

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 Dilling
Familie Jopp
Gutshof Wicke
Hof Rösebach
Eichsfelder Schnittkäse

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



Vorneweg un usm Suppendippen

Rinderbouillon 6,50
mit Gemüse und Grießnocken

Kürbis-Kokosnuss-Cremesuppe 6,00
mit Körnerbrotchip, Sahne und Kürbiskernöl



Schlachtesuppe 5,00
mit Flädlestreifen und Gehacktesklößchen



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

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 6,50
Schnitzelchen mit Pommes frites und Salat

Rumpelstilzchen 5,50
Hähnchennuggets mit Pommes frites und Salat

Frau Holle 5,00 €
Spätzle mit Rahmsoße und Salat

Kloß mit Soß 5,00
Klöße mit Soße, dazu Feldsalat

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 11,00

Auswahl an geräucherten sowie luftgetrockneten Stracken und Runden mit Butter, saurer Gurke und hauseigenem Sauerteigbrot



Brotzeitplatte 13,00

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



Schinkenplatte 13,50

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



Strammer Max 11,50

roher Schinken mit zwei Spiegeleiern auf Sauerteigbrot



Gehacktes 9,50

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 eine unserer Bedienungen 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 15,50

frische oder geräucherte Bratwurst vom Schwein
mit gebratenen Zwiebeln, Kartoffeln und Bohnenbündel



Schmandschnitzel 16,50

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



Jägerschnitzel 16,50

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



Zwiebelschnitzel 16,50

Schnitzel mit gebratenen Zwiebeln, Spiegelei und Pommes frites,
dazu ein kleiner Salat



Lamnbratwurst 15,00

mit gebratenen Zwiebeln, Kartoffeln und Bohnenbündel



Lammrücken 30,50

rosa gebraten, mit Kürbisgemüse, Kräuterbutter und Couscous



Lamnbraten 24,00

mit Kartoffel-Kräuter-Stampf und Rahmspitzkohl

Rinderroulade 19,50

gefüllt mit Speck, Zwiebeln und saurer Gurke, dazu Apfelrotkohl
und Walnusspätzle



Schweinefiletgeschnetzeltes 22,00

mit Rahmpilzen, Walnusspätzle und Kürbisgemüse

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

Us´ Dippen un Pfannen



Wildschweinbraten 22,50

mit Apfelrotkohl, dazu Kartoffeln und Rotweibirne

Rumpsteak 26,50

rosa gebraten, mit Pfefferrahmsoße, Bohnenbündel und Bratkartoffeln

Zanderfilet 22,50

auf der Haut gebraten mit Gemüse-Couscous und Rahmspitzkohl

Salatplatte 17,50

Verschiedene Rohkostsalate und Feldsalat mit gebratener Hähnchenbrust dazu Schmanddressing

Spätzlepfanne 16,50

mit Röstzwiebeln, Kürbisgemüse und Ziegenkäse

gebackene Klöße 13,50

mit Apfelrotkohl und dazu Feldsalat mit Schmanddressing

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



Apfelcrumble 6,80
mit Vanilleeis, Mohnelierlikör und Sahne

Griesschnitten 6,80
mit Obstsalat und Sahne

Klein aber fein 5,80
eine Kugel Vanilleeis mit einem kräftigen Espresso und Sahne

Gemischtes Eis 5,50
Erdbeer-, Schokoladen- und Vanilleeis mit Sahne

Himbeertraum 5,80
zwei Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

Apfelstreußelmuffin 7,00
dazu Eis von der gebrannten Mandel und Sahne



Kuchen und Torten aus eigener Herstellung
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.