



# 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

### **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 27,00 €

### **Sekt Hausmarke trocken** **4,00 €**

Glas 0,1l / Flasche 0,75l 22,00 €

### **Rosé Sec** **27,50 €**

Geldermann Privatsektkellerei Breisach/Rhein - Flasche 0,75l

### **Ruinart Rosé Brut** **130,00 €**

Champagner - trocken - Flasche 0,75l



## Suppen

**Gulaschsuppe nach Art des Hauses** 5,50 €

mit Graubrot

**Klares Rinderkraftsüppchen** 4,50 €

mit Nudeln, Eierstich, Gemüsestreifen und frischer Petersilie

**Rahmsuppe von frischen Tomaten** 4,50 €

mit Basilikumsahne

## Vorspeisen

**Garnelen à la Ernesto** 12,90 €

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

Auch als große Portion mit neun Garnelen für 19,90€ erhältlich.

**Zwei hausgemachte Frühlingsrollen** 9,50 €

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

**Unser Bruschetta** 6,90 €

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



## Vegetarische Köstlichkeiten

### Brokkoli-Curry

Leckeres Brokkoli-Curry mit Kokosmilch und Duftreis



12,90 €

### Spinatknödel

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

15,90 €

### Rote-Bete-Knödel

Drei Rote-Bete-Knödel mit Ziegenkäsefüllung an hausgemachtem-Pesto und gehobeltem Grana Padano, dazu Beilagensalat

19,90 €

## Salat

### Salat „Pute“

Großer gemischter Salat mit Schmanddressing, gebratenen Streifen von der Putenbrust und Baguette

14,90 €

## Rustikales aus der Heimat

### Hausmacher Currywurst

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

12,50 €

### Hausmacher Bratwurst

mit Speckbratkartoffeln, Senf und Beilagensalat

11,50 €

### Eisbein-Sülze aus eigener Herstellung

mit würziger Remoulade, Essiggurke, Speckbratkartoffeln und Beilagensalat

12,90 €



## Aus Fluss und Meer

### **Duett von Kabeljau und Lachs** **24,90 €**

auf frischem Babyspinat mit Granatapfelkernen, cremiger Wermutsauce und Kräuterbrätlingen

### **Gebratenes Lachsfilet** **21,50 €**

Frischer Lachs gebraten mit Rosmarin-Kirsch-Tomaten, Babyspinat und in Butter geschwenkten Linguine

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

in knuspriger Panade mit Kartoffel-Gurkensalat, Zitrone und Remoulade

## Unsere Klassiker

### **Gänsekeule oder ½ Gänsebrust** **26,10 €**

mit Apfelrotkraut, Grünkohl, Kartoffelkloß und Sauce

### **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

### **Hessenteller** **17,50 €**

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



## Unsere Schnitzelvariationen

### **Wiener Schnitzel vom Kalb** **21,50 €**

Paniertes Schnitzel vom Kalb  
mit Zitrone, Preiselbeeren und Kartoffel-Gurkensalat

### **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 geraspelttem 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.



## 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

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

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

### **Cognac-Schweinelendchen** **18,90 €**

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

### **Rinderroulade nach Omas Rezept** **17,50 €**

mit magerem Speck, saurer Gurke, Zwiebeln und Schweinehack gefüllt,  
mit Apfelrotkraut und Kartoffelkloß

### **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 würziger Cheddar-Käsesauce, Pommes Frites und Beilagensalat

### **Hausgemachter Jalapeñoburger** **17,90 €**

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



## Leckerer zum Abschluss

### Winterliches Schmandmousse im Gläschen

4,20 €

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

### Warmer Schokoladenbrownie

7,50 €

an Himbeerkompott und Bourbon-Vanilleeis

### Schwarzwälder Kirsch

4,20 €

im Weck-Gläschen



## Bier vom Fass

### Krombacher 0,3l 0,5l

Pils	3,20 €	4,80 €
Brautradition Kellerbier	3,20 €	4,80 €
Hefeweizen Hell	3,20 €	4,80 €

### Starnberger 0,3l 0,5l

Hell	3,20 €	4,80 €
------	--------	--------

## Flaschenbier

### Krombacher 0,33l 0,5l

Hefeweizen Dunkel		4,80 €
Hefeweizen alkoholfrei		4,80 €
Pils alkoholfrei	3,20 €	
Radler alkoholfrei	3,20 €	

### Schöffelhofer 0,5l

Kristallweizen		4,80 €
----------------	--	--------

### Vitamalz 0,5l

Malzbier		4,80 €
----------	--	--------

## Wasser

### Apollinaris 0,25l 0,75l

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

### Tafelwasser 1,0l

Karaffe		5,50 €
---------	--	--------

## Softgetränke

### Coca-Cola 0,3l 0,5l

Cola	3,20 €	4,80 €
Zero Sugar	3,20 €	4,80 €
Fanta	3,20 €	4,80 €
Sprite	3,20 €	4,80 €

### Schweppes 0,25l

Original Bitter Lemon		3,20 €
American Ginger Ale		3,20 €
Indian Tonic Water		3,20 €

## Säfte

### Vaihinger 0,3l 0,5l

Apfelsaft	3,80 €	5,20 €
Bananensaft	3,80 €	5,20 €
Kirschsft	3,80 €	5,20 €
Orangensaft	3,80 €	5,20 €
Traubensaft	3,80 €	5,20 €

Saftschorle	3,20 €	4,80 €
-------------	--------	--------

## Kaffee

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

Espresso	Tasse	2,40 €
Doppelter Espresso	Tasse	3,40 €
Espresso Macchiato	Tasse	2,80 €
Cappuccino	Tasse	3,10 €
Latte Macchiato	Glas	3,80 €
Milchkaffee	Tasse	3,90 €
Heiße Schokolade	Pott	3,50 €
Tee	Glas	2,80 €



## Offene Rotweine

### **Cantina di Custoza** 0,2l 1,0l

Merlot - trocken 6,00 € 22,00 €  
Weinschorle 4,80 €

### **Helmut Best** 0,2l 0,75l

Cuvée - mild 5,80 € 16,50 €

### **Braunewell** 0,2l 1,0l

Spätburgunder - trocken 5,80 € 22,00 €

### **Braunewell** 0,2l 0,75l

plaisir - Cuvée- trocken 5,80 € 16,50 €

### **Tierra de Castilla** 0,2l 0,75l

Tempranillo - trocken 6,80 € 20,00 €

### **Conte di Campiano** 0,2l 0,75l

Primitivo - trocken 7,50 € 26,00 €

## Rote Flaschenweine

### **Zenato** 0,75l

Amarone - trocken 61,50 €

### **Argiolas** 0,75l

Turriga - trocken 95,00 €



## Offene Weißweine

### **Cantina di Custoza** 0,2l 1,0l

Pinot Grigio - trocken 6,00 € 22,00 €

### **Helmut Best** 0,2l 1,0l

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

### **Helmut Best** 0,2l 0,75l

Kerner Spätlese - süß 7,00 € 22,00 €

### **Braunewell** 0,2l 1,0l

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

## Weißer Flaschenweine

### **Wirsching** 0,75l

Fränkischer Silvaner - trocken 29,50 €  
Fränkischer Silvaner GG - trocken 63,50 €

### **Aldinger** 0,75l

Sauvignon Blanc - trocken 59,00 €

### **Principato** 0,75l

Pinot Grigio - trocken 21,00 €

## Offene Roseweine

### **Braunewell** 0,2l 1,0l

Weißherbst - halbtrocken 5,80 € 22,00 €



## 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 €





Niestetalstraße 16 - 34266 Niestetal-Heiligenrode  
Fon 0561 95226-0 - Fax 0561 95226-34  
Email: [info@landhotel-niestetal.de](mailto:info@landhotel-niestetal.de)  
Homepage: [www.landhotel-niestetal.de](http://www.landhotel-niestetal.de)



Die Online-Druckerei in unserer Region.

[www.printnow.de](http://www.printnow.de)