

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



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  5,90

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



Bouillon mit Einlage 4,90

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



gemischter Salatteller 4,90

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!

hessischer Linseneintopf



10,90

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



(3)(8)(10)

Brandensteiner Eintopf



10,90

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



10,90

in Anlehnung an ein altes Rezept aus der Feldküche meines Opas, mit magerem Rindfleisch der Region, herzhafte gewürzt und fruchtig, dazu reichen wir Bauernbrot oder Brötchen (2) (4) (10)





Gasthof Hausmann



Hessisches Käse-Schnitzel 11,90

Das klassische Schweineschnitzel aus der Oberschale nach Wiener Art, mit Kochkäse und Kümmel überbacken dazu Pommes (3) (10)



Hessisches Bauern Schnitzel 11,90

Das klassische Schweineschnitzel aus der Oberschale nach Wiener Art, mit gebratenen Zwiebeln und Schinken, dazu Pommes (3) (10)



Käsespätzle 10,90

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)



Salatplatte „Kaiser“ 11,90

Der große gemischter Salatteller mit Hausdressing, mit Hähnchenfilet und Mozzarella, dazu Brot oder Brötchen (2) (10)

