



## Delikate Suppe zur Wildzeit

- 14 **Waldpilzrahmsüppchen "Zur Mainlust"** € 7,00  
*Eine besondere Spezialität unseres Hauses!*

## Wildspezialitäten „für den kleinen Hunger“ *-speziell für unsere Senioren-*

- 455 **Kleines Hirschgulasch-Töpfchen** (kleine Portion) € 22,50  
*Zarte Stücke der Keule mit frischen Champignons in Wildrahmsoße mit einem gefüllten Kartoffelkloß*
- 456 **Fruchtiges Hirschgeschnetzeltes** (kleine Portion) € 23,80  
*In Heidelbeerwein marinierte Streifen der Hirschkeule in Waldheidelbeersoße, dazu hausgemachte Spätzle*

## Hauptspeisen zur Wildsaison

- 460 **Zartes Hirschgulasch von besten Stücken der Keule** € 28,50  
*mit frischen Champignons in feinwürziger Wildrahmsoße, dazu Apfelrotkohl und gefüllte Kartoffelklöße*
- 461 **Heidelbeer-Hirsch** € 29,80  
*Geschnetzeltes von der Hirschkeule, in Heidelbeerwein mariniert, serviert in kräftig dunkler Waldheidelbeersoße, dazu Apfelrotkohl und hausgemachte Spätzle*
- 462 **Wildschwein-Geschnetzeltes mit Marillen** € 29,50  
*Zarte Streifen der Wildschweinkeule mit Aprikosenstückchen in Marillensoße, verfeinert mit Marillenbrand, dazu hausgemachte Spätzle*



- 463 **Wildschwein-Klößchen** € 29,00  
*von der Wildschweinkeule, mit aromatischen Wildkräutern abgeschmeckt, in feiner Waldpilzrahmsoße serviert, dazu Wirsinggemüse und Kartoffelkroketten*



# Salate und Vorspeisen

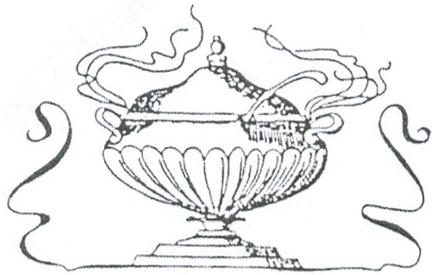
- 1 **Salat „Amerikanisch“** € 13,00  
Großer bunter Salat-Mix in Sauerrahm-Dressing  
mit gebratenen Putenbrust-Streifen
-  3 **Salat-Fan-Bowl** € 9,50  
Große Schale bunter Salat-Mix für Salatfreunde
-  71 **Kleiner bunter Salat-Mix** € 4,50  
Unser Beilagensalat

## **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** € 14,50  
Garnelenschwänze in würziger Knusperhülle ausgebacken,  
dazu Knoblauch-Mayonnaise und Zitrone
- 8 **Achatschnecken „Elsässer Art“** € 15,30  
½ Dutzend ohne Haus in Kräuterbutter, serviert  
im Schnecken-Pfännchen
-  10 **Hausgemachter Kochkäse** € 6,00  
Kleine Portion unserer mildwürzig-cremigen Spezialität,  
garniert mit Zwiebelchen, dazu Bauernbrot



# Suppen

- 11 *Rinderkraftbrühe nach Art des Hauses* € 6,00  
mit Grießklößchen



- 12 *Leberknödelsuppe „Fischer's Fritz“* € 8,30

- 13 *Sauerbraten-Süppchen* € 6,50



*Feine Suppen-Kreation nach unserer beliebten Mainlust-Spezialität „Maria's Sauerbraten“*



- 14 *Waldpilzrahmsüppchen „Zur Mainlust“* € 7,00

*mit dem unwiderstehlichen Aroma unserer speziellen Mischung frischer Waldpilze*



- 15 *Käserahmsuppe* € 8,00

*Eine besondere Spezialität unseres Hauses mit feinen Gemüsegewürfeln*





# Traditionelle Spezialitäten des Hauses nach überlieferten Rezepten aus unserer Familienküche

21 *Frankfurter Grüne Soße* € 25,00



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

23 *Maria's Sauerbraten* € 29,50



Zarte, magere Scheiben vom Rinderbraten in feinwürziger Soße, Apfelrotkohl und Kartoffelklöße. Die Spezialität der Chefin!  
**„Das Fleisch stammt von Spessart-Rindern, aus eigener Schlachtung der Traditionsmetzgerei Kuhn in Sulzbach.“**

30 *Herzhaftes Rindergulasch* € 22,50



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

„Wer's lieber schärfer mag“: **Original ungarische Erős Pista Paprikapaste**  
zum individuellen Nachschärfen € -,50

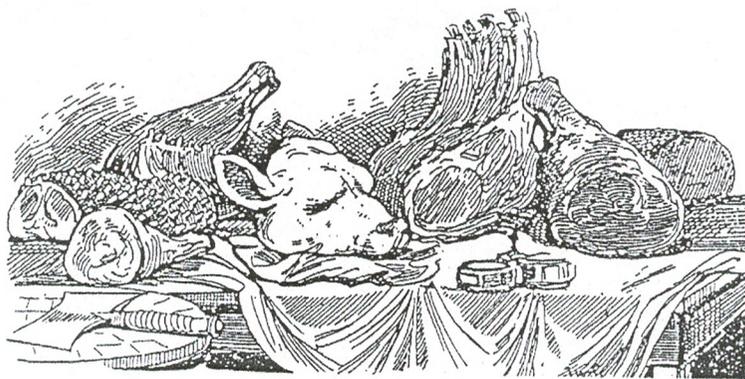


# Karina's kreative Küche aus aller Welt

„Die Leidenschaft für das Kochen bekam ich in die Wiege gelegt. Ich liebe es, mit exotischen Gewürzen und Zutaten zu experimentieren und Rezepte aus fernen Ländern soweit zu verfeinern, bis sie auch für deutsche Gaumen ein vollkommener Genuß sind. Lassen Sie sich darauf ein! Guten Appetit!“

- Junior-Chefin Karina Fischer

- 24 **„Traum aus 1001 Nacht“** € 22,50  
*Traditionelles Schmorgericht aus dem Orient mit Hähnchenbrust, verschiedenen aromatischen Trockenfrüchten und hausgemachtem Ras-el-Hanout-Gewürz, das der kräftigen Soße einen einmaligen Duft verleiht, dazu Kartoffelkroketten*  
**„Kreation der arabischen Küche mit einer harmonischen Fülle orientalischer Aromen und fruchtig-lieblichem Charakter.“**  
*Ras-el-Hanout besteht aus fast 20 verschiedenen Gewürzen, u.a. Zimt, Sternanis, Ingwer und Kardamom, die mild geröstet und dann fein gemahlen werden.*
- 25 **Western-Gulasch „BBQ“** € 18,00  
*vom Schweinenacken, langsam saftig und zart geschmort, mit Zwiebeln, Paprika und Süßmais in würzig-rauchiger Sauce auf hausgemachten Spätzle im Kesselchen serviert*  
**„Eine geschmackliche Reise ans Lagerfeuer im Wilden Westen.“**
- 40 **Puten-Gemüse-Curry** € 20,00  
*Putenbrust-Streifen in milder Currysoße mit reichlich frischem Gemüse, Ingwer, Kokosmilch und Limette verfeinert, auf Reis im Kesselchen serviert*  
**„Karibisch-kreolische Komposition mit fruchtig-frischer Leichtigkeit.“**
- 44 **Indisches Hähnchen-Tikka** € 18,50  
*Hähnchenbrust-Würfel, mariniert mit frischem Ingwer, Knoblauch, Koriander und hausgemachtem Garam Masala-Gewürz, mit reichlich Zwiebeln in pikanter Currysahnesoße auf Reis im Kesselchen serviert*  
**„Eine indische Spezialität, die aber bei uns nur noch prickelt, nicht mehr brennt. Was bleibt, ist der einzigartige Geschmack!“**  
*Garam Masala bedeutet „heißes Gewürz“ und besteht u.a. aus Kreuzkümmel, Koriander, Chili und Nelke.*



# Fischer's Schlemmer-Schnitzel

31 **Odenwälder Kochkäse-Schnitzel** € 19,00

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



28 **Forstwichtel-Schnitzel** € 17,00

Paniertes Schweineschnitzel mit frischen Champignons in Rahmsoße, dazu Butternudeln

32 **Gartenzwerge - Schnitzel** € 20,00

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

33 **Ungarisches Puszta-Schnitzel** € 18,00

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

34 **Feinschmecker-Schnitzel** € 20,00

Paniertes Schweineschnitzel mit Rahmsoße, dazu Karottengemüse und Kartoffelkroketten

Auf Wunsch alle Schnitzel auch unpaniert möglich.



35 *Deftiges Wilderer-Schnitzel* € 22,00

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

39 *Sportler-Schnitzel* € 15,50

Paniertes Schweineschnitzel mit Zitrone, dazu großer bunter Salat-Mix

42 *Mediterranes Delikatess-Schnitzel* € 19,50

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

47 *Rustikales Schmorzwiebel-Schnitzel* € 17,50

Paniertes Schweineschnitzel mit saftig geschmorten Würzzwiebeln, dazu Pommes

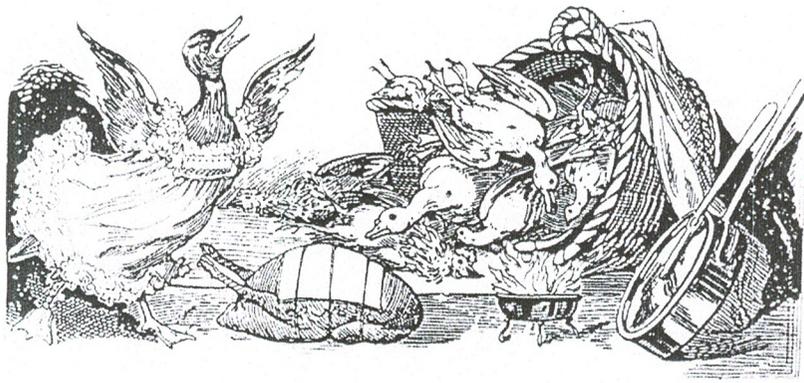
59 *Frankfurter Schnitzel* € 19,00

Paniertes Schweineschnitzel an Frankfurter Grüner Soße, dazu Kartoffeln

65 *Pikantes Küfer-Schnitzel* € 17,50

Paniertes Schweineschnitzel mit grünen Pfefferkörnern in Bourbonrahmsoße, dazu Kartoffelkroketten





# Geflügel

- 24 **„Traum aus 1001 Nacht“** € 22,50  
 Traditionelles Schmorgericht aus dem Orient mit Hähnchenbrust, verschiedenen aromatischen Trockenfrüchten und hausgemachtem Ras-el-Hanout-Gewürz, das der kräftigen Soße einen einmaligen Duft verleiht, dazu Kartoffelkroketten
- „Kreation der arabischen Küche mit einer harmonischen Fülle orientalischer Aromen und fruchtig-lieblichem Charakter.“**  
 Ras-el-Hanout besteht aus fast 20 verschiedenen Gewürzen, u.a. Zimt, Sternanis, Ingwer und Kardamom die mild geröstet und dann fein gemahlen werden.
- 38 **„Gärtner-Schmaus“** € 21,00  
 Gebratenes Putensteak mit Leipziger Allerlei aus Erbsen, Möhren und Spargelstücken in Sahnesoße, dazu Kartoffelkroketten
- 40 **Puten-Gemüse-Curry** € 20,00  
 Putenbrust-Streifen in milder Currysoße mit reichlich frischem Gemüse, Ingwer, Kokosmilch und Limette verfeinert, auf Reis im Kesselchen serviert
- „Karibisch-kreolische Komposition mit fruchtig-frischer Leichtigkeit.“**
- 41 **Gebratenes Putensteak „Leicht & Lecker“** € 18,00  
 an frischen Blattsalaten mit gerösteten Sesamkörnern, Kirschtomaten und Toast-Ecken
- 44 **Indisches Hähnchen-Tikka** € 18,50  
 Hähnchenbrust-Würfel, mariniert mit frischem Ingwer, Knoblauch, Koriander und hausgemachtem Garam Masala-Gewürz, in pikanter Currysahnesoße auf Reis im Kesselchen serviert
- „Eine indische Spezialität, die aber bei uns nur noch prickelt, nicht mehr brennt. Was bleibt ist der einzigartige Geschmack!“**  
 Garam Masala bedeutet „heißes Gewürz“ und besteht u.a. aus Kreuzkümmel, Koriander, Chili und Nelke.

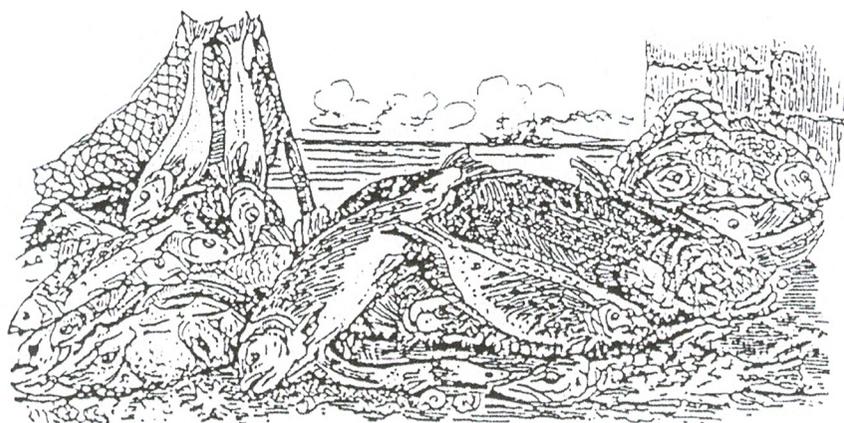
# „Einfach lecker“

29 *Holzfüller-Braten* € 18,00

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

36 *Königsberger Klopse* € 16,50

*Hackfleisch-Klößchen in typischer Kapernsahnesoße, dazu Kartoffeln*  
Auf Extra-Wunsch: Portion Rote Bete € 3,50



## Fisch

43 *Fjordfisch-Filets „Puszta“* € 24,50

*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“* € 23,00

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



# Fleischlos genießen



- 16 **Gemüse-Kokos-Kesselchen** (vegan) € 16,50

Bunte Gemüse-Kreation mit Kokosflocken und Kokosmilch, auf Reis im Kesselchen serviert

- 22 **Vegetarische Grüne Soße** € 15,50

Frankfurter Grüne Soße, dazu gekochte Eier und Kartoffeln



- 26 **Schwäbische Käsespätzle** € 13,80

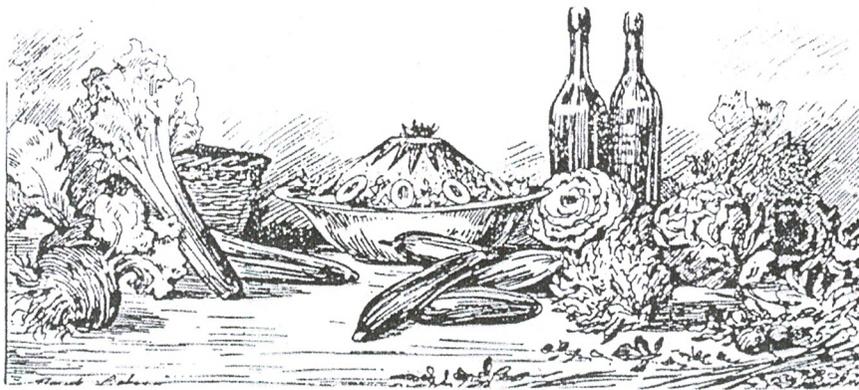
Hausgemachte Spätzle mit cremigem Käse überschmolzen, mit knusprigen Röstzwiebeln serviert

- 27 **Fruchtiger Ratatouille-Auflauf** € 14,50

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 € 13,00





# „Für den kleinen Hunger“

*Spezialitäten besonders für unsere Senioren*

60 **„Kleiner Odenwälder“** € 13,50



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

62 **Rahmgeschnetzeltes** € 13,50

*Kleine Portion Schweinegeschnetzeltes in Rahmsoße, dazu hausgemachte Spätzle*

63 **„Kleiner Feinschmecker“** € 16,50

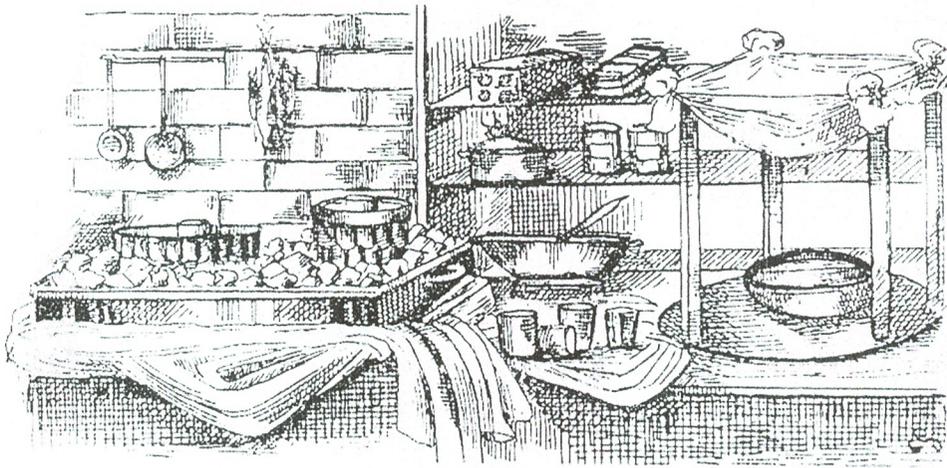
*Paniertes Schweineschnitzelchen mit Rahmsoße, dazu Karottengemüse und Kartoffelkroketten*

64 **Maria's kleiner Leckerbissen** € 19,50



*Kleine Portion Sauerbraten in feinwürziger Soße, mit Apfelrotkohl und einem Kartoffelkloß serviert. Die Spezialität unserer Chefin !*





# Ebbes Kaltes uff'm Brettche

45 *Worscht aus de Büchs'* nach Wahl € 12,00

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'* € 9,70

Portion hausgemachter Kochkäse mit Zwiebelwürfeln, dazu Brot und Butter



48 *„Strammer Max“* € 11,50

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

49 *„Stramme Lotte“* € 11,50

Butterbrot belegt mit Kochschinken, darauf zwei Spiegeleier, kleine Salatgarnitur

50 *Handkäs' mit Musik im Dippche* € 8,90

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





# Desserts

- 51 *Kleine Eis-Trilogie* € 6,00  
 Vanille-, Amarena-Kirsch- und Schoko-Eis mit Sahne
- 52 *Coupe Dänemark* € 7,20  
 Vanille-Eis mit Sahne, dazu heiÙe SchokoladensoÙe
- 53 *Feuerzauber* € 7,70  
 Vanille-Eis mit Sahne, dazu heiÙes Kirschenkompott
- 54 *„Derngerner beschwipste Quetsche“* € 8,20  
 HeiÙes Kompott aus Zwetschgen, angeheitert mit Zwetschgenwasser, dazu Vanille-Eis
- 55 *Kaiserschmarrn* (Dessertportion) € 9,50  
 Soufflierte Eierpfannkuchen-Stücke mit Rosinen, dazu hausgemachte VanillesoÙe
- 56 *„Kleine Sünde“* € 8,20  
 Germknödel-Scheibchen mit heiÙem Kirschenkompott und hausgemachter VanillesoÙe
- 57 *Schokotraum* € 8,00  
 Schoko- und Vanille-Eis mit Schokoladenkruste und Sahne
- 58 *„Nüsschen“* € 7,00  
 Haselnuss-Krokant-Eis mit gerösteten Mandeln und Sahne