



Heimat. Qualität. Genuss.

2026



Kostenlos zum Mitnehmen



Kulinarische Botschafter seit über 25 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 25 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 verpflichteten sich alle unsere Mitglieder, in ihren Küchen, 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 aktuell sieben 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 den Gästen ein besonderes Highlight. Vom sortenreinen Apfelwein aus feldeigenen Früchten, hausgemachten Gewürzen und Marmeladen bis zu Gerichten mit Gemüse aus dem eigenen Bauerngarten.

LANDGASTHOF HAGEN in Grasellenbach

GRÜNEWALDS in Otzberg/Ober-Klingen

JOHANNIS-STUBE in Reichelsheim

ZUM LÖWEN in Brombachtal/Langenbrombach

ZUR KRONE in Bad König/Zell

ZUR ROSE in Weinheim/Oberflockenbach

DORNRÖS'CHEN in Höchst/Annelsbach

Saisonalen Spezialitätenwochen – in allen Odenwald-Gasthäusern

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

Freitag, 15. Mai – Sonntag, 7. Juni 2026

Steak und Tatar – klitzeklein und ganz groß

Hochwertiges Rinderfilet enthält kaum Sehnen und nur wenig Fett. Damit ist es die ideale Basis für Steaks und fein zerkleinertes Tatar. Aber auch aus gebeizter Odenwälder Lachsforelle oder Gemüse wie Kartoffeln und Kohlrabi lassen sich Tatar oder Steak herstellen. Wir bringen unsere Ideen auf Ihren Teller.

Freitag, 10. – Sonntag, 23. August 2026

Feuer und Rauch – herzhaft Grillgerichte und leichte Sommerküche

Intensive Röstaromen von zartem Fleisch, frisch gegrilltem Gemüse oder aromatischen Kräutern – über offenem Feuer bekommen Gerichte eine besondere Tiefe. Kombiniert mit knackigen Salaten, fruchtigen Dressings und feinen Beilagen ist Sommerfeeling garantiert.



Freitag, 19. Oktober – Sonntag, 1. November 2026

Wilder Apfel-Herbst

Natürlich dreht sich im Herbst alles um den Odenwälder Apfel. Auf den eigenen Streuobstwiesen gesammelt und liebevoll gekeltert, landet das vielfältige Obst nicht nur in Ihren Apfelweingläsern. Als Zutat in süßen und herzhaften Gerichten ist es eine wahre Gaumenfreude.

Mittagessen? Businesslunch?

Bei uns bekommen Sie beides.



Wer im Odenwald Lust auf ein hochwertiges, gesundes und frisch gekochtes Mittagessen unter der Woche hat, muss nicht lange danach suchen. Für die sieben Partnerbetriebe der Kooperation gehören zu einem attraktiven gastronomischen Angebot unbedingt auch kundenfreundliche Öffnungszeiten.

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, Bolognese vom Reh mit Kartoffelklößen oder Kartoffel-Apfelbratwürste mit Schwarzbierzwiebeln und Kartoffelpüree.

Die Mittagsöffnungszeiten in den sieben 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:

JOHANNIS-STUBE in Reichelsheim

LANDGASTHOF HAGEN in Grasellenbach

DORNRÖS'CHEN in Höchst/Annelsbach

Odenwald-Gasthäuser die den Mittagstisch am Wochenende anbieten:

ZUM LÖWEN in Brombachtal/Langenbrombach

ZUR KRONE in Bad König/Zell (nur Sonntag)

ZUR ROSE in Weinheim/Oberflockenbach

Und was gibt es sonst noch?

Odenwälder Genuss-Erlebnisse

Weitere Informationen zu unseren Veranstaltungen finden Sie auf dem Homepages der Gasthäuser. Bitte reservieren Sie rechtzeitig.

Landgasthof Hagen

Übernachtungsschnupper-Wochenende während der

Spezialitätenwochen: 2 Übernachtungen mit Frühstücksbuffet, 1 x 3-Gang Abendmenü, 1 x Spezialitätenmenü am Abend
Buchbar mittwochs bis freitags oder freitags bis sonntags

Zum Löwen

Lamm-Guck: Gemeinsam erkunden wir das Odenwälder Lamm mit einer Wanderung über herbstliche Streuobstwiesen hin zu den Weiden unseres wolligen Freundes, gemeinsamer Kulinarischer Abschluss im „Zum Löwen“. Anlässlich des Schäfertags im Herbst 2026.

Gasthaus Dornröschen

Schweizer-Abende: Wir holen die Schweiz in den Odenwald – an allen Adventswochenenden freitags, samstags und sonntags ab 18 Uhr

Nikolaus- und Adventsfrühstücke

6. Dezember, sowie am 3. und 4. Advent, sonntags ab 8:30 bis 12 Uhr

Treuschs Johann's Stube

Tischlein-Deck-Dich „heimische Spezialitäten“ Eine ganz besondere Art des Buffets: Vorspeise – eine feine Variation von Fisch, Fleisch und Vegetarischem – und Dessert – eine süße Verführung auf Mousse, Cremes und Eis – werden serviert. Den Hauptgang stellen Sie am Buffet selbst zusammen.

Sonntag, den 14. Juni ab 11:15 Uhr – 12:15 Uhr, 49,80 € pro Person

Grünewalds

Odenwälder BBQ-Buffer: ERLEBEN und GENIESSEN Sie Fisch und Fleisch vom Grill zu unserem großen Vorspeisen-u. Beilagenbuffet sowie ein süßes Finale

Freitag, den 10. Juli, ab 18 Uhr 49,50 € pro Person

Wildbuffet: ERLEBEN und GENIESSEN Sie Odenwälder Wildspezialitäten rund um Reh, Wildschwein und wildes Geflügel: Suppe, Vor- und Hauptspeisenbuffet sowie ein süßes Finale

Freitag, den 30. Oktober & Samstag, den 14. November, ab 18 Uhr, 53,90 € pro Person



Heimat. Qualität. Genuss.



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 Wohlfühl-atmosphäre.

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.

1 Familie Daniel Hagen-Wolf

Güttersbacher Straße 6 · 64689 Grasellenbach
Tel.: (0 62 07) 24 95 · info@gasthof-hagen.de
Ruhetage: Montag + Dienstag

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

2

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





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, schätzt er 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 aus eigener Herstellung ganz wunderbar, die in Treusch's Johanns-Stube seit Jahren einfach dazugehören.

3

Familie Thomas 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





Grünewalds

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 an der „Glühbar“ und dem Verkauf von Odenwälder Weihnachtsbäumen aus eigenem Anbau. Dies begeistert jedes Jahr Groß und Klein.

4

Familie Philipp Lutz

Bachstraße 4 · 64853 Otzberg/Ober-Klingen

Tel: (0 61 62) 7 24 25 · info@bauernhofcafe-gruenewalds.de

Ruhetage: Montag + Dienstag,

Apr.-Sep.: samstags geschl. Gesellschaft

Weitere Infos und Öffnungszeiten:

www.bauernhofcafe-gruenewalds.de





Gasthaus Zur Rose

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 Kochkäse 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.

5

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





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 sein Team kümmern sich um das leibliche Wohl der Gäste und verbinden in Ihrer Küche traditionelle Odenwälder Gerichte mit modernen Einflüssen. Vater Georg Jürgen Klein unterstützt auch weiterhin küchentechnisch und kümmert sich vor allem um die landwirtschaftlichen Bereiche wie die eigenen Streuobstwiesen. Hannelore Klein und Tochter Talea Borst sind vor und hinter den Kulissen herzliche Gastgeberinnen.

Tradition trifft Moderne – dieses Motto finden Sie hier immer wieder. Genießen Sie traditionelle Odenwälder Küche oder auch regionale Produkte modern interpretiert entweder in klassischem Gasthaus-Flair oder dem stilvoll modernisierten neuen Gastraum mit historischen Elementen. Lernen Sie den Odenwald bei einem Kurzurlaub noch besser kennen und nächtigen Sie in einem der 31 gemütlich und liebevoll eingerichteten Hotelzimmer. In den Sommermonaten öffnet zusätzlich der urige und grüne Biergarten seine Pforten, der auch besonders für kleine Gäste viel zu entdecken bereit hält: Oldtimer Traktoren, Tiere, Schaukeln und noch vieles mehr.

6 Familie 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





Gasthaus Dornröschen

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“ dazu. Im Kelterhaus nebenan wird der Merkelsche Apfelwein gekeltert, der frisch vom Fass ins „Gerippte“ oder in den Bembel fließt. Ein besonderer Genuss sind die Apfelwein-Pröbchen von Apfelssecco bis Apfelzider. Ehefrau Carola ist Konditorin und für die süßen Verführungen aus der Dornröschen Backstube und Patisserie zuständig: Apfel-Rahmkuchen mit Butterstreusel, „Annelsbacher Punschbuggel“ & die Merkelsche Haustorte „LeKrem“ (lesen Sie mal Rückwärts) sind nur drei ihrer märchenhaften Naschwerke.

Die beiden Gastgeber teilen die Passion für die Region. Hier geben sich saisonal Spargel, Lamm und Wild ein kulinarisches Stelldichein. Aber auch Kochkäse, Vegetarisches und Leckeres mit Bratkartoffeln nach Odenwälder Küchenmanier.

Im Hotel, mit seinen sieben schön gemütlich renovierten Rosen- oder Kuschelzimmern, kann man im Herzen der Natur übernachten.

7

Familie Peter Merkel

Annelsbacher Tal 43 · 64739 Höchst/Annelsbach

Tel: (0 61 63) 24 84 · info@dornroeschen-annelsbach.de

Ruhetage: Montag bis Mittwoch

Hotelübernachtungen mit Frühstück sind möglich

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







Von Apfelprinzessin bis Rhabarber-Sirup Heimischer Genuss zum Mitnehmen

In allen Odenwald-Gasthäusern wird nicht nur mit Leidenschaft gekocht, sondern mit viel Liebe und Kreativität gekellert, 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, Weißherbst und Apfel-Holunder-Secco können die Gäste, bei den Kooperationspartnern, für zuhause oder als schönes Geschenk für Genießer kaufen.

Die Geschenkidee für Genießer Restaurant-Gutscheine zum Sofortausdruck

Genuss verschenken oder sich etwas Gutes tun, kann man mit dem Restaurant-Gutschein der Odenwald-Gasthäuser. Einfach selbst ausfüllen, über ein sicheres System bezahlen, ausdrucken oder per Email verschicken. 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.

Jetzt auch für
Ihr Lieblings-Oden-
wald Gasthaus
zu haben.



Abstempeln lassen und
Genusskorb gratis bekommen!

1
Landgasthof
Hagen

2
Gasthaus
Zum Löwen

2026

3
Treusch's
Johanns-Stube

4
Grünewalds

5
Gasthaus
Zur Rose

6
Gasthaus
Zur Krone

7
Gasthaus
Dornrös'chen

Infos auf der
Rückseite





Stempel
sammeln und
gratis
Genusskorb
bekommen

Für unsere treuen Gäste

Holen Sie sich den Odenwald-Gasthaus-Genusskorb gratis!

Für treue Gäste und solche, die unsere kreative Odenwaldküche kennenlernen wollen, steht der Odenwald-Gasthaus-Genusskorb bereit. Prall gefüllt mit 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 sieben Odenwald-Gasthäuser einen Stempel auf der Stempelkarte sammeln. Einen Stempel gibt es ab einem Mindestverzehr von 30 Euro. Ist die Stempelkarte voll, erhalten Sie Ihren Genusskorb nach vorheriger Anmeldung im ‚Grünwalds-Erleben und Genießen‘ (Tel: 0 61 62-7 24 25) bis einschl. 31.5.2027.

Bitte beachten Sie, dass der Abholort des Genusskorbes jährlich in ein anderes Odenwald-Gasthaus wechselt. Eine neue Stempelkarte erhalten Sie in allen Odenwald-Gasthäusern. Guten Appetit!

Stempelkarte auf der
vorletzten Seite.



www.odenwald-gasthaus.de