

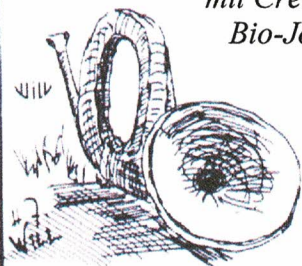


Delikate Vorspeisen

- 450 **Waldpilzrahmsüppchen "Zur Mainlust"** € 5,80
Eine besondere Spezialität unseres Hauses!
- 452 **Kleine Portion Feldsalat** € 3,50
in Sauerrahmdressing, als Beilagensalat oder kleine Vorspeise
- 453 **Feldsalat-Bowl** € 8,00
Große Schale Feldsalat in Sauerrahmdressing

Hauptspeisen zur Wildsaison

- 455 **Wildragout von Hirsch, Wildschwein und Reh** € 14,00
Kleine Portion, speziell für unsere Senioren. Serviert mit frischen Waldpilzen in feinwürziger Wildsoße, dazu ein gefüllter Kartoffelkloß
- 457 **„Wilde Bier-Sau“** € 24,50
Zartes Gulasch von der Wildschweinkeule, mit Speck und Zwiebeln geschmort, serviert in zünftiger Biersoße, dazu Wirsinggemüse und gefüllte Kartoffelklöße
- 459 **Pfälzer Hirschkalbsgeschnetzeltes** € 24,50
Marinierte Streifen der Hirschkalbskeule in kräftiger Dornfelder Rotweinsoße, dazu Apfelrotkohl und hausgemachte Spätzle
- 460 **Zartes Hirschgulasch von besten Stücken der Keule** € 23,50
mit Steinpilzen in feinwürziger Soße, dazu Apfelrotkohl und gefüllte Kartoffelklöße
- 461 **Hirschbraten „Cassis“** € 26,00
von der Hirschkeule, in Rotwein mariniert, serviert in Johannisbeerssoße, abgeschmeckt mit Crème de Cassis-Likör und hausgemachtem Gelee von schwarzen und roten Bio-Johannisbeeren aus eigenem Anbau, dazu Apfelrotkohl und gefüllte Kartoffelklöße
- 462 **Rehpfeffer** € 27,50
Feine Streifen der heimischen Rehkeule mit Schattenmorellen und grünen Pfefferkörnern in würziger Wildrahmsoße, dazu Kartoffelkroketten





Salate und Vorspeisen

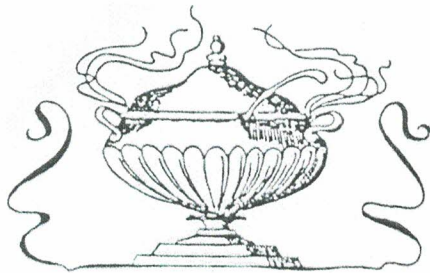
- 1 **Salat „Amerikanisch“** € 11,50
Großer bunter Salat-Mix in Sauerrahm-Dressing
mit gebratenen Putenbrust-Streifen
- 2 **Karina's Knuspersalat** € 9,80
Großer bunter Salat-Mix mit geröstetem Sesam und
knusprigen Röstzwiebeln in feinem Cocktail-Dressing
- 3 **Salat-Fan-Bowl** € 8,00
Große Schale bunter Salat-Mix für Salatfreunde
- 4 **Mainlust-Salatteller** (mittel) € 5,00
Unser klassisches Arrangement verschiedener Salate
- 71 **Kleiner bunter Salat-Mix** € 3,50
Unser neuer Beilagensalat in der kleinen Schale

Unser Beitrag gegen Lebensmittel-Verschwendung

Beilagen-Salate nur noch auf Wunsch, nicht mehr generell dabei.

*So bekommt und zahlt auch nur der Salat, der ihn wirklich möchte
und es landet weniger im Müll!*

- 6 **Knusprige Scampi** € 12,50
Garnelenschwänze in würziger Knusperhülle ausgebacken,
dazu Knoblauch-Mayonnaise und Zitrone
- 8 **Achatschnecken „Elsässer Art“** € 13,80
½ Dutzend ohne Haus in Kräuterbutter, serviert
im Schnecken-Pfännchen
- 10 **Hausgemachter Kochkäse** € 4,80
Kleine Portion unserer mildwürzig-cremigen Spezialität,
garniert mit Zwiebelchen, dazu Bauernbrot



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 *Käserabmsuppe „Zur Mainlust“* € 5,80

Eine besondere Spezialität unseres Hauses mit feinen Gemüsegewürfeln





Traditionelle Spezialitäten des Hauses nach überlieferten Rezepten aus unserer Familienküche

- 19 *Gekochter Haspel* € 16,00



"Wie's en früher schon beim Fritz Fischer gebbe hat !"
Saftige Stücke gepökelter Schweinehaxe, entfettet, ohne Knochen
auf Weinsauerkraut, dazu Kartoffelpüree

- 20 *Opa's Schlemmertöpfchen* € 11,80



Rinderleber-Geschnetzeltes mit Apfelstücken und Zwiebeln
in herzhafter Soße, dazu Kartoffelpüree

- 21 *Frankfurter Grüne Soße* € 16,00



nach eigenem Haus-Rezept hergestellt, zu zarter Rinderbrust,
mit gehacktem Ei garniert, dazu Kartoffeln

- 23 *Maria's Sauerbraten* € 18,80



Zarte, magere Scheiben vom Rinderbraten in feinwürziger Soße,
Apfelrotkohl und Serviettenknödel. Die Spezialität der Chefin!





Aus Fischer's Gulasch-Kessel

25 *Western-Gulasch* € 15,00



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

30 *Herzhaftes Rindergulasch* € 16,00



Traditionell, mit Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Paprika und viel Zeit geschmort. So wird das Fleisch butterzart und der Geschmack einzigartig. Auf Butternudeln im Kesselchen serviert

520 *Ungarisches „Csárda“-Gulasch* € 15,00

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

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

40 *Puten-Gemüse-Curry* € 16,50

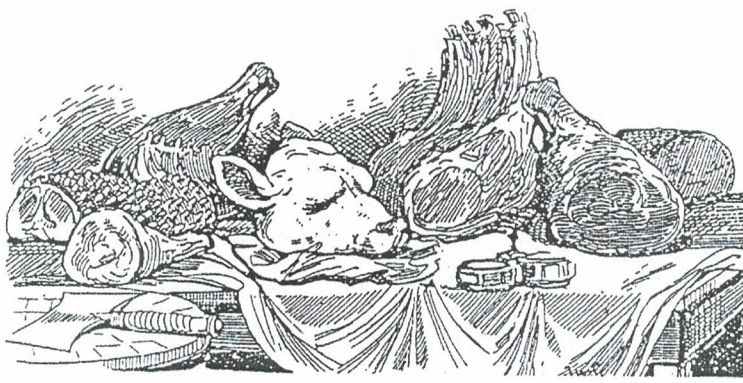


Putenbrust-Streifen in Curryrahmsoße mit reichlich frischem Gemüse, Ingwer, Kokosmilch und Limette verfeinert, auf Reis im Kesselchen serviert

44 *Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“* € 17,50

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





Fischer's Schlemmer-Schnitzel

- 31 **Odenwälder Kochkäse-Schnitzel** € 14,50

Paniertes Schweineschnitzel mit hausgemachtem, mildwürzig-cremigem Kochkäse (ohne Kümmel) überzogen, dazu Bratkartoffeln
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 **Forstwirtschaftel-Schnitzel** € 13,00

Paniertes Schweineschnitzel mit frischen Champignons in Rahmsoße, dazu Butternudeln

- 35 **Deftiges Wilderer-Schnitzel** € 16,50

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 Salat-Mix

- 24 **Küchenchefs Lieblings-Schnitzel** € 12,50

Paniertes Schweineschnitzel mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu Pommes

Auf Wunsch alle Schnitzel auch unpaniert möglich.



42

Mediterranes Delikatess-Schnitzel

€ 15,00

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 in Sahnesoße, dazu Kartoffelkroketten

65

Pikantes Küfer-Schnitzel

€ 13,80

Paniertes Schweineschnitzel mit grünen Pfefferkörnern in Bourbonrahmsoße, dazu Kartoffelkroketten

34

Feinschmecker-Schnitzel

€ 16,00

Paniertes Schweineschnitzel mit Rahmsoße, dazu frisches Karottengemüse und Kartoffelpüree

37

Böhmisches Schnitzel

€ 13,80

Paniertes Schweineschnitzel mit fruchtiger Pflaumensoße, abgeschmeckt mit Zwetschgenwasser, dazu Serviettenknödel

66

Schnitzel nach Art der Magyaren

€ 13,80

Paniertes Schweineschnitzel mit frischen Champignons und Grieben in würziger Letschorahmsoße, dazu Pommes

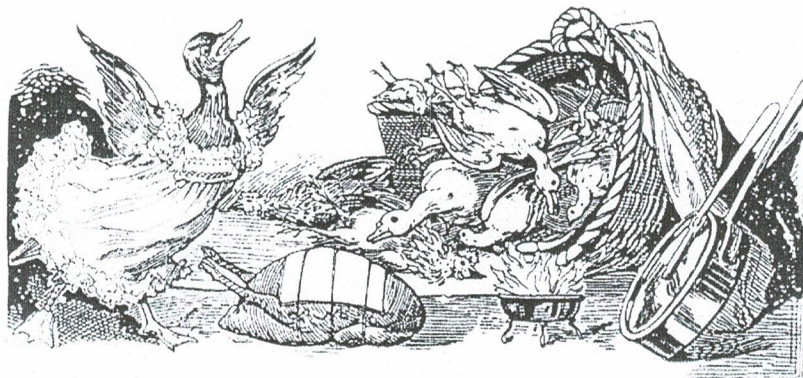
47

Rustikales Schmorzwiebel-Schnitzel

€ 13,80

Paniertes Schweineschnitzel mit saftig geschmorten Würzzwiebeln, dazu Pommes





Geflügel und Fisch

- 40 **Puten-Gemüse-Curry** € 16,50



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

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

an frischen Blattsalaten mit gerösteten Sesamkörnern, Kirschtomaten und Toast-Ecken

- 38 **„Gärtner-Schmaus“** € 17,50

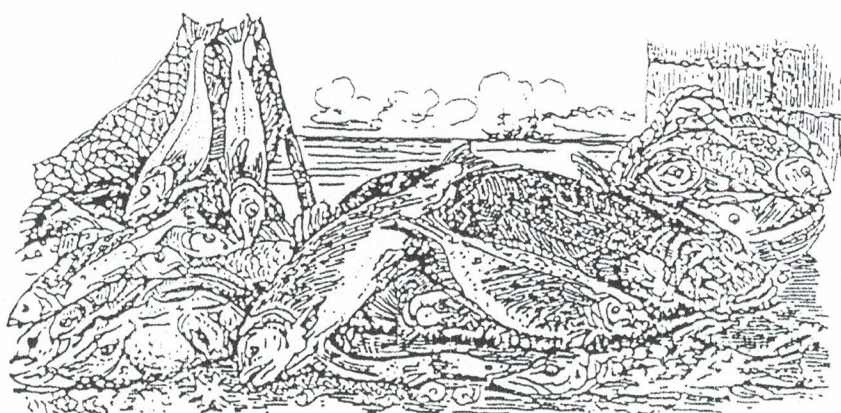
Gebratenes Putensteak mit Leipziger Allerlei aus Erbsen, Möhren und Spargelstücken in Sahnesoße, dazu Kartoffelkroketten

- 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)

- 67 **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)



„Einfach lecker“

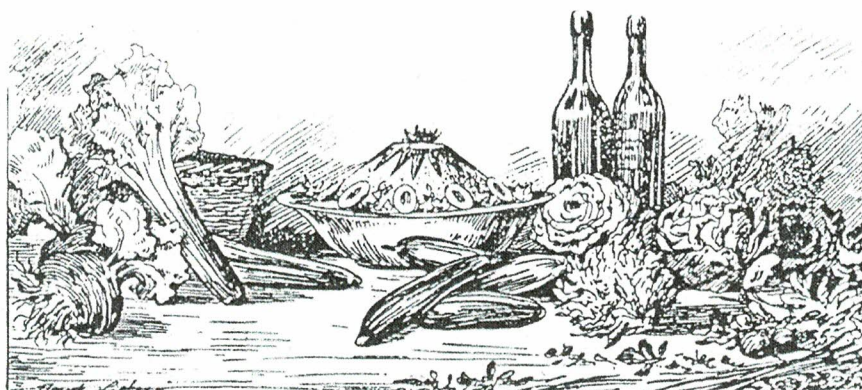
- 29 *Holzfüller-Braten* € 14,00
 Saftige Scheiben vom Schweinenackenbraten mit Zwiebeln, frischen Champignons und Speck in herzhafter Soße, dazu Pommes
- 36 *Königsberger Klopse* € 14,00
 Hackfleisch-Klößchen in typischer Kapernsahnesoße, dazu Kartoffeln
Auf Extra-Wunsch: Portion Rote Bete € 2,00



Fleischlos genießen



- 22 *Vegetarische Grüne Soße* € 12,80
 Frankfurter Grüne Soße, dazu gekochte Eier und Kartoffeln
- 26 *Schwäbische Käsespätzle* € 10,00
 Hausgemachte Spätzle mit cremigem Käse überschmolzen, mit knusprigen Röstzwiebeln serviert
- 27 *Fruchtiger Ratatouille-Auflauf* € 11,50
 Hausgemachtes Ratatouille-Gemüse von Zucchini, Aubergine und Paprika in Tomatensoße, fein aromatisiert mit Knoblauch und Chili, auf Butternudeln mit Käse überbacken
- 270 *Veganes Ratatouille* mit Reis € 10,00



„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

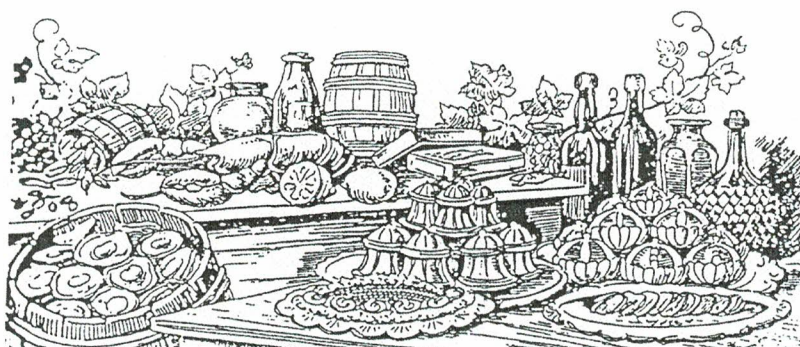
Paniertes Schweineschnitzelchen mit Rahmsoße, dazu Karottengemüse und Kartoffelkroketten

64 Maria's kleiner Leckerbissen

€ 14,80



Kleine Portion Sauerbraten in feinwürziger Soße, mit Apfelrotkohl und leckeren Pfannenkloßen 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



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

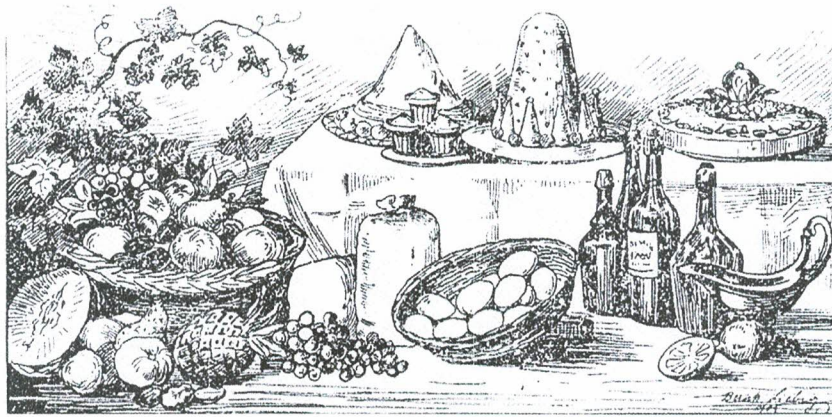
Butterbrot belegt mit Kochschinken, darauf zwei Spiegeleier, kleine Salatgarnitur

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



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





Desserts

51 *Kleine Eis-Trilogie* € 4,80

Vanille-, Amarena-Kirsch- und Schoko-Eis mit Sahne

52 *Coupe Dänemark* € 5,80

Vanille-Eis mit heißer Schokoladensoße und Sahne

53 *Feuerzauber* € 6,20

Vanille-Eis mit heißem Kirschenkompott und Sahne

54 *„Derngemer beschwipste Quetsche“* € 6,60

Heißes Kompott aus Zwetschgen, angeheitert mit Zwetschgenwasser, dazu Vanille-Eis



55 *Heiße Äppelschräubcher* € 6,80

Gebackene Apfelringe mit Zimt-Zucker und Vanille-Soße

56 *„Kleine Sünde“* € 6,60

Germknödel-Scheibchen mit heißem Kirschenkompott und Vanille-Soße



57 *Schokotraum* € 6,50

Schoko- und Vanille-Eis mit Schokoladenkruste überzogen und Sahne

58 *„Nüsschen“* € 5,80

Haselnuss-Eis mit Knusperkrokant, geröstete Mandeln und Sahnehäubchen