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	Bier
Esmühle	Mehl
Familie Dilling	Feldsalat, Kartoffeln und saisonales Gemüse
Familie Asbrand	Eier und Kartoffeln
Familie Jopp	Eier und saisonales Gemüse
Gutshof Wicke	Spargel und Kartoffeln
Hof Rösebach	Ziegenkäse
Eichsfelder Schnittkäse	Kuhmilchkäse

HESSEN À LA CARTE

Vorneweg un usm Suppendippen

Schlachtesuppe 5,80
mit Gehacktesklößchen und Flädle

Zucchinicremesuppe 5,50
mit Backerbsen und Sahne

Hauseigener Brotgenuss 6,80
verschiedene Sorten unseres hauseigenem Natursauerteigbrotes
mit Knoblauchbutter, Griebenschmalz und Pfefferbeißer

Falafelbällchen 5,80
mit Kräuterschmand und Salat

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
Schnitzelsticks mit Kartoffeln, Rahmsoße und Salat

Rumpelstilzchen 8,50
Hähnchennuggets mit Pommes frites und Erbsen

Die Krake 7,50
Wiener Würstchen mit Pommes frites oder Kartoffelpüree
und Erbsen

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 Wurschtkammer 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 Nussschinken, 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

Teichhof-Pfanne 25,50
Rumpsteak, Schweinefilet und Bratwurst, dazu mit Käse überbackene Grilltomate, Knoblauchbutter, Kartoffelrösti und Speckbohnen

Rumpsteak 32,50
rosa gebraten, mit einer Pfefferrahmsoße, dazu Kartoffelrösti, Röstzwiebeln und ein kleiner Salat

Schweinefilet 23,50
als Medaillons gebraten, mit einer Champignonsoße, dazu Kartoffelrösti und ein kleiner Salat

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

Pfefferrahmschnitzel 21,00
Schnitzel mit einer Pfefferrahmsoße 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 BBQ-Dip, dazu Pommes frites und Krautsalat

Salat-Bowl 15,50
verschieden angemachte Rohkost- und Blattsalate, mit Mais, Kidneybohnen Kirschtomaten, Pilzen, gerösteten Kernen, hauseigenem Natursauerteigbrot und Balsamico-Dressing
… mit Falafelbällchen 18,50
… mit Ziegenkäse 18,50

Pasta-Pfanne mit Lachs 22,50
Lachs mit Pasta, Zucchini, Fetakäse, Pinienkernen und Kirschtomaten

Cordon bleu vom Lamm 25,50
mit Käse und Kochschinken gefüllt, dazu Kroketten, Preiselbeeren und Orangenscheiben

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

Erdbeer-Mohn-Eis 5,20
zwei Kugeln, mit Erdbeersoße, Löffelbiskuit und Sahne

Sauerkirsch-Muffin 6,20
mit Vanilleeis und Sahne

Crêpe 6,20
wahlweise mit…
… Vanilleeis und Sahne
… Obst und Sahne
… Erdbeersoße und Sahne

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

HESSEN À LA CARTE

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.