



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, Brie-Käse

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)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)}, Wurst ^{2)3)4)r)} & Käse ^{g)}

Muhammara ^{a)h)} (Hausgem. Paprika-Walnuss Aufstrich), Pilz-Pate ^{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 ^{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

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)}, 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 17:00

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^{a)} (scharf oder mild)

7,90

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
--	-------

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 Pfifferlingen, Champignons, Kräuterseitlingen

Kleine Portion	13,90
Große Portion	16,90

Lasagne^{a)}

Mit hausgemachter Rinder-Bolognese ^{a)}	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 0,3l	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) 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