

Das traditionsreiche Gasthaus

*G*laubt man mündlichen Überlieferungen, soll schon der Schinderhannes im Odenwalddörfchen Wersau gerastet haben und beim "Gickelswirt" eingekehrt sein. Verbrieft ist dies natürlich nicht. Dass aber bereits vor 150 Jahren im Anwesen mit Wetterhahn auf dem Dach (er gab nicht nur dem Gasthaus, sondern auch der Gickelsgasse den Namen) Gäste bewirtet wurden, ist dokumentiert.

Schon 1854 wird der " Gickeslwirt " in Aufzeichnungen erwähnt, vermutlich wurde hier schon eine Gastwirtschaft betrieben.

Die Liste der Wirte lässt sich bis in die Mitte des 19. Jahrhunderts nachvollziehen.

1861 wird Andreas Made als Bäcker und Wirt genannt, der dem Betrieb 1870 eine Branntwein-Brennerei angliederte.

Im Jahr 1982 erwarb der aus Spachbrücken gekommene Landwirt Georg Illert das Anwesen, später führte dessen Sohn Heinrich die Gastwirtschaft weiter. Nach dem zweiten Weltkrieg wurde Wilhelm Göttmann, der eine Illert-Tochter geheiratet hatte, Gickelswirt. Sohn Helmut brachte dann neuen Schwung in den Betrieb, errichtete mit Ehefrau Annelie hinter dem alten Anwesen einen modernen Neubau.

Heute wird der Betrieb von Adam Hessdörfer geführt. " Ich habe seit 1987 für Annelie Göttmann als Koch gearbeitet. Da lag es nahe, den Betrieb zu pachten als diese 1992 aus familiären Gründen die Gaststätte nicht mehr weiter führen wollte ", erzählt Adam Hessdörfer.



*Herzlich Willkommen
in unserem Haus.*

Liebe Gäste

Wir sind stets bestrebt, Ihre Wünsche zu erfüllen
und Ihnen aus unserer Küche
und dem Keller das Beste schnell auf den Tisch zu bringen.

Wir freuen uns, wenn es Ihnen geschmeckt hat und sind für jeden Hinweis,
wie wir es noch besser machen können, dankbar.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit.
Ihr Adam Hessdörfer
und Mitarbeiter.

Ideal als Geschenk, unser Wertgutschein.



Jeden Mittwoch

“ Schnitzeltag “

Alle Schnitzelsorten mit Beilagen
incl. Tagessuppe

€ 10,90

Jeden Donnerstag

Frische Odenwälder Zwiebelkreppl
mit Beilagen und Tagessuppe

€ 9,50

Bei Beilagen Umbestellung auf Bratkartoffeln:
berechnen wir

€ 1,50

Bei Senioren-Portionen erlassen wir

€ 2,00

Ausgeschlossen sind Seniorenportionen
bei Steaks
sowie Schnitzelgerichte am Schnitzeltag.

Liste mit Speisen und Getränke die Zusatzstoffe und
Konservierungsstoffe beinhalten, liegt an der Theke aus.

Gilt nicht an Feiertagen !



Preisänderung Juli 2023

Suppe

195 Rinderkraftbrühe mit reichlich Markklößchen € 4,80

Vorspeisen

6 Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich,
Toast und Butter € 8,90

626 Graved-Lachs auf Reibekuchen
mit Dijon Senfcreme und Ei garniert € 9,80

510 6 Stück Knuspergarnelen an Salsa Dip € 10,80

Schmackhaftes aus der

kleinen - kalten - und vegetarischen Küche

69 Gebackener Camembert
garniert mit Salat und Pfirsich gefüllt mit Preiselbeeren
dazu Toast und Butter € 8,80

64 Toast " Hawaii " mit Hinterschinken,
Ananas und Käse überbacken € 8,80

625 Bunter Salatteller mit Mozzarella - Sticks € 8,80

12 Italienische Salatschüssel mit Thunfisch, Tomaten,
Schinken , Käse, Zwiebeln und Ei € 9,80

Für kleine Gäste

58 Micky-Maus
Schnitzel mit Pommes-Frites
und einem kleinen Salat € 8,80

59 Tweety
J ägerschnitzel mit Pommes-Frites
und einem kleinen Salat € 9,20

305 Rotkäppchen
Hähnchenschnitzel mit Pommes-Frites
und einem kleinen Salat € 10,00



Unsere Steak Karte

Alles garantiert frisch vom Grill!

Unser Rindfleisch ist ausschließlich von Bullen aus Süddeutscher Region.

560	Schweinerückensteak " Natur " 300g - garantiert fettarmes Steak	€	16,00
561	Hähnchenbrust vom Grill 300g	€	16,00
563	Rumpsteak 300g	€	27,00
564	Rib Eye 300g das mit dem Fettauge	€	27,00
566	Filetsteak 300g	€	32,00

Wir organisieren für Sie

Porterhouse-Steak
T- Bone-Steak
oder Tomahawk-Steak

Alle Gerichte werden mit
hausgemachter Kräuterbutter serviert

Als Beilage empfehlen wir (wird extra berechnet)

569	Großer Salat	€	6,00
570	Kleiner Salat	€	3,00
571	American Pommes	€	3,50
573	Bratkartoffeln	€	3,50
574	Pommes Frites	€	3,00
575	Gegrillte frische Champignons	€	6,50



*Steakspezialitäten vom Grill
aus regionaler Haltung*

43	Rumpsteak mit Zwiebeln dazu Pommes Frites und Saisonsalat	€	22,00
235	Rumpsteak mit Kräuterbutter dazu Pommes Frites und Saisonsalat	€	22,00
45	Filetsteak mit Kräuterbutter, Gemüse garnitur dazu Pommes Frites und Saisonsalat	€	29,80
53	Pfeffersteak vom Filet " Art des Hauses " in Cognac-Rahmsoße mit grünem Madagaskarpfeffer dazu Kroketten und Saisonsalat	€	29,80

Beachten Sie auch unsere Gerichte
auf der Tafel.



Heiße Getränke

127	Tasse Schäumchen - Kaffee		€	2,50
129	Tasse Kaffee Haag		€	2,50
131	Tasse heiße Schokolade		€	3,30
132	Tee verschiedene Sorten		€	2,80
134	Glühwein		€	3,80
135	Heißer Apfelwein	0,25.l	€	3,50
136	Espresso		€	2,50
137	Cappuccino		€	3,20
467	Latte Macchiato		€	3,20

Eisischungsgetränke

463	Stilles Wasser Elisabethen	0,25 l	€	2,50
91	Roßbacher Tafelwasser	0,25 l	€	2,50
87	Coca Cola	0,3 l	€	3,30
88	Coca Cola Light	0,3 l	€	3,30
89	Fanta	0,3 l	€	3,30
90	Sprite	0,3 l	€	3,30
92	Apfelsaft	0,2 l	€	2,30
93	Orangensaft	0,2 l	€	3,30
97	Apfelwein pur o. gespritzt	0,25 l	€	2,30
98	Weinschorle süß gespritzt	0,2 l	€	3,00
99	Weinschorle sauer gespritzt	0,2 l	€	3,00
468	Apfelwein mit Cola	0,25 l	€	2,30
469	Apfelwein mit Cola	0,5 l	€	4,60

Biere

538	Pils Krug	0,5.l	€	4,60
80	Pfungstädter Premium Pils	0,3 l	€	2,80
82	Pfungstädter alkoholfrei	0,3 l	€	3,80
100	Pfungstädter Dunkel 1841	0,3 l	€	3,80
83	Pfungstädter Kristallweizen	0,5 l	€	4,00
84	Pfungstädter Hefeweizen	0,5 l	€	4,00
465	Bananenweizen	0,5 l	€	4,80
478	Hefe Hell Alkoholfrei	0,5 l	€	4,00
151	Radler	0,3 l	€	2,80
466	Krug Radler	0,5 l	€	4,60
480	Weizenradler	0,5 l	€	4,00
152	Cola-Bier	0,3 l	€	2,80
86	Vita – Edelmalz	0,33 l Fl.	€	3,00



Aperitif

4	Campari - Soda		€	6,00
5	Campari - Orange		€	6,00
2	Sherry Medium Sandemann		€	4,00
9	Sherry dry Sandemann		€	4,00
16	Martini rot		€	4,00
472	Hugo			
	Holunderblüte und Prosecco		€	6,50
473	Aperol Spritz		€	6,80

Liköre

122	Eierlikör	2 cl	€	2,50
123	Amaretto	2 cl	€	2,50
124	Cassis	2 cl	€	2,50
125	Bailey`s Cream	2 cl	€	2,80
170	Ramazotti	2 cl	€	2,80

Sekt

15	Freixenet Piccolo	0,2 l	€	6,50
317	Freixenet	0,7 l	€	23,00
476	Prosecco	0,7 l	€	23,00
318	Prosecco Piccolo	0,2 l	€	6,50

Sprituosen

102	Malteser Kreuz	2 cl	€	2,50
103	Linie Aquavit	2 cl	€	2,80
105	Zwetschgenwasser Hausbrand	2 cl	€	2,50
106	Kirschwasser Hausbrand	2 cl	€	2,50
107	Mirabelle Hausbrand	2 cl	€	2,50
108	Williamsbirne	2 cl	€	2,50
109	Calvados	2 cl	€	3,00
110	Grappa	2 cl	€	2,50
111	Scheibl`s Pflaumenbrand	2 cl	€	3,00
114	Kümmerling	2 cl	€	2,50
115	Wildsautropfen	2 cl	€	2,50
118	Ouzo	2 cl	€	2,50
119	Jack Daniel`s Whisky	2 cl	€	3,00
120	Hütchen mit Asbach-Cola	2 cl	€	3,00
121	Hütchen mit Bacardi	2 cl	€	3,00
203	Vecchia Romagna	2 cl	€	3,00
474	Fernet Branca	2 cl	€	2,80
475	Wodka Moskovskaya	2 cl	€	2,50
477	Jägermeister	2 cl	€	2,50
	Haselnuss	2 cl	€	2,50
	Marillen	2 cl	€	3,00



Offene Weine

Rot

1	Umstädter Spätburgunder Trocken	0,2 l	€	4,50
141	Odino Kräftiger trockener Rotwein aus dem Odenwald	0,2 l	€	4,80
8	Dornfelder halbtrocken Duft nach Brombeere und Holunder	0,2 l	€	4,90
144	Spätburgunder lieblich Aroma von dunkler Kirsche	0,2 l	€	4,90

Weiß

147	Bietjungfernschoppen lieblich Erinnert an reife Aprikosen und Litschi	0,2 l	€	4,50
7	Kellermeisterschoppen halbtrocken Leichte Aromen von Papaya und Mango l	0,2 l	€	4,50
140	Müller - Thurgau trocken Feine Säure kräftig im Geschmack	0,2 l	€	4,70
139	Riesling trocken Duft nach Pfirsich und grünem Apfel	0,2 l	€	4,70
143	Rotling feinherb/ fruchtig Aroma von Himbeere und etwas Erdbeere	0,2 l	€	4,80
201	Grauer Burgunder trocken Leichte Säure kräftiger Geschmack	0,2 l	€	4,80



Unsere beliebtesten Schnitzelgerichte mit leckeren hausgemachten Soßen

34	Schweineschnitzel "Wiener Art", dazu Pommes-Frites und Saisonsalat	€	13,80
185	Odenwälder Kochkässchnitzel mit Röstiecken und Saisonsalat	€	14,80
37	Deftiges Zwiebelschnitzel mit Bratenjus dazu Pommes Frites und Saisonsalat	€	14,80
628	Pfeffer - Rahm - Schnitzel mit "Grünem Madagaskar Pfeffer" in Cognacrahm dazu Kroketten und Saisonsalat	€	14,80
48	Tessiner Kräuterschnitzel gebacken in feiner Käse-Kräuter-Panade auf Sahnesoße dazu Pommes Frites und Saisonsalat	€	14,80
304	Leckerer Rahmschnitzel mit Preiselbeeren dazu Butterspätzle und Saisonsalat	€	14,80
26	Champignonrahmschnitzel "Jäger Art" dazu Pommes Frites und Saisonsalat	€	15,80
38	Cordon bleu gef. mit Schinken und Käse dazu Pommes Frites und Saisonsalat	€	16,00

Fisch aus der Pfanne

39	Odenwälder Zwiebelkreppl dazu Pommes Frites und Saisonsalat	€	10,80
303	Frisches Hacksteak mit Rahmchampignons dazu Pommes Frites und Saisonsalat	€	10,80
41	Deutsches Beefsteak - (wie es die Schweizer mögen) auf Röstiecken überbacken mit Champignons, Schinken und Käse dazu Saisonsalat	€	13,50
54	Gegrilltes Hähnchenbrustfilet in grüner Pfeffer-Cognac-Soße dazu Kroketten und Saisonsalat	€	15,80



Kaffee

Espresso	€	2,50
Tasse Kaffee	€	2,50
Cappuccino	€	3,20
Latte Macchiato	€	3,20
Café au Lait	€	3,20
Tasse heiße Schokolade	€	3,30

Unsere Hausbrände

Zwetschgenwasser Hausbrand	2 cl	€	2,50
Mirabelle Hausbrand	2 cl	€	2,50
Kirschwasser Hausbrand	2 cl	€	2,50

Unsere leckeren Desserts

Gemischtes Eis ohne Sahne	€	6,00
Gemischtes Eis mit Sahne	€	6,50
Tiramisu	€	6,30
Vanillecremeeis „ Melba “ mit warmem Pfirsich und Früchtesoße und Sahne	€	6,90
Vanilleeiscreme mit Sahne und heißer Schokoladensoße	€	6,90
Birne „ Helene “	€	6,90
Vanilleeiscreme mit heißen Himbeeren und Sahne	€	6,90
Vanilleeiscreme mit heißen Sauerkirschen und Sahne	€	6,50
Amarena Becher mit feinen Amarenakirschen Vanilleis, Kirscheis und Sahne	€	6,80
Mousse au Chocolate mit Eierlikör	€	6,50