Odenwald Gasthaus

Heimat. Qualität. Genuss.

2022

Kostenlos zum Mitnehmen

Kulinarische Botschafter seit über 20 Jahren

Was hier vor der Tür produziert wird und wächst, liegt im Moment voll im Trend. Kurze Transportwege, eine gleichbleibend hohe Qualität und Wertschöpfung für die Region stehen dabei im Vordergrund.

Für uns Gastgeberinnen und Gastgeber der Kooperation Odenwald-Gasthaus e.V. ist diese nachhaltige Lebensmittelkultur selbstverständlich. Von Odenwälder Streuobstwiesen, den Weiden in der Region, dem Fischteich aus dem Nachbarort oder aus den heimischen Wäldern kommen unsere Zutaten. Und das können Sie schmecken.

Aber diese Philosophie leben wir nicht erst seit gestern. Vor über 20 Jahren haben wir erkannt, dass Produkte aus der Region langfristigen Genuss und regionale Wertschöpfung bringen. Bereits im Jahr 2000 haben wir uns zusammengeschlossen, um ein gemeinsames Konzept für eine regional ausgerichtete Gastronomie zu entwickeln und umzusetzen. Dabei verpflichten sich alle unsere Mitglieder, in ihren Küchen nur heimische Produkte und Zutaten in authentische Gerichte zu verwandeln.

Die Kooperation hat sich über die Jahre bewährt und ihre Kreise gezogen. Und so sind die inzwischen elf Gastgeberinnen und Gastgeber der Odenwald-Gasthäuser zum Wegweiser des regionalen Genusses im Odenwald geworden. Als kulinarische Botschafter geben wir der

Region ein unverwechselbares Gesicht. Bei den Spezialitätenwochen, die alle unsere Mitglieder gleichzeitig anbieten, stehen mehrmals im Jahr saisonale Gerichte im Fokus.

Das gemeinsame Ziel im Blick schauen wir jedoch durchaus über den Tellerrand hinaus. Jedes Odenwald-Gasthaus hat seinen ganz eigenen Charme und bietet, vom Edelbrand aus feldeigenen Früchten bis zum Wildgericht aus der eigenen Jagd, den Gästen ein besonderes kulinarisches Highlight.

DORNRÖS'CHEN in Höchst/Annelsbach
GRÜNEWALDS in Otzberg/Ober-Klingen
JOHANNS-STUBE in Reichelsheim
LANDGASTHOF HAGEN in Grasellenbach
MÜMLINGSTUBE in Erbach
ZUM GRÜNEN BAUM in Michelstadt
ZUM HIRSCH in Bad König/Fürstengrund
ZUM KREISWALD in Rimbach
ZUM LÖWEN in Brombachtal/Langenbrombach
ZUR KRONE in Bad König/Zell
ZUR ROSE in Weinheim/Oberflockenbach

Unsere saisonalen Spezialitätenwochen

Neue Produkt- und Rezeptideen entwickeln, die gute Familientradition wahren, dabei aber die Spezialtäten aus dem Odenwald modern interpretieren und während der saisonalen Spezialitätenwochen den Gästen ein genussvolles Programm exklusiv zu präsentieren – das ist den elf Gastgebern und Gastgeberinnen der Kooperation Odenwald-Gasthaus Herausforderung und Freude zugleich.

Samstag, 18. Juni – Sonntag, 3. Juli 2022
Odenwälder Lammwochen

Seit Jahren schon sind wir Partner der Odenwälder Lammwochen und kochen, braten oder grillen für Sie das Beste vom Odenwälder Weidelamm. Die Jungschafe verbringen mindestens sechs Monate auf den kräuterreichen Wiesen des Odenwalds – und das schmeckt man.

Samstag, 16. Juli – Sonntag, 31. Juli 2022
Odenwälder Superfood – Grünkern, Dinkel & Co.

In heimischem Getreide stecken viele ungeahnte Superkräfte. Grünkern – nichts anderes als frühgeernteter Dinkel – ist ein wichtiger Eiweiß- und Eisenlieferant. In unseren Küchen erleben die alten Kulturpflanzen eine echte Renaissance und bereichern mit ihrem typischen Raucharoma die Gerichte.

Samstag, 17. September – Montag, 3. Oktober 2022
Odenwälder Kartoffelwochen

Einmal im Jahr kommt man im Odenwald an der Kartoffel nicht vorbei. Bei den beliebten Kartoffelwochen verwandeln wir die leckeren „Erdäpfel" in schmackhafte und außergewöhnliche Gerichte. So haben Sie die Kartoffel noch nicht erlebt.

Samstag, 15. Oktober – Sonntag, 6. November 2022
Wilder-Apfel-Herbst

Wir kombinieren unsere Wildgerichte mit einer unserer liebsten Zutat: dem Odenwälder Apfel. Direkt auf heimischen Streuobstwiesen gewachsen wird die fruchtigsaure Frucht in Kombination mit Wildschwein oder Reh zum Star auf unseren Tellern.

Mittagessen? Businesslunch?

Bei uns bekommen Sie beides, jeden Tag!

Wer im Odenwald Lust auf ein hochwertiges, gesundes und frisch gekochtes Mittagessen unter der Woche hat, muss nicht lange danach suchen. Für die elf Partnerbetriebe der Kooperation gehören zu einem attraktiven gastronomischen Angebot unbedingt auch kundenfreundliche Öffnungszeiten. Deswegen haben alle Odenwald-Gasthäuser für Wanderer, Radfahrer, Businessgäste und Tagesgäste die Offensive „Wir retten das Mittagessen" und das vor allem unter der Woche gestartet.

Gäste, die sich Zeit für Genuss im und aus dem Odenwald nehmen, dürfen sich auf saisonale und regionale Spezialitäten freuen, wie Odenwälder Wildschweinbratwurst vom Grill mit Wirsing-Gemüse, Rote Bete und Bratkartoffel, Bolognese vom Reh mit Kartoffelklößen oder Kartoffel-Apfelbratwürste mit Schwarzbierzwiebeln und Kartoffelpüree und viele Schmankerln mehr. Zum süßen Finale vielleicht „Besoffene Hutzelquetsche" mit Eis oder Kürbiskern-Kartoffeleis auf marinierten Waldbeeren?

Die Mittagsöffnungszeiten in den elf Partnerbetrieben variieren. Deswegen empfiehlt es sich, sich vor einem Besuch immer auf der Homepage des jeweiligen Odenwald-Gasthauses oder unter www.odenwald-gasthaus.de über die Öffnungszeiten zu informieren.

Odenwald-Gasthäuser die den Mittagstisch die ganze Woche anbieten:

JOHANNS-STUBE in Reichelsheim
LANDGASTHOF HAGEN in Grasellenbach
MÜMLINGSTUBE in Erbach
ZUM GRÜNEN BAUM in Michelstadt
ZUM HIRSCH in Bad König/Fürstengrund
ZUM KREISWALD in Rimbach

Odenwald-Gasthäuser die den Mittagstisch am Wochenende anbieten:

DORNRÖS'CHEN in Höchst/Annelsbach
ZUM LÖWEN in Brombachtal/Langenbrombach
ZUR KRONE in Bad König/Zell
ZUR ROSE in Weinheim/Oberflockenbach

ODENWALD GASTHAUS

Odenwald-Gasthaus – Das sind wir

Lernen Sie die Gastgeber.innen kennen!

NEU

Erleben und genießen

Regionale Gaumenschmeichler am Fuße des Otzbergs

Im beschaulichen Ober-Klingen, zu Füßen der Veste Otzberg, dort, wo die Natur ganz nah ist, befinden sich die einstigen Stallungen der Familie Lutz. Im Restaurant – einem ehemaligen Kuhstall – und im Innenhof ERLEBEN die Gäste eine familiäre und herzliche Umgebung, die zum Verweilen und zur Wiederkehr einlädt. Die angrenzende Scheune im modern-rustikalen Ambiente bietet viel Platz für Feierlichkeiten jeder Art.

Inhaber und Küchenchef Philipp Lutz lädt zu kulinarischen Höhepunkten durch das gesamte Jahr ein. Die Gäste GENIESSEN eine klassisch-moderne Auswahl an hausgemachten Köstlichkeiten und saisonalen Gaumenschmeichlern aus dem Bauerngarten und den hauseigenen Streuobstwiesen. Bei den saisonalen Themen-Buffets rund um Spargel, Odenwälder BBQ und Wildspezialitäten aus heimischer Jagd, können sich die Gäste beim Genuss der regionalen Küche entspannen.

Besondere Momente ERLEBEN und GENIESSEN Gäste, Familien und Freunde in der Adventszeit bei der „Hofweihnacht" und dem Verkauf von Odenwälder Weihnachtsbäumen aus eigenem Anbau. Dies begeistert jedes Jahr Groß und Klein.

1

Familie Philipp Lutz
Bachstraße 4 · 64853 Otzberg/Ober-Klingen
Tel: (0 61 62) 7 24 25 · info@bauernhofcafe-gruenewalds.de
Ruhetage: Montag + Dienstag,
Apr.-Okt.: samstags geschl. Gesellschaft

Weitere Infos und Öffnungszeiten:
www.bauernhofcafe-gruenewalds.de

Gastfreundschaft und Natur pur

Die gute Oberflockener Art

Das Gasthaus mit Hotel „Zur Rose“ in Weinheim-Oberflockenbach blickt auf eine lange Tradition zurück. Seit 1886 heißt Familie Schmitt ihre Gäste mit Gastfreundschaft, leckerem Essen und Trinken auf gute Oberflockener Art willkommen. Regionale Küche, Dorfstuben Atmosphäre und Natur pur direkt vor der Haustür zeichnen das Gasthaus aus. Unter der Leitung von Karl und Jens Schmitt sorgen die Köche der „Rose“ für Ihr leibliches Wohl. Die Auswahl bester Produkte hat oberstes Gebot: Gemüse, Kräuter und Obst kommen aus dem eigenen Garten oder von nahe gelegenen Bauernhöfen. Aber nicht nur „große Küche“ wird in der „Rose“ geboten. Ebenso berühmt ist Familie Schmitt für ihre echte Hausmacher Wurst, den Odenwälder Kochkäs und den selbst gekelterten Apfelwein. Eine umfangreiche Weinkarte von Winzern aus der Region rundet die Speisekarte ab.

Für einen kurzen oder langen Urlaub, stehen gemütliche Zimmer mit allem Komfort zur Verfügung. Ein Teil der Gästezimmer befindet sich – direkt neben der „Rose“ – in der neu restaurierten ehemaligen Schule. Das Gebäude ist 1912 erbaut und denkmalgeschützt. Die, so weit wie möglich erhalten gebliebene, historische Ausstattung bietet einen ganz besonderen Charme.

Familie Jens Schmitt
Großsachsener Straße 20 · 69469 Weinheim/Oberflockenbach
Tel: (0 62 01) 29 550 · info@zur-rose.de
Ruhetag: Donnerstag

Weitere Infos und Öffnungszeiten:
www.zur-rose.de

Gasthaus Zur Krone

NEU

Odenwälder Genuss seit sechs Generationen

Traditionelle Küche mit modernen Einflüssen

Bereits seit 1874 befindet sich der Gasthof zur Krone im Familienbesitz und wird aktuell in der fünften und sechsten Generation geführt. Georg Jochen Klein und Vater Georg Jürgen Klein kümmern sich um das leibliche Wohl der Gäste und verbinden in Ihrer Küche traditionelle Odenwälder Gerichte mit modernen Einflüssen. Hannelore Klein und Tochter Talea Klein sind vor und hinter den Kulissen herzliche Gastgeberinnen. Bruder Max Klein liefert Eier sowie Lammfleisch direkt aus der Nachbarschaft.

Genießen Sie Odenwälder Küche und Produkte in traditioneller Gasthaus Atmosphäre oder lernen Sie den Odenwald bei einem Kurzurlaub noch besser kennen. Hierfür stehen Ihnen 31 gemütlich und liebevoll eingerichtete Hotelzimmer zur Verfügung. In den Sommermonaten öffnet der uriger Biergarten seine Pforten.

Odenwälder Küche für Zuhause gibt es als eingekochte Speisen wie Rinderroulade in Burgundersauce oder gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsauce. Beides von Odenwälder Weiderindern aus Nachbarorten nur wenige Kilometer entfernt. Direkt von den eigenen ungespritzten Äpfeln ihrer Streuobstwiesen stellt Familie Klein frischen Apfelmost und Apfelsaft her, welcher ebenfalls ein perfektes Mitbringsel aus dem Odenwald ist.

3

Familie Georg Klein
Königer Straße 1 · 64732 Bad König/Zell
Tel: (0 60 63) 18 13 · info@krone-klein.de
Ruhetag: Mittwoch

Weitere Infos und Öffnungszeiten:
www.krone-klein.de

Hier brennt der Odenwald

Hochprozentiges aus der Kreiswald-Küche und Brennerei

Seit neun Generationen ist es im familiengeführten Odenwald-Gasthaus Zum Kreiswald mit Brennerei (Brennrecht seit 1866) das Bestreben, die saisonalen, regionalen und landwirtschaftlichen Produkte der Region durch die Zubereitung in der Küche oder die Verwendung in der Brennerei zu veredeln.

Die gemütliche Gaststube und der idyllische Garten des Gasthauses „Zum Kreiswald" laden zu einer kulinarischen Exkursion in die regionale Frischküche ein. Küchenchef Gerhard Fritz kocht beispielsweise „Quiche Kreiswald" mit einem Schuss Kirschwasser aus seiner Brennerei, Ochsenbacke mit Zwetschgensoße, die mit einem Gläschen vom hausgebrannten Zwetschgenwasser geadelt wird, oder bereitet „Geeisten Ebbelwoi" mit Apfelschnitz und seinem Apfelbrand zu.

Die in der Brennerei „Zum Kreiswald" destillierten Edelbrände aus Früchten von eigenen Streuobstwiesen sind preisgekrönt. In 30 Jahren sammelte Gerhard Fritz bei überregionalen Prämierungen regelmäßig Bestnoten und mittlerweile mehr als 100 Medaillen ein. Die Kunst des Brennens können Interessierte in der hofeigenen Brennerei beim Kreiswälder Brennerzertifikat mit Viergang-Menü erlernen.

Familie Gerhard Fritz
Im Kreiswald 9 · 64668 Rimbach
Tel: (0 62 53) 97 21 46 · kreiswald@t-online.de
Ruhetage: Donnerstag + Freitag

Weitere Infos und Öffnungszeiten:
www.kreiswald.de

Treusch's Johanns-Stube

Odenwälder Kreativküche mit Pfiff

Hohe Kochkunst mit regionalen Produkten

Das Feuer der Begeisterung für Küche und Lebensmittel aus der Heimat wird in der Johanns-Stube bereits seit neun Generationen vom Vater zum Sohn weitergereicht. Zwar gilt die Präferenz von Küchenchef Thomas Treusch auch der gehobenen Kreativküche. Die zelebriert er im Genießer-Restaurant Treuschs Schwanen nebenan. Aber als ein Kind des Odenwaldes und eines regionalpatriotischen Vaters, schätzt er genau wie dieser die guten Produkte aus der Region. Also kreiert er für die Johanns-Stube Schmankerln wie „Rollmops von der Odenwald-Forelle" oder „Hüttenthaler Goldklümpchen" aus Odenwälder Handkäs'.

„Viele neue Gerichte, die wir als regional bezeichnen, sind entstanden, weil wir Zubereitungsarten und Kombinationen aus anderen Regionen übernommen haben – Ebbelwoi-Hinkelsche, Lamm-Maultaschen oder Lebkuchen-Tiramisu zum Beispiel.
Das wird in unserer Küche handwerklich authentisch, jedoch mit heimischen Produkten zubereitet. Die Küche soll harmonisch widerspiegeln, was uns der Boden schenkt", ist sein Motto. Dazu passen die erlesenen Apfelweine ganz wunderbar, die Seniorchef Armin Treusch jährlich keltert und ausbaut.

Familie Armin Treusch
Rathausplatz 2 · 64385 Reichelsheim
Tel: (0 61 64) 22 26 · info@treuschs-schwanen.com
Ruhetage: Mittwoch + Donnerstag

Weitere Infos und Öffnungszeiten:
www.treuschs-schwanen.com

Gastfreundschaft mit Tradition

Total wild!

Im Historischen Odenwald-Gasthaus Zum Grünen Baum mitten im Herzen von Michelstadt fühlen sich Gäste aus aller Welt seit mehr als 330 Jahren wohl. Meist waren hier die Frauen der Familie die Gastgeberinnen und Chefinnen – Jahrhunderte lang außergewöhnlich und auch heute nicht selbstverständlich! Barbara und Erika Bär – beide passionierte Jägerinnen mit eigenem Revier – führen das Haus mittlerweile in der 13. und 14. Generation.

In der stilechten Odenwälder Gaststube, urigen Gewölbekellern, dem exklusiven Festsaal und einem – als einer der schönsten Hessens- mehrfach prämierten Biergarten, wird feine Landhausküche mit Herkunftsgarantie serviert. Mal klassisch nach Odenwälder Tradition, mal modern interpretiert, aber immer liebevoll zubereitet und mit Zutaten aus der Region und des eigenen Bauernhofs komponiert. Das besondere kulinarische Augenmerk legen die beiden Gastgeberinnen auf Wildgerichte. Über das gesamte Jahr hinweg genießt man im Grünen Baum sowohl klassische als auch raffiniert kombinierte Wildspezialitäten, weshalb das Gasthaus längst kein Geheimtipp mehr nur unter heimischen Wildfeinschmeckern, sondern weit über den Odenwald hinaus ist.

Familie Barbara und Erika Bär
Große Gasse 17 · 64720 Michelstadt
Tel.: (0 60 61) 24 09 · info@gruenerbaum-michelstadt.com
Ruhetage: Montag + Dienstag

Weitere Infos und Öffnungszeiten:
www.gruenerbaum-michelstadt.com

Gasthaus Dornrös'chen

Tradition hat einen guten Geschmack

Nur das Beste aus der Heimat

Lokal-Matador Peter Merkel und seine Frau Carola arbeiten konsequent mit regionaltypischen Lebensmittel und Peter Merkels zweite große Leidenschaft gilt dem Apfelwein. Von den eigenen Streuobstwiesen kommt der „Rohstoff" für seine sortenreinen und nach Lagen gekelterten Apfelweine. Ein besonderer Genuss sind die Apfelwein-Pröbchen von Apfelssecco bis Apfelzider. Ehefrau Carola ist Konditorin und für die süßen Verführungen aus der Dornrös'chen Backstube und Patisserie zuständig: Rosentrüffel oder Odenwälder Apfelschaumweintorte sind nur zwei ihrer märchenhaften Naschwerke.

Die beiden Gastgeber teilen die Passion für die Region, wie man auf der bunt und informativ gestalteten Speisekarte sehen kann. Hier geben sich saisonale Kochkäs- und Handkäsvariationen und vegetarisch überbackenes Kartoffelgemüse ein kulinarisches Stelldichein. Bratenstücke von Wild und Rind mit hausgemachten Klößen oder Schweinesteak „Küfermeister", überbacken mit Apfelscheiben und Käse sind weitere Gaumenfreuden. „Indem wir bei Schäfern, Käsern, Metzgern, Bäckern, Nudelmanufakturen und Edelbrennern vor Ort einkaufen, tragen wir unseren Teil zur Erhaltung regionaler Erzeugerbetriebe bei."

Familie Peter Merkel
Annelsbacher Tal 43 · 64739 Höchst/Annelsbach
Tel: (0 61 63) 24 84 · info@dornroeschen-annelsbach.de
Ruhetage: Dienstag + Mi und Do auf Absprache

Weitere Infos und Öffnungszeiten:
www.dornroeschen-annelsbach.de

Gasthaus Zum Löwen

So schmeckt der Odenwald

Spezialitäten vom Odenwälder Weidelamm

Thomas Löw überrascht seine Gäste immer wieder mit neuen Ideen – in der Küche und bei Veranstaltungen. Der gelernte Koch hat dem Traditions-Gasthaus Zum Löwen ein gemütliches Interieur und der regionale Küche einen unverwechselbaren Stil verpasst. Die kann man im Sommer auch im Biergarten genießen.

Traditionellen Odenwälder Produkten von hausgemachtem Kochkäse bis zum Wild aus heimischem Forst, von Nudeln vom benachbarten Produzenten bis zum Rehbacher Lamm hat sich Thomas Löw in seiner Küche verpflichtet. „Die Spezialität im Löwen sind Variationen vom Lamm. „Ich kann die Lämmer auf der Weide besuchen, kenne die Fütterungsweise – das bedeutet Produktsicherheit für mich."

Eine kreative Variante „Rehbacher Einigkeit", bei der zartes Lammfleisch auf Curry-Ingwer-Soße und frisches Saisongemüse aus dem Wok trifft. Fast alle Gerichte gibt es auch als Nascherei in kleinen Portionen zu kleineren Preisen. Thomas Löw entwickelt das Thema Lamm nicht nur in der Küche weiter, vielmehr organisiert er alljährlich Wanderungen mit Schäfer Bernd Keller und seinen Schafen, bei denen er für das leibliche Wohl der Gäste sorgt.

Familie Thomas Löw
Zeller Straße 2 · 64753 Brombachtal
Tel: (0 60 63) 24 85 · info@odenwaldgasthaus-zumloewen.de
Ruhetage: Dienstag + Mittwoch

Weitere Infos und Öffnungszeiten:
www.odenwaldgasthaus-zumloewen.de

Landgasthof Hagen

Kulinarische Erlebnisreise im Odenwald

Vielfalt entdecken und schmecken

Egal, ob für einen Tag oder einen ganzen Urlaub – im Odenwald-Gasthaus Landgasthof Hagen können Gäste ein vielfältiges kulinarisches Programm erleben und genießen. Inhaber und Küchenchef Daniel Hagen Wolf kreiert von Klassikern der Odenwälder Küche wie Sensbachtaler Forelle „Schöne Müllerin" bis zu Schmankerln für Feinschmecker wie Carpaccio vom Odenwald-Rind Gaumenfreuden für jeden Geschmack. Mit seinen selbst komponierten Gewürzmischungen bekommt jedes Gericht seine eigene, besondere Note.

Francesca Wolf, die Dame des Hauses ist gelernte Hotelfachfrau. Sie sorgt mit ihrem Team dafür, dass jeder Urlaubstag zu einem Festtag wird: freundlicher, persönlicher und kompetenter Service, liebevoll dekorierte Tische und viele Extras schaffen gediegene Wohlfühlatmosphäre.

Außerdem auf dem kulinarischen Kalender zu finden: Kochkurse, Verkostungen in der eigenen Gewürzkammer, geführte Wanderungen und Theaterschnuppertage. Nach so viel Genuss kann man in 15 gemütlich eingerichteten Zimmern des Landgasthofes, über dem 3 Sterne superior leuchten, übernachten.

Familie Daniel Hagen-Wolf
Güttersbacher Straße 6 · 64689 Grasellenbach
Tel.: (0 62 07) 24 95 · gasthofhagen@aol.com
Ruhetage: Montag + Dienstag

Weitere Infos und Öffnungszeiten:
www.gasthof-hagen.de

Gasthaus Zum Hirsch

Die Schatzinsel des guten Geschmacks

Hausgemacht schmeckt einfacher besser!

Im Gasthaus Zum Hirsch werden die Zutaten für die gute Odenwälder Regionalküche überwiegend von Sigrid und Rainer Schäfer selbst produziert. Lachsforellenfilet mit Senf-Honig-Kruste vom eigenem Honig, Firschtegrinner Keeskartoffel mit Warthhofkäse überbacken, dazu Tomaten-Chutney aus Tomaten aus dem eigenen Tomatenhaus, oder süßer Strudel von eigenen Quitten und Birnen – das macht Lust auf mehr!

Auf dem Ackergarten, im eigenen Gewächshaus, auf den Streuobstwiesen, ja sogar im Gastgarten wächst von Karotten, Gurken und Rote Bete, von Zwiebeln, Tomaten und Salaten, von Pfirsichen, Äpfeln und Zwetschen das meiste heran, was für die kreativen Odenwälder Gerichte gebraucht wird.

Äpfel und Birnen werden auch zu schmackhaften Säften verarbeitet, Beeren und andere Früchte zu Marmeladen eingekocht, Gurken, Zucchini, Bohnen nach Hausfrauen Art von der Chefin eingeweckt. Viele der Spezialitäten kann man im Landlädchen im Gasthaus kaufen. Oder diese finden sich auf den Tellern in der rustikalen Gaststube oder im wunderschönen Gastgarten unter Obstbäumen wieder.

Familie Rainer Schäfer
Fürstengrunder Straße 36 · 64732 Bad König/Fürstengrund
Tel: (0 60 63) 91 25 20 · info@zumhirsch-fuerstengrund.de
Ruhetage: Dienstag, Mittwoch, Donnerstag

Weitere Infos und Öffnungszeiten:
www.zumhirsch-fuerstengrund.de

Mümlingstube

Kulinarische Heimatkunde

Zu Gast bei Freunden

In der Mümlingstube sitzt man entweder im hellen, schön möblierten Gastraum oder an sonnigen Tagen auf der einladenden Terrasse mit Blick auf das namensgebende Flüsschen, die Mümling. Nur wenige Schritte entfernt befindet sich das Erbacher Schloss mit dem Deutschen Elfenbeinmuseum.

Dieter Mohr kreiert seine regionale Küche unter dem Motto der Kooperation Odenwald Gasthaus „Sagenhaft…! – Natürlich aus der Region". Die Getränke und Zutaten aus der direkten Umgebung garantieren Frische und den ursprünglichen Geschmack des Odenwaldes. Legendär in der Mümlingstube sind die Schnitzel. Insgesamt stehen zehn Varianten plus saisonale Kreationen auf der Speiskarte. Weitere Gaumenfreuden versprechen Odenwälder Forellen, beispielsweise als Forellenfilet in Mandelbutter gebraten oder hausgeräuchert mit Sahnemeerrettich.
Für Wanderer und Ausflügler gibt's kleine Gerichte von Himmel und Erd' bis zum Odenwälder Apfelhandkäse. Die süßen, von Gastgeberin Andrea Mohr selbst gemachten Brotaufstriche wie Himbeere mit Meerrettich, sind kleine Köstlichkeiten, die man auch als kulinarisches Mitbringsel erwerben kann.

Familie Dieter Mohr
Hauptstraße 16 · 64711 Erbach
Tel: (0 60 62) 33 79 · muemlingstube@t-online.de
Ruhetag: Donnerstag ab 14 Uhr

Weitere Infos und Öffnungszeiten:
www.muemlingstube.de

Heimischer Genuss zum Mitnehmen

In allen elf Odenwald-Gasthäusern wird nicht nur mit Leidenschaft gekocht, sondern mit viel Liebe und Kreativität gekeltert, eingelegt, eingekocht, gebrannt und abgefüllt.
So kann man in jedem Odenwald-Gasthaus nicht nur nach Herzenslust Schlemmen, sondern auch mit Leidenschaft hergestellte Produkte aus heimischen Zutaten erwerben. Ob Obstbrand, Fruchtaufstrich, Gewürze, Apfelwein, Pralinen, Honig oder Säfte, in jedem Gasthaus der Kooperation gibt es etwas zu entdecken und zu „erschmecken".

Ein besonderes Highlight sind die edlen Weine der „Odenwald-Gasthaus-Edition". Die eigens kreierten und in limitierter Auflage abgefüllten Sorten Riesling, Spätburgunder und Apfel-Holunder können die Gäste bei den elf Kooperationspartnern für zuhause oder als schönes Geschenk für Genießer kaufen.

Die Geschenkidee für Genießer

Restaurant-Gutscheine zum Sofortausdruck

Jetzt auch für Ihr Lieblings-Odenwald Gasthaus zu haben.

Genuss verschenken oder sich etwas Gutes tun, kann man mit dem Restaurant-Gutschein der Odenwald-Gasthäuser, den Sie selbst ausfüllen, über ein sicheres System bezahlen, ausdrucken oder per Email verschicken können. Der Geschenkgutschein kann von Ihnen oder dem Beschenkten in einem Odenwald-Gasthaus der Wahl eingelöst werden.

- Einfach zu Hause ausfüllen
- Sofort und sicher bezahlen
- Mit persönlicher Grußbotschaft versehen
- Bequem ausdrucken oder per Email verschicken

Den Restaurant-Gutschein können Sie auf der Homepage der Odenwald-Gasthäuser unter www.odenwald-gasthaus.de erwerben, für sich selbst behalten oder als originelles Präsent verschenken.

Hier sind wir zuhause

Entdecken Sie Ihre persönlichen Lieblingsziele und kulinarischen Destinationen im Odenwald!

Bei einem Ausflug in den sagenhaften Odenwald ist ein Odenwald-Gasthaus immer in Ihrer Nähe. Die Beschreibung aller Kooperationspartner finden Sie in dieser Broschüre oder auf unserer Homepage www.odenwald-gasthaus.de.

Wir sind auf facebook:
facebook.de/odenwaldgasthaus

Abstempeln lassen und
Genusskorb gratis bekommen!

1 Grünewalds	2 Gasthaus Zur Rose
3 Gasthaus Zur Krone	4 Gasthaus Zum Kreiswald
5 Treusch's Johanns-Stube	6 Zum Grünen Baum
7 Gasthaus Dornrös'chen	8 Gasthaus Zum Löwen
9 Landgasthof Hagen	10 Gasthaus Zum Hirsch
11 Mümlingstube	

2022

Infos auf der Rückseite

Für unsere treuen Gäste

Holen Sie sich den Odenwald-Gasthaus-Genusskorb gratis!

Für treue Gäste und solche, die unsere kreative Odenwaldküche kennenlernen wollen, steht ab sofort der Odenwald-Gasthaus-Genusskorb bereit. Prall gefüllt mit mindestens sieben verschiedenen Produkten der Odenwald-Gasthäuser. Liebevoll ausgewählt und mit größter Sorgfalt hergestellt, warten die kulinarischen Genüsse darauf, von Ihnen probiert zu werden.

Und so geht's: Einfach bei ihrem Besuch in jedem der elf Odenwald-Gasthäuser einen Stempel auf der Stempelkarte sammeln.
Einen Stempel gibt es ab einem Mindestverzehr von 20 Euro.
Ist die Karte voll, können Sie sich Ihren Genusskorb bei Familie Mohr im Odenwald-Gasthaus Mümlingsstube, Hauptstraße 16, in 64711 Erbach abholen. Die Aktion ist begrenzt bis zum 31.12.2022.

Guten Appetit!

Stempelkarte auf der vorletzten Seite.

ODENWALD GASTHAUS

www.odenwald-gasthaus.de