



# Salate und Vorspeisen

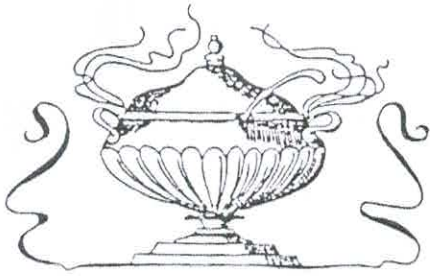
- 1 **Salat „Amerikanisch“** € 13,00  
Großer bunter Salat-Mix in Sauerrahm-Dressing  
mit gebratenen Putenbrust-Streifen
-  3 **Salat-Fan-Bowl** € 9,50  
Große Schale bunter Salat-Mix für Salatfreunde
-  71 **Kleiner bunter Salat-Mix** € 4,50  
Unser Beilagensalat

## 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* € 23,50



nach eigenem Haus-Rezept hergestellt. Ganz klassisch servieren wir dazu zartes Suppenfleisch vom Rind, gekochtes Ei und 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* € 23,00



Traditionell, mit Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Paprika und viel Zeit geschmort. So wird das Fleisch butterzart und der Geschmack einzigartig. Dazu Kartoffelklöße.

„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, frisch gemahlenen 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, die mild geröstet und dann fein gemahlen werden (u.a. Zimt, Sternanis, Ingwer, Chili, Kardamom und Rosenblätter)

## 25 Western-Gulasch „BBQ“ € 18,00

vom Schweinenacken, mit reichlich Zeit 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 mit verschiedenem Gemüse und Ananas in milder Currysoße geköchelt, mit Ingwer, Kokosmilch und Limette verfeinert, auf Reis im Kesselchen serviert

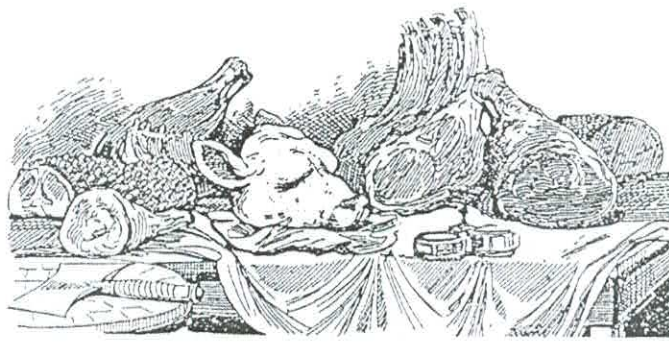
„Karibisch-kreolische Komposition mit typisch fruchtiger Raffinesse.“

## 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 Champignonrahmsoße, dazu Pommes

34 *Feinschmecker-Schnitzel* € 20,00

Paniertes Schweineschnitzel mit Rahmsoße, dazu Karottengemüse und Kartoffelkroketten

35 *Deftiges Wilderer-Schnitzel* € 22,00

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

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

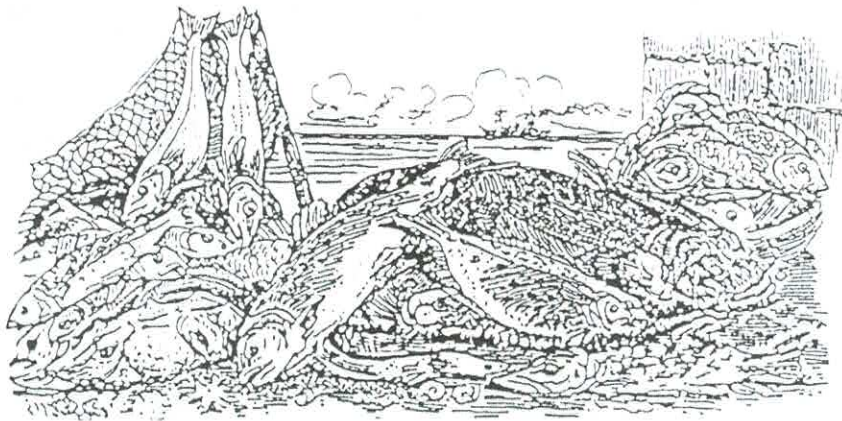
Paniertes Schweineschnitzel an Frankfurter Grüner Soße, dazu Kartoffeln



Auf Wunsch alle Schnitzel auch unpaniert möglich.

# „Einfach lecker“

- 29 *Holzfäller-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

- 66 *Fjordfisch „Mediterran“* € 25,50  
Frische Fischfilet-Stücke in Backteig gebraten, serviert mit hausgemachtem Ratatouille-Gemüse von Zucchini, Aubergine und Paprika in Tomatensoße, fein aromatisiert mit Knoblauch und Chili, dazu Kartoffelkroketten
- 67 *Fjordfisch „Dill“* € 23,00  
Frische Fischfilet-Stücke in Backteig gebraten, serviert in Dillsoße, dazu Kartoffeln

Der Fisch wird in Norwegen geangelt, kein Massenfang aus Netzen. Das Angebot variiert je nach Fangerfolg (Seelachs, Kabeljau, Leng, Lumb, Pollack, Heilbutt)

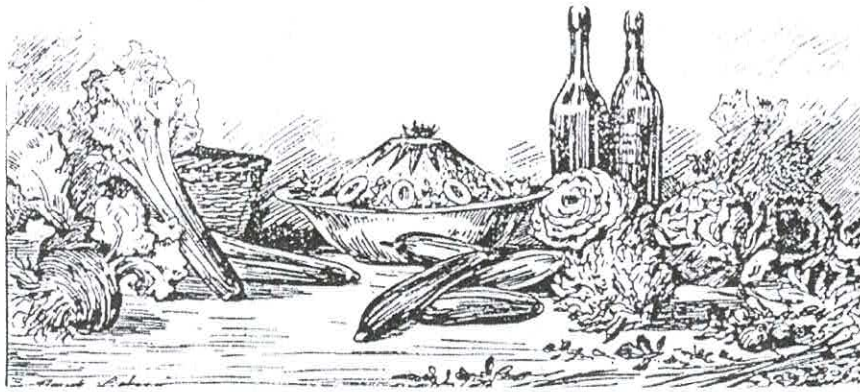


# Fleischlos genießen



- 16 *Kreolisches Gemüse-Kokos-Curry* (vegan) € 17,00  
Verschiedenes Gemüse mit Ananas, Kokosflocken und Kokosmilch in Currysoße geköchelt, auf Reis im Kesselchen serviert
- 22 *Vegetarische Grüne Soße* € 15,50  
Frankfurter Grüne Soße nach eigenem Hausrezept, dazu gekochte Eier und Kartoffeln
- 26 *Hausgemachte Käsespätzle* € 15,50  
mit cremigem Käse überschmolzen, mit knusprigen Röstzwiebeln serviert, dazu kleiner Salat-Mix
- 27 *Fruchtiger Ratatouille-Auflauf* € 16,00  
Hausgemachtes Ratatouille-Gemüse von Zucchini, Aubergine und Paprika in Tomatensoße, fein aromatisiert mit Knoblauch und Chili, auf hausgemachten Spätzle mit Käse überbacken
- 270 *Veganes Ratatouille* mit Reis € 14,00





# „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'* € 12,00

von der fränkischen Traditionsmetzgerei Kuhn in Sulzbach, auf dem Holzbrett serviert, dazu Gewürzgurken, Brot und Senf  
Eine Sorte zur Auswahl: Hausmacher Preßkopf oder Bierwurst (Jagdwurst) oder Schinkenwurst (Bierschinken)

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

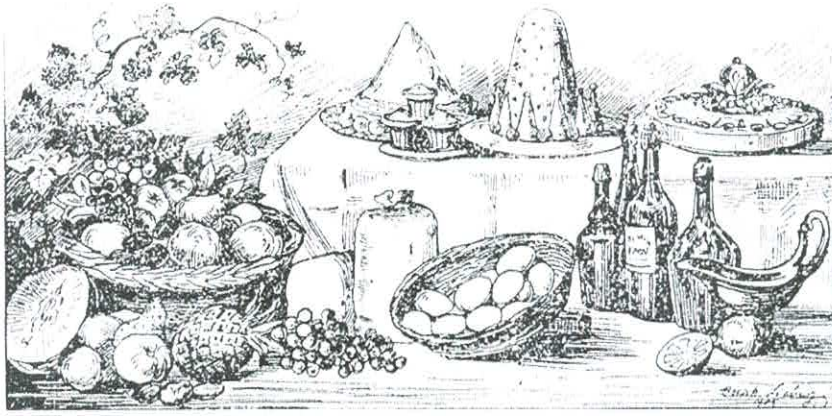
49 *„Stramme Lotte“* € 11,50

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-, Haselnuss- und Schoko-Eis mit Sahne
- 53 *Feuerzauber* € 7,70  
 Vanille-Eis mit Sahne, dazu heißes Kirschenkompott
- 54 *„Beschwipste Quetsche“* € 8,20  
 Heißes Kompott aus Zwetschgen, angeheitert mit  
 Zwetschgenwasser, dazu Vanille-Eis
- 55 *Kaiserschmarrn* (Dessertportion) € 9,50  
 Soufflierte Eierpfannkuchen-Stücke mit Rosinen, dazu  
 hausgemachte Vanillesoße
- 56 *„Mainlust - Schmarrn“* (Dessertportion) € 12,00  
 Soufflierte Eierpfannkuchen-Stücke auf einem Mus von  
 „Derngemer Herzkersche“ aus eigenem Anbau (Gewürz-Kirschen)
- 57 *Schokotraum* € 8,00  
 Schoko- und Vanille-Eis mit Schokoladenkruste und Sahne
- 58 *„Nüsschen“* € 7,00  
 Haselnuss-Krokant-Eis mit gerösteten Mandeln und Sahne