



Gasthof Hausmann



Herzlich willkommen im Gasthof Hausmann!

Unser Gasthof ist einer der ältesten Gasthöfe 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 geglückt ist.



Wenn Sie Fragen haben zu den Zutaten, beziehungsweise zu Allergenen, wenden Sie sich bitte an den Service.

Da in unserem Betrieb, bzw. bei unseren Lieferanten auch gluten-, milch-, ei-, sellerie-, erdnuss und nusshaltige Zutaten verarbeitet werden, kann trotz aller Sorgfalt ein Übergang von Spuren dieser Stoffe nicht völlig ausgeschlossen werden. Wir bitten hier für um Verständnis.



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.



Für Wünsche und Anregungen haben wir immer ein offenes Ohr.

Ihr
Team vom Hausmann



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




Gasthof
Kausmann



Vorspeisen:

Apfel-Meerrettich Suppe (Tasse) 4,90
eine eigene Greation (5)

Bouillon mit Einlage (Tasse) 4,50
mit Eierstich, Gemüse und Nudeln

gemischter Salatteller 4,90
mit hauseigener Joghurt Dressing (2)

Eintöpfe:

hausmacher Linseneintopf 9,90
mit einer reinen Rindswurst und Brot oder Brötchen (8)

Brandensteiner Eintopf 9,90
mit Kraut, Bohnen und Rinderhackfleisch,
dazu Brot oder Brötchen

Paprika-Gulasch Eintopf 9,90
mit magerem Rindfleisch, herzhaft nach ungarischem Vorbild
dazu reichen wir Bauernbrot oder Brötchen (2) (4)



 Gasthof
Kausmann



Hauptgerichte

Schnitzel hessisch

11,90

Schweineschnitzel aus der Oberschale
mit Zwiebeln und Schinken, dazu Pommes (3)

Schnitzel Champignons

11,90

Schweineschnitzel aus der Oberschale
mit Champignons in Rahm, dazu Pommes (3)

Frankfurter Schnitzel vom Kalb

19,90

paniertes Kalbsschnitzel, aus der mageren Oberschale
mit Pommes und hausgemachter Grüner Soße

Schnitzel Spargel

19,90

Schweineschnitzel aus der Oberschale
mit Spargel, hauseigener Soße Hollandaise, dazu Kartoffeln

Spargel mit Schinken

15,90

Spargel gekocht, mit hauseigener Soße Hollandais
gekochtem Schinken und Kartoffeln (3)



 Gasthof
Kausmann



Hauptgerichte

Käsespätzle

10,90

Bauernspätzle mit Röstzwiebeln und Käse gebraten,
dazu einen gemischten Salatteller mit Joghurt Dressing (2) (4)

Nudelpfanne Öbergässer

11,90

Bauernspätzle mit Bauernwürstchen und Käse
dazu einen gemischten Salatteller mit Joghurt Dressing (2) (3) (4)

Flammkuchen klassisch

8,90

Flammkuchen nach Art des Hauses mit Schinken,
Lauch und Zwiebeln auf einem Streichschmand (3)

Flammkuchen Spargel

10,90

Flammkuchen nach Art des Hauses mit Spargel und
gekochtem Schinken, auf Soße Hollandaise, mit Käse (3)