



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

ab 09:00 bis 11:30

Brötchen des Monats – auf Wunsch: Brioche ^{a)c)g)}

Frühstücks-Spezialitäten

Frühstück des Monats: Frankreich	12,90
Hausgebackenes Brioche ^{a)c)g)} mit Butter ^{g)} , Erdbeer-Marmelade, Julians Honig, Fourme d'Ambert (milder Rohmilch Blauschimmelkäse aus der Auvergne)	
Türkei	11,90
Cilbir - Pochierte Eier mit würzigem Joghurt ^{g)} , Kräuteröl und Chilibutter ^{g)} – mit Brötchen ^{a)} nach Wahl (wir empfehlen unser Hakuna Matata)	
Belgien	12,90
Buchweizenwaffeln ^{g)c)} mit Avocado, Frischkäse ^{g)} & Ahornsirup mit Kürbiscrunch	
Der herz hafte Odenwald	12,90
2 Brötchen ^{a)} , Butter ^{g)} , Wurst ^{2)3)4)r)} & Käse ^{g)}	
Der Odenwälder Jäger	13,90
2 Brötchen ^{a)} , Butter ^{g)} , Wildschwein-Schinken und -Salami ²⁾³⁾⁴⁾ aus dem Odenwald, Pilz-Paté ^{h)}	
England	11,90
Egg-Benedikt "Indian Style": Brot ^{a)} – Avocado – Tomate – pochiertes Ei ^{c)} – Cashew Creme "Hollandaise" ^{r)}	
Syrien	7,90
1 Brötchen ^{a)} , Muhammara ^{a)h)} (Hausgem. Paprika-Walnuss Aufstrich), Pilz-Paté ^{h)}	
Skandinavien	17,90
2 Brötchen ^{a)} , Butter ^{g)} , Räucherlachs ^{d)} , Lachscreme ^{d)g)} , Orangen-Saft, Piccolo ^{t)} (mit oder ohne Alkohol)	
Schweiz	8,90
Müsli-Bowl - glutenarm: Obstsalat (nur aus frischen Früchten) – Joghurt ^{g)} , Soja-Joghurt ^{f)} oder Milch ^{g)} – Granola ^{h)} (hausgemacht)	
Amerika	9,90
Dinkel-Pancakes ^{a)c)g)} auf Joghurtspiegel ^{g)} mit frischen Früchten	
Kinderportion	5,90
„Alles auf Einmal“ ab 4 Personen am Tisch – pro Person	14,90
2 Brötchen ^{a)} , Butter ^{g)} , Wurst ^{2)3)4)r)} & Käse ^{g)} Muhammara ^{a)h)} (Hausgem. Paprika-Walnuss Aufstrich), Pilz-Paté ^{h)} Wildschwein-Salami ²⁾³⁾⁴⁾ Hausgemachte Marmelade Paprika, Gurke, Tomate	

Frühstückskarte – Individuelle Auswahl & Optionen

Baukasten - Basis: Brötchen und Butter, Paprika/ Gurke/ Tomate + Zusätze 5,90

Zusatz zur Basis oder jedem anderen Frühstück:

Hausgemachte Marmelade	1,00
Honig aus Waldbrunn	2,00
Emutella ^{h)} – Hausgemachte Nuss-Nougat-Creme aus Bio-Zutaten	2,00
Frischkäse ^{g)}	1,00
Butter ^{g)} aus dem Odenwald	1,00
Vegane Butteralternative ^{f)h)}	1,00
Weiteres Brot/ Brötchen	1,00
Glutenarmes Körnerbrot ^{h)}	1,00
Muhammara ^{a)h)} (Hausgemachter Paprika-Walnuss Aufstrich)	2,00
Pilz-Paté – Hausgemacht	2,00
Lachscreme ^{d)g)} – Hausgemacht	2,00
Wurstauswahl ^{2)3)4)r)}	3,50
Käseauswahl ^{g)}	3,50
Wildscheinsalami ²⁾³⁾⁴⁾ extra	4,00
Räucherlachs ^{d)} extra	4,50
Obstsalat	4,90
Jogurth ^{g)}	2,50
Hausgemachtes Granola	2,00
Orangensaft 0,2l ^{A)}	3,50
Piccolo (auch alkoholfrei) 0,2l ^{A)}	5,90

Eier aus dem Odenwald

1 gekochtes Ei ^{c)}	1,50
2 Spiegeleier ^{c)}	2,50
Mit Bacon ^{2)r)}	+2,00
Rührei ^{c)g)} (3 Eier)	3,90
Mit Bacon ^{2)r)}	+2,00
Mit Odenwälder Kräuterseitlingen	+2,00

Warme Getränke (auch zum Mitnehmen)

Kaffee des Monats:

Mexiko Chiapas^{K)} – große Tasse handgefiltert	5,20
Kaffee ^{K)}	
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 ^{g)} , Soja ^{f)} - oder Haferdrink	
Capuccino (Klein/ groß)	3,80 / 4,50
Flat-White	3,80
Milchkaffee	4,50
Latte-Macchiato	4,50
 Filterkaffee entkoffeiniert (Klein/ groß)	 3,50 / 4,20
 Babyccino ^{g)}	 1,50
 Tee-Spezialitäten	
Große Tasse	4,50
Kleine Kanne	7,90
Schwarzer Tee ^{K)}	
Darjeeling (Bio), Assam, Ceylon, Earl Grey	
Grüner Tee	
Sencha (Bio)	
Rooibos	
Rooibos (Bio)	
Früchtetee	
Türkischer Apfel, Brombeer-Fliederbeere, Wildfrüchte	
Kräuter	
Morgensonne, Pfefferminze, Griechischer Bergtee, Kamille	
Mate	
 Alle Tees sind ohne künstliche Aromastoffe zubereitet	
 Heiße Schokolade ^{g)} (Weiße, Vollmilch, Zartbitter)	 4,50
Sahne ^{g)} extra	+1,00
Affogato	5,00
Mit Sahne	5,50

Mittag Tageskarte ab 12:00 bis 15:00

Suppe des Monats: Erbsen-Minz-Suppe^{q)}	7,90
Bunter Salat Gemischter Salat mit den Blattsalaten vom Beetfleuncer Felix aus der Nachbarschaft, hausgemachtes Dressing ^{r)} mit Himbeeressig, Honig und Traubenkernöl	
Beilagensalat	4,90
Groß	7,90
Quiche des Monats: Mediterrane Quiche Hüttenthaler Ziegenkäse ^{g)} -getrocknete Tomaten-Oliven-Thymian mit Salat ^{r)}	11,90
Mexikanische Süßkartoffelschiffchen mit Avocado-Aioli ^{g)} , Limette und Salat Mit Käse ^{g)} überbacken	14,90
Vegan ¹⁾³⁾ überbacken, veganes Avocado-Aioli	14,90
Kartoffel-Gratin^{g)} mit Salat ^{r)}	8,90
Brokkoli-Feta-Gratin^{g)} mit Pinienkernen und Aprikosen-Rosmarin-Chutney und Salat ^{r)}	14,90
Boeuf Stroganoff Art^{g)r)t)} , Semmelknödeln ^{a)c)}	
Kleine Portion	17,90
Große Portion	20,90
Rib-Eye Steak vom Odenwälder Rind mit Kartoffel-Gratin ^{g)} und Salat ^{r)} 320 – 370g	35,90
Semmelknödel^{a)c)g)} mit Pilzrahmsauce ^{g)}	
Kleine Portion	12,90
Große Portion	15,90
Hausgemachte Spätzle^{a)c)g)}	
Käsespätzle ^{g)} und Salat ^{r)}	16,90
mit Räucher-Lachs ^{d)} , Tomaten, Limette	16,90
Lasagne^{a)} Mit hausgemachter Rinder-Bolognese ^{q)}	14,90
Der Minne-Burger des Monats: Sommer Burger	14,90
Hausgemachte Pattie, hausgemachte Buns, hausgemachte Soßen Beef-Patty, Brioche-Bun ^{a)g)} Teriyaki-Sauce Gegrillte Ananas mit Gurken Salat ^{r)}	

Eis^{B)}

Paola-Eis-Spezialitäten Cocos, Karamell, Vanille, Schokolade, Haselnuss, Zitrone, Mango	3,90
Affogato Mit Sahne	5,00 5,50

Spezialitäten aus unserer Konditorei

(Tagesangebot – Auswahl an der Theke^{C)})

Kuchen	3,90
Gebäck & Torten Spezialitäten	4,90
Patisserie	5,90
Sahne ^{g)} Extra	+1,00

Vesper-Karte ab 15:00 bis 17:15

Vesper-Platte (gemischt (je nach Angebot) ^{1)2)3)4)5)7)9)g)q)r)} , mit Brot ^{a)})	12,90
--	-------

Suppe des Monats: Erbsen-Minz-Suppe^{q)}	7,90
---	------

Bunter Salat^{r)}	
Beilagensalat	4,90
Groß	7,90

Quiche des Monats: Mediterrane Quiche	
Hüttenthaler Ziegenkäse ^{g)} -getrocknete Tomaten-Oliven-Thymian mit Salat ^{r)}	11,90

Mexikanische Süßkartoffelschiffchen mit Avocado-Aioli ^{g)} , Limette und Salat ^{r)}	
Mit Käse ^{g)} überbacken	14,90
Vegan ¹⁾³⁾ überbacken, veganes Avocado-Aioli	14,90

Kartoffel-Gratin^{g)} mit Salat ^{r)}	8,90
--	------

Brokkoli-Feta-Gratin^{g)} mit Pinienkernen und Aprikosen-Rosmarin-Chutney und Salat ^{r)}	14,90
--	-------

Gebratene Semmelknödelscheiben^{a)c)g)} mit Pilzrahmsauce ^{g)}	
Kleine Portion	12,90
Große Portion	15,90

Lasagne^{a)}	
Mit hausgemachter Rinder-Bolognese ^{q)}	14,90

Dinkel-Pancakes^{a)c)g)} auf Joghurtspiegel ^{g)} mit frischen Früchten	9,90
--	------

Kalte Getränke^{A)}

Genuss-Limonade 0,3l Zitrone, Limette-Minze, Orange-Mandarine, Rharbarber-Mirabelle, Johannisbeer-Holunder	3,90
Genuss-Schorle 0,3l Apfel, Johannisbeere-Apfel	3,90
Eis-Tee Wassermelone, Pfirsich, Heidelbeere (je nach Angebot)	3,90
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
Aperol Spritz	7,20

Biere^{A)}

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 Rivaner Trocken Deutscher Qualitätswein 2025
Schäfer-Heinrich Riesling Kabinett Trocken Heilbronner Stiftsberg Qualitätswein 2023
Drautz-Able, Sauvignon Blanc trocken „Täubchen“, Qualitätswein 2023
Schäfer-Heinrich Grauburgunder Trocken Deutscher Qualitätswein 2024

Rotweine

Drautz-Able Trollinger mit Lemberger VDP Gutswein 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