

heimatküche und braukunstwerke!

tante mathilde

heimatküche und braukunstwerke.

Hallo.

Herzlich willkommen in der "tante mathilde | heimatküche und braukunstwerke".
Wir erzählen euch kurz, was es bei uns zu erleben gibt, aber wirklich kurz, denn ihr sollt bei uns einfach eine entspannte, gute und genussvolle Zeit haben.

Heimatküche der letzten 115 Jahre

Nach über 100 Jahren öffnen wir für euch die Türen der Villa Raab. Der alte Ludwig Raab hat sie seiner Marie im Jahr 1904 aus Liebe erbaut und wir haben sie fünf Jahre lang mit viel Herzblut für euch wieder hergerichtet. Nun ist „tante mathilde“ eingezogen und lädt euch ein, in ihre Wohnstubb. Viele von euch kennen „mathilde“ vielleicht schon aus dem Schloss, wo sie für ihre Gaumenfreuden bekannt war. In der Villa Raab zieht „mathilde“, sinnbildlich wie daheim, jedoch ihre Schürze an und wird zur „tante mathilde“, die sich mit Leidenschaft der Heimatküche widmet, so als ob sie Familie und Freunde zu Besuch bekommt. Rezepte der Region aus den letzten 115 Jahren werden neu interpretiert.

In der „tante mathilde | heimatküche und braukunstwerke“ geht es um Tradition und meisterliches Handwerk, Heimathäppchen und fein geselchtes Kassler mit frischem Treberbrot stehen auf der Karte.

Einfach, lecker, regional.

Braukunstwerke aus der Region

Doch der Mensch lebt nicht von Brot allein und der Name „tante mathilde | heimatküche und braukunstwerke“ sagt es schon sehr deutlich: Neben traditioneller und kreativer Heimatküche gibt es ein breites Angebot regionaler Bierspezialitäten direkt vom Fass und aus der Flasche. Aus fünf Zapfhähnen fließt das „flüssige Gold“ für die durstigen Kehlen, dass unser Braukünstler Nico Döring vom ATELIER VRAI für die „tante mathilde“ braut.

Wir wünschen euch eine großartige Zeit!

Auf in den Tag.

FRÜHSTÜCKSBUFFET

Frühstück ist für uns eine der wichtigsten Mahlzeiten des Tages, für die wir euch ganz besondere Produkte aus unserer Region zusammengestellt haben.

Frischeste Brote und Brötchen, Käse und Worscht – alles aus Meisterhänden nur einen Steinwurf von uns entfernt hergestellt. Direkt aus der Küche reichen wir euch frisches Rührei und Pancakes und neben klassischem Filterkaffee und Tee servieren wir euch natürlich auf Wunsch auch Kaffeespezialitäten*.

pro Person: 23,90

Frühstückszeiten

Mittwoch bis Samstag | 08:00 bis 11:00 Uhr
Sonntags | 08:00 bis 13:30 Uhr

Mittagszeiten (Snacks)

Sonntags 13:30 bis 17:30 Uhr

Abendessen (warme Küche)

Mittwoch - Sonntag | 17:30 bis 21:45 Uhr

*Filterkaffee und Teeauswahl inbegriffen – Spezialitätenkaffees werden zusätzlich berechnet. Kinder bis 6 Jahre kostenfrei | 6 – 10 Jahre zahlen 50 %.

Verduuwer – zum Anstoßen

HORNDREHER ROYAL Horndreher Kellerbier Creme de Cassis	4,80
MATHILDE Apfel-Birnen Secco gezapft vom Fass mit Aperol oder Ramazzotti Rosato	7,90
MARTINI POMEGRANATE Martini Bianco Schweppes Pomegranate Minze	8,20
TEQUILA WILDBERRY Tequila Silver Schweppes wild berry Limette	8,20
GIN SPICY Malfy Limone Bio-Ingwersirup Tonic Water	8,90
APEROL SPRIZZ Aperol Prosecco Soda Orange	8,20
LILLET BERRY Lillet Schweppes wild berry Limette	8,20

Verduuwer alkoholfrei

VIRGIN APEROL SPRIZZ Sekt 0,0% Monin Orange Spritz Soda Orange	7,70
VIRGIN BERRY SPRIZZ Schweppes wild berry Grenadine Soda Limette	7,70
HIMBEER MOJITO 0% Schweppes Virgin Mojito Himbeersirup Limette Minze	7,80
VILLA BEE 0% Monin Mandel Orangensaft Doppelter Espresso	7,70
GREEN SWAN 0% Grüner Apfel Minze Zitronenlimonade Limette	7,70

Craftbier frisch gezapft!

Unser Biersommelier und Braukünstler Nico Döring entwickelt seit einigen Jahren in seinem Brauatelier in Romrod individuelle Biere. Nicht pasteurisiert, nicht filtriert, aber dafür mittlerweile mehrfach bei internationalen Bierwettbewerben ausgezeichnet, braut er unter dem Namen „ATELIER VRAI“ als „Gypsybrewer“ in einer kleinen fränkischen Familienbrauerei seine Braukunstwerke. Stets wechselnd haben wir aktuell folgende Kreationen am Hahn:

PRO-BIERS DOCH MAL

6,00

Unser BIER-TASTING-BOARD mit 3 x Bierproben 0,1l vom Fass nach deinen Wünschen.

DAS PILS | PILS | 4,9 %

0,3 | 4,80

0,5 | 6,20

Der Klassiker unter den Bieren wurde teils mit neuen Hopfensorten gebraut. So bekommt es ein neues Gewand. Fein filtriert, goldgelb im Glas und das Herz von Fans klare Biersorten macht Freudensprünge.

Aromenspiel: Hopfen, Blumen

PALE ALE | PALE ALE | 4,8 %

0,3 | 4,80

0,5 | 6,20

Als schlankes Pale Ale, ist es das perfekte Bier für die fruchtig-herbe Seite des Lebens. Kaltgehopft mit 3 verschiedenen Hopfen aus dem Yakima Valley.

Aromenspiel: Zitrus, Mango, Steinfrucht, fruchtig

HORNDREHER | HELLES KELLERBIER | 5,2 %

0,3 | 3,90

0,5 | 5,80

Fränkisches „Schüttbier“ mit traditionellem Maisch-Verfahren, böhmischen Tennen Malz und 4 Aromahopfen aus der Hallertau gebraut.

Aromenspiel: kernig-malzig, leicht blumig-fruchtig

APFEL-BIRNEN SECCO | SECCO | 5,5 %

0,3 | 3,40

0,5 | 5,60

Da kommt ein frischer Secco daher. Einfach zum Genießen vor, während und nach dem Essen und zu jeder Jahreszeit! .

Aromenspiel: Apfel, milde Birne, Säure

SAMT UND SEIDE | PORTER | 4,7 %

0,3 | 4,60

0,5 | 6,20

Feines Porter mit kräftigen Röstmalzaromen, sanftem Körper und samtigem Mundgefühl. Passt wunderbar zum gebratenen Fleisch und kräftigen Saucen.

Aromenspiel: Zartbitterschokolade, dunkles Karamell, Mokka

BRAUKUNSTWERKE mit und von Freunden

Von unseren befreundeten kleinen und inhabergeführten Brauereien aus ganz Deutschland haben wir euch weitere besondere Braukunstwerke mitgebracht. Hier findet ihr auch immer die sehr gefragten super hopfigen Neukreationen vom ATELIER VRAI und BLECH.BRUT. Nur solange der Vorrat reicht.

SCARECROW | FASELBRÄU – ZUM WOHL BRAUEREI | HEUSENSTAMM | SPICED PUMPKIN ALE | 6,8%

0,33 | 6,90

Ein schönes, klares Dunkelorange zeichnet das Kreativbier im Glas aus. Im Duft könnte man Kürbis vermuten, tatsächlich schlägt er sich in eine leichte, angenehme blumige Note nieder. Der Herbst kann kommen!

Aromenspiel: blumig, leicht

NORMVOLLENDERT | ATELIER VRAI | HEIDELBACH | DOUBLE NEW ENGLAND INDIA PALE | 7,8%

0,44 | 9,10

So schmecken moderne New England IPAs, nur nochmal intensiver. Hier ist pure Saftigkeit! Es dominieren Noten von Zitrusfrüchten und tropischen Früchten. Denke an Mango, Grapefruit und ein Hauch von Kokos, das verdanken wir den Hopfen Talus und Citra.

Aromenspiel: tropische Früchte, Zitrus, fruchtig

CLUBNACHT | BLECH BRUT | BAMBERG | TRIPLE NEW ENGLAND INDIA PALE ALE | 9,5%

0,44 | 9,50

Ein Biererlebnis, das kraftvoller kaum sein könnte! Satte Fruchtaromen, intensive Hopfenpower und ein cremiges Mundgefühl bei jedem Schluck. Ein echtes Brett mit 9,5% Alkohol, das dennoch rund und ausgewogen bleibt.

Aromenspiel: tropische Früchte, erdig, Zitrus, frisch

SPEKTRUM | BLECH BRUT | BAMBERG | STOUT | 5,5%

0,44 | 8,50

Dieses Stout packt einen vom ersten Schluck an! Dunkel, seidig und nichts wirkt aufdringlich, alles greift harmonisch ineinander. Einfach toll!

Aromenspiel: Kokosnuss, Haselnuss, Vanille

BAMBULE | ÜBERQUELL | HAMBURG | KELLERPILS | 4,8%

0,33 | 5,60

Das Pils neu interpretiert: moderner und spannender als je zuvor. Platin Auszeichnung.

Aromenspiel: Feinherb, süffig, leichte florale Hopfennote

OSMIA | SISTERS BRAUEREI | UTRECHT | WILD ALE | 5,7%

0,33 | 10,20

Das Wild Ale reifte etwa zwei Jahre lang in Eichenfässern. Mit Feigenblättern und Sauerkirschen wird eine zweite Gärung durchgeführt. Diese Kombination ergibt ein komplexes, aber erfrischendes Wild Ale mit Noten von Kirschen, dunklen Beeren und weicher Eiche.

Aromenspiel: Kirsche, dunkle Beeren, weiche Eiche

DAS HELLE | TILMANS BIERE | MÜNCHEN | NEO HELLES | 5,1%

0,5 | 6,90

Dieses Bier hat fast schon Kultcharakter und nicht nur wegen des großartigen Etiketts.

Aromenspiel: Kaffee, klassisch malzig süffig, aber mit einem Zitrus-Hopfenkick

**ZIEGENBOCK | FASELBRÄU – ZUM WOHL BRAUEREI |
HEUSENSTAMM | BOCK | 6,5%**

0,33 | 6,20

Dunkler Bock, intensiv röstig und leicht aggressiv. So bockig halt.... Nicht nach dem ersten Schluck aufgeben!

Aromenspiel: rauchig, Kaffee

**SCHWIEGESVATER'S STOLZ | HERTL BRAUMANUFAKTUR |
THÜNGFELD | RAUCHBIER | 4,9 %**

0,5 | 6,30

Das Aroma von geräuchertem Holz, erinnert an gemütliche Abende am Lagerfeuer. Dieser rauchige Charakter wird durch malzige Süße und Karamellnoten perfekt ergänzt.

Aromenspiel: malzig, süß, Karamell

HEFEWEIZEN | WILL BRÄU | MOTTEN | WEIZEN | 5,5 %

0,5 | 5,50

Durstlöscher mit vollmundig fruchtigem Geschmack.

Aromenspiel: malzig, fruchtig

Ohne Alkohol!

ÜNN | KEHRWIEDER BRAUEREI | HAMBURG | IPA 0%

0,33 | 5,80

Mit Preisen überschüttetes alkoholfreies, kaltgehopftes Modern Pale Ale. Geschmack und alkoholfrei geht nicht? Und wie es geht!!

Aromenspiel: Steinfrucht, getreidig-karamellig

LOLA | BRAUHAUS NITTENAUER | NITTENAU | PORTER 0,4 %

0,33 | 6,80

Auch ohne Alkohol kein leises Bier! Tiefdunkel, cremig und hellbraune Schaumkrone, was für ein Statement! In der Nase landen Röstnoten, frischer Kaffee, dunkle Schokolade und ein Hauch Vanille. Gebraut mit Hopfensorten Hellertauer Tradition und Spalter Select, ideal für lange Abende.

Aromenspiel: Schokolade, Röstmalz, Kaffee, Pflaume

THE WIT | BRAUHAUS NITTENAUER | NITTENAU | WITBIER 0%

0,33 | 6,20

Witbier ist ein belgischer Bierstil, der mit Weizenmalz, aber auch mit Orangenschalen und Koriandersamen gebraut wird. Macht auch alkoholfrei viel Spaß im Glas.

Aromenspiel: Steinfrucht, Orange, Zitrone und Koriander

FREISPIEL | TRUMER PRIVATBRAUEREI | OBERTRUM BEI SALZBURG | PILS 0%

0,33 | 5,90

überzeugt mit seiner einzigartigen geschmacklichen Note und feinen Frische, die es durch die aktuell modernste Verfahrenstechnologie für alkoholfreie Biere bekommt,

Aromenspiel: blumigen Hopfenaromen, die an Zitrusfrüchte und Marille

FRUITESSE 0.0 | LIEFMANS | OUDENAARDE | FRUCHTBIER 0%

0,25 | 5,30

Das kirschrote Fruchtbier schmeckt wie ein massiv fruchtiger Sekt mit Beeren und erfrischend spritzig

Aromenspiel: Himbeere, Erdbeere, Kirsche, Holunderbeere, zart blumig (Veilchen)

NAKED HELL | BRLO | BERLIN | LAGER 0,5%

0,33 | 6,50

Eine exotische, spritzige Erfrischung im Glas. Saftig und fruchtig genau das richtige im Sommer!

Aromenspiel: malzig, hopfig-feinherb, isotonisch & kalorienreduziert

VOGELSBERGER NATURBURSCHE | FEINHERB-FRISCHES BIO CRAFT BIER | LAUTERBACH | VOLLBIER 0 %

0,33 | 4,90

Der ideale Durstlöscher. Biergenuss der Extraklasse aus der Region.

Aromenspiel: malzig, hopfig-feinherb, isotonisch & kalorienreduziert

HEFEWEIZEN | WILL BRÄU | MOTTEN | WEIZEN | 0%

0,5 | 5,00

Isotonischer Durstlöscher mit vollmundig fruchtigem Geschmack.

Aromenspiel: malzig, fruchtig

Aus der Traube!

WEINE

WEISSBURGUNDER – TROCKEN | WEINGUT ZUR SCHWANE | FRANKEN 0,2 | 8,90
0,75 | 33,50

Leichtfüßig und fruchtig ein Wein mit feiner Süße und Säurestruktur. Zu leichten Speisen oder gut gekühlt auf der Terrasse.

LIEBLINGSWEIN – HALBTROCKEN | WEINGUT ZUR SCHWANE | FRANKEN 0,2 | 8,30
0,75 | 31,40

Die Reben von Silvaner, Scheurebe und Kerner werden vermählt zu diesem frischen fruchtigen Weinvergnügen. Viel Aromatik erfreut die Nase und verwöhnt den Gaumen mit Leichtigkeit und Restsüße.

PINKFEIN – TROCKEN-FRUCHTIG | WEINGUT ZUR SCHWANE | FRANKEN 0,2 | 8,60
0,75 | 32,50

Die Cuvée aus weißen und roten Trauben ist ein echter Durstlöcher. Der perfekte Partner für gesellige Momente. Feine Erdbeer Aromatik, sanfte Restsüße und erfrischende Säure.

TEMPRANILLO – TROCKEN | WEINGUT CARE | CARINENA | SPANIEN 0,2 | 9,70
0,75 | 36,50

Ein reichhaltiger und kraftvoller Wein mit perfekt integrierten Frucht- und Holznoten. Ausgeglichen wird er mit würzigen Noten und mineralischen Anklängen.

Passt wunderbar zu dunklem Fleisch, Pasta und Hartkäse!

SEKT | PROSECCO

RIESLING SEKT – TROCKEN | HAUSMARKE | WHITE EDITION 0,15 | 6,30
0,75 | 32,20

Unser „Weddingsekt“ aus Romrod! Ein echter deutscher, fruchtiger und prickelnder Riesling.

VILLA SANDI - FRIZZANTE BIANCO SECCO – TROCKEN | VENETIEN 0,15 | 5,50
0,75 | 32,00

Ein frischer und fruchtiger Begleiter in allen Lebenslagen. Apfelaromen kommen durch feine und spritzige Perlen wunderbar zur Geltung.

APFELSECCO – ALKOHOLFREI | RAUMLAND | REINHESSEN 0,15 | 6,90
0,75 | 36,20

Viel Frucht in der Nase und am Gaumen, beschwingter Genuss und eine fast hundertprozentige Alternative zu Sekt und Prosecco.

Dooschtlöschter 0%

HEIMAT TAFELWASSER

Laut | Leise

0,3 | 2,70

1,0 | 6,60

SINALCO

Coke Classic | Zero

Zitrone | Orange

Spezi

0,3 | 3,80

SÄFTE

Orange | Apfel

0,3 | 4,10

SCHORLEN

Orange | Apfel

0,3 | 3,90

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

Zitrone

Apfel mit Granatapfel

Mandarine

Rote Früchte

0,3 | 5,20

Gemeschd 0%

ILLUSIONIST | 0%

Illusionist Masquerade Gin 0,0 | Schweppes white peach

7,90

PINK RASPBERRY

Himbeere | Pink Grapefruit | Cranberrysaft

7,90

ROSEANNE

Hibiscus | Pink Grapefruit | Zitronensaft | Soda

7,90

HIMBEER MINZE

Himbeere | Minze | Cranberrysaft

7,90

HOT RHABARBER

Rhabarber | Spicy ginger

7,90

Mixes & Longdrinks!

VILLA PALOMA Pfirsichlikör Vodka Grenadine Limejuice Orangensaft	8,90
HUGO Prosecco Holunder Minze Soda	8,20
PEACH CITRUS BELLINI Pfirsich Limettensaft Prosecco	8,90
TEQUILA PEACH Alto Tequila Schweppes White Peach	8,90
VILLA MULE Vodka Lime Ginger beer Gurke	9,50
CUBA LIBRE MIT HAVANA 3 JAHRE Havana (3y) Limette coke	9,50
CUBA LIBRE MIT HAVANA 7 JAHRE Havana (7y) Limette coke	11,20
BIERESEL Gin Malfy arancia Zitronensaft Sommer Pale Ale	9,50
BLACK VELVET Samt und Seide Porter Apfelsecco	8,20
SUMMERDREAM Absolut Sensations Tropical fruit nur 20% Alk/Vol Tomas Henry Pink Grapefruit	8,20

Gin & Tonic!

DER HOPFEN GIN | WACKEN BRAUEREI | WACKEN | 42,4 %

Aromenspiel: Wachholder, zitrusartige und florale Noten

Passendes Tonic Water: GOLDBERG TONIC WATER

4CL | 8,40

GIEßEN GIN | GIEßEN DRY GIN | GIEßEN | 46 %

Aromenspiel: Wachholder, Apfel, Rhabarber und Hibiskusblüte

Passendes Tonic Water: GOLDBERG TONIC WATER

4CL | 8,80

BEMBEL GIN | SHIP IT | SELIGENSTADT | 43 %

Aromenspiel: grüner Apfel, Wachholder, Zitrone und Koriander

Passendes Tonic Water: GOLDBERG TONIC WATER

4CL | 8,00

RHÖN DISTEL DRY GIN | SCHLITZER DESTILLERIE | SCHLITZ | 40 %

Aromenspiel: Wachholder, Rhöndistel

Passendes Tonic Water: THOMAS HENRY

4CL | 8,40

HENDRICK'S | DRY GIN | SCHOTTLAND | 44 %

Aromenspiel: Wachholder, Rose, Gurke

Passendes Tonic Water: THOMAS HENRY

4CL | 7,90

Gin Tonic 0%

MOMOTARO GIN | GIN ZERO | WESTHOFEN |

Aromenspiel: Lotusblüte, Yuzu-Zitrone, Wachholder und Sencha Tee

Passendes Tonic Water: THOMAS HENRY

4CL | 8,30

THE ILLUSIONIST MASQUERADE GIN | GIN ZERO | DÄNEMARK |

Aromenspiel: würzige, blumige Note

Passendes Tonic Water: INDIAN TONIC

4CL | 8,30

TONIC WATER on TOP

TONIC WATER | GOLDBERG | PADERBORN

TONIC WATER | THOMAS HENRY | BERLIN

4,80

Hochprozentiges!

SCHLITZER DESTILLIERE | MILDE OBSTBRÄNDE

MILDE MARILLE 38 %	2 CL	5,50
MILDE HIMBEERE 35 %	2 CL	5,50
MILDE HASELNUSS 35 %	2 CL	5,50
MILDE ZWETSCHGE 35 %	2 CL	5,50

SCHLITZER DESTILLIERE | OBSTBRÄNDE

MIRABELLENBRAND 40 %	2 CL	5,60
WILLIAMS-CHRIST BIRNEN BRAND 40 %	2 CL	5,60
OBSTBRAND 40 %	2 CL	4,50
HIMBEERGEIST 40 %	2 CL	5,60
WILDKIRSCHENBRAND 43 %	2 CL	7,00
HAGEBUTENBRAND 40 %	2 CL	6,40

SCHLITZER DESTILLIERE | SHOTS

BIERBRAND 38 %	2 CL	6,50
BURGEN DOPPELKORN 38 %	2 CL	4,40
BURGEN KÜMMEL 35 %	2 CL	4,30
NUSSLER DREIFACH NUSS 33,3 %	2 CL	5,80

SHOTS

NONINO GRAPPA TRADITIZIONE	2 CL	3,90
TEQUILA 100% AGAVE ALTOS	2 CL	7,00
OUZO MALTESER	2 CL	3,90
LICOR 43	4 CL	5,20
BAILEYS	4 CL	5,80
SAMBUCA	2 CL	4,00
RAMAZOTTI	4 CL	6,00
AVERNA	4 CL	5,90
FERNET BRANCA	2 CL	3,90
UNDERBERG	2 CL	4,50
JÄGERMEISTER	2 CL	3,90
MARTINI BIANCO	4 CL	4,80

VODKA

SCHLITZER BURGEN VODKA | 37,5%

2 CL 5,90

SCHLITZER DESTILLERIE | DAVID HERTEL | LIKÖRE

ZITRONEN-INGWER LIKÖR | 28 %

2 CL | 5,40

WALDBEEREN LIKÖR | 28 %

2 CL | 5,40

BIERLIKÖR | 18 %

2 CL | 5,60

WHISKY LIKÖR | 32 %

2 CL | 5,20

BIO BRANDY AUS RÜDESHEIM

ARTWERK MASTER EDITION

4CL | 12,60

Ein Brandy, der fruchtiges Aroma nach getrockneten Früchten und Holznoten französischer Eiche in eine beeindruckende Balance bringt. Mehrfach ausgezeichnet, und das zurecht!

ARTWERK BRANDY

4CL | 9,50

Ein handgemachter Brandy mit wunderbaren Aromen von getrockneten Früchten und Vanille. Überzeuge dich selbst!

SCHLITZER DESTILLERIE | WHISKY

SINGLE GRAIN WHISKY |

4 CL | 14,90

SINGLE MALT WHISKY CLASSIC PEDRO XIMENEZ | 48%

4 CL | 13,90

Heißgetränke!

KAFFEE | HEISSE SCHOKOLADEN

CAFE CREMA	3,90
ESPRESSO	3,80
ESPRESSO DOPPIO	5,10
CAPPUCCINO	4,20
MILCHKAFFEE	4,80
LATTE MACCHIATO	4,80
ESPRESSO MACCHIATO	4,80
HEISSE SCHOKOLADE	3,90
VEGANE VARIANTE	+0,60

TEE IM GLAS 4,20

LOW RIDER	BIO-GRÜNTÉE
SMOOTH OPERATOR	BIO-KAMILLENTÉE
MAYBE BABY	BIO-FRÜCHTETÉE
LAZY DAZY	BIO-SCHWARZTEE EARL GREY
ENGLISH BREAKFAST	BIO-SCHWARZTEE
SAINT PETER'S	BIO-KRÄUTERTÉE
MASTER MINT	BIO-MINZTEE
ORANGE SAFARI	BIO-ROOIBOSTEE ORANGE

TEE IM KÄNNCHEN 5,20

TEAM SPIRIT	BIO-KRÄUTERTÉE GRÜNTÉE
KARIBU SUN	BIO-ROOIBOSTEE JOHANNISBROT, ZIMT
HEIDI'S DELIGHT	BIO-BERGKRÄUTERTÉE
DIGITAL DETTOX	BIO-FRÜCHTETÉE
STRAIGHT FORWARD	BIO-ASSAMTEE

KALTE UND WARME KÖSTLICHKEITEN

heimatküche und braukunstwerke für euch zum Feierabend. Dabei interpretieren wir verborgene Rezeptschätze aus Omas Küchenschrank.

HEIMATHÄPPCHEN

13,80

4 verschiedene Gläschen mit regionalen und hessischen Genüssen,
Treber Brot und ein Baby Bier:

Waldpilz- Frischkäse | Griebenschmalz mit Röstzwiebeln | Rotkrautsalat
mit Villa Raab Kasseler | Räucherlachs-Frischkäsecreme mit Kaviar

-Unser Treber Brot wird in der Bäckerei Lind in Romrod gebacken-

SO E GEMECKER

10,80

Gemischter Blattsalat in Apfeldressing | geschmorter Hokkaidokürbis |
Schafskäse | Villa-Raab Honig | Baguette

*-Unseren Honig produzieren wir selbst in Zusammenarbeit mit dem Imker Kai Lehmann
aus Romrod- Zell-
An der Rezeption können Sie diesen auch gerne erwerben*

LABBEDUDEL

16,80

Rinder Carpaccio | gehobelter Parmesan | Wasabi Creme | Blattsalat |
Baguette

-Unser Baguette wird von der Bäckerei Günther gebacken-

LECKER SUPP

HUDDELE (vegan) - UNSER GERICHT BEI 'der Vulkan kocht!'

8,50

Kürbiscremesüppchen | steirisches Kernöl | Vanillecreme | Zimt Croutons |
geröstete Kürbiskerne | frisches Treber Brot



WANDE IWWERZWERCH WIRSCHD

7,80

Maronencremesuppe | Karamellisierte Maronen | Treber Brot

OBERHESSISCHE FLEISCHESLUST

#VRKKKW (VillaRaabKasselerKartoffelKürbisWoscht)

Bratwurst mit Kürbis (250 g Frischgewicht) | Rotkrautsalat | Blattsalat in Apfeldressing | Treber Brot | Hopfen- Honigsenf

15,50



-Unsere VRKKKW wird in der Metzgerei Otterbein in Lauterbach- Maar hergestellt und ist zu 100 % von Vogelsberger Schweinen-

KAMERAD SCHNÜRSCHUH 2.0

100 % Wagyu Beef (180g Rohgewicht)
Kartoffel-Sauerteig-Bun | Blattsalat | rauchige Dörrfleischmarmelade | Salat | Tomate | Gurke | Trüffel Mayo | Schmorzwiebeln | gebratene Drillinge

25,80

-Unser Wagyu Fleisch beziehen wir vom „Vogelsberger“ aus Romrod- Zell-

WEIDMANN'S DANK

Hausgemachtes Hirschgulasch in Preiselbeer- Rotweinsoße | Apfel- Rotkohl | hausgemachte Semmelknödel

28,00



-Unser Hirschfleisch kommt aus dem Vogelsberg und dem Schwalm- Eder- Kreis-

AHLEBURGER KÄS

Hacksteak vom Vogelberger Landschwein (300g Frischgewicht) | Kürbis- Kartoffelstampf | Zwiebelsoße

19,50



-Unser Hackfleisch beziehen wir vom „Vogelsberger“ aus Romrod- Zell-

LUMBESÄCKEL

Rindergeschnetzeltes in Portwein- Gemüse- Jus | Kräuterseitlinge | Spätzle | gebratener Rosenkohl

26,50

VEGETARISCH | VEGAN

PFIFFEDEGGEL - hessische Pasta (VEGETARISCH)

14,90

FrISChe Nudeln | geschmorter Kürbis in Rahm | gebratener Rosenkohl
geriebener Käse vom Melchiorgrund

NO CHICKEN BOWL -vegan-

19,50

No Chicken Chunks | Blattsalat in Apfel-Kirsch Dressing | marinierte Kürbis
und Avocado Würfel | frISChe Mandarinen | Rotkrautsalat | Vanillecreme |
Zimt Croutons | Kürbiskerne | frISChe Kresse

No Chicken Chunks Vom „The Vegetarian Butcher“ -

VILLA RAAB...winterbowl

HINKELGRAHM

22,50

Gebratene Maispoulardenbrust | Kartoffel- Kürbisstumpf | marinierte
Kräuterseitlinge | frISChe Mandarinen | Rotkrautsalat | Vanillecreme | Zimt
Croutons | Kürbiskerne | frISChe Kresse

Unsere Maispoularden beziehen wir aus Hünfeld vom Geflügelhof Petersen -

FISCHERS FRITZE

NUFFZUS

23,50

Gebratenes Zanderfilet | Kürbisgemüse in Rahm | Drillinge | Kräuteröl von
der Grünen Soße

Unsere Kartoffeln beziehen wir aus Wasenberg vom Kartoffelhof Staufenberg-

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

GOLDBRAUNE KARTOFFELRÖSTI

8,50

wahlweise mit

... Mini-Bratwürstchen | Ketchup

... Apfelkompott

SÜßE KÖSTLICHKEITEN!

GROUSVADDER FROST (vegan)

9,00

Toffee Eis | Kastanienlikör

BEI HEMMBELS UNNERM SOFA

10,50

Quarkkäulchen | Apfel-Vanillekompott | Zimteis

GEFÜLLTER BLUMMEDOPP

12,50

Schoko Blumentopf | Lebkuchenmousse | Spekulatiuserde | Weises

Nougateis | Zwetchgenröster

KÄSE!

E STINKERCHE

13,50

100g ausgewählter Käsespezialitäten der Feinschmeckerei Heiser aus
Alsfeld-Leusel | Feigensenf | Kürbis-Apfel-Chutney | Treber-Brot

EURE HEIMATKÜCHE!

Ihr habt ein echt heimatliches Rezept, das ihr uns gerne mal ans Herz legen wollt?
Prima, dann schreibt es doch einfach auf, inklusive Kontaktdaten (Name und E-Mail)
und vielleicht kommt euer Lieblingsrezept aus über 100 Jahren Heimatküche
demnächst auf die Karte. Als Dank laden wir euch dann mit 4 Personen zum Essen in
die „tante mathilde“ ein.

Gebt euer Rezept einfach bei uns ab!

Alle Preise in Euro und inklusive 19 % Mehrwertsteuer bei Getränken und Speisen. | Zu Allergenen berät euch gerne unser Servicepersonal.