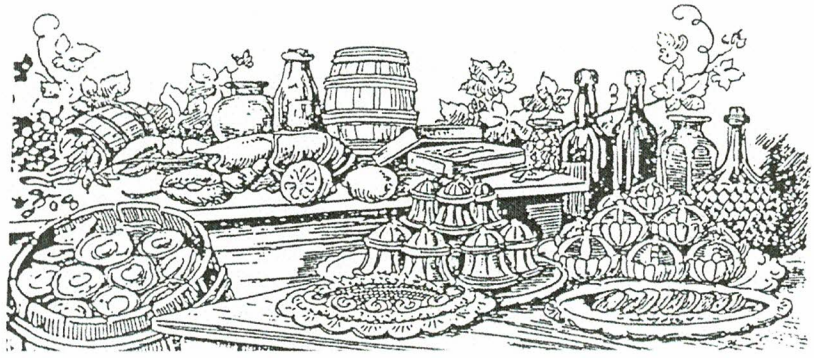
8 Achatschnecken „Elsässer Art“ € 9,50

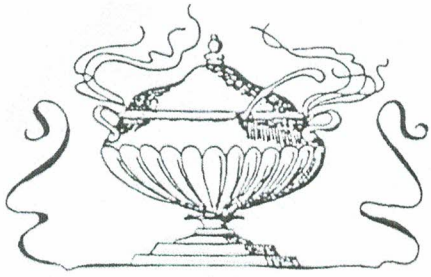
½ Dutzend ohne Haus in Kräuterbutter, serviert im Schnecken-Pfännchen

10 Hausgemachter Kochkäse € 4,60

Kleine Portion unserer mildwürzig-cremigen Spezialität, garniert mit Zwiebelchen, dazu Bauernbrot

Zur Mainlust
Familientradition seit 1863
Hotel-Restaurant





Suppen

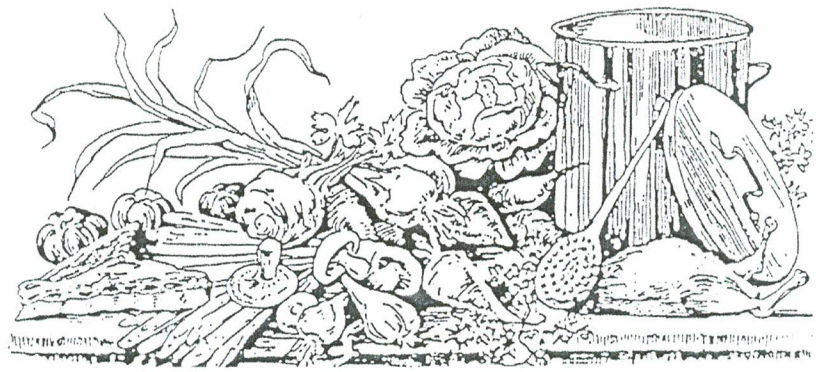
11 **Rinderkraftbrühe nach Art des Hauses** € 4,20
mit Grießklößchen

12 **Leberknödelsuppe „Fischer's Fritz"** € 6,30

13 **Sauerbraten-Süppchen** € 4,50
Feine Suppen-Kreation nach unserer beliebten Mainlust-Spezialität „Maria's Sauerbraten"

14 **„Exotische Verführung"** € 6,60
Vitaminreiche Kreation exotischer Aromen wie Kokosmilch, Ingwer und anregend-pikanter Chili, mit Streifen von Gemüse und Hähnchenbrust serviert.
Vollenden Sie diese raffinierte Geschmackskomposition selbst mit einem guten Spritzer frischer Limette!

15 **Käserahmsuppe „Zur Mainlust"** € 5,80
Eine besondere Spezialität unseres Hauses mit feinen Gemüsewürfelchen



Aus Fischer's Gulasch-Kessel

25 **Western-Gulasch** € 16,80

vom Schweinenacken, saftig-zart, mit Zwiebeln, Speck, Paprika und Süßmais in würzig-rauchiger Barbecuesauce auf hausgemachten Spätzle im Kesselchen serviert, dazu Salatteller

30 **Herzhaftes Rindergulasch** € 17,50

Traditionell geschmort mit Zwiebeln, Karotten, Sellerie und Paprika, auf Butternudeln im Kesselchen serviert, dazu Salatteller

520 **Ungarisches „Csárda"-Gulasch** € 16,50

vom Schweinekamm, mit frischen Champignons und Grieben in milder Letschorahmsoße auf Nockerln, im Kesselchen serviert, dazu Salatteller

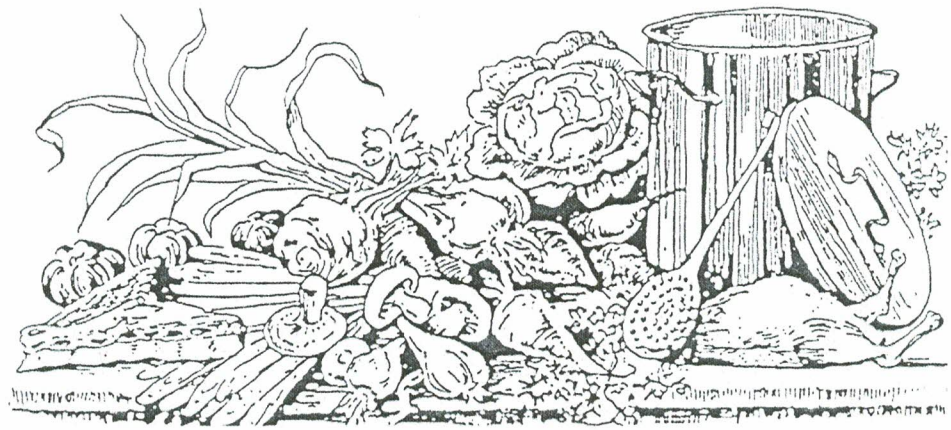
„Wer's lieber schärfer mag": Original ungarische Erős Pista Paprikapaste zum individuellen Nachschärfen € -,30

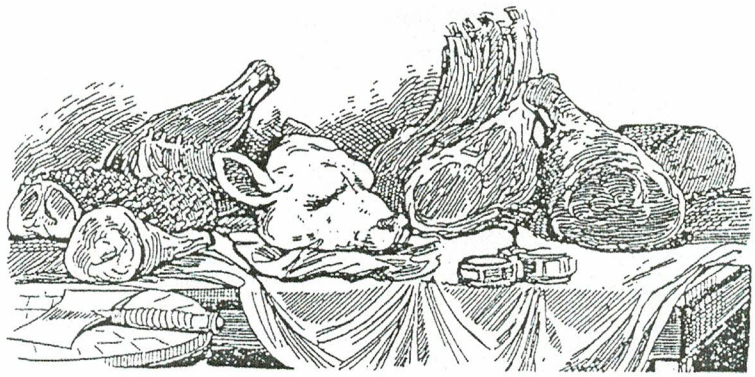
40 **Puten-Gemüse-Curry** € 18,00

Putenbrust-Streifen in Currysahnesoße mit reichlich frischem Gemüse, Ingwer, Kokosmilch und Limette verfeinert, auf Reis im Kesselchen serviert, dazu Salatteller

44 **Rindergeschnetzeltes „Stroganoff"** € 19,50

Zarte Roastbeef-Streifen mit frischen Champignons und Gewürzgurken in milder Soße, mit Crème Fraîche verfeinert, dazu Kartoffelkroketten und Salatteller





Fischer's Schlemmer-Schnitzel

31 **Odenwälder Kochkäse-Schnitzel** € 15,50

Paniertes Schweineschnitzel mit hausgemachtem, mildwürzig-cremigem Kochkäse (ohne Kümmel) überzogen, dazu Bratkartoffeln und Salatteller. Eine ganz besondere Delikatesse unseres Hauses !

33 **Ungarisches Puszta-Schnitzel** € 13,80

Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Letscho-Soße von Paprika, Zwiebeln und Tomaten, dazu Pommes

28 **Forstwichtel-Schnitzel** € 15,00

Paniertes Schweineschnitzel mit frischen Champignons in Rahmsoße, dazu Butternudeln und Salatteller

35 **Deftiges Wilderer-Schnitzel** € 15,50

Paniertes Schweineschnitzel mit Zwiebel-Speck-Champignonsoße, dazu Wirsinggemüse und hausgemachte Spätzle

59 **Frankfurter Schnitzel** € 15,00

Paniertes Schweineschnitzel an Frankfurter Grüner Soße, dazu Bratkartoffeln

39 **Sportler-Schnitzel** € 12,50

Paniertes Schweineschnitzel mit Zitrone, dazu großer bunter Salatteller

24 **Küchenchef's Lieblings-Schnitzel** € 14,00

Paniertes Schweineschnitzel mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu Pommes und Salatteller

Auf Wunsch alle Schnitzel auch unpaniert möglich.

42 **Mediterranes Delikatess-Schnitzel** € 14,80

Paniertes Schweineschnitzel an hausgemachtem Ratatouille-Gemüse von Zucchini, Aubergine und Paprika in sahniger Tomatensoße, fein aromatisiert mit Knoblauch und Chili, an Kartoffelkroketten

32 **Gartenzwerge - Schnitzel** € 16,00

Paniertes Schweineschnitzel mit feinem Leipziger Allerlei aus Erbsen, Möhren und Spargelstücken, dazu Kartoffelkroketten

65 **Pikantes Küfer-Schnitzel** € 14,80

Paniertes Schweineschnitzel mit grünen Pfefferkörnern in Bourbonrahmsoße, dazu Kartoffelkroketten und Salatteller

34 **Feinschmecker-Schnitzel** € 15,00

Paniertes Schweineschnitzel mit Rahmsoße, dazu frisches Karottengemüse und Kartoffelpüree

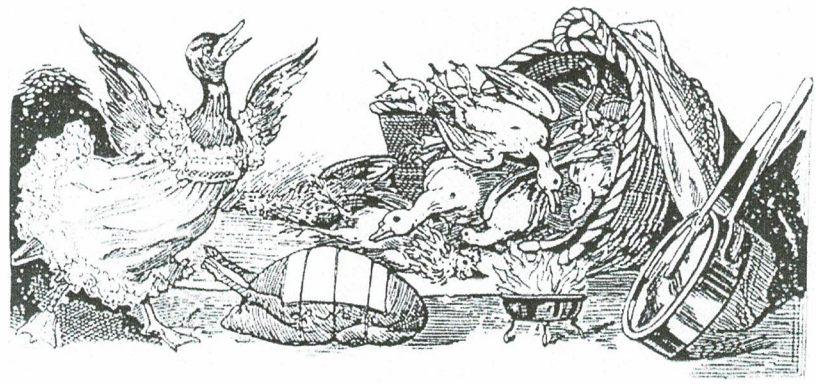
47 **Rustikales Schmorzwiebel-Schnitzel** € 15,50

Paniertes Schweineschnitzel mit saftig geschmorten Würzzwiebeln, dazu Pommes und Salatteller

„Einfach lecker"

29 **Holzfäller-Braten** € 14,00

Saftige Scheiben vom Schweinenackenbraten mit Zwiebeln, frischen Champignons und Speck in herzhafter Soße, dazu Pommes und Salatteller



Geflügel und Fisch

40 **Puten-Gemüse-Curry** € 18,00

Putenbrust-Streifen in Currysahnesoße mit reichlich frischem Gemüse, Ingwer, Kokosmilch und Limette verfeinert, auf Reis im Kesselchen serviert, dazu bunter Salatteller

41 **Gebratenes Putensteak „Leicht & Lecker"** € 14,00

an frischen Blattsalaten mit gerösteten Sesamkörnern, Kirschtomaten und Toastecken

38 **„Gärtner-Schmaus"** € 17,50

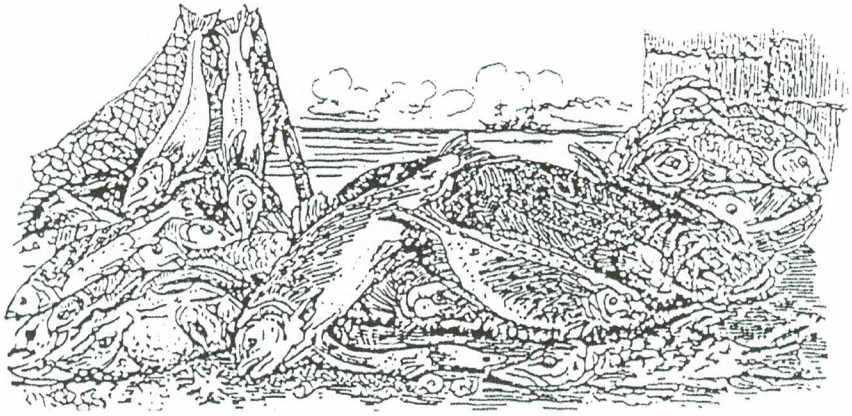
Gebratenes Putensteak mit Leipziger Allerlei aus Erbsen, Möhren und Spargelstücken in Sahnesoße, dazu Kartoffelkroketten

43 **Fjordfisch-Filets „Puszta"** € 18,50

Frische norwegische Fischfilets in Eihülle gebraten, serviert mit ungarischen Letscho-Gemüse von Paprika und Zwiebeln, dazu Reis (je nach Fang Seelachs, Kabeljau, Leng, Lumb, Pollack, Heilbutt)

521 **Fjordfisch-Filets „Dill"** € 18,00

Frische norwegische Fischfilets in Eihülle gebraten, serviert in Sauerrahm-Dillsoße und Kartoffeln (je nach Fang Seelachs, Kabeljau, Leng, Lumb, Pollack, Heilbutt)



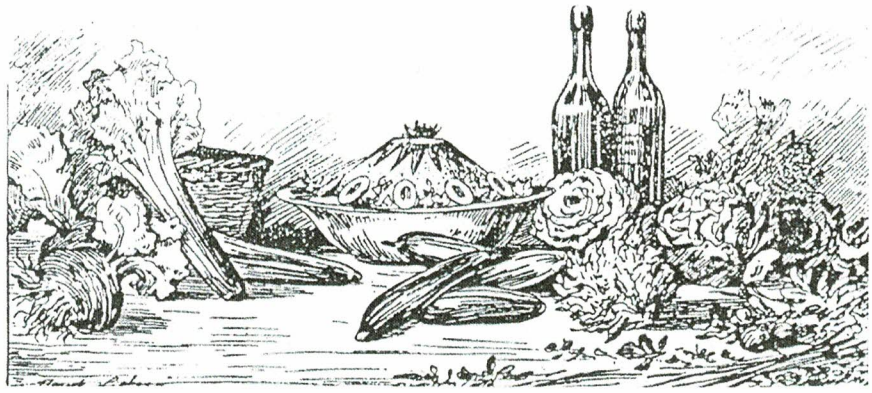
Fleischlos genießen

22 **Vegetarische Grüne Soße** € 12,80
Frankfurter Grüne Soße, dazu gekochte Eier und Kartoffeln

26 **Schwäbische Käsespätzle** € 11,50
Hausgemachte Spätzle mit cremigem Käse überschmolzen, mit knusprigen Röstzwiebeln serviert, dazu Salatteller

27 **Fruchtiger Ratatouille-Auflauf** € 13,00
Hausgemachtes Ratatouille-Gemüse von Zucchini, Aubergine und Paprika in Tomatensoße, fein aromatisiert mit Knoblauch und Chili, auf Butternudeln mit Käse überbacken, dazu bunter Salatteller

270 **Veganes Ratatouille** € 12,00
Hausgemachtes Ratatouille-Gemüse serviert an Reis, dazu veganer Salatteller



„Für den kleinen Hunger“

Spezialitäten besonders für unsere Senioren

60 **„Kleiner Odenwälder“** € 10,00

Paniertes Schweineschnitzelchen mit hausgemachtem mildwürzig-cremigen Kochkäse überzogen, dazu Pommes

62 **Rahmgeschnetzeltes** € 10,00

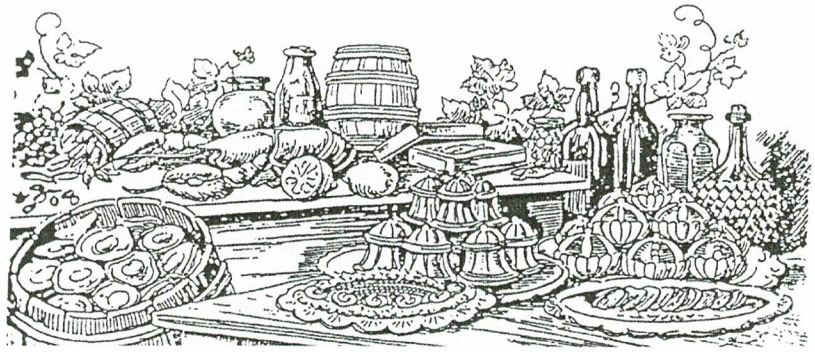
Kleine Portion Schweinegeschnetzeltes in Rahmsoße, dazu hausgemachte Spätzle

63 **„Kleiner Feinschmecker“** € 12,00

Paniertes Schweineschnitzelchen mit Rahmsoße, dazu Karottengemüse und Kartoffelkroketten

64 **Maria's kleiner Leckerbissen** € 14,80

Kleine Portion Sauerbraten in feinwürziger Soße, mit Apfelrotkohl und leckeren Pfannenklößen serviert. Die Spezialität unserer Chefin !



Ebbes Kaltes uff'm Brettche

45 **Worscht aus de Büchs'** nach Wahl € 9,50

Hausmacher Preßkopf, Bierwurst (Jagdwurst) oder Schinkenwurst (Bierschinken) von unserer fränkischen Traditionsmetzgerei Kuhn in Sulzbach, auf dem Holzbrett serviert, dazu Gewürzgurken, Brot und Senf

46 **Schüsselche Kochkäs'** € 7,80

Zur Mainlust Hotel-Restaurant

Portion hausgemachter Kochkäse mit Zwiebelchen, dazu Bauernbrot und Butter

48 **„Strammer Max"** € 9,50

Butterbrot, belegt mit Schwarzwälder Schinken, darauf zwei Spiegeleier, kleine Salatgarnitur

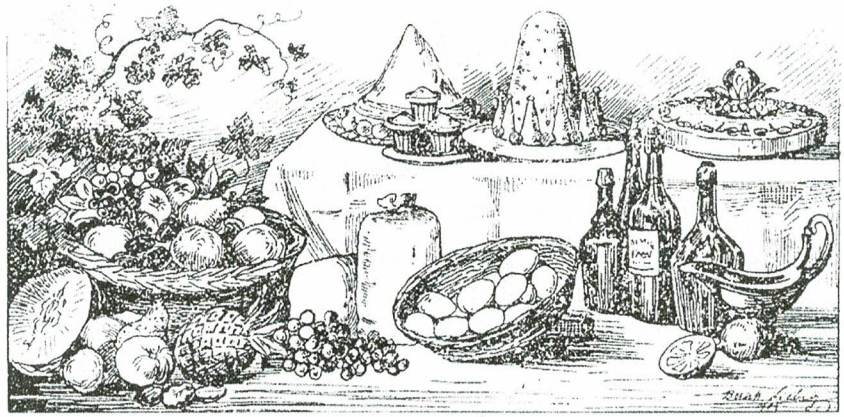
49 **„Stramme Lotte"** € 9,50

Butterbrot belegt mit Kochschinken, darauf zwei Spiegeleier, kleine Salatgarnitur

50 **Handkäs' mit Musik im Dippche** € 6,80

Zur Mainlust Hotel-Restaurant

Harzer Käse mit Zwiebelwürfeln und Essig-Öl, angemacht nach Art des Hauses, dazu Brot und Butter



Desserts

51 **Kleine Eis-Trilogie** € 4,00
Vanille-, Joghurt-Waldfrucht- und Schoko-Eis mit Sahne

52 **Coupe Dänemark** € 4,80
Vanille-Eis mit heißer Schokoladensoße und Sahne

53 **Feuerzauber** € 5,20
Vanille-Eis mit heißem Kirschenkompott und Sahne

54 **„Derngemer beschwipste Quetsche"** € 6,00
Heißes Kompott aus Zwetschgen, angeheitert mit Zwetschgenwasser, dazu Vanille-Eis

55 **Heiße Äppelschräubcher** € 5,80
Gebackene Apfelringe mit Zimt-Zucker und Vanille-Soße

56 **„Kleine Sünde"** € 6,00
Germknödel-Scheibchen mit heißem Kirschenkompott und Vanille-Soße

57 **Schokotraum** € 5,60
Vanille- und Schokoladen-Eis mit Schokoladenkruste überzogen, Sahne und geröstete Mandeln

58 **Leichte Joghurt-Fantasie** € 5,20
Joghurt-Waldfrucht-Eis auf Naturjoghurt-Spiegel mit Sahnehäubchen