

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.

Familie 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 Schweinefleischprodukten 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 Asbrand
Familie Jopp
Gutshof Wicke
Hof Rösebach
Eichsfelder Schnittkäse

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



Vorneweg un usm Suppendippen



Kürbiskokossüppchen 6,80
mit Kürbiskernen und Brotwürfeln



Kleiner gemischter Salat 5,00
Rohkost- und Blattsalat mit Schmandsoße



Schlachtesuppe 5,80
mit Gehacktesklößchen und Flädle



Vorspeisenplatte 8,50
verschiedene Sorten Rote Wurst, Kesselwurst und Schinken, Käse
mit Butter, saurer Gurke und hauseigenem Bauernbrot
für zwei Personen 14,00



Gebackener Ziegenkäse 8,50
mit Quitten und Salat mit Balsamicodressing

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 Salat

Rumpelstilzchen 8,50
Hähnchennuggets mit Pommes frites und Salat

Frau Holle 6,00
Gnocchi mit Tomatensoße

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 mit Butter, saurer Gurke und hauseigenem Sauerteigbrot



Brotzeitplatte 15,50

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



Schinkenplatte 14,50

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



Strammer Max 13,50

roher Schinken mit zwei Spiegeleiern auf Sauerteigbrot



Gehacktes 11,50

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

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.

Bei Allergien und Unverträglichkeiten sprechen Sie bitte mit unserem Service- oder Küchenpersonal, wir versuchen jedes Gericht nach Ihren Bedürfnissen zuzubereiten.

Us´ Dippen un Pfannen



Bratwurstpfanne 17,50

frische oder geräucherte Bratwurst
mit gebratenen Zwiebeln, Kartoffeln und Spitzkohl



Schmandschnitzel 19,50

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



Jägerschnitzel 19,50

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



Haxe vom Lamm 23,50

geschmort, dazu Kürbiskartoffelgemüse und Rosmarinjus



Rippchen 19,50

mit BBQ-Marinade, dazu Kartoffelspalten, Krautsalat
und Schmand-Dip

Rumpsteak 29,50

rosa gebraten, mit Kartoffelspalten, gebratenen Zwiebeln, Kräu-
terbutter und Röstzwiebeln

Gnocchi-Pfanne 18,00

mit Kürbiswürfeln und Ziegenkäse gratiniert,
dazu ein kleiner Salat

Bei Allergien und Unverträglichkeiten sprechen Sie bitte mit unserem Service- oder
Küchenpersonal, wir versuchen jedes Gericht nach Ihren Bedürfnissen zuzubereiten.

Us´ Dippen un Pfannen

Flammkuchen...

... mit Kräuterschmand, ... 13,00



... Kürbis, Ziegenkäse, Kürbiskernen und Honig



... Ziegenkäse, Rosmarin, Honig und Walnüssen

... Camembert, Quitte, Schinkenwürfel und Rucola



... Speck und Zwiebeln



... Roter Wurst, roten Zwiebeln und Lauchzwiebeln



... Weckewerk und roten Zwiebeln



... Blutwurst, Apfel und Zwiebeln

... Spitzkohl und Kümmel

... mit süßem Schmand, ... 12,00



... Apfelscheiben, Zucker und Zimt

... Himbeeren und Mohn



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

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

Gemischtes Eis 5,50

Erdbeer-, Schokoladen- und Vanilleeis mit Sahne

Zwetschgentraum 5,80

zwei Kugeln Vanilleeis mit heißen Zwetschgen und Sahne



Apple-Crumble 6,80

mit Vanilleeis, Mohnelikerlikör und Sahne

Schokoküchlein 6,80

mit Obstsalat, Walnusseis und Sahne

Gekühlter Latte Macchiato 4,30

mit Gebäck



Blechkuchen aus eigener Herstellung 3,50

Unser Servicepersonal informiert Sie gern über unsere aktuelle Auswahl

Bei Allergien und Unverträglichkeiten sprechen Sie bitte mit unserem Service- oder Küchenpersonal, wir versuchen jedes Gericht nach Ihren Bedürfnissen zuzubereiten.