



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: Laugenbrötchen

Frühstück des Monats: Frühlingsbowl 12,90

Dukkah^{s|h)}-Tofu^{f)} mit Dinkel-Couscous^{a)}, Kirschtomaten und Jogurth^{g)}

Belgien 12,90

Buchweizenwaffeln^{g|c)} mit Avocado, Frischkäse^{g)} & Ahornsirup mit Kürbiscrunch

Der süße Odenwald 7,90

1 Brötchen^{a)}, Butter^{g)}, Frischkäse^{g)}, Marmelade, Orangensaft

Der kleine Odenwald 5,90

1 Brötchen^{a)}, Butter^{g)}, Emutella (Hausgemachte Nuss-Nougat-Creme)^{h)}

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

England 9,90

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-Pate

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 Soja^{f)} oder Milch^{g)} – Granola^{h)} (hausgemacht)

Amerika 7,90

Dinkel-Pancakes^{a|c|g)} auf Joghurtspiegel^{g)} mit frischen Früchten

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

Eier

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

Warme Getränke

Kaffee des Monats:

Papua Neu Guinea ^{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
Milchkaffee	4,50
Latte-Macchiato	4,50

Filterkaffee entkoffeiniert (Klein/ groß) 3,50 / 4,20

Alle Kaffee-Spezialitäten auch zum Mitnehmen.

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

Kräuter

Alm-Öhi, Pfefferminze, Quelle des Glücks, Griechischer Bergtee, Kamille

Mate

Alle Tees sind ohne künstliche Aromastoffe zubereitet

Heiße Schokolade ^{g)} (Weiße, Vollmilch, Zartbitter)	4,50
Sahne ^{g)} extra	+1,00

Mittag Tageskarte Mittagsgerichte ab 12:00 bis 15:00

Suppe des Monats: Erste Ernte aus dem Garten

Feine Bärlauch-Creme-Suppe^{g)q)} mit Sahnehäubchen^{g)} und hausgemachter Semmel^{a)} 7,90

Eine Abwandlung einer Vichyssoise

Lauch-Kartoffelsuppe^{q)} mit Zitronengras mit Brot^{a)} 6,90

Salat des Monats: Dinkel-Couscous^{a)} Salat

7,90

Bunter Beilagensalat^{r)} 3,90

Mexikanische Süßkartoffelschiffchen^{g)} mit Avocado-Aioli, Limette und Salat 14,90

Winter-Gratin^{g)} mit Grünkohl, Feta und Kartoffeln mit Salat^{c)g)q)} 9,90

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

Boeuf Stroganoff Art^{g)r)t)}, Semmelknödeln^{a)c)}

Kleine Portion 17,90

Große Portion 20,90

Rib-Eye Steak mit Bacon und Bärlauch Chimichurri und Gnocchi^{a)} 27,90

Semmelknödel^{a)c)} mit Pilzrahmsauce^{g)}

Kleine Portion 12,90

Große Portion 15,90

Hausgemachte Gnocchi^{a)}

auf Walnuss-Spiegel^{h)q)} mit Spinat 16,90

Lasagne^{a)}

Mit Rinderhack^{q)} 14,90

Der Minne-Burger des Monats: Beef-Burger mit Bacon und Bärlauch-Chimichurri

Hausgemachte Patties^{f)g)}, hausgemachte Buns, hausgemachte Soßen

Beef-Patty, Laugen-Bun^{a)}

Krosser Bacon aus dem Odenwald

Hausgemachte Chimichurri mit Bärlauch

mit Tomatensalat 14,90

Eis^{B)}

Paola-Eis-Spezialitäten 3,50

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

Spezialitäten aus unserer Konditorei

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

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

Vesper-Karte

Ab 15:00 Uhr

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

Suppe des Monats: Erste Ernte aus dem Garten

Feine Bärlauch-Creme-Suppe ^{g)q)} mit Sahnehäubchen ^{g)} und hausgemachter Semmel ^{a)}	7,90
---	------

Eine Abwandlung einer Vichyssoise

Lauch-Kartoffelsuppe ^{q)} mit Zitronengras mit Brot ^{a)}	6,90
--	------

Salat des Monats: Dinkel-Couscous^{a)} Salat

	7,90
--	------

Bunter Beilagensalat ^{r)}	3,90
------------------------------------	------

Mexikanische Süßkartoffelschiffchen ^{g)} mit Avocado-Aioli, Limette und Salat	14,90
--	-------

Winter-Gratin ^{g)} mit Grünkohl, Feta und Kartoffeln mit Salat ^{c)g)q)}	9,90
---	------

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

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

Lasagne ^{a)}	
Mit Rinderhack ^{q)}	14,90

Klein & Fein zum Wein

Hausgemachte Sesam-Kracker ^{r)a)g)s)} mit Muhammara ^{a)h)}	4,50
--	------

Dinkel-Pancakes ^{a)c)g)} auf Joghurtspiegel ^{g)} mit frischen Früchten	7,90
--	------

Kalte Getränke^{A)}

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^{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 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) Glutenthaltiges 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