

# Odenwald Gasthaus

Heimat. Qualität. Genuss.

2024



Kostenlos zum Mitnehmen



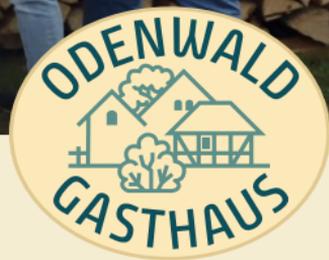
## Kulinarische Botschafter seit über 20 Jahren

**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 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 inzwischen neun 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

**JOHANNIS-STUBE** in Reichelsheim

**LANDGASTHOF HAGEN** in Grasellenbach

**MÜMLINGSTUBE** in Erbach

**ZUM GRÜNEN BAUM** in Michelstadt

**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 Spezialitäten aus dem Odenwald modern interpretieren und während der saisonalen Spezialitätenwochen den Gästen ein genussvolles Programm exklusiv zu präsentieren – das ist den neun Gastgeberinnen und Gastgebern der Kooperation Odenwald-Gasthaus Herausforderung und Freude zugleich.

**Samstag, 20. Januar – Sonntag, 11. Februar 2024**

**Eine runde Sache – Roulade, Knödel & Co.**

Klarer Fall, hier dreht sich alles – und zwar um die Kunst der Herstellung von Roulade und Knödel, die als Hauptgericht oder Beilage nie aus der Mode kommen. Fein gefüllt, gedämpft oder in Scheiben geschnitten und angebraten kommen diese Klassiker in immer neuen Varianten daher.

**Samstag, 13. April – Sonntag, 28. April 2024**

**Von feinem Duft und starken Stinkern**

Alles Käse, oder was? Genau! Wir bereiten aus regionalen Käsesorten leckere kulinarische Kreationen. Freuen Sie sich zum Beispiel auf gratinierten Momarter Bio-Ziegenkäse mit Waldhonig & Kräutern oder Odenwälder Kochkäseschnitzel mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Salat.

**Samstag, 3. August – Sonntag, 18. August 2024**

**Tatar – klein & fein**

Hochwertiges Tatar ist traditionell aus Rinderfilet und viel feiner zerkleinert als Rinderhack. Es enthält kaum Sehnen und nur wenig Fett. Das macht es zur idealen Grundlage für feine Gerichte. Aber auch aus gebeizter Odenwälder Lachsforelle oder Matjes und Gemüse wie Kartoffeln und Kohlrabi lässt sich Tatar herstellen. Im August bringen wir unsere Tatar-Ideen auf Ihre Teller.

**Samstag, 19. Oktober – Sonntag, 3. November 2024**

**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, 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 neun 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 neun Partnerbetrieben variieren. Deswegen empfiehlt es sich, sich vor einem Besuch immer auf der Homepage des jeweiligen Odenwald-Gasthauses oder unter [www.odenwald-gasthaus.de](http://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

**MÜMLINGSTUBE** in Erbach

**ZUM GRÜNEN BAUM** in Michelstadt

## Odenwald-Gasthäuser die den Mittagstisch am Wochenende anbieten:

**DORNRÖS'CHEN** in Höchst/Annelsbach

**ZUM LÖWEN** in Brombachtal/Langenbrombach

**ZUR KRONE** in Bad König/Zell (nur Sonntag)

**ZUR ROSE** in Weinheim/Oberflockenbach



# 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 Edalbrennern vor Ort einkaufen, tragen wir unseren Teil zur Erhaltung regionaler Erzeugerbetriebe bei.“

### 1 Familie Peter Merkel

Annelsbacher Tal 43 · 64739 Höchst/Annelsbach

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

Ruhetage: Dienstag + Mi und Do auf Absprache

Weitere Infos und Öffnungszeiten:  
[www.dornroeschen-annelsbach.de](http://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.

2

#### Familie Thomas Löw

Zeller Straße 2 · 64753 Brombachtal

Tel: (0 60 63) 24 85 · [info@odenwaldgasthaus-zumloewen.de](mailto:info@odenwaldgasthaus-zumloewen.de)

Ruhetage: Dienstag + Mittwoch

Weitere Infos und Öffnungszeiten:  
[www.odenwaldgasthaus-zumloewen.de](http://www.odenwaldgasthaus-zumloewen.de)





## Zum Grünen Baum

### 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 Hessensmehrfach 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.

#### 3 Familie Barbara und Erika Bär

Große Gasse 17 · 64720 Michelstadt

Tel.: (0 60 61) 24 09 · [info@gruenerbaum-michelstadt.com](mailto:info@gruenerbaum-michelstadt.com)

Ruhetage: Montag + Dienstag

Weitere Infos und Öffnungszeiten:  
[www.gruenerbaum-michelstadt.com](http://www.gruenerbaum-michelstadt.com)





# 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.

### 4 Familie Daniel Hagen-Wolf

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

Weitere Infos und Öffnungszeiten:  
[www.gasthof-hagen.de](http://www.gasthof-hagen.de)





## 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.

5

### Familie Philipp Lutz

Bachstraße 4 · 64853 Otzberg/Ober-Klingen

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

Ruhetage: Montag + Dienstag,

Apr.-Okt.: samstags geschl. Gesellschaft

Weitere Infos und Öffnungszeiten:

[www.bauernhofcafe-gruenewalds.de](http://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.

6

### Familie Jens Schmitt

Großsachsener Straße 20 · 69469 Weinheim/Oberflockenbach

Tel: (0 62 01) 29 550 · [info@zur-rose.de](mailto:info@zur-rose.de)

Ruhetag: Donnerstag

Weitere Infos und Öffnungszeiten:

[www.zur-rose.de](http://www.zur-rose.de)





## Gasthaus Zur Krone



### 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 Klein 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.

7

#### Familie Klein

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

Weitere Infos und Öffnungszeiten:  
[www.krone-klein.de](http://www.krone-klein.de)





# Mümlingstube

## Kulinarische Heimatkunde

Zu Gast bei Freunden

In der Mümlingstube sitzt man entweder im hellen, schön möblierten Gasträum 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. Legendar 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.

8

### Familie Dieter Mohr

Hauptstraße 16 · 64711 Erbach

Tel: (0 60 62) 33 79 · [muemlingstube@t-online.de](mailto:muemlingstube@t-online.de)

Ruhetag: Donnerstag ab 14 Uhr

Weitere Infos und Öffnungszeiten:  
[www.muemlingstube.de](http://www.muemlingstube.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.

9

### Familie Thomas Treusch

Rathausplatz 2 · 64385 Reichelsheim

Tel: (0 61 64) 22 26 · [info@treuschs-schwanen.com](mailto:info@treuschs-schwanen.com)

Ruhetage: Mittwoch + Donnerstag

Weitere Infos und Öffnungszeiten:

[www.treuschs-schwanen.com](http://www.treuschs-schwanen.com)





## Von Apfelprinzessin bis Rhabarber-Sirup Heimischer Genuss zum Mitnehmen

In allen neun 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, Weißherbst und Apfel-Holunder-Secco können die Gäste bei den neun 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, 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](http://www.odenwald-gasthaus.de) erwerben, für sich selbst behalten oder als originelles Präsent verschenken.

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



# 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](http://www.odenwald-gasthaus.de).



Wir sind auf facebook:  
[facebook.de/odenwaldgasthaus](https://facebook.de/odenwaldgasthaus)

Abstempeln lassen und  
**Genusskorb gratis** bekommen!

1  
Gasthaus  
Dornrös'chen

2  
Gasthaus  
Zum Löwen

3  
Zum Grünen  
Baum

4  
Landgasthof  
Hagen

2024

6  
Gasthaus  
Zur Rose

5  
Grünewalds

7  
Gasthaus  
Zur Krone

8  
Mümlingstube

9  
Treusch's  
Johanns-Stube

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 neun 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 neun Odenwald-Gasthäuser einen Stempel auf der Stempelkarte sammeln. Einen Stempel gibt es ab einem Mindestverzehr von 20 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. 15.12.2024.

Bitte beachten Sie, dass der Abholort des Genusskorbes jährlich in ein anderes Odenwald-Gasthaus wechselt. Eine neue Stempelkarte für 2025 erhalten Sie ab Dezember 2024 in allen Odenwald-Gasthäusern. Guten Appetit!

Stempelkarte auf der  
vorletzten Seite.



[www.odenwald-gasthaus.de](http://www.odenwald-gasthaus.de)