



# Gasthof Hausmann



## *Bouillon mit Einlage*

5,50

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

(10)



## *gemischter Salatteller*

5,50

aus verschiedenen frischen Salate zusammen gestellt mit einem hauseigenen Joghurt Dressing mit Kräutern

(2)(10)



## *Brandensteiner Eintopf*



11,50

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)



## *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*



12,50

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

(10)





# Gasthof Hausmann



## Käsespätzle

11,50

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)



## Nudelfanne Übergässer



13,50

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)



## Hessischer Handkäse mit Musik



9,90

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

