



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: Shakshuka 13,90

Ein Klassiker aus der Levante-Küche – Versunkenes Ei^{c)} in einer hausgemachten scharf-würzigen Sauce aus Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Knoblauch mit Feta^{g)} und Zough. Dazu ein Hakuna-Mata Brötchen^{a)}.

Frankreich 12,90

Hausgebackenes Brioche^{a)c)g)} mit Butter^{g)}, Erdbeer-Marmelade, Julians Honig, Fourme d'Ambert^{g)} (milder Rohmilch Blauschimmelkäse aus der Auvergne)

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 -Salami²⁾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)h)}

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-Salami²⁾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
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 Kräuterseitlingen	+2,00
Mit Pfifferlingen	+3,00

Warme Getränke (auch zum Mitnehmen)

Kaffee des Monats:

Costa Rica Tarrazu^{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)} , Soja ^{h)} - 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
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^{a)} (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

+4,00

Mit Räucher-Lachs

+5,00

Quiche des Monats: Zwiebel-Quiche^{a)c)g)} mit Salat^{r)}

Ohne Speck

11,90

Mit Speck²⁾

12,90

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

Mit Käse^{g)} überbacken

14,90

Vegan^{h)1)3)} überbacken, veganes Avocado-Aioli

14,90

Kartoffel-Gratin^{g)} mit Salat^{r)}

10,90

Shakshuka - Versunkenes Ei^{c)} in einer hausgemachten scharf-würzigen Sauce aus Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Knoblauch mit Feta^{g)} und Zough. Dazu ein Hakuna-Mata 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)}, Semmelknödeln^{a)c)}

Kleine Portion

17,90

Große Portion

20,90

Rib-Eye Steak (320 – 370g) vom Odenwälder Rind mit Kartoffel-Gratin^{g)} und Salat^{r)}

35,90

Semmelknödel^{a)c)g)} mit Pilzrahmsauce^{g)} mit Pfifferlingen, 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^{a)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
Pâtisserie	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 oder Brötchen ^{a)})	12,90
--	-------

Suppe des Monats: Tomaten-Suppe^{q)} aus frischen Tomaten mit Basilikum-Sahne^{g)}	8,90
---	------

Bunter Salat^{r)}

Beilagensalat	4,90
Groß	8,90
Mit Feta	+4,00
Mit Lachs	+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^{g)}, Limette und Salat^{r)}

Mit Käse ^{g)} überbacken	14,90
Vegan ^{h)1)3)} überbacken, veganes Avocado-Aioli	14,90

Kartoffel-Gratin ^{g)} mit Salat ^{r)}	10,90
--	-------

Shakshuka - Versunkenes Ei^{c)} in einer hausgemachten scharf-würzigen Sauce aus Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Knoblauch mit Feta^{g)} und Zough. Dazu ein Hakuna-Mata 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 Pfifferlingen, Champignons, 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	3,90
Zitrone, Limette-Minze, Orange-Mandarine, Rhabarber-Mirabelle, Johannisbeere-Holunder	
Genuss-Schorle 0,3l	3,90
Apfel, Johannisbeere-Apfel	
Eis-Tee	3,90
Pfirsich, Heidelbeere (je nach Angebot)	
Afri Cola 0,3l	3,50
Afri Cola light 0,2l	3,00
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 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) Glutenthaltiges 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