

# Speisekarte

## Aperitif Empfehlung

- Lillet Wildberry** 6,50 €  
Schweppes- Wildberry und Lillet mit gefrorenen Himbeeren
- Rosato Mio** 6,50 €  
Hausmarke Sekt mit Ramazotti Aperitivo Rosato und Pfefferminzblättern

## Vorspeisen

- Carpaccio vom Jungrind** 13,50 €  
mit Grana Padano, Balsamico und Olivenöl
- Geräucherte Odenwälder Regenbogenforelle** 13,50 €  
auf Rote Beete Salat und Meerrettich

## Suppen

- Rinderkraftbrühe** 5,20 €  
mit Markklößchen und Gemüse
- Cremesuppe vom Dührener Kürbis** 5,50 €  
mit gerösteten Kürbiskernen

## Hauptgerichte

- Rumpsteak an Kräuterbutter oder Zwiebelsoße** <sup>1,3,8</sup> 23,50 €  
mit Bratkartoffeln und Salatteller

**Dry- Aged Steaks**  
ca. 500g-700g mit Knochen /Rumpsteak ca. 250 g  
Suchen Sie gerne Ihr Steak direkt an unserem Dry- Ager aus  
Zu Ihrem Steak servieren wir Speckbohnen und Bratkartoffeln

Rib- Eye	7,00 € / 100g
T-Bone	8,00 € / 100g
Porterhouse	9,00 € / 100g
Rumpsteak	10,00 € / 100g

- gekochtes Rindfleisch vom Jungrind** 17,50 €  
an Meerrettichsoße, Kartoffeln und Rote Beete
- geschmortes Ochsenbäckchen an kräftiger Rotweinsauce** 19,80 €  
mit Speckbohnen und Serviettenknödel
- Steak vom Schweinerücken** 16,80 €  
mit Tomaten, jungem Lauch, Champignons und Speck dazu Pommes frites und Salatteller
- Schweinemedallions** an Champignonrahmsauce 19,50 €  
mit Butterspätzle und Marktgemüse
- paniertes Schnitzel vom Schwein** 13,50 €  
mit Pommes frites und Salatteller

*Steidels*  
**Ratsstube**  
HOTEL-RESTAURANT



<b>Schweinebauch vom Hällischen Landschwein</b> <b>36h Sous-Vide gegart – das besondere Geschmackserlebnis</b> mit Rahmwirsing und Salzkartoffel	17,50 €
<b>Rahmgeschnetzeltes von der Pute</b> mit Reis und Salat	14,80 €
<b>Regenbogenforelle „Müllerin“ vom Forellenhof Lenz aus dem Odenwald</b> (grätenfrei) mit Mandelbutter, Salzkartoffeln und Salat	19,50 €
<b>großer Salatteller</b> mit gebratenen Streifen vom Rinderrücken, Champignons, jungem Lauch, Tomaten und Kräutertoast	16,80 €
<b>hausgemachte Frikadelle</b> mit Kartoffelsalat	10,50 €
<b>hausgemachte Maultaschen</b> <sup>1,3,4,8,12,</sup> mit Kartoffelsalat und Speck-Zwiebelschmälze	14,50 €
<b><u>Vegetarisch</u></b>	
<b>Selveratnams Linsencurry „Sri Lanka“</b> mit Reis	15,50 €
<b>hausgemachte Gnocchi</b> auf Rahmwirsing und Parmesan	16,50 €
<b><u>Kindergerichte</u></b>	
<b>paniertes Schnitzel vom Schwein</b> mit Pommes frites und Gemüse	8,50 €
<b>hausgemachte Spätzle</b> mit Rahmsoße	4,50 €

Liebe Gäste,

in unserer monatlich wechselnden Speisekarte bieten wir Ihnen eine Auswahl von Produkten ausgewählter Erzeuger aus dem Kraichgau und dem Odenwald.

Genießen Sie ein paar schöne Stunden in unserem Haus.

Ihre Familie Steidel und Team

Sollten Sie von Allergien betroffen sein, fragen Sie bitte nach unserer separaten Karte für Allergene.

#### **Zusatzstoffe**

1 Konservierungsstoffe | 2 Farbstoffe | 3 Antioxidationsmittel | 4 Süßungsmittel / Saccharin | 5 Süßungsmittel / Cyclamat |  
6 Süßungsmittel / Aspartam, enth. Phenylalaninquelle | 7 Süßungsmittel / Acesulfam | 8 Phosphat | 9 geschwefelt | 10 chininhaltig |  
11 coffeinhaltig | 12 mit Geschmacksverstärker | 13 geschwärzt | 14 gewachst | 15 genetisch verändert