



Gasthaus Zum Kreiswald- Im Kreiswald 9 – D-64668 Rimbach

**Gasthaus Zum Kreiswald**  
Im Kreiswald 9  
D-64668 Rimbach  
Telefon: (0 62 53) 97 21 46  
Fax: (0 62 53) 97 21 47  
[www.kreiswald.de](http://www.kreiswald.de)  
E-Mail: [info@kreiswald.de](mailto:info@kreiswald.de)

Kreiswald, den 2. April 2019

## **Menü 1**

Klare Brühe mit Markklößchen

Bunter Salatteller

Würziger Spanferkelbraten  
in Malzbiersauce  
dazu servieren wir Ihnen Semmelknödel

Obstsalat von frischen Früchten  
mit Bauernhof-Vanilleeis

## **Menü 2**

Klare Brühe mit  
selbstgemachter Maultasche

Rinderschmorbraten  
in Burgundersauce  
dazu reichen Salzkartoffeln und frisches Gemüse

Gemischtes Bauernhofeis  
mit Sahnehaube

Hausanschrift:  
Gasthaus Zum Kreiswald  
Im Kreiswald 9  
D-64668 Rimbach /Odw

Inhaber:  
Gerhard FRITZ  
Ust-IdNr.: DE112323630

Volksbank Weschnitztal  
BLZ 509 615 92  
Konto 10 65 0

Ruhetage:  
Donnerstag und Freitag

...



### Menü 3

unser Brennermenü  
Apfelmeerrettichsuppe  
mit Forellenstreifen

Bunter Salatteller

Geschmorte Ochsenbacke  
in Zwetschensauce  
servieren wir Rahmkartoffel und frisches Gemüse

Besoffene Hutzelquetsche  
mit Bauernhof-Vanilleeis  
und Schlagsahne



Saison

### Menü 4

unser saisonales Menü im Sommer

Legierte Rahmsuppe  
von frischem Sauerampfer

Bunter Salat

Pilzteller von frischen Pilzen  
dazu reichen wir Semmelknödel

Frische Beerenauswahl  
mit Bauernhofeis



Saison



### Menü 5

April – Juni -> Spargelzeit

Rahmsuppe von Gartenkresse

Bunter Salat

Schweinelende mit frischem Spargel  
und holländischer Sauce überbacken  
dazu servieren wir Kartoffelbällchen

Erdbeer-Minzesalat  
mit Bauernhof-Vanilleeis

**Saison**

### Menü 6

Traditionelles Odenwälder Hochzeitsmenü

Festtagssuppe  
mit dreierlei Einlage

Gekochtes Mastochsenfleisch  
mit Meerrettichsauce

Gemischter Braten  
in Burgundersauce  
dazu Kartoffelknödel und Apfelrotkohl

Schokoladenpudding  
auf einer feinen Vanilleschaumsauce



### **Menü 7**

Leichte Küche in der heißen Zeit

Geräuchertes Odenwaldforellenfilet

mit Sahnemeerrettich, Toast und Butter

Bunter Salatteller

Zarte Hähnchenbrust im Ofen gebraten  
mit Tomaten, Kräutern und Nibelungenkäse überbacken  
dazu Kartoffelbällchen

Bayerische Krem  
mit Himbeersauce

**Saison**

### **Menü 8**

Reiche Auswahl

Vorspeisenteller

mit gebeiztem Lachs, gefüllte Forellen  
und geräuchertem Forellenfilet

Bunter Salatteller

Gebratenes Roastbeef und Schweinelende  
serviert mit Bearnier Sauce  
Rehkeule Baden-Baden  
dazu reichen wir diverse Beilagen  
und eine Gemüseauswahl

Frische Früchte  
mit Bauernhofeis

...



### Menü 9

Büffet ab 30 Personen

Geräuchertes Forellenfilet, Sahnemeerrettich  
Gefüllte Forellenröllchen  
Gebeizter Lachs mit Dillsenfauce  
Diverse Salate  
Schweinelende in Steinpilzrahmsauce  
Hühnchenbrust mit  
Tomaten, Kräutern und Nibelungenkäse überbacken  
Geschmortes Hirschgulasch mit frischen Pilzen  
Rahmkartoffeln, Spätzle  
Gemüseauswahl  
Käsebrett  
Frischer Obstsalat

### Menü 10

Etwas Kräftiges in der kalten Jahreszeit

Wildrahmsuppe  
mit Pilzeinlage  
Salatteller  
Gekochte Ochsenbrust  
mit Meerrettich  
Knuspriger Gänsebraten  
dazu glacierte Maronen,  
selbstgemachte Kartoffelknödel und Apfelrotkohl  
Warmer Beerencocktail  
mit Waffeln und Vanilleeis



**Saison**



### Menü 11

Büffet ab 30 Personen

Geräuchertes Forellenfilet, Sahnemeerrettich  
Verschiedene hausgemachte Pasteten  
Gebeizter Lachs mit Dillsensauce  
Klare Brühe mit selbstgemachter Maultasche  
Diverse Salate  
Hähnchenbrust vom Langklinger Hof  
mit Tomaten, Kräutern und Nibelungenkäse überbacken  
Prager Schinken  
Rahmkartoffeln, Spätzle  
Gemüseauswahl  
Käseplatte  
Rote Grütze

### Menü 12

Unser Sommermenü

Gazpacho  
eine feurige, kalte Suppe aus Paprika, Gurken und Tomaten

Zartes Lachsforellensoufflé auf Gemüsestreifen

Bunter Salatteller

Gebratenes Roastbeef und Schweinelende  
mit Rahmsauce von frischen Pfifferlingen  
serviert mit Semmelknödeln  
und Gemüseauswahl

Beerenteller mit Bauernhofeis

**Saison**



**Menü 13**  
Unser Schlemmermenü

Gratinierter Lachs auf Gemüsestreifen

Rebhuhnkraftbrühe  
mit Käsestangen

Feldsalat  
mit gebratenem Speck und Brotwürfeln

Zartes Rehrückenfilet  
mit Steinpilzen, gefüllter Birne  
Schupfnudeln und Brokkoligemüse

Hausgemachter Parfaitteller  
mit Zimt, Walnuss und Lebkuchenparfait



**Menü 14**

Feine Geflügelterrine  
mit Pistazien und Walnusseinlage

Gebratenes Zanderfilet  
auf Gemüse nudeln

Bunter Salatteller

Schweinelende Wellington  
(Schweinelende mit pikanter Pilzfüllung im Blätterteigmantel)  
Gemüseauswahl  
diverse Beilagen

Dessertteller mit dreierlei Sorbet und frischen Früchten

...



### **Menü 15**

3erlei zur Wahl( Vorspeise und Dessert einheitlich)

Vorspeisenteller  
mit Carpaccio, Salami, Schinken und Quiche Kreiswald  
Salatgarnitur und französisches Weißbrot

Geschmortes Hirschgulasch vom Odenwaldwild  
mit frischen Egerlingen

Gebratene Schweinelende  
mit Steinpilzrahmsauce

Gedünstetes Lachsforellenfilet  
in Weißweissauce

Gemüseauswahl  
diverse Beilagen ( Spätzle, Kroketten und Nudeln

Gedünstete Apfelspalten  
serviert mit Bauernhof-Vanilleeis

...





### Menü 16

3erlei zur Wahl( Vorspeise und Dessert einheitlich)

Rahmsuppe vom  
Odenwälder Bärlauch  
mit Weißbrotroutons

Gekochtes Mastochsenfleisch  
mit Meerrettichsauce

Paniertes Schweineschnitzel

Rumpsteak vom Odenwaldrind  
mit grüner Pfeffersauce

Frische Gemüseauswahl  
diverse Beilagen ( Salzkartoffeln, Kroketten und Pommes frites )

1 Tasse Beeren  
mit Bauernhof-Eis und Schlagsahne

**Saison**