

Die Teilnehmer der 20. Odenwälder Kartoffelwochen

Nachfolgend sind die gastronomischen Betriebe aufgeführt, die sich an den Odenwälder Kartoffelwochen 2010 beteiligen. Sie stellen sich jeweils mit drei speziellen Kartoffelgerichten, die auf der Karte des jeweiligen Betriebs zu finden sind, sowie mit besonderen kulinarischen und kulturellen Veranstaltungen vor. Weitere Informationen über die Teilnehmer sind per Telefon oder über die Internetseite der Häuser erhältlich. Wir empfehlen Ihnen, Platzreservierungen vorzunehmen.

64732 Bad König

Gasthof »Zur Krone«

Fam. Georg Klein
Königer Straße 1
Ortsteil Zell,
Tel.: (06063) 18 13
Fax: (06063) 36 55
E-Mail: gasthof.zur.krone@t-online.de
Internet: www.krone-klein.de
Ruhetag: Montag bis 17 Uhr

- Kartoffelcremesuppe mit Knoblauchpilzen
- Kartoffeltasche mit Odenwälder Bauerngulasch, Salat
- Ziegensteak und Braten im Kartoffelnest, Blattsalate

Odenwald-Gasthaus »Zum Hirsch«

Rainer Schäfer
Fürstengrunder Straße 36
Ortsteil Fürstengrund,
Tel.: (06063) 91 25 20
Fax: (06063) 91 25 21
E-Mail: info@zumhirsch-fuerstengrund.de
Internet: www.zumhirsch-fuerstengrund.de
Ruhetag: Mittwoch

- Dreierlei Kartoffelknödel mit Odenwälder Wildgulasch
- Schäfertopf – geschmortes Lammfleisch, Wirsing, Kraut und Kartoffel
- Gestampfte Kartoffeln, Gelbe Rüben und Kohlrüben mit geräuchertem Schweinebauch

Landgasthof-Cafe - Pension »Zur Post«

Heinz Löb

Hauswiesenweg 14-16

Ortsteil Momart

Tel.: (06063) 15 10

Fax: (06063) 37 85

E-Mail: zurpost-momart@t-online.de

Internet: www.zurpost-momart.de

Ruhetag: Dienstag

- Kartoffelknödel mit Semmeln auf frischen Pfifferlingen in Sauerrahm-Gemüsesauce
- Zanderfilet mit Kartoffel-Kräuterschnee und Zitronenbutter, dazu einen Salatteller
- Kochkäse-Kümmelkartoffeln mit Schweinerückenschnitzel oder Hähnchenbrust, dazu einen Salatteller

Gasthaus »Schönberger Hof«

Margit Neugebauer

Bahnhofstraße 1,

Tel.: (06063) 50 80

Fax: (06063) 5 08 80

E-Mail: schoenbergerhof@t-online.de

Internet: hotelschoenbergerhof.de

Ruhetag: Montag

- Knusprige Kartoffel-Speck-Taschen mit Feldsalat in Walnussvinaigrette
- Geschmorte Kalbshaxe mit Wurzelgemüse und Kartoffelpetersilienpüree
- Warmer Kartoffel-Schokoladenkuchen mit Zwetschgenröster und Vanilleeis

Samstag, 25. September, ab 18.00 Uhr: Kartoffelbuffet „Spezialitäten rund um die Knolle“

64395 Brensbach

Gasthaus »Burg Schnellerts«

Klaus Reeg

Darmstädter Landstraße 2

Ortsteil Nieder-Kainsbach

Tel. (06161) 5 22

Fax: (06161) 80 72 06

Internet: www.burg-schnellerts.de

Ruhetag: Montag

- Odenwälder Kartoffelsuppe
- Kartoffel-Bohngemüse mit Ofenschinken
- „Hochzeitsschmaus“ – gekochtes Rindfleisch mit Salzkartoffeln und Meerrettich

64747 Breuberg

Speisegaststätte »Breuberger Stuben«

Bernd Pauli
Höchster Straße 27
Ortsteil Sandbach
Tel.: (06163) 91 23 16
Fax: (06163) 91 23 18
E-Mail: info@breuberger-stuben.de
Internet: www.breuberger-stuben.de
Ruhetag: Montag

- Sandbacher Kartoffelsuppe mit Lachsstreifen
- Odenwälder Schweinekammbraten mit Breuberger Kartoffelgemüse
- Vegetarische Kartoffeltaschen mit Pilzfüllung und Blattsalat

Landgasthof »Zum Löwen«

Dirk Wöltche
Mainstraße 76
Ortsteil Hainstadt,
Tel.: (06165) 14 42
Fax: (06165) 36 52
E-Mail: woeltche@landgasthof-zumloewen.de
Internet: www.landgasthof-zumloewen.de
Ruhetag: Montag

- Kartoffelpuffer satt, Essen bis zum Platzen
- Kartoffelschnitzel mit Apfel-Curryfüllung auf Lauchgemüse
- Variation von Pellkartoffel und Käse

64753 Brombachtal

Odenwald-Gasthaus »Zum Löwen«

Thomas Löw
Zeller Straße 2
Ortsteil Langenbrombach
Tel.: (06063) 24 85
Fax: (06063) 91 32 72
E-Mail: ZumLoewenBrombachtal@t-online.de
Ruhetag: Dienstag

- Schweinerückensteak mit Kartoffel-Zicklikruste auf Holundersoße mit Kartoffelplätzchen und Wirsinggemüse
- Kartoffel-Lammgulasch mit Bohnen und rotem Curry
- Kartoffelsoufflé mit Rum-Beeren und Vanillesoße

64711 Erbach

Odenwald-Gasthaus »Mümlingstube«

Dieter Mohr
Hauptstraße 16
Tel.: (06062) 33 79
Fax: (06062) 6 11 64
E-Mail: muemlingstube@t-online.de
Internet: www.muemlingstube.de
Ruhetag: Donnerstag ab 14.00 Uhr

- Kartoffelsuppe mit Blutwurstrolade
- Kartoffelklöße gefüllt mit Odenwälder Weinbergschnecken auf Pfifferlingskräuterrahm
- Schnitzel mit Kartoffel-Gemüsepfannkuchen

Brauerei-Ausschank »Erbacher Brauhaus«

Wilhelm Wagner
Jahnstraße 1
Tel.: (06062) 57 32
Fax: (06062) 91 31 53,
Internet: www.brauereiausschank.de
Kein Ruhetag

- Kartoffelomelette nach Bauernart mit Blattsalat
- Filet vom Pangasius im Kartoffelmantel mit Meerrettichsoße
- Kartoffeldippe mit gebackener Blutwurst und Apfelschnitz

Hotel-Restaurant »Erlenhof«

Odenwald-Sterne-Hotel
Heinz und Else Heilmann
Bullauer Straße 10
Ortsteil Erlenbach,
Tel.: (06062) 31 74
Fax: (06062) 6 26 66
E-Mail: info@hotel-erlenhof-erbach.de
Internet: www.hotel-erlenhof-erbach.de
Ruhetag: Dienstag

- Deftiges Schweinekotelett mit Kartoffelklößen, dazu Rotkohl und Burgundersoße
- Pikantes Wildgulasch mit frischen Pfifferlingen, dazu Kartoffelspätzle, Feldsalat, Apfelmus und Preiselbeeren
- Feines Kalbsschnitzel mit Salbei und Odenwälder Bauernschinken belegt, dazu gestampfte Kartoffeln mit Pinienkernen und Blattsalate

Sonntag, 3. Oktober, ab 11:00 Uhr:

Brunch mit vielen Kartoffelspezialitäten

64407 Fränkisch-Crumbach

Gasthaus »Die Linde«

Thomas Horn
Darmstädter Straße 2
Tel.: (06164) 15 89
Fax: (06164) 91 35 06
Ruhetag: Montagabend

- Odenwälder Spitzbuwe mit Specksauce und Salat
- „Dippehas“ mit Kartoffelknödel und Apfelrotkraut
- Tafelspitz mit Bouillonkartoffeln und Wirsing

19. und 26. September sowie 3. Oktober ab 11.30 Uhr: Odenwälder Kartoffelbuffet

64401 Groß-Bieberau

Gasthaus-Hotel »Blaue Hand«

Georg Röder
Ober-Ramstädter Straße 2
Tel.: (06162) 36 15
Fax: (06162) 60 51
E-Mail: info@blauehand.de
Internet: www.blauehand.de
Ruhetag: Sonntag

- Kartoffel-Pfifferlingsragout mit gebratenen Poulardenbruststreifen
- Röstizza-Surprise
- Vanilleeis im Kartoffelmantel gebacken auf Sauerkirschragout

64739 Höchst

Odenwald-Gasthaus »Dornrös'chen«

Fam. Merkel
Annelsbacher Tal 43
Ortsteil Annelsbach
Tel.: (06163) 24 84
Fax: (06163) 17 87
E-Mail: dornroeschen-annelsbach@t-online.de
Internet: www.dornroeschen-annelsbach.de
Ruhetag: Dienstag

- Balleklöß mit Rindsbraten
- Kartoffel-Wirsing-Gemüse mit Wildschweinbratwurst
- „Dornröschens süße Kartoffeltorte“ mit Vanillesahne und Zwetschgen

Freitag, 24. September und 1. Oktober: Kartoffelpfannkuchen - „bis zum Platzen“, mit frisch gekochtem Apfelmus

Hotel-Restaurant »Zur Krone«

Fam. Wölfelschneider

Rondellstraße 20

Ortsteil Hetschbach

Tel.: (06163) 93 10 00

Fax: (06163) 8 15 72

Ruhetag: Montag und donnerstagsmittags

- Gerauchter Kartoffelschaum mit Lachsforelle, Meerrettich und Holunder
- Wachtel und gebackene Entenleber auf blauem Kartoffelsud
- Zweierlei Reh mit gefüllten Kartoffel-Steinpilztaschen

Gasthaus-Pension »Odenwald«

Elfriede Fesel

Am Kirchpfad 3

Ortsteil Hummetroth

Tel.: (06163) 9 34 55

Fax: (06163) 93 45 80

Ruhetag: Dienstag, Montag ab 17.00 Uhr geöffnet

- Odenwälder Kartoffelsuppe mit Lachsstreifen
- Himmel und Erde mit gebratener Leber und Röstzwiebeln
- Kartoffel-Steckrüben-Eintopf mit Lakefleisch

64686 Lautertal

»Kuralpe-Kreuzhof«

Olaf Bormuth

Ortsteil Kuralpe

Tel.: (06254) 9 51 50

Fax: (06254) 95 15 95

E-Mail: Kuralpe@t-online.de

Internet: www.kuralpe.de

Kein Ruhetag

- Kartoffelroulade mit Lachs gefüllt auf Rahmspinat
- Hausgemachte Bratwurst auf Kartoffelgemüse und Essiggurke
- Kartoffel-Cordon bleu auf Gemüsebett

64678 Lindenfels

Gasthaus »Zum Raupenstein«

Gerald Vollrath, Am Raupenstein 6, Ortsteil Winterkasten,
Tel.: (06255) 5 42, Fax: (06255) 5 42,
E-Mail: Raupenstein@gmx.de
Internet : www.zumraupenstein.de
Ruhetag: Donnerstag

- Omas Kartoffelgemüse mit gebratener hausmacher Wurst
- Kartoffel-Bratwurstknödel mit Zwiebelsoße
- Kartoffel-Krümel-Sahne-Torte

18. September: Kartoffelwochen-Tanzabend mit Erika und Jürgen

64720 Michelstadt

Hotel-Restaurant »Michelstädter Hof«

Familie Pressler
Rudolf-Marburg-Straße 41
Tel.: (06061) 6 71
Fax: (06061) 6 73
E-Mail: service@michelstaedter-hof.de
Internet: www.michelstaedter-hof.de
Kein Ruhetag

- Kartoffelschnitzel mit Bratkartoffeln und Herbstsalat
- Kartoffelgulasch mit Herbstsalat
- „Buwe Spitz“ mit frischen Pfifferlingen und Herbstsalat

64756 Mossautal

Gasthaus »Zur Schmelz«

Familie Michel
Obere Siegfriedstraße 20
Ortsteil Hüttenthal
Tel.: (06062) 37 24
E-Mail: info@gasthaus-zur-schmelz.de
Internet: www.gasthaus-zur-schmelz.de
Ruhetag: Montag

- Odenwälder Kartoffelbrambel – gestampfte Kartoffeln mit Äpfeln, darauf gebratene Blutwurst, Speck und Zwiebeln
- Hüttenthaler Kartoffelschneck am Salatbeet
- Odenwälder Kartoffelkräppel gefüllt mit Zwetschge auf Vanillesoße

Odenwald-Gasthaus Hotel »Haus Schönblick«

Familie Katzmeier
Hüttenthaler Straße 30
Ortsteil Güttersbach
Tel.: (06062) 53 80
Fax: (06062) 6 12 42
E-Mail: hotel.haus-schoenblick@t-online.de
Internet: www.hotel-haus-schoenblick.de
Ruhetag: Montag und Dienstag

- Lachsforellenravioli auf Kartoffel-Pilzragout mit Blattsalaten
- Filet und Bäckchen vom Odenwälder Schwein auf Kartoffel-Selleriepüree
- Rosa gebratener Rehrücken auf Spitzkohl mit Kartoffel-Quittenknödel

63785 Obernburg

Hotel-Restaurant »Zum Karpfen«

Fam. Deckelmann
Mainstraße 8-13
Tel.: (06022) 20 89 60
Fax: (06022) 20 89 65 55
E-Mail: info@hotel-karpfen.de
Internet: www.hotel-karpfen.de
Ruhetag: Samstag

- Schupfnudeln mit Sauerkraut und Röstzwiebeln, dazu frische Salate
- Zanderfilet mit Kartoffelschuppen auf Kräutersoße, dazu Lauchtörtchen
- Rumpsteak in Meerrettich-Kartoffelkruste, dazu Speckbohnen und Bratkartoffeln

64853 Otzberg

»Die Schmelzmühle«

Iris und Reiner Schneider
Bachstraße 43
Ortsteil Ober-Klingen
Tel.: (06162) 7 29 13
Fax: (06162) 7 35 19
Ruhetag: Dienstag

- Zander in Kartoffelfäden gebraten
- Feldsalat mit Kartoffeldressing und gebratenen Pilzen
- Spanferkelkotelettes auf Kartoffelrösti

64385 Reichelsheim

Odenwald-Gasthaus Treuschs »Johanns-Stube«

Fam. Treusch

Rathausplatz 2

Tel.: (06164) 22 26

Fax: (06164) 8 09

E-Mail: info@treuschs-schwanen.com

Internet: www.treuschs-schwanen.com

Kein Ruhetag: 11.30 bis 14.30 Uhr und ab 18.00 Uhr geöffnet

- „Himmel und Erd“-Kuchen mit Senfschmand und Salatbukett
- Lachsforelle in Kartoffelraspeln gebraten, auf Apfel-Lauch-Ragout
- Süße Kartoffelwaffel mit Zimt und Honig, dazu frischer Apfelbrei

19. und 26. September sowie 3. Oktober ab 11.00 Uhr:

„Tischlein-deck-dich“-Kartoffelbuffet

Treuschs »Schwanen«

Fam. Treusch

Rathausplatz 2,

Tel.: (06164) 22 26

Fax: (06164) 8 09

E-Mail: info@treuschs-schwanen.com

Internet: www.treuschs-schwanen.com

Ruhetag: Montag und Dienstag

- Treuschs „Odenwälder Sushi“ von Kartoffeln und Hüttenthaler Forellen
- Leber vom Weidekalb auf Kartoffelbrei von „Odenwälder Blaue“
- Süßes Buttermilch-Kartoffel-Mousse mit Kürbiskernkrokant und Gewürzzwetschgen

Am 19. September: Treuschs Kartoffel-Gala

Hotel-Restaurant-Café »Berghof«

Helmut Hartmann

Forststraße 44

Ortsteil Erzbach

Tel.: (06164) 20 95

Fax: (06164) 5 52 98

E-Mail: berghof.erzbach@t-online.de

Internet: www.berghof-erzbach.de

Ruhetag: Montag

- Hausgemachte Gnocchi mit Pfifferlingen und Riesengarnelen in Basilikumrahm
- Erzbacher Rehrücken in der Kartoffelkruste an Wirsingterrinen
- Hausgemachte Kartoffelravioli mit einer Waldpilzfüllung in Rahm, dazu Feldsalat

Gasthaus »Zum Deutschen Kaiser«

Wolfgang Arras

Kriemhildstraße 12

Ortsteil Gumpen

Tel.: (06164) 12 33

Fax: (06164) 12 33

E-Mail: info@zum-deutschen-kaiser.de

Internet: www.zum-deutschen-kaiser.de

Ruhetag: Mittwoch, Donnerstag ab 14.00 Uhr

- Rindfleisch mit Meerrettich, Salz- oder Bratkartoffeln und Zwetschgen
- Sauerbraten, Knödel und Rotkohl
- Bratwurst, Kartoffelsalat und Salat

Gasthof »Zur Linde«

Familien Voll u. Roth

Mergbachstraße 29

Ortsteil Klein-Gumpen

Tel.: (06164) 14 67

Fax: (06164) 5 45 91

Internet: www.Zur-Linde-Klein-Gumpen.de

Ruhetag: Donnerstag und Freitag bis 17.00 Uhr

- Kartoffelsuppe mit Pfifferlingen
- gefüllter Kartoffelkloß auf Speckkraut
- Schweinelendchen auf Wirsing mit Kartoffel-Kräuterplätzchen

Gasthaus »Zum Laudenauer Tal«

Torsten Brehm

Gumpener Straße 59

Ortsteil Laudenau

Tel.: (06164) 10 25

Fax: (06164) 91 16 56

Internet: www.LaudenauerTal.de

Ruhetag: Donnerstag bis 18.00 Uhr

- Odenwälder Schweinebrust mit Kartoffel-Rucolafüllung und kräftiger Schwarzbiersoße
- Saftige Odenwälder Hähnchenbrust mit Kartoffel-Sauerkraut und Ricotta gefüllt
- Laudenauer Lachsforellenfilet unter der Kartoffelknusperkruste mit Apfel-Ingwer-Soße

Gasthaus »Zur Freiheit«

Jürgen Katzenmeier
Freiheitsstraße 20
Ortsteil Laudenau
Tel.: (06164) 10 32
Fax: (06164) 91 29 55
E-Mail: gasthaus@zurfreiheit.de
Internet: www.zurfreiheit.de
Kein Ruhetag - täglich ab 11.00 Uhr geöffnet

- Odenwälder Dreispitz ganz Wild mit Pfiff – Kartoffel-Gemüse-Puffer mit Odenwälder Wildragout und Rahmpfifferlingen
- Dibbehocker im Krautbett – Deftiger Kartoffelkuchen mit geräucherter Bratwurst gefüllt und in Butter gebraten, auf einem Sauerkrautbett serviert
- Kartoffelgemüse mit süß-sauer eingelegten Zwetschgen und Frikadellen

Odenwald-Gasthaus »Zum Schützenhof«

Christoph Bertsch
Kriemhildstraße 73
Ortsteil Gumpen
Tel.: (06164) 22 60
Fax: (06164) 30 51
E-Mail: schuetzenhof-bertsch@t-online.de
Internet: www.schuetzenhof-bertsch.de
Ruhetag: Dienstag

- Kartoffel-Rüben Terrine mit Wildschinken
- „Kleij's Kebb“ – Kartoffelklöße mit verschiedenen Füllungen
- Marzipankartoffel-Eis mit Kartoffel-Haselnuss-Waffeln

25. September: Odenwälder Schlachtbueffett „... alles vunn de Wutz und der tollen Knolle“

Gasthaus und Pension »Zum Hohenstein«

Klaus Müller
Talstraße 65
Ortsteil Ober-Kainsbach
Tel.: (06164) 21 74
Fax: (06164) 30 80
E-Mail: info@zum-hohenstein.de
Internet: www.zum-hohenstein.de
Ruhetag: Montag und Freitag

- Kartoffelsuppe
- Hausmacher Bratwürste mit Kartoffelgemüse und Rote Bete
- Rehbraten in Sahnesoße mit Kartoffelklößen, Rotkraut und Preiselbeerbirne

64668 Rimbach

Odenwald-Gasthaus »Kreiswald«

Gerhard Fritz, Im Kreiswald 9, Ortsteil Kreiswald

Tel.: (06253) 97 21 46, Fax: (06253) 97 21 47,

Internet: www.kreiswald.de

Ruhetag: Donnerstag und Freitag

- Kartoffel-Steinpilzragout mit Nibelungenkäse überbacken
- Kartoffelgemüse mit gebackener Blutwurst
- Karotten-Kartoffelrösti mit Schinken, Käse, Spiegeleier und Salatteller, Topinamburbrand von Odenwälder Topinambur

64757 Rothenberg

Land-Gut-Hotel »Hirsch«

Fam. Siefert-Beisel

Schulstraße 3,

Tel.: (06275) 9 13 00

Fax: (06275) 91 30 16

E-Mail: hirsch@hirsch-hotel.de

Internet: www.hirsch-hotel.de

Ruhetag: Montag und Dienstag

- Kartoffel-Apfel-Pfännchen – Hüttenthaler Art
- „Hölzerlips-Teller“ Kräuter-Bratkartoffeln an hausgemachter Wildsülze
- Kartoffelhörnchen auf Apfelweinsauce und Holundergelee

Landgasthof »Raubacher Höhe«

Fam. Brotz, Bartmann, Knobloch

Am Waldesrand 11

Ortsteil Raubach

Tel.: (06068) 21 83

Fax: (06068) 47 81 96,

Internet: www.raubacher-hoehe.de

Ruhetag: Montag

- Unsere „Rossäpfel im Heu oder im Gras“
- Kartoffel-Kürbissuppe
- Kräuterkartoffelknödel

Während der gesamten Aktionszeit: Ausstellung rund ums Holz

64759 Sensbachtal

Odenwald-Sterne-Hotel »Reußenkreuz«

Fam. Kroll & Rütting

Siegfriedstraße 2

Ortsteil Reußenkreuz

Tel.: (06068) 22 63

Fax: (06068) 46 51

Internet: www.reussenkreuz.de

Kein Ruhetag

- Geschmorte Entenkeule mit Kartoffelroulade und Salat
- Kartoffelzucchini-Schupfnudeln auf Wurzelgemüse, dazu Salat
- Hausgemachte Kartoffel-Zwetschgenknödel

63937 Weilbach

Gasthof »Ohrnbachtal«

Hans Schäfer

Ohrnbach 5

Ortsteil Ohrnbach

Tel.: (09373) 14 13

Fax: (09373) 45 50

Internet: www.gasthof-ohrnachtal.de

Ruhetag: Mittwoch

- Forellenfilets unter Meerrettichkruste auf Rote Bete und nussigem Kartoffelpüree
- Rinderroulade mit einer geschmorten Karottencreme und frittierter Kartoffelroulade
- Kalbstafelspitz mit Meerrettichsauce, Preiselbeeren und Bouillon-Kartoffeln