

## 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  
Hof Rösebach  
Eichsfelder Schnittkäse

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



## Vorneweg un usm Suppendippen



**Schlachtesuppe** 4,80  
mit Mohnflädle und Gehacktesklößchen

**Parmesansuppe** 6,50  
mit Basilikumpesto und gerösteten Kürbiskernen



**Vorspeisenplatte** 7,00  
verschiedene Sorten Rote Wurst, Kesselwurst und Schinken, Käse  
mit Butter, saurer Gurke und hauseigenem Bauernbrot  
für zwei Personen 12,50  
für drei Personen 18,50

## 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  
Spaghetti mit Tomatensoße

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** 10,00

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** 11,50

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



### **Strammer Max** 10,50

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

## Us´ Dippen un Pfannen



### **Bratwurstpfanne** 13,50

FrISChe **oder** geräucherte Bratwurst  
mit gebratenen Zwiebeln, Kartoffeln und Lauchgemüse



### **Schmandschnitzel** 15,50

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



### **Jägerschnitzel** 15,50

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



### **Schweinefilet** 18,50

rosa gebraten mit Portweinsoße, Kartoffelspalten  
und einem Feldsalat



### **Lamm aus dem Frau Holle Land** 29,50

Lammrücken rosa gebraten, mit Portweinsoße, Rahmspitzkohl  
und Kartoffelrösti

### **Rumpsteak** 24,00

rosa gebraten, mit gedünsteten Zwiebeln, Kräuterbutter,  
Kartoffelrösti und Rahmspitzkohl

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

## Us´ Dippen un Pfannen



### **Schweinemagen** 15,50

mit Gehacktes und Roter Wurst gefüllt, dazu Meerrettichsoße, Kartoffeln und Lauchgemüse

### **Semmelknödel** 12,50

mit Spinat, Tomatensugo und Parmesanchip, dazu ein kleiner Salat

### **Hähnchenbrust** 17,50

im Parmesanmantel, mit Spaghetti, Tomatensugo und einem Feldsalat

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.

## Süßes zum Abschluss

### **Klein aber fein** 4,80

eine Kugel Vanilleeis mit einem kräftigen Espresso und Sahne

### **Gemischtes Eis** 4,50

Erdbeer-, Schokoladen- und Vanilleeis mit Sahne

### **Schokoküchlein** 7,00

mit flüssigem Kern, Kürbis-Vanilleeis und Obstsalat



### **Zwetschgenorbet** 5,00

mit hausgebackenem Schmandküchlein und Sahne

### **Himbeertraum** 4,80

zwei Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne



### **Käseplatte** (klein) 7,50

verschiedene Sorten regionaler Käse von der Kuh und von der Ziege mit Sauerteigbrot und Butter

### **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.