

# 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: Golden Shakshuka** 13,90
Golden Shakshuka[c)q)] - Fruchtig-süß-sauer und ein bisschen scharf – der Klassiker mit versunkenen Eiern saisonal neu interpretiert, mit Brötchen[a)]

**Frankreich** 12,90
Hausgebackenes Brioche[a)c)g)] mit Butter[g)], Erdbeer-Marmelade, Julians Honig, Briekäse

**Belgien** 12,90
Buchweizenwaffeln[g)c)] mit Avocado, Frischkäse[g)] & Ahornsirup mit Kürbiscrunch

**Der Odenwälder Jäger** 13,90
2 Brötchen[a)], Butter[g)], Wildschwein-Schinken[2)3)4)] aus dem Odenwald, Hirsch-Salami[2)3)4)], Pilz-Paté[h)]

**England** 11,90
Egg-Benedikt "Indian Style": Brot[a)] – Avocado – Tomate – pochiertes Ei[c)] – Cashew Creme "Hollandaise"[r)h)]

**Syrien** 7,90
1 Brötchen[a)], Muhammara[a)h)] (Hausgem. Paprika-Walnuss Aufstrich), Pilz-Pate[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)], Schinken & Salami[2)3)4)r)] & Käse[g)]
Muhammara[a)h)] (Hausgem. Paprika-Walnuss Aufstrich), Pilz-Pate[h)]
Hirsch-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[h)] – Hausgemacht | 2,00 |
| Lachscreme[d)g)] – Hausgemacht | 2,00 |
| Schinken & Salami[2)3)4)r)] | 3,50 |
| Käseauswahl[g)] | 3,50 |
| Hirsch-Salami[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 Kräuterseitlingen | +2,00 |

# Warme Getränke (auch zum Mitnehmen)

| | |
|---|---|
| **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 |
| Cubano (Cafe Creme mit Bio-Muscovado Zucker) | 4,20 |
| Mit Milch[g] oder Haferdrink | |
| Capucchino (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-Spezialiatäten 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, Schwäbisch Sibirien (Bio), 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 |
| Tasse Heißes Wasser | 1,00 |
| Affogato | 5,00 |
| Mit Sahne | 5,50 |

# Mittag Tageskarte ab 12:00 bis 15:00

**Suppe des Monats: Jamaikanische Kürbissuppe**[q)] **(scharf oder mild)** 7,90

**Bunter Salat** 4,90
Gemischter Salat mit hausgemachtes Dressing[r)] mit Himbeeressig, Honig und Traubenkernöl
Groß 8,90
Mit Feta[g)] +4,00
Mit Räucher-Lachs[d)] +5,00

**Quiche des Monats: Zwiebel-Quiche**[a)c)g)] mit Salat[r)]
Ohne Speck 11,90
Mit Speck[2)] 12,90

**Mexikanische Süßkartoffelschiffchen** mit Avocado-Aioli[h)], Limette und Salat[r)]
Mit Käse[g)] überbacken 14,90
Vegan[h)1)3)] überbacken 14,90

**Winter-Gratin**[g)] Grünkohl, Feta, Kartoffeln mit Aprikosen-Chutney und Salat[r)] 14,90

**Golden Shakshuka**[c)q)] - Fruchtig-süß-sauer und ein bisschen scharf – der Klassiker mit versunkenen Eiern saisonal neu interpretiert, mit Brötchen[a)]
13,90

**Alblinsen** mit Gratiniertem Ziegenkäse[g)] und Brombeer-Walnuss[r)h)] Chutney - mit Salat[r)]
14,90

**Boeuf Stroganoff Art**[g)r)t)a)], Hausgemachte Semmelknödel[a)c)]
Kleine Portion 17,90
Große Portion 20,90

**Wildschwein-Ragout** [t)q)], Hausgemachte Semmelknödel[a)c)]
Kleine Portion 19,90
Große Portion 22,90

**Rib-Eye Steak** (320 – 370g) vom Odenwälder Rind, Kräuterbutter und Thousand-Layer Kartoffeln 36,90

**Semmelknödel**[a)c)g)] mit Pilzrahmsauce[g)] mit Champignons, Kräuterseitlingen
Kleine Portion 13,90
Große Portion 16,90

**Hausgemachte Spätzle**[a)c)]
Käsespätzle und Salat[r)] 16,90
mit Räucher-Lachs[d)], Tomaten, Limette 16,90
Kinderportion mit Käse 10,90

**Lasagne**[a)g)]
Mit hausgemachter Rinder-Bolognese[q)g)] 14,90

**Der Minne-Burger des Monats: Herbst Burger „Wellington“** 14,90
Hausgemachte Patties, hausgemachte Buns, hausgemachte Farce
Beef-Patty, Brioche-Bun[a)g)]
Pilz-Farce[h)], Gegrillter Kürbis, Wild-Preiselbeeren

**Räuberteller für Kinder kostenlos, sonst +2,50.**

## Eis[B)]

| | |
|---|---|
| Paola-Eis-Spezialitäten | 3,90 |
| Schoko, Haselnuss, Erdbeer, Mango, Vanille, Stracciatella, Pistazie, Cocos, Caramel, Kaffee | |
| Affogato | 5,00 |
| Mit Sahne | 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 17:00

| | |
|---|---|
| Vesper-Platte (gemischt (je nach Angebot)[1)2)3)4)5)7)9)g)q)r)],mit Brot oder Brötchen[a)]) | 12,90 |
| **Suppe des Monats: Jamaikanische Kürbissuppe[q)] (scharf oder mild)** | 7,90 |
| **Bunter Salat**[r)] | |
| Beilagensalat | 4,90 |
| Groß | 8,90 |
| Mit Feta[g)] | +4,00 |
| Mit Lachs[d)] | +4,00 |
| **Quiche des Monats: Zwiebel-Quiche**[a)c)g)] mit Salat[r)] | |
| Ohne Speck | 11,90 |
| Mit Speck[2)] | 12,90 |
| **Mexikanische Süßkartoffelschiffchen** mit Avocado-Aioli[h)], Limette und Salat[r)] | |
| Mit Käse[g)] überbacken | 14,90 |
| Vegan[h)1)3)] überbacken | 14,90 |
| **Winter-Gratin**[g)] Grünkohl, Feta, Kartoffeln mit Aprikosen-Chutney und Salat[r)] | 14,90 |
| **Golden Shakshuka**[c)q)] - Fruchtig-süß-sauer und ein bisschen scharf – der Klassiker mit versunkenen Eiern saisonal neu interpretiert, mit Brötchen[a)] | 13,90 |
| **Alblinsen** mit Gratiniertem Ziegenkäse[g)] und Brombeer-Walnuss[r)h)] Chutney - mit Salat[r)] | 14,90 |
| **Semmelknödel**[a)c)g)] mit Pilzrahmsauce[g)] mit Champignons und Kräuterseitlingen | |
| Kleine Portion | 13,90 |
| Große Portion | 16,90 |
| **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<br>Zitrone, Limette-Minze, Orange-Mandarine, Rhabarber-Mirabelle, Johannisbeere-Holunder | 3,90 |
| Genuss-Schorle 0,3l<br>Apfel, Johannisbeere-Apfel | 3,90 |
| Eis-Tee<br>Pfirsich, Heidelbeere (je nach Angebot) | 3,90 |
| Afri Cola 0,3l | 3,50 |
| Afri Cola light 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 Weine und weinhaltigen Getränke enthalten Sulfite.

| | |
|---|---|
| Be-Fresh Riesling-Schorle 0,33l vom Weingut Schäfer-Heinrich, vegan | 5,60 |
| Piccolo 0,2l, mit oder ohne Alkohol | 5,90 |

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

| | | |
|---|---|---|
| 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 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, Schalenfrüchte
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