



Vorspeisen:

Beginnen Sie doch Ihre kulinarische Reise mit einer Vorspeise. Klassisch bieten wir Ihnen hier Salat oder eine Tasse Suppe an.

Apfel-Meerrettich Suppe



5,90

eine eigene Kreation aus vielen guten Dingen, die sich harmonisch zu einem Feuerwerk des Geschmacks entfalten (5) (10)

Bouillon mit Einlage

5,50

nach alter Tradition aus Knochen und Fleisch gekocht, mit Wurzel-Gemüse.

Darin selbstgemachter Eierstich und Nudeln (10)

gemischter Salatteller

5,50

aus verschiedenen frischen Salate zusammen gestellt, mit einem hauseigenen Joghurt Dressing mit Kräutern (2) (10)



Eintöpfe

Eintöpfe haben eine alte Tradition in Deutschland. Einst das einfache Essen der Landbevölkerung haben sie sich auf die Speisekarte der gehobenen Restaurants hoch gearbeitet.

Wie sagte schon mein Opa: Eintopf essen geht immer!

hessischer Linseneintopf



11,90

gekocht nach Oma's Rezept im großem Topf, mit einer Rindswurst aus der Region und Brot oder Brötchen (3)(8)(10)

Brandensteiner Eintopf



11,90

die hessische Antwort auf das Chili con carne, nach überliefertem Rezept von der Burg. Mit Kraut, Bohnen und Rinderhackfleisch, dazu Brot oder Brötchen (2)(10)

Paprika-Gulasch Eintopf



11,90

in Anlehnung an ein altes Rezept aus der Feldküche meines Opas, mit magerem Rindfleisch der Region, herzhaft gewürzt und fruchtig, dazu reichen wir Bauernbrot oder Brötchen

(2) (4) (10)

hessischer Kürbis-Eintopf



11,90

in Anlehnung des hessischen Küche mit neuen asiatischen Gewürzen. Ein Eintopf mit Hackfleisch, Kürbis und Kochkäse, dazu reichen wir Bauernbrot oder Brötchen

(2) (4) (10)

Fisch-Krabben-Eintopf

12,90

herzhafte Bouilabaisse mit Krabben und Fisch und mehr Meer, dazu reichen wir Bauernbrot oder Brötchen

(10)



 Gasthof
Hausmann
Spezialitäten



Surschinken in Biersoße



18,90

Die hessische Bratenspezialität vom Schweine Kamm in einer Altbiersoße gereicht, dazu Apfelrotkohl und Kroketten (3)(10)

Frankfurter Schnitzel



17,90

Das klassische Schweineschnitzel aus der Oberschale nach Wiener Art, mit grüner Soße nach Frankfurter Rezeptur und dazu Pommes (3)(10)

Koch-Käse-Schnitzel



12,90

Das klassische Schweineschnitzel aus der Oberschale nach Wiener Art, mit Kochkäse und Kümmel dazu Pommes (10)




Gasthof
Kausmann



Schnitzel mit viel druff



14,90

Schweine Schnitzel wienerart von der Oberschale mit Schinken, Zwiebeln und Käse überbacken dazu Pommes Frites (5)(10)

Käsespätzle

11,90

Wenn eins nicht fehlen darf, dann sind es die Käsespätzle hier in der Region. Bauernspätzle mit Röstzwiebeln und verschiedenen Käse gebraten, dazu einen gemischten Salatteller mit Joghurt Dressing (2) (4) (10)

Nudelpfanne Öbergässer



13,90

Die hauseigene Interpretation der Käsespätzle für Liebhaber von Fleisch. Bauernspätzle und Bauernwürstchen mit verschiedenen Käse gebraten dazu einen gemischten Salatteller mit Joghurt Dressing (2) (3) (4)(10)




Gasthof
Hausmann



Currywurst „Adlon“

11,90

Die Liebhaber der Currywurst sagen:
„Nahe am Original, aber besser!“

Die doppelte Rindswurst als Currywurst in
einer hauseigenen pikanten Tomaten Curry Soße,
dazu reichen wir Pommes

(2) (3) (4) (8) (10)

Hessischer Hackfladen



14,90

Kümmel-Haschee auf Weißbrotteig
mit Käse überbacken, deftig

(10)

Hessischer Handkäse mit Musik



9,90

Das klassische hessische Abendessen!
Handkäse mit Zwiebeln, in Essig und Öl,
dazu Bauerbrot und Butter

(10)

Salatplatte „Kaiser“

13,90

Der große gemischter Salatteller mit
Hausdressing, mit Hähnchenfilet und Mozzarella,
dazu Brot oder Brötchen

(2) (10)