

Sie finden uns im schönen Odenwald - in Heiligkreuzsteinach Vorderheubach. Gern verköstigen wir Sie mit regionalen und speziellen Speisen sowie saisonalen Besonderheiten, die bei uns mit hiesigen Produkten frisch zubereitet werden.

Genießen Sie unsere sorgfältig zubereiteten Gerichte nach originellen Rezepten!

Selbstverständlich verwenden wir nur frische Zutaten von bester Qualität.

Wir wechseln die Karte ständig nach Angebot und Saison.

Hier ein kleiner Einblick in die Karte:

Klare Rinderkraftbrühe mit Flädle

Spargelcremesuppe mit frischen Spargelstücken

Wildbratwürste mit Preiselbeersenf

Gebratener Ziegenkäse mit Walnuss-Honig-Dressing an Salatbukett

Gratiniertes Spargelgemüse

"Halbes Pfund" Spargel, mit Sauce a'la Hollandaise oder zerlassener Butter, neue Kartoffeln oder Kräuterpfannkuchen

"Cordon Bleu" - Hähnchenbrust paniert gebraten, gefüllt mit Blauschimmelkäse, Schinken und Spinat

Filets von der Odenwälder Forelle auf der Haut gebraten

Zarter Lammrücken, mit Knoblauch und provenzalischen Kräutern mariniert, rosa gebraten

Rumpsteak mit Kräuterbutter

... alle Gerichte auch als Fitnessteller...

- oder einfach nur ein Wurstsalat mit Pommes und ein kühles Getränk im Biergarten...

Beilagen: neue Kartoffeln, Kräuterpfannkuchen, Pommes frites, Kartoffelkroketten, Spargelgemüse, gemischter Salat

Umbestellungen, kleine Portionen, Extras:

(fast) alle Hauptgerichte sind auch als kleine Portionen erhältlich oder nur mit Brot;

Beilagen sind austauschbar (ggf. gegen Aufpreis),

Soße, Butter, Salat extra? - einfach fragen !

Gerichte zum Mitnehmen? - Kein Problem !

Da wir unsere Speisen frisch zubereiten, kann es schon mal zu kleinen Wartezeiten kommen. Deshalb empfehlen wir zu reservieren !

Dies betrifft insbesondere Gruppen ab 10 Personen. Hier empfehlen wir eine vorherige Essenabsprache !

Weil es für uns selbstverständlich ist, dass (fast) alle Zubereitungen hausgemacht sind, ist dies nicht extra bei den einzelnen Gerichten vermerkt. Dazu gehören nicht nur Fleisch und Fisch, Gemüse und Salate, sondern auch Buttermischungen, Dressings, Soßen, Beilagen, Desserts und vieles andere mehr. Wo immer möglich bevorzugen wir regionale Produkte und beziehen diese teilweise direkt vom Erzeuger. Damit unterstützen und stärken wir die Region, vermeiden lange Transportwege und sichern Arbeitsplätze.

Bei uns wird noch "richtig gekocht" mit Herz, mit Lust und handwerklichem Können...

Beste Produkte, schonend und meisterlich mit Liebe verarbeitet und keine Abstriche bei Qualität garantieren kulinarische Genüsse vom Feinsten und machen Lust auf mehr...

Qualität hat überall seinen Preis. Bevor wir nun um des Preises Willen "billigen Gruscht" verarbeiten, lassen wir es lieber sein.

Gute Qualität, bestmögliche Verarbeitung, typischer Geschmack ohne Firlefanz und andere Spitzchen zu einem vernünftigen Preis... wir machen kein "Geschiss" auf den Teller und legen grundsätzlich Wert auf gute Portionen. Wir sind ein Restaurant - legen aber großen Wert auf gute alte Land- und Dorfgasthaustradition... der Gast soll auch nur mit einem Hauptgang satt werden. Das gibt zufriedene Gäste und genau das wollen wir!

Wir wissen, dass wir es nicht jeden recht machen können, jeder Mensch hat einen anderen Geschmack und nicht jeder ist bereit, für gute Arbeit gutes Geld zu bezahlen. Wir bleiben auf unserer Linie. Schnäppchenjäger mit dem "Geiz ist geil" Syndrom feiern bei uns keine Erfolgserlebnisse...

Wir gehen gern auf die Wünsche unserer Gäste ein - dafür sind wir da.

Aber bei der Qualität lassen wir uns nicht verbiegen... unser Angebot steht! Der Gast entscheidet.