

## KALTES

Kochkäse oder Handkäse oder Hand+Koch+Kombi mit Musik & Kümmel zum selber mischen Bauernbrot und Butter	8,40 €
Butterbrot und eine „Geräucherte“ Heimisches Wildschwein von Metzger Scholl Zu Wurst gemacht. Nicht zu weich und nicht zu hart...	6,50 €
Gebeizte Lachsforelle Spitzenqualität aus dem Mossautal In Scheiben angerichtet   Gurke   Honig-Senf-Dip   Brot	12,90 €
Schinken-Zweierlei Keulenschinken vom Crumbacher Bauernlädchen Geräucherter Wildschweinschinken von Metzger Scholl Hausgemachte Kräuterbutter   Gewürzgurke Bauernbrot vom Bäcker Horn	11,90 €
Wurstsalat klassisch mit Gewürzgurke, aus Fleischkäse vom Metzger Kaffenberger, dazu Bauernbrot vom Bäcker Horn	8,90 €
Großer Teller Blattsalat Balsamicodressing   Gemüse   Nüsse   Kräuter Brot vom Horn   hausgemachte Kräuterbutter	8,90 €
Oben drauf: „Gewürztaler“, halbfester Schnittkäse aus der Hüttenthaler Käserei	+ 3,00 €



## SÜßES

Unsere Blechkuchen kommen wie auch Brot und Brötchen vom  
Bäcker Horn in Fränkisch-Crumbach

Streuselkuchen	3,20 €
Apfelkuchen mit Rosinen	3,20 €
Aprikosen-Käse-Kuchen	3,20 €
Kirsch-Käse-Kuchen	3,20 €
Portion Sahne	1,20 €
EIS AM STIEL Bitte am Tresen aussuchen	
Crème Brûlée mit Fruchtkompott und Kuchenbrösel	5,20 €

Eine Aufstellung mit allen Angaben zu Allergenen und  
Zusatzstoffen bringen wir gern.

### KÄSEFONDUE

**HEISST MIT GENUSS UND RUHE GENIEßEN**

Ab zwei Portionen  
Zubereitungszeit am Tisch rund 25 Minuten

Wir bringen den geraspelten Käse, Wein, Kirschwasser,  
Brotwürfel und etwas Mondamin sowie Muskat und  
Knoblauch zum „Caquelon“ (dem Fonduetopf) an den  
Tisch. Dann geht es los. Immer schön rühren, dabei die  
Topfmitte nicht vergessen. Erst später, wenn während des  
Essens nicht mehr so viel gerührt wird, bildet sich eine  
leckere braune Kruste am Topfboden, die viele Fans  
besonders gerne genießen.

**Käsefondue**  
Selbst am Tisch zubereitet p.P. 19,00 €  
Drei Schweizer Käsesorten | Brotwürfel  
Weißwein | Kirschwasser | Knoblauch | Mixed Pickles

Dazu:

Portion Drillinge	3,00 €
Extraportion Käsemischung	7,00 €

### EVENTS

**HIER FINDET IHR EVENTS IM WIRTSHAUS**  
Neugierig, was sonst so läuft?  
Vielleicht auf der Suche nach einem  
schönen Geschenk? Scannt doch das hier:



## HEISSES

Unsere **Wildgerichte** kommen aus eigener Jagd oder von befreundeten Nachbarn.  
Wildmetzger unseres Vertrauens ist Hubertus Scholl in Brombachtal  
Fleischwaren beziehen wir auch vom Crumbacher Wurstlädchen, der Metzgerei Kaffenberger in Nieder-Kainsbach und von der Angusherde der Familie Tritsch in Beerfurth.  
Frische Eier liefert unser Nachbar Raimund

Ofenkartoffel mit tomatisiertem Gemüse und Sour Cream 8,90 €

„Curry36“ - Die KultCurryWurst mit Brot 5,50 €

Aus Berlins bekanntester Wurstbude - Schärfe nach Wunsch  
Wir lassen die Kopie der Kreuzberger Wurst von der Metzgerei Kaffenberger in Nieder-Kainsbach herstellen. Auch das Ketchup ist nach Originalrezept!

Wirtshausbrot 6,90 €

Belegt mit Speckwürfeln und Käse und im Ofen gebacken



Flammkuchen Grillgemüse 9,00 €

Kirschtomate | Aubergine | Zucchini | Veganer Schmand

Flammkuchen Klassisch 9,00 €

Speck | Zwiebel | Schmand

Strammer Max Odenwald-Style 12,90 €

Zwei Scheiben gebuttertes Krustenbrot, Geräucherter Wildschweinschinken  
Doppeltes Spiegelei | Frische Kräuter

Gulasch vom Wildschwein 19,00 €

mit Butterspätzle und Preiselbeeren

Eine Wildschweinbratwurst mit Kräuter-Kartoffelsalat 9,90 €

Ein Paar Wildschweinbratwürste mit Kräuter-Kartoffelsalat 12,90 €



Chili SIN carne 12,00 €

Sojabasis | Kidneybohnen | Mais | Paprika | Karotte | Staudensellerie | Weißbrot



Röhrennudeln 10,80 €

mit Tomaten-Walnuss-Pesto | Parmesan | Auf Wunsch vegan ohne Parmesan

## BEILAGEN - sind zu jedem Gericht wählbar

Für Kinder auch als Hauptgang!!

Butterspätzle 3,00 €



Kräuter-Kartoffelsalat 3,00 €

Ofenkartoffel mit Sour Cream 4,00 €

Gemischter Blattsalat Balsamicodressing | Gemüse | Nüsse | Kräuter 4,00 €

Zwei heiße Wiener Würstchen mit Kräuterkartoffelsalat 6,80 €