

**MER ESSE LIEBER WAS GODES ALS WAS SCHLECHTES, UN LIEBER  
AB UN ZU EMOL E BISJE MEHR ALS DAUERND ZUWENISCH**

(Hessische Volksweisheit)

### **Appetitanreger**

<b>Kräuterartischocken mit Knoblauch</b> <i>mit Baguette</i>	<b>3,80 €</b>
<b>Jacobsmuschelfleisch</b> <i>auf Crostini mit Pesto</i>	<b>4,50 €</b>
<b>Hausgemachte Ziegenkäseterrine</b> <i>mit Feigencarpaccio in weißem Balsamico mariniert</i>	<b>4,80 €</b>

### **Kleine Gerichte und Vorspeisen**

<b>Kürbissuppe mit Baguette</b>	<b>3,40 €</b>
<b>Kräftige Gulaschsuppe mit Roggenbrot</b>	<b>4,20 €</b>
<b>Gefüllter Ziegenkäse aus dem Ofen</b> <i>mit Tomaten, Bacon, Oliven und Baguette</i>	<b>6,50 €</b>
<b>Zanderfilet auf Paprika-Püree</b> <i>mit Baguette</i>	<b>9,80 €</b>
<b>Hasenrückenfilet auf Feldsalat</b> <i>mit Röstbrot &amp; Tête-De-Moine</i>	<b>11,00 €</b>

### **Für unsere kleinen Gäste**

<b>Fischstäbchen mit Bratkartoffeln</b> <i>Grüne Soße oder Ketchup</i>	<b>5,50 €</b>
<b>Zwei Schweinelendchen auf Bratensauce</b> <i>mit Bratkartoffeln oder Nudeln</i>	<b>6,50 €</b>

## **Kalte Küche**

**„MIR HESSE SINN GANZ VERSESSE UFF'S HANDKÄS ESSE**

<b><i>Handkäs'-Tartar nach feiner Winzerart</i></b> <i>auf kräftigem Roggenbrot, Radieschen</i>	<b>4,50 €</b>
<b><i>Handkäs' mit Musik</i></b> <i>in Riesling mariniert, Butter und Brot</i>	<b>4,50 €</b>
<b><i>Hessischer Spundekäs'</i></b> <i>eine hessische Frischkäsespezialität</i> <i>mit Laugenbrezeln</i>	<b>5,80 €</b>
<b><i>Weinkäse mit Weintrauben und Walnüssen</i></b> <i>mit Roggenbrot</i>	<b>5,80 €</b>
<b><i>Antoniushof-Vesperbrett</i></b> <i>Hausmacher-Wurst aus der Blase, Spundekäs',</i> <i>Meerrettich, Gewürzgurke und Senf,</i> <i>verschiedene Brotsorten und Butter</i>	<b>7,50 €</b>
<b><i>Hausgemachte Wildsülze</i></b> <i>auf Traubenkernöl-Marinade und Roggenbrot</i>	<b>7,50 €</b>

## Wild

### aus heimischen Wäldern

<i>Szegediner Wildschweingulasch</i> <i>aus der Keule geschnitten mit Butternudeln</i>	<b>12,80 €</b>
<i>Rehgulasch in Thymiansahne</i> <i>Butternudeln und frische Marktsalate</i>	<b>13,50 €</b>
<i>Rehkeule in Burgunder, frisches Rotkraut</i> <i>und Rösti</i>	<b>16,50 €</b>
<i>Tranchen vom Rehrücken rosa gebraten</i> <i>auf Burgundersauce, frisches Rotkraut</i> <i>oder Feldsalat und Serviettenknödel</i>	<b>18,50 €</b>
<i>Hirschragout in Spätburgunder</i> <i>mit Pfannenspätzle und Rotkraut</i>	<b>13,00 €</b>
<i>Hirschmedaillons mit Birne und Preiselbeeren</i> <i>mit Rösti und Rotkraut oder Feldsalat</i>	<b>17,50 €</b>

## Beilagen

<i>Portion Bratkartoffeln</i>	<b>2,50 €</b>
<i>Gemischter Marktsalat</i>	<b>3,00 €</b>

## Hessen à la carte

**„Esse und Trinke hält Leib un Seel zusamme“**

<b>Warmer Kartoffelsalat und heiße Blutwürstchen</b>	<b>6,80 €</b>
<b>Pikanter Rindfleischsalat</b> <i>mit Bratkartoffeln</i>	<b>8,50 €</b>
<b>„ Lumpen und Flöh“, Wirsing und Weißkraut (Lumpen)</b> <i>reichlich Kümmel (Flöh) und pochierte Lammkeule mit Pellkartoffeln</i>	<b>11,50 €</b>
<b>Gebratene Gänsekeule</b> <i>mit Kartoffelklöße und Rotkraut, Trockenpflaumen und Maronen</i>	<b>15,50 €</b>
<i>Auf Vorbestellung!</i> <b>Gefüllter Gänsebraten mit Füllsel</b> <i>Kartoffelklöße und Apfelrotkraut, Maronen</i>	<b>17,80 €</b>
<hr/>	
<b>Gorgonzola-Sauce mit Vollkornnudeln</b> <i>und frischen Marktsalaten</i>	<b>11,00 €</b>

## Hessen á la carte

WAS SCHMECKT MER`S HEIT`- ICH KENNT ESSE  
BIS MER DIE ARM WEH DUHN

<b>Hessische Speckpfannkuchen</b> <i>mit Speck, Lauch und Tomaten, frische Marktsalate</i>	<b>8,80 €</b>
<b>„Hessischer Fraass“</b> Weißkraut-Hackfleisch-Auflauf <i>mit Bratkartoffeln</i>	<b>9,50 €</b>
<b>„Strammer Max“</b> mit Spiegelei und gekochtem Schinken <i>und Gouda gratiniert</i>	<b>6,50 €</b>
<b>Rheingauer Lauchpfanne</b> <i>angebratenes Schweinegulasch mit Riesling abgelöscht, Lauch und Bratkartoffeln</i>	<b>9,80 €</b>
<b>Kleine Portion</b>	<b>7,20 €</b>
<b>Goethes Leibspeise: Gekochte Ochsenbrust</b> <i>mit Frankfurter Grüner Soße, Rahmwirsing und Bratkartoffeln</i>	<b>11,00 €</b>
<b>Kleine Portion</b>	<b>8,00 €</b>
<b>Lammkoteletts mit Zwiebelmus</b> <i>mit französischem Bauernweißbrot u. grüner Salat</i>	<b>12,00 €</b>
<b>„Dippehas“</b> Hasenkeule aus dem Schmortopf <i>in Spätburgundersoße mit Semmelknödel und Rotkraut</i>	<b>14,50 €</b>

**Wisperforellen – eine köstliche Spezialität  
der heimischen Küche**

<b>Gebratene Mandelforelle</b> <i>mit gebackenen Bananenscheiben und Baguette</i>	<b>9,80 €</b>
<b>Forelle aus dem Ofen mit gegrillter Tomate</b> <i>Knobisauce und getoastetes Mehrkornbrot</i>	<b>10,00 €</b>
<b>Gebratene Forelle mit Rahmwirsing</b> <i>Bacon und Kartoffeln</i>	<b>12,50 €</b>

**Spezialitäten aus der Gutsküche**

**MEI LIEBST GEMIES IS WORSCHT UN FLAASCH**  
*(Hessische Volksweisheit)*

<b>Jägertoast, 3 Schweinemedallions</b> <i>mit Champignons und frischen Marktsalaten</i>	<b>9,50 €</b>
<b>Gegrilltes Rumpsteak vom Weiderind</b> <i>Kräuterbutter und Brot</i>	<b>13,80 €</b>
<i>mit Zwiebeln</i>	<b>15,50 €</b>
<b>Ratsherrentopf</b> <i>4 Schweinemedallions mit Bandnudeln, Champignons und frischen Marktsalaten</i>	<b>14,50 €</b>
<b>Seeteufelmedallions und Scampi</b> <i>auf Rieslingsahnesauce, frischer Spinat und gefüllte Kartoffeln</i>	<b>17,00 €</b>

## Ausschankweine

	<b>Ltr.</b>	<b>€</b>
1. 2007 Rivaner Kabinett –trocken- Alc. 10,5% Restz. 0,8g/l Säure 6,5 g/l	0,2 Krug 1,0	1,90 8,50
2. 2009 Rauenthal Steinmächer Riesling Kabinett –trocken- Alc. 12,0% Restz. 7,8g/l Säure 7,6 g/l	0,2 Krug 1,0	2,00 9,00
3. 2009 Rauenthal Rothenberg Riesling Kabinett -feinherb- Alc. 12,1% Restz. 15,1g/l Säure 7,6 g/l	0,2 Krug 1,0	2,20 9,50
4. 2008 Rauenthal Steinmächer Riesling Kabinett -mild- Alc.: 9,7 % Restz. 30,5g/l Säure 7,2 g/l	0,2 Krug 1,0	2,20 9,50
5. 2009 Weißer Burgunder Spätlese trocken Alc. 13,2% Restz. 2,6g/l Säure 6,8 g/l	0,2 Krug 1,0	3,20 15,00
6. 2009 Rheingau Riesling - Classic - Alc. 12,0% Restz. 7,0g/l Säure 7,4 g/l	0,2 Krug 1,0	2,20 9,50
7. 2008 Martinsthaler Wildsau Spätburgunder Rose Kabinett - feinherb- Alc. 10,9% Restz. 12,0g/l Säure 6,9 g/l	0,2 Krug 1,0	2,50 11,50
8. 2006 Dornfelder Rotwein -trocken- feine Frucht Alc. 13,0% Restz. 4,0g/l Säure 5,2 g/l	0,2 Krug 1,0	2,20 9,50

	<b>Ltr.</b>	<b>€</b>
9. 2005		
Rauenthal Steinmächer	0,2	2,50
Spätburgunder Kabinett	1,0	11,50
Rotwein -trocken-		
Alc. 12,5%    Restz. 1,4 g/l    Säure 4,6g/l		
10. 2006		
Rauenthal Rothenberg	0,2	3,20
Riesling Spätlese	0,5	7,50
-trocken-		
Alc. 12,5%    Restz. 6,7g/l    Säure 7,2g/l		
11. 2007	0,2	3,50
Rauenthal Gehr	0,5	8,20
Riesling Spätlese		
-edelsüß-		
Alc. 10,3%    Restz. 51,0g/l    Säure 7,4g/l		
12. 2002		
Rauenthal Gehr	0,1	3,00
Riesling Auslese –edelsüß-	0,2	5,80
Alc. 11,0%    Restz. 66,5g/l    Säure 8,8g/l		

## Alkoholfreie Getränke

	<b>Ltr.</b>	<b>€</b>
<u>Mineralwasser</u>		
Staatl. Fachingen Gourmet Medium	Fl. 0,25	1,60
Staatl. Fachingen Gourmet Medium	Fl. 0,75	3,60
<i>Staatl. Fachingen, ein harmonisch-bekömmlicher Begleiter zu Wein</i>		
Elisabethenquelle Sprudel	Fl. 0,7	3,30
Limonade	Fl. 0,33	2,00
Coca Cola	Fl. 0,33	2,00
Apfelsaftschorle	Gl. 0,2	1,50
	Gl. 0,4	2,70
	Krug 1,0	5,80
Traubensaft rot oder weiß <i>eigene Ernte</i>	Gl. 0,2	1,80
	0,4	3,00
	Krug 1,0	6,50
Kaffee	Tasse	1,80
Espresso	Tasse	2,00
Licher Pilsener, alkoholfrei	Fl. 0,33	2,50
Weinschorle	Gl. 0,2	1,80
	Gl. 0,4	3,20
	Krug 1,0	6,50

## Zum Knabbern

Erdnüsse (geröstet und gesalzen)	1,00
Brezel (2 Stück)	0,80