

Gasthof Hausmann

Herzlich willkommen im Gasthof Hausmann!



Unser Gasthof ist der ältesten Gasthof im Familienbesitz weltweit, seit 1536 betreibt unsere Familie diesen Gasthof. Im Jahre 1900 übernahm die Tochter den Betrieb, so wurde aus Denhard nun Hausmann. Eine sehr lange Tradition, diese aufrecht zu halten, aber auch in die neue moderne Zeit zu führen, ist nicht immer einfach, wir hoffen, dass uns der Spagat zwischen den Zeiten glückt!



Wir geben uns die größte Mühe, frisch für Sie Ihre Speisen zu zubereiten, deshalb kann es manchmal zu längeren Wartezeiten kommen, bzw. zu Engpässen bei den Waren, dass dadurch ein
Speise nicht mehr vorrätig ist.

Wir bitten hier für um Verständnis.

Ihr Team vom Hausmann

(1) mit Farbstoff (2) konserviert (3) Mit Nitritpöckelsalz (4) mit Antioxidationsmittel
(5) geschwefelt (6) mit Süßungsmittel (7) Coffein (8) mit Phosphat (9) chininhaltig (10) mit Liebe gekocht

Von der Metzgerzunft in Alt-Schlüchtern und unseren Vorfahren:

Das Metzgerhandwerk gehört zu den Urhandwerken. Es entstand aus dem Verlangen der Viehbesitzer nach einem Praktiker für die Hausschlachtungen. In Schlüchtern werden die ersten Metzger 1331, also vor fast 700 Jahren zum ersten mal erwähnt. Damals wurden sie als Fleischhauer (carnifex) betitelt. Aber diese Bezeichnung änderte sich in den laufenden Jahren, schon 1387 nannte man sie Metzler, im Jahre 1399 schon Fleischer.

Der Titel Fleischer war so dominierend, dass er sogar schon im 14. Jahrhundert hinter den Taufnamen im Kirchenbuch verzeichnet wurde. Das Handwerk wurde in unsrem Raum immer mit Metzger bezeichnet, das kommt daher, dass man Metzler in unserer Mundart Megster gesprochen hatte. Erst in diesem Jahrhundert kamen die Bezeichnungen Fleischerei auf, ebenso wie Schlachtereirei oder Wursterei, diese Begriffe wurden aus anderen Regionen mitgebracht.

Der Urmetzger verkaufte seine Ware nicht wie heute in seinem Haus, nein, es gab damals die sogenannten Fleischbänke, die hier in Schlüchtern mit Schern, Schirn oder Scharn bezeichnet wurden. Dies war wahrscheinlich in der Krämerstraße. Dort zogen die Metzger mit ihren Wagen hin, ausgerüstet mit Hackklotz, Waage, Fleischhaken, Beil und Messer. In großen Städten entwickelten sich daraus die Schirn, Gassen und Straßen, sogar ganze Viertel, in denen die Metzger gemeinsam wohnten und arbeiteten. So entwickelte sich langsam aus den Wagen feste Buden, später die Läden.

Die Pflichten des Handwerkes waren streng geregelt. So mussten die Metzger an 2 Tagen in der Woche bis mittags 12 Uhr die Waren feilbieten. Schon damals wurden die Waren von der Stadt kontrolliert nach Qualität und Preis. Die verschiedenen Fleischsorten mussten getrennt liegen, so dass jedermann sie sofort erkennen konnte.

Zu den Rechten des Handwerkes gehört die Genehmigung das Gymnasium und die Grafen mit Fleischwaren beliefern zu dürfen. Da der Bedarf an Tieren hierfür so groß war, geboten die Fürsten für Schlüchtern, dass kein Bauer sein Vieh an Fremde verkaufen durfte. Dies geschah trotz allem, worüber sich die Zunft sehr erboste und es zu kleinen Kriegen gegen Viehhändler aus dem bayrischen und aus dem Raume Frankfurt kam. Mit dem Kriegsspruch: "Kazoffeblut is kanne Buttermilch" zog die Zunft gegen ihre Widersacher aus. Zu den Rechten gehörte auch die Genehmigung mehr Hammel als alle anderen Bürger und

Handwerker halten zu dürfen und diese auf öffentlichen Wiesen weiden zulassen. Dies verärgerte die Mitbürger sehr, weil die Metzger regen Gebrauch davon machten.

Die Metzgerfamilien beharrten sehr auf ihrem Handwerk, so wurde dieses in der Familie auf den Sohn weitergegeben. Die langlebigste Metzgersippe sind die Denharde (Hausmann). Sie stammen aus dem Raum Marburg und sind im 16. Jahrhundert nach Schlüchtern gezogen (ca. 1536). Die Familientradition setzt sich bis zum heutigen Tage fort. Am 27. Juli 1900 heiratete der Metzgermeister Hausmann die Tochter des Metzger Denhard, welche das Stammhaus übernahmen und deren Erben die Tradition bis heute fortsetzten. Aus dem Brudergang die Metzgerei Denhard hervor, heute Besitzer des Hotels "Zum Löwen", die Ihre Metzgerei und Hotel vor einigen Jahren aufgaben.

Um 1600 hießen die Metzger Denhard, Götz, Grauel und Romeiser. Im Jahre 1719 gab es schon 22 Metzgermeister, 1729 waren es 30 und 4 Judenmetzger, 1791 32 und 1793 sogar 33 Metzgermeister in der Stadt. Von da an ging es mit der Zunft bergab, 1867 gab es nur noch 10 Metzger. Davon sind bis auf den heutigen Tage 2 Metzgereien übriggeblieben, dies ist eine traurige Zahl, bedenkt man, das sich die Einwohnerzahl ca. verzehnfach hat.

Die Zünfte vertraten hauptsächlich das wirtschaftliche Interesse der Metzger. Aber sie waren auch gute Christen, den der Kirchgang gehörte genauso zur Pflicht, wie das Gebet am Ende jeder Zunftsitzung. Die Zunftordnung regelte die Fleischpreise (keiner durfte den anderen überbieten), als auch die Hochzeit und die Beerdigung. Aber auch die Ausbildung und das Erlangen des Meister-Titels wurde streng gehandhabt.

Leider wurde die Zunft nicht mehr am Leben gehalten, als die Zahl der Metzgermeister nachließ. Der letzte Eintrag im Zunftbuch zu Schlüchtern ist am 20. Februar 1849 geschrieben worden.

Verschwunden ist auch die Gemeinsamkeit der Meister, wie auch die gemeinsame Werbung im Lokalblättchen, die in der 2. Hälfte des 19. Jahrhunderts üblich geworden war.

Aber das Schöne am Beruf ist geblieben, das von Gott Gegebene zu respektieren und mit seiner Kunst zu verfeinern und zu verkaufen. Wie das Lächeln der Kinder, die im Laden ein Stück Wurst bekommen.



Gasthof Kausmann



Vorspeisen:

Begünnen 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)



Während Brühe nur so lange eingekocht wird, bis das verwendete Fleisch oder Gemüse gar ist, köchelt eine Bouillon durchaus ein bis zwei Stunden oder länger auf dem Herd. Gemüse- oder Fleischbrühe ist daher meist dünner als eine Bouillon und etwas weniger intensiv im Geschmack. Sie wurden vom Fleischer Adolphe-Baptiste Duval 1854 in Paris erfunden und waren einfache Restaurants, in denen die Marktleute und Fabrikarbeiter essen konnten.

Bouillon mit Einlage

6,90

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



gemischter Salatteller

6,90

aus verschiedenen frischen Salate Zusammen gestellt, mit einem haus-eigenen Joghurt Dressing mit Kräutern (2) (10)



Eintöpfe

Ein Pot-au-feu einen Topf, oder - wenn man es archaischer formulieren mag - einen Kessel über eine offene Flamme zu halten, hat eine lange Tradition. Gleichwohl ist der Eintopf begrifflich moderneren Datums, er entwickelt sich im Deutschen erst im 20. Jahrhundert und erfreut sich ungebrochener Beliebtheit. Der Eintopf selbst wird im Duden erst ab 1934 geführt. Vor dieser Zeit fehlte der einheitliche Begriff für diese Speisen, die meist lediglich als Durcheinander beschrieben wurden. Auch gab es Ende der 1930er Jahre einen Eintopf-Sonntag. Eintopf wird nun als eine Variante der Hausmannskost angesehen, die sich national gegenüber der überfeinert vorgestellten französischen Küche definiert.

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)



Eintöpfe

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)



... Ohne Rindswurst
ist der Eintopf vegan!



11,90

(10)

Schnitzel-Spezialitäten

Wiener Schnitzel als Nationalgericht. Als Symbol der österreichischen Küche steht das Wiener Schnitzel für mehr als nur eine Mahlzeit. Es repräsentiert die Verbindung von Qualität, Tradition und Einfachheit, die in der österreichischen Küche hochgeschätzt wird. Linguistisch, so der Sprachforscher Heinz Dieter Pohl, ist "Schnitzel" als Begriff nichts anderes als eine süd-deutsch-österreichische Verkleinerungsform von "Schnitte", einem ziemlich multifunktionalen Wort (in der DDR etwa bedeutete es 'Butterbrot'). Das Wiener Schnitzel war anfänglich nur eine Festtagsspeise und dürfte Mitte des 19. Jahrhundert in die Festmahlzeiten des Volkes Eingang gefunden haben. Anstelle des Kalbfleisches hat man damals allerdings häufig das Schweinefleisch verwendet.

Pilz-Rahm-Schnitzel

15,50

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

(10)



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)



Der Frankfurter Stadtteil Oberrad ist der Ursprungsort der Grünen Soße. Nach wie vor werden hier die Kräuter für das Gericht angebaut und hier steht auch das „Grüne-Soße-Denkmal“ der Stuttgarter Künstlerin Olga Schulz. Jedem der sieben Kräuter hat sie ein eigenes Haus gewidmet. Kerbel, Schnittlauch, Petersilie, Pimpinelle, Sauerampfer, Kresse & Borretsch. Die Frankfurter Grüne Soße, traditionell nur mit diesen sieben Kräutern.

Koch-Käse-Schnitzel



15,50

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

(10)

Das erste Regionale Original des Kochkäses finden wir in Nordhessen, speziell in Kassel. Hier ist Kochkäse sehr eng mit dem Namen Bönsel verbunden, einer Milchhändler- und Molkereibesitzerfamilie, die seit 1886 über mehrere Generationen die „Kasseler“ mit Milchprodukten und eben dem nordhessischen Kochkäse versorgte. Von dort zog sein Siegeszug durch Hessen bis in den Odenwald.



Schnitzel mit viel druff



17,90

Das klassische Schweineschnitzel aus der Oberschale nach Wiener Art, mit Zwiebel und Schinkenwürfel und mit Käse überbacken und dazu Pommes

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



Spätzle/Knöpfele

Als Herkunftsgebiet für Schwäbische Spätzle und Schwäbische Knöpfle sind ganz Baden-Württemberg sowie der bayerische Regierungsbezirk Schwaben erlaubt. Beide sind aus dem gleichen Teig (wobei für die Knöpfle der Teig etwas flüssiger sein sollte) und wurden früher mit der Hand oder dem Löffel geformt und ins heiße Wasser gelegt. Daher hießen (und heißen immer noch) die Spätzle auch Spatzen. Knöpfle sind im Gegensatz zu den länglichen Spätzle, kurz, rund und klein. Die Herstellung von Spätzle in Schwaben lässt sich bis ins 18. Jahrhundert zurückverfolgen. 1725 definierte der württembergische Rats- und Leibarzt Lentilius „Knöpflein“ und „Spatzen“ als „alles, was aus Mehl gemacht ist“. Heute haben sich diese besonderen Nudeln über den ganzen deutschsprachigen Raum verbreitet.

Käsespätzle-Pfanne



13,90

Wenn eins nicht fehlen darf, dann sind es die Käsespätzle hier in der Region. Bauernknöpfle 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)



Spätzle/Knöpfele

Odenwälder Spätzle



13,90

... Oder doch lieber wie aus dem Odenwald Spätzle in einer leckeren Kochkäse Sahnesoße dazu einen gemischten Salatteller mit Joghurt Dressing



(2) (4) (10)

Kaiserlichen Beistands konnte sich Lorenz Adlon gewiss sein, als er vor hundert Jahren das Hotel Adlon am Pariser Platz eröffnete. Das ist gesicherte Geschichte, überdies ranken sich um dieses Haus viele Geschichten, wie es für so ein traditionelles Luxushotel standesgemäß ist.

Das Adlon war nicht nur das erste Haus am Platze, es war auch das modernste und das erste, in dem man nicht nur luxuriös nächtigte, sondern auch - dem Trend der Zeit folgend - gesellschaftliches Leben zelebrierte. Und wer hat hier nicht alles gewohnt, verschwiegene Gespräche geführt und rauschende Feste gefeiert. Die internationale Gästeliste liest sich wie ein Who is Who aus der Kaiserzeit und Weimarer Republik. Wie das Adlon zu Berlin gehört, gehört auch die Currywurst zu Berlin.

Currywurst „Adlon“

14,90

Die Liebhaber der Currywurst sagen: „Nahe am Original, aber besser!“ Die doppelte Rindswurst als Currywurst in einer hausgemachten pikanten Tomaten Curry Soße, dazu reichen wir Pommes



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

Der Handkäse:

1813 soll eine Frau Kaul aus der Schöneckenstraße in Groß-Gerau erstmals Handkäse auf dem Mainzer Markt angeboten haben. Da diese Aktion erfolgreich gewesen sein soll, sind in Groß-Gerau bis 1914 nach und nach 26 Käsereien entstanden, die diesen "Mainzer Handkäse" hergestellt und überwiegend in Mainz verkauft haben. Hessischer Handkäse wird seit Jahrhunderten in bäuerlicher Tradition hergestellt, jede Familie hatte ihr eigenes Rezept hierzu. Als Unterschied zum Harzer fehlen ihm die gewissen Schimmelpilze, die den Geschmack des Harzer ausmachen.

Hessischer Handkäse mit Musik

Das klassische hessische Abendessen!
Handkäse mit Zwiebeln, in Essig und Öl, dazu Bauerbrot und Butter
(10)



12,90



Hessischer Hackfladen

Kümmel-Haschee auf Weißbrotteig
mit Käse überbacken, deftig
(10)



17,50



Paar Rindswürste mit Pommes

Die hessischen knackigen Rindswürste
im Natursäitling fein und leicht geräuchert, mit Pommes (2)(3)(4)(10)



10,90



Jeden 2. Donnerstag gibt es bei uns Tatar!
Frisch aus eigener Herstellung aus ausgewähltem
Rindfleisch der Region.
Bitte fragen Sie rechtzeitig nach.

Ta(Cr)tar:

Waren es tatsächlich, die Tartaren, die rohes Fleisch unterm Sattel weich geritten und danach verspeist haben? Es ist wohl eher ein Mythos, dass sie das es waren, die so unser „SteakTatar“ erfunden haben. Aber Tatsache ist, dass die vorwiegend muslimischen Turkvölker als Namensgeber Pate standen. Seit der Antike werden sie als Tartaren bezeichnet - von Tartaros, griechisch Unterwelt. Erste Rezepte für das kleingehackte, magere Rindfleisch finden sich ab Mitte des 19. Jahrhunderts in französischen Kochbüchern.

Weitere regionale Spezialitäten:

- Schlächterner Backofenkartoffeln
 - Grill Schinken
- Schlächterner Solper
 - Gegrüllte Haxen
 - Schlachtplatte

(Ab 8 Personen)

Bitte fragen Sie rechtzeitig nach
Ihrem Wunschtermin.