

Herzlich Willkommen im Teichhof

Schön, dass SIE da sind! Wir hoffen, wir können Ihnen ein paar angenehme Stunden bereiten. Genießen Sie leckere selbstgemachte Speisen und schauen Sie doch im Anschluss noch in unserem Hofladen vorbei.

Familien Linhose und Jacob, mit dem Team

Unsere Philosophie

„Gut für Mensch, Natur und Wirtschaft“

Auf unserer Speisekarte entdecken Sie hauptsächlich Speisen, die wir mit regionalen und saisonalen Zutaten zubereiten. Das garantiert Ihnen ein besonders frisches und ursprüngliches Geschmackserlebnis. Gleichzeitig schonen wir auf diese Weise gemeinsam die Umwelt und unterstützen die heimische Wirtschaft. Als eines der „50 besten Dorfgasthäuser Hessens“ möchten wir kostbare Kulturgüter des ländlichen Raums und das Heimatgefühl durch unsere Gastwirtschaft aufrechterhalten.

Unsere Partner

„Aus der Region, für die Region“

Wir stellen viele unserer Zutaten bereits selbst her. Hierzu zählen neben allen Schweine- und Lammfleischprodukten auch, Natursauerteigbrot, naturtrüber Apfelsaft und Blechkuchen. Dennoch benötigen wir starke Partner, die gemeinsam mit uns den Weg hin zu mehr Regionalität und Saisonalität einschlagen.

Unsere Kooperation mit „Hessen à la carte“ und „Slow Food“ unterstützt das Ansehen und die Bedeutung der hessischen regionalen Küche. Unsere lokalen Partner

Eschweger Klosterbrauerei
Esmühle
Familie Dilling
Familie Asbrand
Familie Jopp
Gutshof Wicke
Hof Rösebach
Eichsfelder Schnittkäse

Bier
Mehl
Feldsalat, Kartoffeln und saisonales Gemüse
Eier und Kartoffeln
Eier und saisonales Gemüse
Spargel und Kartoffeln
Ziegenkäse
Kuhmilchkäse



Vornweg un usm Suppendippen



Schlachtesuppe 5,80
mit Gehacktesklößchen und Flädle



Spargelcremesuppe 6,80
mit Spargelrauten, hauseigenem Natursauerteigbrotchip, Sahne und Kresse



Spargelsalat 7,20
mit verschiedenen Blattsalaten, Parmesanchip, gerösteten Pinienkernen, Rucola und Balsamico-Dressing



Vorspeisenplatte 8,50
verschiedene Sorten Rote Wurst, Kesselwurst und Schinken, Käse mit Butter, saurer Gurke und hauseigenem Natursauerteigbrot

Ver Kinner hamm meh au was

(nur für Kinder bis einschließlich 12 Jahre)

Alle Hauptgerichte aus unserer Speisekarte können wir auch gern als kleine Portion für Kinder zubereiten



Tom und Jerry 8,50
Schnitzelchen mit Pommes frites und Gemüse

Rumpelstilzchen 8,50
Hähnchennuggets mit Pommes frites und Gemüse

Spargeltarzan 7,50
Portion Spargel, mit Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise

Wochenends und feiertags erlauben wir uns 1,00 € pro Umbestellung zu berechnen. Bei Allergien und Unverträglichkeiten sprechen Sie bitte mit unserem Service- oder Küchenpersonal, wir versuchen jedes Gericht nach Ihren Bedürfnissen zuzubereiten.

Us´ unserer Wurschkammer un regionalen Käsereien



Rote Wurst 12,50

Auswahl an geräucherten sowie luftgetrockneten Stracken und Runden, dazu Butter, saure Gurke und hauseigenem Sauerteigbrot



Brotzeit 15,50

verschiedene Sorten Rote Wurst, Kesselwurst und Schinken, Eichsfelder Käse, dazu Butter, saure Gurke und hauseigenes Sauerteigbrot



Des Schinkens beste Auswahl 14,50

Schinkenspeck, Kochschinken, Lachs- und Nusschinken, dazu Butter, saure Gurke und hauseigenes Sauerteigbrot



Strammer Max 13,50

roher Schinken mit zwei Spiegeleiern auf hauseigenem Sauerteigbrot



Gehacktes 11,50

mit Zwiebeln, saurer Gurke und hauseigenem Sauerteigbrot (außer sonn- und feiertags)



Unser Käsesortiment 15,50

verschiedene Sorten Eichsfelder Käse, dazu Feigensenf und hauseigenes Sauerteigbrot

Wochenends und feiertags erlauben wir uns 1,00 € pro Umbestellung zu berechnen. Bei Allergien und Unverträglichkeiten sprechen Sie bitte mit unserem Service- oder Küchenpersonal, wir versuchen jedes Gericht nach Ihren Bedürfnissen zuzubereiten.

Us´ Dippen un Pfannen



Prager Schnitzel 23,50

Schnitzel mit Spargel, Kochschinken und Sauce Hollandaise überbacken, dazu Krokette



Gebackener Spargel 24,50

Spargelstangen mit Kochschinken umwickelt, paniert und ausgebacken, dazu Sauce Hollandaise und Kartoffeln

Rumpsteak 32,50

rosa gebraten, mit Kräuterbutter, Röstzwiebeln, Röstkartoffeln, gebratenen Zwiebeln und Speckbohnen



Schweinefilet 23,50

als Medaillons gebraten, mit einer Champignonsoße, dazu Röstkartoffeln und Grillgemüse



Bratwurstpfanne 18,50

frische oder geräucherte Bratwurst, mit Kartoffeln, Speckbohnen und gebratenen Zwiebeln



Schmandschnitzel 21,00

Schnitzel mit einer Schmand-Schinken-Soße und Kartoffeln, dazu ein kleiner Salat



Jägerschnitzel 21,00

Schnitzel mit einer Champignonsoße und Pommes frites, dazu ein kleiner Salat

Wochenends und feiertags erlauben wir uns 1,00 € pro Umbestellung zu berechnen. Bei Allergien und Unverträglichkeiten sprechen Sie bitte mit unserem Service- oder Küchenpersonal, wir versuchen jedes Gericht nach Ihren Bedürfnissen zuzubereiten.

Us´ Dippen un Pfannen



BBQ-Rippchen 20,50

mit Schmand- und BBQ-Dip, dazu Pommes frites und Krautsalat



Portion Spargel 21,50

Spargel mit Sauce Hollandaise und Kartoffeln

... mit Hähnchenbrustfilet 26,50

... mit kleinem Schnitzel 26,50

... mit einer Schinkenauswahl 26,50

... mit Zanderfilet 30,50



Gebratener Spargel 22,50

Spargelstangen in der Pfanne geschwenkt, an Zitronenbuttersoße,
dazu Garnelen, Fussiolini, Kirschtomaten und Rucola

Unser Hofladen ist dienstags bis sonntags
von 10:00-18:00 Uhr geöffnet.
Sollten Sie später als 18:00 Uhr einkaufen wollen,
dann sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an.

Wochenends und feiertags erlauben wir uns 1,00 € pro Umbestellung zu berechnen.
Bei Allergien und Unverträglichkeiten sprechen Sie bitte mit unserem Service- oder
Küchenpersonal, wir versuchen jedes Gericht nach Ihren Bedürfnissen zuzubereiten.

Süßes zum Abschluss

Klein aber fein 5,80

eine Kugel Vanilleeis mit einem kräftigen Espresso und Sahne



Spargel-Erdbeerragout 7,50
mit Vanilleeis, Minze und Sahne



Spargel- und Himbeersorbet 7,30
mit Rhabarberkompott und Sahne

Gemischtes Eis 5,50

Erdbeer-, Schokoladen- und Vanilleeis mit Sahne



Blechkuchen aus eigener Herstellung 3,50
Unser Servicepersonal informiert Sie gern über unsere aktuelle Auswahl



Speisen mit diesem Symbol
werden zum größten Teil
mit Produkten aus Hessen hergestellt.
Einige Produkte erhalten Sie auch in unserem Hofladen.

Wochenends und feiertags erlauben wir uns 1,00 € pro Umbestellung zu berechnen.
Bei Allergien und Unverträglichkeiten sprechen Sie bitte mit unserem Service- oder
Küchenpersonal, wir versuchen jedes Gericht nach Ihren Bedürfnissen zuzubereiten.