

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

Geflügelhof Dorsch

Gutshof Wicke

Lotta Landmilch

Hof Rösebach

Eichsfelder Schnittkäse

Bier

Mehl

Eier, Kartoffeln

Tomaten, Gurken, Feldsalat

Eier und saisonales Gemüse

Geflügelfleisch, Nudeln

Kartoffeln

Milch und Joghurt

Ziegenkäse

Kuhmilchkäse

Nicht alle Partner können uns das gesamte Jahr über mit deren Produkten beliefern. Daher müssen auch wir hin und wieder auf die Lebensmittel des Großhandels zurückgreifen.



Vorneweg un usm Suppendippen



Schlachtesuppe 4,80
mit Mohnnudeln und Gehacktesklößchen



Pfifferlingcreme 6,50
mit Körnerbrot und Kräutern

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 5,50
Schnitzelchen mit Pommes frites und Salat



Rumpelstilzchen 5,00
Hähnchennuggets mit Pommes frites und Salat



Frau Holle 5,00
Nudeln mit Rahmsoße und Salat

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



Bei Bedarf hält unser Servicepersonal eine Speisekarte mit den in unseren Speisen enthaltenen Allergenen bereit - fragen Sie bitte einfach nach.

Us´ unserer Wurschkammer un regionalen Käsereien



Rote Wurst 9,00

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



Brotzeitplatte 11,00

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



Schinkenplatte 10,50

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



Strammer Max 9,50

Roher Schinken mit zwei Spiegeleiern auf Sauerteigbrot



Gehacktes 8,50

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 Bedarf hält unser Servicepersonal eine Speisekarte mit den in unseren Speisen enthaltenen Allergenen bereit - fragen Sie bitte einfach nach.

Us´ Díppen un Pfannen



Bratwurstpfanne 11,50

Frísche oder geráucherte Bratwurst
mit gebratenen Zwiebeln, Kartoffeln und Bohnenbündel



Schmandschnítzel 14,50

Schnítzel mit einer Schmand-Schinken-Soße und Kartoffeln,
dazu ein gemíschter Salat



Jägerschnítzel 14,50

Schnítzel mit einer Champignonsoße und Pommes frites,
dazu ein gemíschter Salat



Boyneburger 14,50

aus Lamm- oder Rindfleisch zwischen hausgebackenem Körner-
brot mit Eichsfelder-Käse, Salat, Tomate, Gurke, dazu Pommes
frites



Bandnudeln 12,00

mit Rahmpfifferlingen und Gartenkräuter
-mit Schweinefilet 17,00

Rumpsteak 24,00

rosa gebraten, mit gedünsteten Zwiebeln, Kräuterbutter,
Bratkartoffeln und Bohnenbündel



Große Salatplatte

mit Himbeer-Mohn-Dressing, Sauerteigbrot und dazu

-Brattaler vom Ziegenkäse 13,00

-Hähnchenbrust im Kürbiskernmantel 14,00

Bei Bedarf hält unser Servicepersonal eine Speisekarte mit den in unseren Speisen
enthaltenen Allergenen bereit - fragen Sie bitte einfach nach.

Süßes zum Abschluss



Kugel selbstgemachtes Eis 1,80

wir machen selbst Eis und Sorbets in verschiedenen Geschmacksrichtungen, wir informieren Sie gern über die aktuelle Auswahl!



Kirschmuffin 6,00

mit Kirschsorbet und Sahne

Himbeertraum 4,80

zwei Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

Coupe Dänemark 4,50

drei Kugeln Vanilleeis mit Sahne und Schokoladensoße

Gemischtes Eis 4,00

Vanille-, Erdbeer- und Schokoladeneis mit Sahne



Kuchen und Torten aus eigener Herstellung

Unser Servicepersonal informiert Sie gern über unsere aktuelle Auswahl.

Bei Bedarf hält unser Servicepersonal eine Speisekarte mit den in unseren Speisen enthaltenen Allergenen bereit - fragen Sie bitte einfach nach.