



# Rotes Emu

Speisen & Getränke  
**Regional - Saisonal - Weltoffen**  
Mittwoch - Sonntag 9-18 Uhr  
Reservierungen: 06263 / 7039433

Unsere Speisen werden frisch zubereitet und es gibt auch verschiedenes aus veganen und glutenfreien Zutaten. Patisserie, Torten und Kuchen stammen aus unserer eigenen Konditorei – 100% handgemacht. Wir setzen bevorzugt Produkte aus regionalem Anbau bzw. Produktion im Naturpark Neckartal-Odenwald ein.

Alle Speisen inklusive 7% Mehrwertsteuer  
Alle Getränke inklusive 19% Mehrwertsteuer

## Frühstückskarte – Weltküche mit Odenwälder Zutaten

### Brötchen des Monats – auf Wunsch: Röggelchen nach Emu-Art

<b>Frühstück des Monats: Herzhaft &amp; Süß</b>	13,90
Buchweizenwaffeln <sup>g)c)</sup> mit Avocado, Frischkäse <sup>g)</sup> & Ahornsirup mit Kürbiscrunch	
<b>Spanien: "Tortilla de Patatas"</b>	12,90
Kartoffel-Eier Omlette <sup>c)</sup> mit Paprika, Oliven und Feta <sup>g)</sup> gebacken mit Salat <sup>r)</sup>	
<b>Der süße Odenwald</b>	7,90
1 Brötchen <sup>a)</sup> , Butter <sup>g)</sup> , Frischkäse <sup>g)</sup> , Marmelade, Orangensaft	
<b>Der kleine Odenwald</b>	5,90
1 Brötchen <sup>a)</sup> , Butter <sup>g)</sup> , Emutella (Hausgemachte Nuss-Nougat-Creme) <sup>h)</sup>	
<b>Der herzhafte Odenwald</b>	12,90
2 Brötchen <sup>a)</sup> , Butter <sup>g)</sup> , Wurst <sup>2)3)4)r)</sup> & Käse <sup>g)</sup>	
<b>Der Odenwälder Jäger</b>	13,90
2 Brötchen <sup>a)</sup> , Butter <sup>g)</sup> , Wildschwein-Salami <sup>2)3)4)</sup> aus dem Odenwald, Pilz-Paté	
<b>England</b>	9,90
Egg-Benedikt "Indian Style": Brot <sup>a)</sup> – Avocado – Tomate – pochiertes Ei <sup>c)</sup> – Cashew Creme "Hollandaise" <sup>r)</sup>	
<b>Syrien</b>	7,90
1 Brötchen <sup>a)</sup> , Muhammara <sup>a)h)</sup> (Hausgem. Paprika-Walnuss Aufstrich), Pilz-Pate	
<b>Skandinavien</b>	17,90
2 Brötchen <sup>a)</sup> , Butter <sup>g)</sup> , Räucherlachs <sup>d)</sup> , Lachscreme <sup>d)g)</sup> , Orangen-Saft, Piccolo <sup>t)</sup> (mit oder ohne Alkohol)	
<b>Schweiz</b>	8,90
Müsli-Bowl - glutenarm: Obstsalat (nur aus frischen Früchten) – Joghurt Soja <sup>f)</sup> oder Milch <sup>g)</sup> – Granola <sup>h)</sup> (hausgemacht)	
<b>Amerika</b>	7,90
Dinkel-Pancakes <sup>a)c)g)</sup> auf Joghurtspiegel <sup>g)</sup> mit frischen Früchten	

Marmelade	1,00
Frischkäse <sup>g)</sup> auch vegan <sup>f)h)</sup>	1,00
Butter <sup>g)</sup> auch vegan <sup>f)h)</sup>	1,00
Emutella (Hausgemachte Nuss-Nougat-Creme) <sup>h)</sup>	2,00
Regionaler Honig	2,00
Muhammara <sup>a)h)</sup> (Hausgemachter Paprika-Walnuss Aufstrich)	2,00
Lachscreme <sup>d)g)</sup>	2,00
Pilz-Paté	2,00
Weiteres Brot/ Brötchen <sup>a)</sup>	1,50
Glutenarmes Körnerbrot <sup>h)</sup>	1,50
Orangensaft 0,2l <sup>A)</sup>	3,50
Piccolo (auch alkoholfrei) 0,2l <sup>A)</sup>	5,90

## Eier

1 gekochtes Ei <sup>c)</sup>	1,50
2 Spiegeleier <sup>c)</sup>	2,50
Mit Bacon <sup>2)r)</sup>	+2,00
Rührei <sup>c)</sup>	3,90
mit Bacon <sup>2)r)</sup>	+1,00
mit Odenwälder Kräuterseitlingen	+2,00

## Warme Getränke

### Kaffee des Monats:

**Uganda Wugar Bukonzo <sup>k)</sup> – große Tasse handgefiltert** 5,20

Kaffee <sup>k)</sup>	
Filterkaffee (Klein/ groß)	3,50 / 4,20
Espresso	2,50
Doppio	3,50
Macchiato	3,00
Macchiato Doppio	4,00
Cafe Creme	3,80
Americano	3,50
Mit Milch <sup>g)</sup> , Soja <sup>f)</sup> - oder Haferdrink	
Capuccino (Klein/ groß)	3,80 / 4,50
Milchkaffee	4,50
Latte-Macchiato	4,50
Filterkaffee entkoffeiniert (Klein/ groß)	3,50 / 4,20

Alle Kaffee-Spezialitäten auch zum Mitnehmen.

Babyccino<sup>g)</sup> 1,50

Tee-Spezialitäten	Große Tasse	4,50
	Kleine Kanne	7,90

Schwarzer Tee <sup>k)</sup>	
Darjeeling (Bio), Assam, Ceylon, Earl Grey	
Grüner Tee	
Sencha (Bio)	
Rooibos	
Rooibos (Bio)	
Früchtetee	
Türkischer Apfel, Brombeer-Fliederbeere	
Kräuter	
Alm-Öhi, Pfefferminze, Quelle des Glücks, Griechischer Bergtee, Kamille	
Mate	

Alle Tees sind ohne künstliche Aromastoffe zubereitet

Heiße Schokolade <sup>g)</sup>	4,50
Sahne <sup>g)</sup> extra	+1,00

## Mittag Tageskarte Mittagsgerichte ab 12:00 bis 15:00

### Suppe des Monats: Wintersuppe

Pastinakencremesuppe<sup>a)f)</sup> Apfel-Walnuss-Topping<sup>h)</sup> 6,90

### Eine Abwandlung einer Vichyssoisse

Lauch-Kartoffelsuppe<sup>a)</sup> mit Zitronengras mit Brot<sup>a)</sup> 6,90

### Salat des Monats: Feldsalat mit Pinienkernen und Birnen

Balsamico-Öl-Dressing 10,90

Bunter Beilagensalat<sup>j)</sup> 3,90

### Gemüse-Santan mit Knusperhaube

Asiatischer Gemüseeintopf<sup>a)</sup> mit Filo-Haube<sup>a)</sup> 12,90

Mexianische Süßkartoffelschiffchen mit Salat 14,90

Puten-Paprika Geschnetzeltes<sup>a)</sup> mit Herzoginkartoffeln<sup>c)</sup> 15,90

Winter-Gratin<sup>g)</sup> mit Grünkohl, Feta und Kartoffeln mit Salat<sup>c)g)q)</sup> 9,90

Boeuf Stroganoff Art<sup>g)r)t)</sup>, Semmelknödeln<sup>a)c)</sup> oder Gnocchi<sup>a)</sup>

Kleine Portion 17,90

Große Portion 20,90

Rib-Eye Steak mit Pilzen und Gnocchi<sup>a)</sup> 27,90

Semmelknödel<sup>a)c)</sup> mit Pilzrahmsauce<sup>g)</sup>

Kleine Portion 12,90

Große Portion 15,90

Hausgemachte Gnocchi<sup>a)</sup>

auf Walnuss-Spiegel<sup>h)q)</sup> mit Spinat 16,90

Lasagne<sup>a)</sup>

Mit Rinderhack<sup>q)</sup> 14,90

### Der Minne-Burger des Monats: Beef-Burger mit Pilzen

Hausgemachte Patties<sup>f)g)</sup>, hausgemachte Buns, hausgemachte Soßen

Beef-Patty, Roggen-Bun

Champignons und Kräuterseitlinge

mit Tomatensalat

14,90

### Eis<sup>B)</sup>

Paola-Eis-Spezialitäten 3,50

Schokolade, Haselnuss, Apfel, Birne, Fiordi Latte, Butterkeks, Himbeere

## Spezialitäten aus unserer Konditorei

(Tagesangebot – Auswahl an der Theke<sup>c)</sup>)

Kuchen	3,90
Gebäck & Torten Spezialitäten	4,90
Patisserie	5,90
Sahne <sup>g)</sup> Extra	+1,00

## Vesper-Karte

Ab 15:00 Uhr

Vesper-Platte (gemischt (je nach Angebot) <sup>1)2)3)4)5)7)9)g)q)r)</sup> , mit Brot <sup>a)</sup>	12,90
<b>Suppe des Monats: Wintersuppe</b>	
Pastinakencremesuppe <sup>q)f)</sup> Apfel-Walnuss-Topping <sup>h)</sup>	6,90
<b>Eine Abwandlung einer Vichyssoisse</b>	
Lauch-Kartoffelsuppe <sup>q)</sup> mit Zitronengras mit Brot <sup>a)</sup>	6,90
<b>Salat des Monats: Feldsalat mit Pinienkernen und Birnen</b>	
Balsamico-Öl-Dressing	10,90
Bunter Beilagensalat <sup>r)</sup>	3,90
Gemüse-Santan mit Knusperhaube	
Asiatischer Gemüseeintopf <sup>f)</sup> mit Filo-Haube <sup>a)</sup>	12,90
Winter-Grating <sup>g)</sup> mit Grünkohl, Feta und Kartoffeln mit Salat <sup>c)g)q)</sup>	9,90
Gebratene Semmelknödelscheiben <sup>a)c)</sup> mit Pilzrahmsauce <sup>g)</sup>	
Kleine Portion	12,90
Große Portion	15,90
<b>Lasagne<sup>a)</sup></b>	
Mit Rinderhack <sup>q)</sup>	14,90

## Kalte Getränke<sup>A)</sup>

Genuss-Limonade 0,3l	3,90
Zitrone, Limette-Minze, Orange-Mandarine, Rharbarber-Mirabelle, Johannisbeer-Holunder	
Genuss-Schorle 0,3l	3,90
Apfel, Johannisbeere-Apfel	
Eis-Tee	3,90
Wassermelone, Pfirsich, Heidelbeere (je nach Angebot)	
Afri Cola 0,3l	3,50
Afri Cola light 0,2l	3,00
Bluna Orange 0,3l	3,50
Kurpfalz-Bräu Cola-Mix 0,3l	3,50
Bitter Lemmon 0,2l	3,00
Mineralwasser 0,2l (classic, medium, still)	2,50
Mineralwasser 0,7l (classic, medium, still)	5,90
Saft (Apfel, Orange) 0,2l	3,50
Nektar (Johannisbeere) 0,2l	3,50

## Biere<sup>A)</sup>

Brauerei Faust – Pils 0,3l	3,90
Brauerei Faust – Pils alkoholfrei 0,3l	3,90
Brauerei Faust – Bayerisch Hell 0,5l	4,90
Brauerei Faust – Bayerisch Hell alkoholfrei 0,5l	4,90
Brauerei Faust Hefeweizen hell 0,5l	4,90
Brauerei Faust Hefeweizen hell alkoholfrei 0,5l	4,90
Radler 0,3l	3,90
Radler alkoholfrei 0,3l	3,90

## Wein & Sekt

Alle Wein und weinhaltigen Getränke enthalten Sulfite.

Be-Fresh Riesling-Schorle 0,33l vom Weingut Schäfer-Heinrich, vegan	5,60
Piccolo 0,2l	5,90

**Wir bieten regionale Weine der Winzer Drautz & Able und dem ökologischen Weingut Schäfer-Heinrich. Die Weine von Schäfer-Heinrich sind vergan.**

Alle Weine:

0,1l (ab 4 Gläsern)	3,90
0,2l (ab 2 Gläsern)	6,90
Flasche 0,7 / 0,75l	21,90

### Weißweine

Schäfer-Heinrich Grauburgunder Trocken Deutscher Qualitätswein 2024  
Schäfer-Heinrich Riesling Kabinett Trocken Heilbronner Stiftsberg Qualitätswein 2023

### Rotweine

Drautz-Able Trollinger mit Lemberger Qualitätswein 2021  
Schäfer-Heinrich Samtrot Heilbronner Stiftsberg Qualitätswein 2023  
Schäfer-Heinrich Lemberger Trocken Heilbronner Stiftsberg Qualitätswein 2023  
Schäfer-Heinrich Bunter Mergel Qualitätswein 2022

### Rose

Schäfer-Heinrich Be-Friends Rose Qualitätswein 2024

### Prickelnd

Winzersekt Drautz-Able Riesling Brut, Sekt b.A.

Ganze Flasche 0,75l	29,90
0,1l (ab 4 Gläsern)	4,90
0,2l (ab 2 Gläsern)	7,90

Schäfer-Heinrich Secco (Weinhaltiges Getränk mit zugesetzter Kohlensäure)

Ganze Flasche 0,75l	21,90
0,1l (ab 4 Gläsern)	3,90
0,2l (ab 2 Gläsern)	6,90

Schäfer-Heinrich Free-Riesling Blubb, Alkoholfrei

Ganze Flasche 0,75l	21,90
0,1l (ab 4 Gläsern)	3,90
0,2l (ab 2 Gläsern)	6,90

### Süßwein

Drautz & Able Gewürztraminer Auslese 2020, Prädikatswein Edelsüß

0,1l	9,90
0,375l	29,90

## **Zusatzstoffe**

- 1) mit Farbstoff
  - 2) mit Konservierungsstoff
  - 3) mit Antioxidationsmittel
  - 4) mit Geschmacksverstärker
  - 5) geschwefelt
  - 6) geschwärzt
  - 7) gewachst
  - 8) mit Süßungsmittel(n)
  - 9) mit Phosphat
  - 10) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- K) koffeinhaltig  
C) chininhaltig

## **Allergene**

- a) Glutenhaltiges Getreide
  - b) Krebstiere
  - c) Eier
  - d) Fisch
  - e) Erdnüsse
  - f) Soja
  - g) Milch / Laktose
  - h) Nüsse
  - q) Sellerie
  - r) Senf
  - s) Sesamsamen
  - t) Schwefeldioxid / Sulfite
  - u) Lupinen
  - v) Weichtiere
- A) Zusatzstoffe und Allergene sind auf den Flaschen verzeichnet  
B) Zusatzstoffe und Allergene sind auf der Verpackung angegeben  
C) Zusatzstoffe und Allergene bitte an der Theke einsehen