



# 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

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

6,90

Darin selbstgemachter Eierstich und Nudeln (10)



### gemischter Salatteller

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

6,90





# Gasthof Hausmann



## Eintöpfe

### 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)



### hessischer Bärlauch-Käse-Eintopf



13,90

Herzhafter Eintopf mit Rinderhackfleisch, Käse und  
Bärlauch, dem schmackhaften Frühlingsgrün  
dazu Brot oder Brötchen (2) (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)



## Surschinken

Saftiger Bratenfleisch Schwein,  
in einer herzhaften Altbier-Soße  
mit Apfelrotkohl



21,90

(2)(3)(10)

