



Gasthof Hausmann



Vorspeisen:

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

Apfel-Meerrettich Suppe



7,90

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



Bouillon mit Einlage

6,90

nach alter Tradition aus Knochen und Fleisch
gekocht, mit Wurzel-Gemüse.
Darin selbstgemachter Eierstich und Nudeln (10)



gemischter Salatteller

6,90

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





Gasthof Hausmann



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!

Brandensteiner Eintopf



13,90

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



13,90

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 Linseneintopf



13,90

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





Gasthof Hausmann



Schnitzel-Spezialitäten

Frankfurter Schnitzel



21,90

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



Koch-Käse-Schnitzel



15,50

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



Pilz-Rahm-Schnitzel



15,50

Das klassische Schweineschnitzel aus der Oberschale nach Wiener Art, mit Champignons in Rahm und dazu Pommes (10)





Gasthof Hausmann



Weitere Spezialitäten

Käsespätzle-Pfanne



13,90

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



15,90

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)



Currywurst „Adlon“

14,90

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)





Gasthof Hausmann



Hessischer Handkäse mit Musik

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



12,50

(10)



Penne-Tartufo

Eine Spezialität aus dem Süden
Penne in einer Tartufo (Trüffel) Sahne Soße
mit gebratenem Hähnchenfilet

21,90

(10)



Hessischer Hackfladen

Kümmel-Haschee auf Weißbrotteig
mit Käse überbacken, deftig



17,50

(10)



Wild Braten

Saftiger Bratenfleisch vom Wild,
in einer herzhaften modernen Soße
mit Bauernspätzle



24,00

(2)(4)(7)(10)

