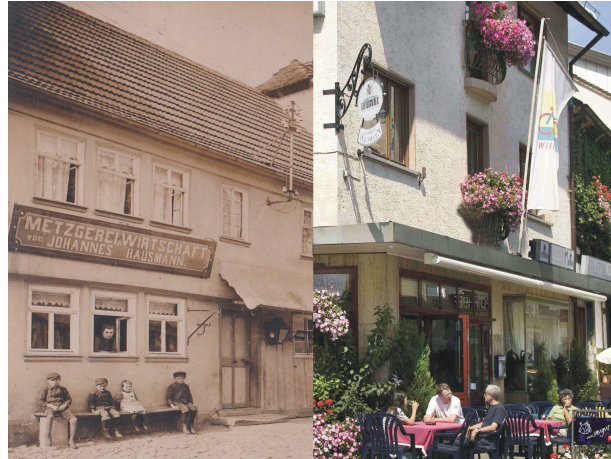


Gasthof Hausmann

Herzlich willkommen im Gasthof Hausmann!



Unser Gasthof ist der älteste 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  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)



klasische Gulaschsuppe (Tasse) 5,90

nach alter Tradition aus magerem Rind-Fleisch gekocht
mit Tomaten und Paprika, kräftig gewürzt (2) (4) (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



11,50

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

(3)/(8)/(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)



Paprika-Gulasch Eintopf



11,50

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



Unsere besondere Empfehlung:

Wild Gulasch



17,90

Saftiger Gulasch aus Wildfleisch gebraten,
mit Bauernspätzle

(10)



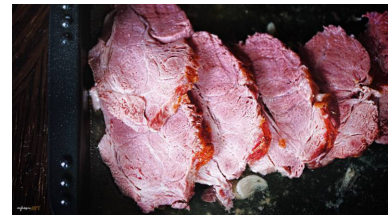
Surschinken in Biersoße



17,90

Die hessische Bratenspezialität vom
Schweine Kamm in einer Altbiersoße gereicht,
dazu Apfelbrotkohl und Kroketten

(3)(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



Hessisches Bauern Schnitzel



12,50

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

(3)/(10)



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)



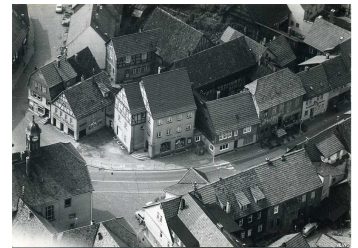
Nudelpfanne Öbergässer



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)



Currywurst „Adlon“

11,90

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)





weitere Spezialitäten:

Salatplatte „Kaiser“

12,90

Der große gemischter Salatteller mit
Hausdressing, mit Hähnchenfilet und Mozzarella,
dazu Brot oder Brötchen

(2) (10)



Salatplatte „Feta“

14,50

Der große gemischter Salatteller mit
Hausdressing, mit gebackenem Feta in Sesam
Honig, dazu Brot oder Brötchen

(2) (10)



Penne- Tartufo

16,90

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

(10)





Gasthof Hausmann



Hessischer Handkäse mit Musik



9,90

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

(10)



Hessische Antwort an die „Currywurst“ 11,90



Das neuklassische hessische Essen!
Kartoffelbratwurst in einer leckeren
Senf-Kräuter-Soße, mit Pommes

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



Hessischer Hackfladen



14,90

Kümmel-Haschee auf Weißbrotteig
mit Käse überbacken, deftig

(10)



Grünkernbratlinge auf Gemüse

9,90

eine vegane Spezialität des Hauses.
Grünkernbratlinge auf einem asiatisch angehauchtem
Gemüsebeet

(10)



Wir hoffen, dass Sie auch etwas für sich gefunden haben.



Gasthof Hausmann



Unsere Empfehlung nach dem Essen:



*Unsere Schlichterterner „Kopfnuß“, oder doch vielleicht ein „Coron“,
es darf auch „Gardisten Wärmer“ sein, auch ein „Hauswhisky“
steht Ihnen zur Verfügung.*

Alle Produkte sind nur in unserem Gasthof erhältlich!