

Speisekarte



# Vorspeisen

## Suppen

Hausmacher Wurstsuppe	€ 2,50
Markklößchensuppe	€ 3,--
Tomatencremesuppe mit Sahnehaube	€ 3,--
Ungarische Gulaschsuppe	€ 3,30
Odenwälder Leberknödelsuppe	€ 3,--
Rinderkraftbrühe mit Ei	€ 3,--
Klare Ochsenschwanzsuppe	€ 3,30
Kartoffelsuppe mit Croutons	€ 3,30

## Kalte Vorspeisen

Duett von Räucherlachs & Räucherforelle mit Sahnemeerrettich <sup>2</sup> , Butter & Toast	€ 8,50
Vorspeiseteller mit Delikatessen von Land und Meer	€ 9,90
Geflügelleber-Terrine im Glas mit Portwein verfeinert mit Butter und Toast	€ 6,90
Kartoffelreibekuchen mit Räucherlachs-Tatar	€ 8,90

## Warme Vorspeisen

½ Dutzend Weinbergschnecken in feiner Kräuterbutter mit Toast	€ 5,50
- als Dutzend	€ 9,90
3 gebratene Riesengarnelen mit Knoblauch Aioli, Salatgarnitur, Butter & Toast	€ 8,--

## Klassiker

Königin-Pastete, gefüllt mit Kalbfleischragout	€ 5,--
Kalbfleischragout überbacken, mit Toast	€ 4,80
Toast „Hawaii“ (mit Ananas, Schinken <sup>1</sup> und Käse)	€ 5,20
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren & Toast	€ 5,20
Operntoast, Schweinefilet mit Pilzen überbacken	€ 7,50

## Rund ums Ei

Bauernfrühstück (Bratkartoffeln mit Zwiebeln, Speck <sup>1</sup> , Kräutern und Rührei)	€ 7,50
Omelette mit Champignons	€ 6,50
Omelette mit Pfifferlingen	€ 8,90

<sup>1</sup> mit Nitritpökelsalz, <sup>2</sup> geschwefelt

# Schwein, Rind & Kalb

## Vom Schwein

Schweineschnitzel, paniert	€ 6,50
Schweinesteak mit Zwiebeln	€ 7,40
Schweinesteak mit Kräuterbutter	€ 7,40
Schweinesteak nach Jäger Art	€ 7,40
Schweinesteak nach Zigeunerart	€ 7,40
Schweinesteak nach Robert Art (Senfsoße mit Gurkenstreifen)	€ 7,40
Schweinesteak mit Pfefferrahmsoße	€ 7,40
Schweinefilet nach Zigeuner Art	€ 9,60
Schweinefilet mit Steinpilzen	€ 11,30
Jägertopf (Schweinefilet in Pilzrahmsoße), Hausmacher Spätzle und Salat	€ 11,50

## Vom Rind

Rumpsteak mit Zwiebeln	€ 12,--
Rumpsteak mit Kräuterbutter	€ 12,--
Rumpsteak mit Champignons	€ 12,50
Rumpsteak mit Meerrettich <sup>2</sup>	€ 12,--
Wiener Rostbraten (dünnes Rumpsteak) mit Zwiebeln und Soße	€ 12,--
Rumpsteak Provenciale (mit Tomate, Kräutern und Gorgonzola überbacken)	€ 13,50
Rinderfilet mit Pfifferlingen	€ 15,50
Rinderfilet mit Steinpilzen	€ 15,50
Rinderfilet mit grünem Pfeffer und Ei	€ 14,90
Rinderfilet mit Zwiebeln	€ 14,50
Rinderfilet mit Meerrettich <sup>2</sup>	€ 14,50
Tatar mit Ei, reichlich garniert, mit Butter und Brot	€ 10,50
Tatar, gebraten, mit Röstzwiebeln	€ 10,50

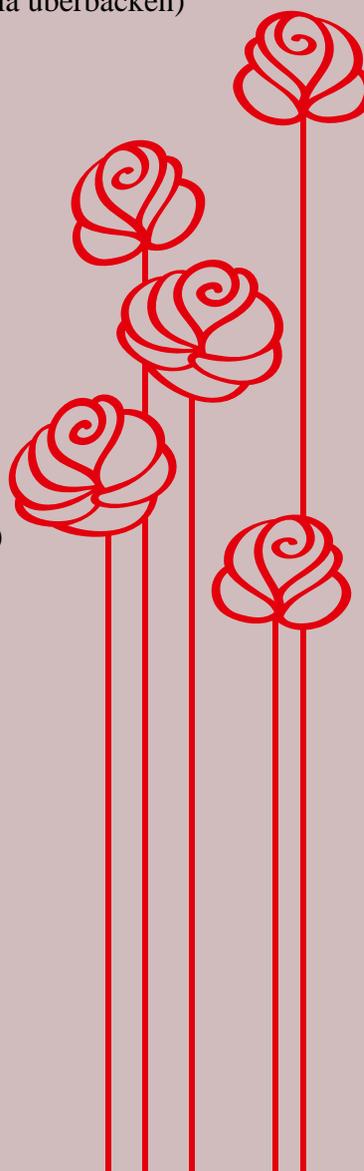
## Vom Kalb

Kalbssteak, Natur	€ 10,50
Kalbssteak nach Schweizerart	€ 12,90
Kalbssteak in Rahmsoße	€ 12,90
Kalbssteak nach Jäger Art	€ 12,90
Kalbssteak Art des Hauses (mit Kalbfleischragout überbacken)	€ 13,90
Kalbssteak mit Ei	€ 13,--
Kalbssteak Hawaii	€ 13,50
Kalbssteak mit Steinpilzen	€ 13,90
Kalbssteak Wiener Art	€ 13,--
Cordon bleu (mit Schinken <sup>1</sup> & Käse gefülltes Kalbsschnitzel)	€ 14,50

## Frischer Fisch

Lachsfilet vom Rost mit Kräuterbutter	€ 12,50
Lachsfilet gedünstet auf Weißweinsoße	€ 13,50

<sup>1</sup> mit Nitritpökelsalz, <sup>2</sup> geschwefelt



# Warme Gerichte & Vesper

## Dazu empfehlen wir

1 Portion Pommes frites	€ 2,80
1 Portion Krokette	€ 2,80
1 Portion Hausmacher Spätzle	€ 2,80
1 Portion Hausmacher Knödel	€ 2,80
1 Gemischter Salat	€ 3,50
1 Portion Bratkartoffeln	€ 3,-
1 Portion Kartoffelsalat	€ 2,90
1 Portion frisches gemischtes Marktgemüse	€ 3,50
1 Portion Gemüse-Reis	€ 2,80

## Spezialitäten des Hauses

Holzfüllersteak (300 Gramm ) Rumpsteak mit Bratkartoffeln,  
frischem Marktgemüse und Salatteller € 18,90

Verschiedene Lendchen (Schwein & Rind ) nach Jäger Art mit  
frischem Marktgemüse, Krokette, Pommes frites und Salatteller € 17,90

Bœuf Stroganoff vom Rinderfilet mit Hausmacher Spätzle und Salatteller € 17,90

Filetsteak vom Rind nach Gärtnerin Art mit feinem Gemüse umlegt,  
Spiegelei, Krokette, Pommes frites und Salatteller € 18,50

Schweinerückensteak mit Knoblauch, Knoblauch Aioli,  
Bratkartoffeln und Salatteller € 11,90

## Vegetarisches & Salate

Frisches Marktgemüse mit Champignons, Holländischer Soße,  
Krokette und Salatteller € 9,90

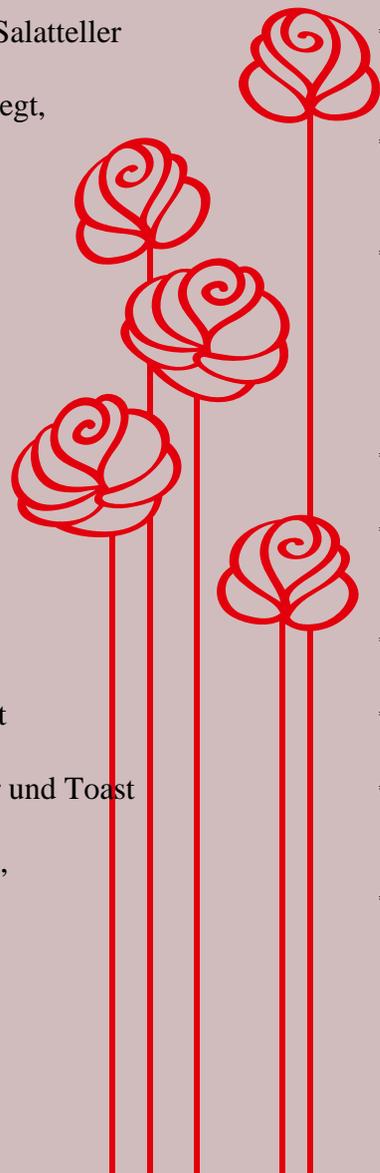
Käsespätzle mit Salatteller € 8,20

Feine Bandnudeln mit Steinpilzen, Pfifferlingen à la creme  
mit Salatteller € 11,50

Großer Salatteller mit gebratenen Putenstreifen, Butter und Toast € 8,50

Griechischer Salat mit Schafskäse, Blattsalaten, Peperoni, Butter und Toast € 8,50

Gebackener Schafskäse mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Oliven,  
Knoblauch, Butter und Toast € 8,50



# Warme Gerichte & Vesper

## für 2 Personen

Chateaubriand mit Pilzen, Bearner Soße, frischem Marktgemüse Pommes frites, Kroketten und Salatteller	€ 41,--
Entrecôte double (doppeltes Rumpsteak) mit Pilzen, Bearner Soße, frischem Marktgemüse, Pommes frites, Kroketten und Salatteller	€ 38,--
Filetplatte Art des Hauses mit Pommes frites, frischem Marktgemüse, Kroketten und Salatteller	€ 36,--

## Für unsere kleinen Gäste:

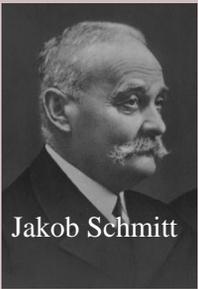
Einzelne Bratwurst	€ 2,10
Kleines Schnitzel	€ 4,40
Nudeln mit Tomatensoße	€ 4,00
Nudeln mit Bolognese Soße (große Portion 2,-- € Aufpreis)	€ 5,20

## Deftige Vespergerichte

mit Bauernbrot	
1 Portion Hausmacher Wurst <sup>4</sup>	€ 4,50
1 Portion Oberflockenbacher Bauernplatte <sup>4</sup> (Hausmacher Wurst, Schinken <sup>1,4</sup> , Handkäse und Salami)	€ 6,90
1 Portion Hausmacher Schinken <sup>1,4</sup> mit Butter (wahlweise roher oder gekochter Schinken)	€ 6,50
1 Portion Odenwälder Handkäse mit Butter und Musik	€ 4,60
1 Portion Hausmacher Kochkäse mit Butter und Musik	€ 4,90
1 Portion Wurstsalat <sup>4</sup>	€ 5,90
1 Portion Schweizerkäse mit Butter	€ 5,90
1 Gemischte Käseplatte mit feinem Edelpilz und Butter	€ 7,90
1 Strammer Max, Schinkenbrot <sup>1</sup> mit 2 Spiegeleiern	€ 7,50
1 Portion Russische Eier <sup>3</sup> auf Hausmacher Kartoffelsalat	€ 6,50
Schweinerippchen mit Sauerkraut und Brot	€ 7,20
Schweinerippchen, kalt oder warm, mit Brot	€ 6,90
Hausmacher Bratwurst mit Brot	€ 4,20
Hausmacher Bratwurst mit Sauerkraut und Brot	€ 4,70
Hausmacher Leberknödel auf Sauerkraut	€ 5,60

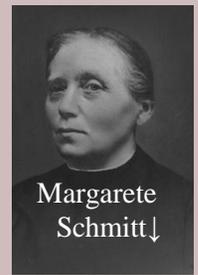


<sup>1</sup> mit Nitritpökelsalz, <sup>3</sup> mit Konservierungsstoff (in der Mayonnaise), <sup>4</sup> mit Süßungsmittel (in Gurken)



Jakob Schmitt

# Kleine Chronik der „Rose“



Margarete Schmitt ↓

1825 Georg Adam Leonhard erhält die Erlaubnis, bei dermal wiederaufgegebenen Wirtschaft des Adam Fath daselbst, eine Strauswirtschaft zu errichten und dabei Wein- Bier und Branntwein zu verzapfen

1849 Georg Adam Leonhard (dem Jüngeren) wird ein „neues und persönliches Schank und Speisewirtschaftsrecht bewilligt“, nach seinem Tod ( 1871 ) führt die Witwe den Betrieb weiter. Am 9.12.1880 wurde die Rose dann im Vollstreckungsverfahren versteigert.

1881 Johann Adam Fath, Schreiner aus Großsachsen übernimmt die Gaststätte (Versteigerung des Gesamten Anwesens am 4.8.1886)

1886 die „Rose“ geht in Familienbesitz über Jakob Fath, Landwirt aus Rittenweier, ersteigert das „**theils ein und theils zweistöckige Wohn- und Wirtshaus mit Tanzsaal**“. Seine Frau Margarethe (Schwester des Reichstagsabgeordneten Valentin Müller ) betreibt. Ab Dezember 1911 durch den Tod von Jakob Fath die „Rose“ alleine weiter.

1916 übernimmt Margarethe Schmitt, geb. Müller (Nichte von Margarethe und Jakob Fath - Tochter des Reichstagsabgeordneten Valentin Müller) mit Ihrem Mann Jakob Schmitt, aus Leutershausen die Gaststätte mit der dazugehörigen Landwirtschaft.

1948 übernimmt Karl Schmitt sen. den elterlichen Betrieb.

1959/60 wird die Rose renoviert und auch Fremdenzimmer gebaut.

1974 Karl Schmitt jun. übernimmt den elterlichen Betrieb.

1976/77 erneuter Umbau. Erneuerung des Saales, zusätzliche Fremdenzimmer, große Küche.

1990 Tod von Rosenwirt, Karl Schmitt sen.

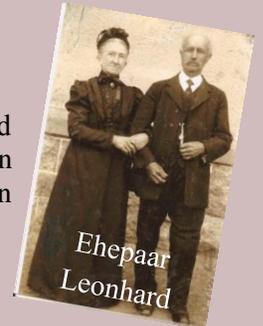
1995 Ausbau des Dachgeschosses mit 3 neuen Gästezimmern.

1999 Jens Schmitt erwirbt den Meisterbrief als Küchenmeister.

2003 Tod von Rosenwirtin, Lydia Schmitt.

2007 Kauf und Renovierung der Denkmalgeschützen „Alten Schule“.

2010 Modernisierung der Hotelbäder in der Rose.



Ehepaar Leonhard



Karl Schmitt sen.



Grüß aus Oberflockenbach I. O.



Grüß aus Oberflockenbach.

Wirtschaft zur Rose.

Schulhaus.



Karl Schmitt jun. mit Mutter Lydia



Karl Schmitt sen.

Jakob Schmitt



Grüß aus Oberlockenbach L.O.

Grüß aus Oberlodenbach.

Wirtschaft zur Rose.

Schulha



Gasthof zur Rose

Großsachsener Straße 20, 69469 Weinheim Oberflockenbach

Telefon: 06201/29550 [www.zur-rose.de](http://www.zur-rose.de)