



Treusch's  
Johanns-Stube



# Tischlein Deck dich SchlachtfestBüfett

**Samstag 1. Februar 2020, 18 Uhr**  
**Sonntag 2. Februar 2020, 11 Uhr**

Leckere Schlachtfest-Köstlichkeiten aus unserer herzhaften Odenwälder-Winterküche erwarten Sie:

- Hausmacher WorschtSupp' mit Graupen und Grünkern
- angemachtes SchweineMett mit Zwiebel und Gummern
- Schwartemagen mit ApfelMusik
- Griebenschmalz mit verschiedenen Landbroten
- Hausmacher Wurst und Schinken aus dem RäucherSchrank
- frische Blut- und Leberwürstchen, Odenwälder Schweinepfeffer
- Leiterchen mit Gestampfte und SalzBohnen
- KartoffelBratwürstchen und Butterschnitzel
- Krustenbraten vom Schweinebauch mit SchwarzbierSoße
- Wellfleisch von Kopf, Hals und Haxe  
mit BierSenf, ApfelSenf, MeerrettichSenf, KräuterSenf, ApfelweinSauerkraut, KümmelKraut, WerschingGemüs', geschmorte Erdrüben, Bratkartoffel, Pellkartoffel, BäckerinKartoffel, buntes SalatBüfett
- Odenwälder Ofenschlupfer mit ApfelweinSchaumsoße
- frischer Apfelstrudel mit VanilleEis
- ButtermilchFlan mit marinierten Waldbeeren
- karamellierte ApfelweinCreme

pro Person 24,80 €

Kinder bis 6 Jahre frei, bis 15 Jahre 12,00 €

Reservierung unter 06164-2226 oder [info@treuschs-schwanen.com](mailto:info@treuschs-schwanen.com)

## Das närrische Tischlein Deck dichBüfett

am Fasnacht-Sonntag 23. Februar 2020, 11 Uhr

u. a. mit eingelegte Hering, SchinkenRöllchen mit SahneMeerrettich, Lakefleisch mit ApfelweinSauerkraut, Butterschnitzel mit Kochkäs'Soße, Odenwälder RinderRoulade und natürlich frisch gebackene FasnachtsKräppel und FasnachtsKrapfen