



Speisekarte



RESTAURANT & LANDHOTEL ZUM NIESTETAL



Gastlichkeit liegt uns am Herzen



Herzlich willkommen in unserem Haus im Niestetaler Ortsteil Heiligenrode.

Wir stehen Ihnen die ganze Woche ohne Ruhetag zur Verfügung. Sie feiern und wir kümmern uns um alles andere!

Wir erfüllen Ihre individuellen Wünsche und bieten Ihnen eine einzigartige gastliche Atmosphäre. Gemütlich eingerichtete und mit Liebe dekorierte Räume versprechen einen angenehmen Aufenthalt. Unser Haus bietet ausreichend Platz für bis zu 285 Personen auf mehrere Räume verteilt.

Wir legen bei der Auswahl der Zutaten für unsere Gerichte viel Wert auf Frische, Qualität und Regionalität. Viele unserer Lieferanten kommen aus dem Norden Hessens.

Auch im Bezug auf das Thema Allergenkennzeichnung haben wir uns viele Gedanken gemacht. Sie erhalten von unserem Servicepersonal gerne eine Übersicht mit den in den Speisen enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffen.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Haus.

Manuela & Stefan Wambach

Aperitifs und andere prickelnde Getränke

| | |
|--|----------------|
| Aperol Spritz | 7,50 € |
| Fruchtig-bitterer Likör aus Italien mit Prosecco und Wasser gemischt serviert auf Eis | |
| Lillet Wild Berry | 7,50 € |
| Lillet Blanc mit Schweppes Wild Berry, geeisten Beeren und Eiswürfeln | |
| Grüne Wiese | 7,00 € |
| Exotische Mischung aus alkoholfreiem Blue Curacao und Orangensaft serviert auf Eis | |
| Hugo | 7,50 € |
| Erfrischendes Getränk mit Holunderblütensirup, Prosecco und Wasser serviert auf Eis | |
| Martini | 7,50 € |
| Gelungene Mischung aus Gin und Wermut serviert auf Eis | |
| Prosecco Valdobbiadene | 4,50 € |
| Glas 0,1l / Flasche 0,75l | 25,00 € |
| Sekt | 4,00 € |
| Schlossberg Sektkellerei Breisach/Rhein - Glas 0,1l / Flasche 0,75l | 21,00 € |
| Les Premiers Rosé Sec | 27,50 € |
| Geldermann Privatsektkellerei Breisach/Rhein - Flasche 0,75l | |
| Veuve Cliquot Brut | 65,00 € |
| Champagner - trocken - Flasche 0,75l | |



Suppen

Karotten-Ingwer-Süppchen

mit Kokosmilch und Curry-Cashews



5,50 €

Gulaschsuppe nach Art des Hauses

mit Graubrot

5,50 €

Klares Rinderkraftsüppchen

mit Nudeln, Eierstich, Gemüsestreifen und frischer Petersilie

4,50 €

Rahmsuppe von frischen Tomaten

mit Basilikumsahne

4,50 €

Vorspeisen

Garnelen à la Ernesto

Fünf gebratene Garnelen in Knoblauch-Chili-Rosmarin-Thymian-Öl
mit geröstetem Baguette und Knoblauchdip

12,90 €

Tomate mit Mozzarella

und hausgemachtem Basilikum-Pesto

9,90 €

Zwei hausgemachte Frühlingsrollen

Gebratenes Entenfleisch mit Prinzessböhnchen und Mungobohnensprossen
ausgebacken in einem Röllchen aus Filoteig, dazu Sweet-Chili-Dip

9,50 €

Unser Bruschetta

Geröstete Baguettescheiben mit Würfeln von Tomate und Mozzarella,
roten Zwiebeln und Basilikum-Pesto

6,90 €



Vegetarische Köstlichkeiten

Brokkoli-Curry

Leckerer Brokkoli-Curry mit Kokosmilch und Duftreis



12,90 €

Tomatisierte Linguine an Basilikum-Pesto

Linguine mit gebratenem Gemüse allerlei von Zucchini, Champignons, Zwiebeln, Paprika und Tomate mit herzhaftem Grana Padano und Beilagensalat

14,50 €

Spinatknödel

Drei Spinat-Semmelknödel mit Bergkäsefüllung an zerlassener Butter und gehobtem Grana Padano, dazu Beilagensalat

15,90 €

Pasta alla Chef

Bandnudeln mit Brokkoliröschen in Knoblauchrahm und gehobtem Grana Padano, dazu Beilagensalat

13,50 €

Bandnudeln alla Lampe

Pikant gewürzte Bandnudeln mit gedünsteten Paprikastreifen, Peperoni, Knoblauch und Grana Padano, dazu Beilagensalat

12,50 €

Käsespätzle

Spätzle mit Emmentaler Käse, Röstzwiebeln und Beilagensalat

14,90 €

Ofenkartoffel

mit mediterranem Pfannengemüse und Kräuterdip

10,90 €

Gebackener Camembert

mit gebackener Petersilie, Preiselbeeren, Toastbrot und Butter

8,90 €



Aus Fluss und Meer

Gebratenes Lachsfilet **21,50 €**

auf warmem Gurken-Ingwer-Ragout
mit Rosmarinkartoffeln

Scampi diavolo **15,50 €**

Gebratene Scampi mit tomatisierten Linguine und mediterranem Gemüse

Gebackenes Filet vom Rotbarsch **14,90 €**

in knuspriger Panade mit Remoulade, Salzkartoffeln und Beilagensalat

Unsere Klassiker

Niestetaler Fetzen **23,90 €**

Streifen vom argentinischem Maredo-Rinderfilet in feuriger Pilzsauce mit
einem Schuss Crème fraîche, Kartoffelkroketten und Beilagensalat

Stefans Heiligenröder Grillplatte **19,90 €**

Rosa gebratenes Medaillon vom Schwein, kleines Rumpsteak und
kleines Steak von der Pute an Rahmchampignons
mit frischem Gemüse und Speckbratkartoffeln

Herrentoast **19,90 €**

Kleines argentinisches Maredo-Rumpsteak (ca. 200g)
mit gebratenem Speck und Röstzwiebeln an Toastbrot und Salatgarnitur

Hessenteller **17,50 €**

Duett nordhessischer Art von kleinem Schnitzel und Hausmacher Bratwurst
mit Speckbratkartoffeln, frischem Gemüse und Spiegelei

Mühlenberg-Kröstchen **16,50 €**

Schnitzel vom Schwein auf geröstetem Graubrot mit Kräuterquark,
dazu Röstzwiebeln und Spiegelei an Salatbouquet



Unsere Schnitzelvariationen

Schnitzel „Wiener Art“ **14,50 €**

Paniertes Schnitzel vom Schwein
mit Zitrone, Pommes Frites und Beilagensalat

Jägerschnitzel **15,90 €**

Paniertes Schnitzel vom Schwein
mit Jägersauce, Pommes Frites und Beilagensalat

Schnitzel „Madagaskar“ **17,90 €**

Paniertes Schnitzel vom Schwein
mit feuriger Cognac-Pfefferrahmsauce, Pommes Frites und Beilagensalat

Marktschnitzel **17,90 €**

Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Champignons à la Creme
mit geraspeltem Gouda gratiniert, mit Kartoffelkroketten und Beilagensalat

Hessisches Schmandschnitzel **17,90 €**

Paniertes Schnitzel vom Schwein
mit heißer Schmandsauce mit Speckwürfeln und Zwiebeln
mit Speckbratkartoffeln und Beilagensalat

Cordon bleu **19,50 €**

Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Kochschinken und Käse gefüllt
dazu Kartoffelkroketten und Buttergemüse

Alle Schnitzel erhalten Sie wahlweise auch von der Pute oder/und natur.

Leckerer von der Ente

Knusprige Streifen von der Entenbrust **15,90 €**

auf pikantem Asia-Gemüse, an Duftreis und Sojasauce



Leckereien von Rind und Schwein

Das Feurige **34,50 €**

Argentinisches Maredo-Rinderfilet (ca. 250g Rohgewicht)
an Cognac-Pfefferrahm, mit Kartoffelkroketten und Beilagensalat

Das Klassische **28,90 €**

Argentinisches Maredo-Rumpsteak (ca. 250g Rohgewicht)
mit Kräuterbutter, Speckbratkartoffeln und Beilagensalat

Holzfallersteak **15,90 €**

Schweinenackensteak (ca. 250g roh) mit Schmorzwiebeln,
würziger Kräuterbutter, Pommes Frites und hausgemachtem Krautsalat

Schweinelendchen nach Art des Hauses **18,90 €**

Drei rosa gebratene Medaillons vom Schwein an Champignonrahm
mit Kartoffelkroketten und Beilagensalat

Cognac-Schweinelendchen „Feurige Art“ **18,90 €**

Drei rosa gebratene Medaillons vom Schwein an Cognac-Pfefferrahm
mit Kartoffelkroketten und Beilagensalat

Rinderroulade nach Omas Rezept **16,90 €**

mit magerem Speck, saurer Gurke, Zwiebeln und Schweinehack gefüllt,
mit Salzkartoffeln und Beilagensalat

Spare Ribs **16,90 €**

Eine große Schälrippe aus dem Schweinebauch in hauseigener Marinade
mit Ofenkartoffel, Kräuterquark und Dipauswahl, dazu Beilagensalat

Hausgemachter Cheeseburger **15,90 €**

Hausgemachtes US-Rindfleisch-Patty (ca. 200g Rohgewicht) im Hamburger-
Brötchen mit knackigem Blattsalat, frischen Tomaten, Zwiebeln und Gurken be-
legt, mit würzigem Chester-Käse, Pommes Frites und Beilagensalat

Vegetarischer Gemüseburger **15,90 €**

Gemüse-Patty im Hamburger-Brötchen mit knackigem Blattsalat, frischen
Tomaten, roten Zwiebeln und Tomaten-Salsa, dazu Röstitaler und Beilagensalat



Rustikales aus der Heimat

Hausmacher Currywurst **12,50 €**

Hausmacher Bratwurst mit würziger Sauce und Currypulver,
dazu Pommes Frites und Beilagensalat

Hausmacher Bratwurst **11,50 €**

mit Speckbratkartoffeln, Senf und Beilagensalat

Eisbein-Sülze aus eigener Herstellung **12,90 €**

mit würziger Remoulade, Essiggurke, Speckbratkartoffeln und Beilagensalat

Nordhessische Ahle Wurst von unserem Hausmetzger **10,90 €**

bunt garniert mit Essiggurke, Landbrot und Butter

Salatbar

Großer gemischter Salat mit Baguettescheiben **8,90 €**

Variieren Sie den Salat mit ... **Gesamtpreis**

| | |
|--|---------|
| ... Thunfisch, Kochschinken, Käse und gekochtem Ei | 13,50 € |
| ... gebratenen Streifen von der Putenbrust | 14,90 € |
| ... Thunfisch, Oliven und Hirtenkäse | 15,90 € |
| ... vier gebratenen Garnelen | 17,90 € |

Zu diesen Salaten erhalten Sie folgende Dressings: Schmand-, Balsamico- oder Limettendressing

Leckeres zum Abschluss

Hausgemachtes Schmandmousse **8,50 €**

Mousse aus Schmand und Sahne mit einem Schuss Amaretto und Zitrone
dazu eine Garnitur von Erdbeeren

Frischer Erdbeerbecher **8,00 €**

Drei Kugeln Bourbon-Vanille mit leckeren Erdbeeren und Sahnehaube



Bier vom Fass

Krombacher 0,3l 0,5l

| | | |
|--------------------------|--------|--------|
| Pils | 3,00 € | 4,60 € |
| Brautradition Kellerbier | 3,00 € | 4,60 € |
| Hefeweizen Hell | 3,00 € | 4,60 € |

Starnberger 0,3l 0,5l

| | | |
|------|--------|--------|
| Hell | 3,00 € | 4,60 € |
|------|--------|--------|

Flaschenbier

Krombacher 0,33l 0,5l

| | | |
|------------------------|--------|--------|
| Hefeweizen Dunkel | | 4,60 € |
| Hefeweizen alkoholfrei | | 4,60 € |
| Pils alkoholfrei | 3,00 € | |
| Radler alkoholfrei | 3,00 € | |

Schöffelhofer 0,5l

| | | |
|----------------|--|--------|
| Kristallweizen | | 4,60 € |
|----------------|--|--------|

Vitamalz 0,5l

| | | |
|----------|--|--------|
| Malzbier | | 4,60 € |
|----------|--|--------|

Wasser

Apollinaris 0,25l 0,75l

| | | |
|-----------|--------|--------|
| Medium | 2,60 € | 5,80 € |
| ViO still | 2,60 € | 5,80 € |

Tafelwasser 1,0l

| | | |
|---------|--|--------|
| Karaffe | | 5,30 € |
|---------|--|--------|

Softgetränke

Coca-Cola 0,3l 0,5l

| | | |
|------------|--------|--------|
| Cola | 3,00 € | 4,60 € |
| Zero Sugar | 3,00 € | 4,60 € |
| Fanta | 3,00 € | 4,60 € |
| Sprite | 3,00 € | 4,60 € |

Schweppes 0,25l

| | | |
|-----------------------|--|--------|
| Original Bitter Lemon | | 3,00 € |
| American Ginger Ale | | 3,00 € |
| Indian Tonic Water | | 3,00 € |

Säfte

Vaihinger 0,3l 0,5l

| | | |
|-------------|--------|--------|
| Apfelsaft | 3,50 € | 4,90 € |
| Bananensaft | 3,50 € | 4,90 € |
| Kirschsft | 3,50 € | 4,90 € |
| Orangensaft | 3,50 € | 4,90 € |
| Traubensaft | 3,50 € | 4,90 € |

| | | |
|-------------|--------|--------|
| Saftschorle | 3,00 € | 4,60 € |
|-------------|--------|--------|

Kaffee

| | | |
|--------------|----------|--------|
| Kaffee Creme | Tasse | 2,50 € |
| | Pott | 3,00 € |
| | Kännchen | 4,20 € |

| | | |
|--------------------|-------|--------|
| Espresso | Tasse | 2,30 € |
| Doppelter Espresso | Tasse | 3,20 € |
| Espresso Macchiato | Tasse | 2,50 € |
| Cappuccino | Tasse | 3,10 € |
| Latte Macchiato | Glas | 3,60 € |
| Milchkaffee | Tasse | 3,60 € |
| Heiße Schokolade | Pott | 3,50 € |
| Tee | Glas | 2,50 € |



Offene Rotweine

Cantina di Custoza 0,2l 1,0l

Merlot - trocken 5,80 € 22,00 €
Weinschorle 4,50 €

Helmut Best 0,2l 0,75l

Cuvée - mild 5,80 € 16,50 €

Braunewell 0,2l 1,0l

Spätburgunder - trocken 5,80 € 22,00 €

Tierra de Castilla 0,2l 0,75l

Tempranillo - trocken 6,50 € 20,00 €

Conte di Campiano 0,2l 0,75l

Primitivo - trocken 7,20 € 26,00 €

Rote Flaschenweine

Zenato 0,75l

Amarone - trocken 57,50 €

Argiolas 0,75l

Turriga - trocken 89,00 €

Offene Roseweine

Braunewell 0,2l 1,0l

Weißherbst - halbtrocken 5,80 € 22,00 €

Offene Weißweine

Cantina di Custoza 0,2l 1,0l

Pinot Grigio - trocken 5,80 € 22,00 €

Helmut Best 0,2l 1,0l

Grauer Burgunder - trocken 5,80 € 22,00 €
Weinschorle 4,50 €

Braunewell 0,2l 1,0l

Riesling - trocken 5,80 € 22,00 €
Scheurebe - halbtrocken 5,50 € 22,00 €

Braunewell 0,2l 0,75l

Kerner - Spätlese 7,00 € 22,00 €

Weißer Flaschenweine

Wirsching 0,75l

Fränkischer Silvaner - trocken 27,50 €
Fränkischer Silvaner GG - trocken 59,50 €

Aldinger 0,75l

Sauvignon Blanc - trocken 55,00 €

Principato 0,75l

Pinot Grigio - trocken 17,90 €



Feines vom Obst

Guggenbichler **2cl**

| | |
|---------------------|--------|
| Feine Birne | 5,50 € |
| Haselnussgeist Gold | 5,50 € |
| Himbeere | 5,50 € |
| Aprikose | 5,50 € |
| Mirabelle | 5,50 € |

Rochelt **2cl**

| | |
|-----------------------|---------|
| Wachauer Marille | 12,00 € |
| Williams Christ Birne | 12,00 € |

Faude **2cl**

| | |
|------------|--------|
| Blutorange | 6,50 € |
|------------|--------|

Ziegler **2cl**

| | |
|-----------------------|--------|
| Williams Christ Birne | 7,00 € |
|-----------------------|--------|

Whisky, Rum & Cognac

Whisky **4cl**

| | |
|---------------------------------|--------|
| Jim Beam - 40% | 4,00 € |
| Tullamore Dew - 40% | 4,00 € |
| Chivas Regal - 12 Jahre - 40% | 5,00 € |
| Bushmills Malt - 10 Jahre - 40% | 5,00 € |
| Glen Morangie - 10 Jahre - 40% | 5,50 € |
| Glenfarclas - 12 Jahre - 43% | 5,50 € |
| Talisker - 10 Jahre - 45,8% | 6,00 € |
| Ardbeg - 10 Jahre - 46% | 7,00 € |

Rum **4cl**

| | |
|-------------------------------|--------|
| Don Papa - 40% | 7,00 € |
| Ron Zacapa - Sistema 23 - 40% | 7,00 € |
| Botucal - 40% | 6,00 € |

Cognac **2cl**

| | |
|-------------------|---------|
| Remy Martin - 40% | 6,00 € |
| Hennessy XO - 40% | 12,00 € |

Weitere Spirituosen

2cl

| | |
|-------------------------------|--------|
| Prinz Marille Hausschnaps | 2,50 € |
| Pircher Williams Christ Birne | 2,50 € |
| Jägermeister | 2,50 € |
| Fernet Branca | 3,00 € |
| Underberg | 3,00 € |
| Malteser | 3,00 € |
| Linie Aquavit | 3,50 € |
| Scheibel Obstler | 2,70 € |
| Grappa | 4,50 € |
| Kirschlikör | 2,00 € |

2cl

| | |
|--------------|--------|
| Ouzo | 3,00 € |
| Amaretto | 3,00 € |
| Sambuca | 2,70 € |
| Asbach Uralt | 3,00 € |

4cl

| | |
|------------|--------|
| Ramazzotti | 4,00 € |
| Averna | 4,00 € |
| Baileys | 4,00 € |
| Longdrinks | 7,00 € |





RESTAURANT & LANDHOTEL
ZUM NIESTETAL



The logo consists of a stylized sun with yellow rays and a central orange tree silhouette. Below the sun and tree is a blue shadow.

Niestetalstraße 16 - 34266 Niestetal-Heiligenrode
Fon 0561 95226-0 - Fax 0561 95226-34
Email: info@landhotel-niestetal.de
Homepage: www.landhotel-niestetal.de



Die Online-Druckerei in unserer Region.

w w w . p r i n t n o w . d e