
HERZLICH WILLKOMMEN

Die erste Erwähnung des historischen Geländes von Hof Hausen erfolgte bereits 1360 im Rahmen einer Erbschaftsauseinandersetzung. Eine Urkunde belegt, dass im ausgehenden 13. Jahrhundert „Heinrich Flemming und frauwe Magarete den Hof zu Fleminghusen inne hatten“, der nach deren Tod an die Kinder überging.

1426 wechselten die Besitzer von „Flemingshusen“. Zunächst ging der Besitz an die Herren von Eppstein über und ab 1492 nannten die Landgrafen von Oberhessen – Marburg sowie Adelige aus der Linie der Landgrafen von Hessen – Kassel den Hof ihr Eigen.

Seit 1672 konnte die Familie Johann Milch dank eines Erbleihbriefs des Landgrafen Hessen – Kassel, den Hof bewirtschaften. Die Bautätigkeiten der Familie Milch waren bedeutsam für das Hofgut und prägen heute noch gut sichtbar die Anlage. Zeugen dieser Bautätigkeit sind der Apfelweinkeller auf der Hofinsel aus dem Jahr 1760, das Herrnhaus aus dem Jahr 1776 und der Schlussstein am Torbogen mit der Jahreszahl 1807 und Initialen „P.M.“ für Peter Christian Milch.

Die Familie bewirtschaftete das Hofgut bis 1911 und veräußerte es, nachdem sie sich bereits 1874 von der Erbleihe freigekauft hatten, an den Hofheimer Sanitätsrat Dr. Max Schulze-Kahleyß. Dessen Sohn, Werner Schulze-Kahleyß, verpachtet 1996 das Hofgut und die landwirtschaftlichen Flächen an die Hof Hausen vor der Sonne Golf AG. Die landwirtschaftlichen Flächen wurden genutzt für den Bau einer 18-Loch Golfanlage, die im Sommer des Jahres 2000 fertig gestellt wurde.

2007 sanierte die Hof Hausen vor der Sonne Golf AG in enger Abstimmung mit dem Amt für Denkmalschutz das aus der Barockzeit stammende Herrenhaus, um es als Restaurant mit Clubräumen nutzen zu können. Viele Spezialisten ließen ihr Wissen einfließen, um eine attraktive Gestaltung zu realisieren; so analysierte z.B. eine Farbrestoratorin die vielen Außenanstriche mit dem Ziel, die ursprüngliche Farbe zu rekonstruieren, die dann auch eingesetzt wurde.

Nicht belegt, aber vermutet wird, dass bereits die Römer auf diesem Gelände ihre Unterkünfte hatten, da der Standort einen weiten Blick in alle Richtungen zuließ.

Auch soll angeblich der berühmte Räuberhauptmann Johannes Bückler, genannt „Schinderhannes“ auf dem hessischen Hof Hausen vor seinen Verfolgern aus Mainz 1802 Zuflucht gesucht haben und so der mainzerischen Obrigkeit „eine Nase gedreht“ haben.



APERITIF

Campari ^{2,D} Soda Orange	6.50
Martini ^{5,D} Rosso Bianco	6.50
Sherry ^D Dry Medium	6.50
Prosecco	5.20
Hugo ^D	7.50
Alkoholfreier Hugo ^D	6.90
Aperol Spritz ^{2,3,D}	7.50
Crémant-Diadem Brut Rosé ^D	6.90
Lillet Wild Berry ^D	7.50
Sanbitter ^{2,D} Soda Orange	6.50

SALATE UND VORSPEISEN

Mozzarella ^{D,F} mit Tomaten, Oliven ⁶ und frischem Rucola	10.50
Kleiner Beilagensalat ^{D,F,L}	4.90
Großer Salatteller ^{D,F,L} mit Schafskäse, Oliven ⁶ und Peperoni	9.90
Italienischer Salat ^{B,D,F,J} mit Thunfisch, Käse, Ei und Schinken	11.50
Gebratener Ziegenkäse ^{D,F} mit Salbei und Parmaschinken ¹⁰ auf Rucola	11.50
Golfer-Fitness-Teller ^{A,C,D,E,F,J} Salatteller mit gegrilltem Hähnchenfilet	13.50
Handkäse mit Musik ^{A,D,F,L} mit Bauernbrot und Butter	6.50
Goethes Leibgericht - 6 halbe Eier ^{F,J} mit Frankfurter Grüner Soße und Salzkartoffeln	11.50
Geräucherter Lachs ^{A,B,D,F,I,J,L} mit Meerrettich und Kartoffelrösti	14.90
„Vitello tonnato“ ^{B,D} kaltes Kalbfleisch mit Thunfisch, Kapernsoße	12.50
Carpaccio vom Rinderfilet ^{D,F} mit gehobeltem Parmesan und Rucola	12.50
Rosa gebratenes Roastbeef ^{F,E,J,L} mit Remouladensoße und Bratkartoffeln	14.90
Gemischter Vorspeisenteller ^{B,C,D,E,F,J} mit gegrilltem Gemüse, Vitello tonnato, Scampi ² , geräuchertem Lachs, Rindercarpaccio und Rucola	für 1 Pers. 14.90 für 2 Pers. 21.90

Sie können wählen zwischen unserem Hausdressing Balsamicodressing oder hausgemachtem Joghurt-Kräuter-Dressing^{F,L}

SUPPEN

Rindergulaschsuppe ^{AC,F} pikant	7.50
Tomatencremesuppe ^{AC,F}	5.90





NUDELGERICHTE

Spaghetti Rudi ^{A,J,K} pikant mit Tomaten und Knoblauch	9.90
Spaghetti Shrimps ^{A,B,C,D,F,J,L} pikant mit frischen Shrimps ² in Tomatensoße	13.50
Spaghetti „aglio e olio classic“ ^{A,F,J,K} mit Olivenöl, Peperoni, Knoblauch	8.90
Penne Bolognese ^{A,F,J,K} vom Kalb	8.90
Pasta Bolognese ^{A,F,J,K} vom Kalb mit Käse ^{2,10} überbacken	10.90
Penne „arrabbiata“ ^{A,F,J,K} mit pikanter Tomatensoße, Kapern und Oliven ⁶	9.90
Penne ^{A,B,F,J,K} mit Cockailtomaten, Kapern und Zucchini	9.90
Hausgemachte Lasagne „al forno“ ^{A,F,J,K} mit Kalbshackfleisch und Käse ^{2,10} überbacken	9.90
Tagliatelle ^{A,F,J,K} mit Lachs in Sahnesoße	13.90

AUS DER PFANNE & VOM GRILL

Original Wiener Schnitzel vom Kalb ^{A,F,J} mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren	22.90
Golfschnitzel ^{A,F,I,J,L} mit geschmorten Zwiebeln, Pommes frites und Salatteller	13.90
Jägerschnitzel ^{A,F,I,L} mit Pommes frites und Salatteller	13.90
Schnitzel Feinschmecker Art ^{A,F,J,I,L} mit Schinken, Käse ^{2,10} und Champignons überbacken, dazu Pommes frites und Salatteller	14.90
Frankfurter Schnitzel ^{A,F,J,I,L} mit Frankfurter grüner Soße, Bratkartoffeln und Salatteller	14.90
Gegrilltes Hähnchenfilet ^{A,D,F,I,M} mit grüner Pfefferrahmsoße, Salatteller und Bratkartoffeln	15.90
Argentinisches Rumpsteak ^{F,I,J,L} mit Kräuterbutter und geschmorten Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln und gemischter Salatteller	23.50
Kalbshacksteak mit grüner Pfefferrahmsoße und Bratkartoffeln	17.90
Gebratene Kalbsleber „Berliner Art“ mit Kartoffelpüree, Apfelkompott und geschmorten Zwiebeln	18.90

Alle Gerichte wahlweise mit Pommes frites oder Bratkartoffeln

FISCHE & KRUSTENTIERE

Scampi „alla griglia“ ^{A,C,F,J,L} mit Rosmarin, Knoblauch, Salbei auf gemischtem Salatteller	19.90
Scampi mit Spaghetti „aglio e olio“ ^{A,C,F,J,K}	21.90
Gebratenes Lachsfilet in Rieslingsoße ^{A,B,F} auf Blattspinat mit Salzkartoffeln	19.50
Gebratenes Zanderfilet in Safransoße ^{A,B,F} auf Blattspinat mit Salzkartoffeln	19.90

PIZZA

Pizza Caprese ^{A,F} mit Tomaten, Käse ^{2,10} , Mozzarella und frischem Basilikum	8.90
Pizza Spinat ^{A,F} mit Tomaten, Käse ^{2,10} , frischem Spinat, Oliven und gehobeltem Parmesan	8.90
Pizza Vegetarisch ^{A,F} mit Tomaten, Käse ^{2,10} und gegrilltem Gemüse	8.90
Pizza Quattro Formaggi ^{A,F} mit Tomaten und vier Käsesorten: Gorgonzola, Parmesan, Emmentaler und Mozzarella	9.90
Pizza Parma ^{A,F} mit Tomaten, Mozzarella, Käse ^{2,10} , Parmaschinken, Parmesankäse und Rucola	9.90
Pizza Frutti di Mare ^{A,B,C,F} mit Tomaten, Käse ^{2,10} , Meeresfrüchten und Knoblauchöl	11.50
Pizza Mamma Lina ^{A,F} mit Mozzarella und Peperoniwurst ^{2,9,10,12} , nachträglich belegt mit Rucola, Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan	11.50
Pizza Calabrese ^{A,F} mit Tomaten, Käse ^{2,10} , gegrillten Auberginen und Peperoniwurst ^{2,9,10,12} „pikant“	9.90
Pizza Mexicana ^{A,F} mit Tomaten, Mozzarella, Peperoniwurst ^{2,9,10,12} , Paprika und Oliven ⁶ „scharf“	9.90
Pizza Vulcano ^{A,F} mit Tomaten, Käse ^{2,10} , Peperoniwurst ^{2,9,10,12} und Zwiebeln „scharf“	9.50
Pizza Herrenhaus ^{A,F} mit Tomaten, Käse ^{2,10} , Salami ^{2,9,10} , Vorderschinken ^{9,10,12} , Zwiebel, Paprika, Peperoni, Spinat und Brokkoli	10.90

INDISCH-ASIATISCHE GERICHTE

Murg Tikka Masala mit Reis ^{D,F,H,K} Hähnchenfleisch mit indischen Gewürzen	15.90
Rogan Josh Kashmiri mit Reis ^{D,F} exotisches Kaschmir-Lammcurry	17.90
Daal Makani mit Reis ^{F,J,K} vegan schwarze Linsen und Kidneybohnen aus Indien mit Sahnesoße	12.50
Thai Red Curry mit Reis ^{D,F,H,K} Hähnchenfleisch mit buntem Gemüse	15.90

Desserts

NACHTISCH

Fragen Sie nach unseren leckeren Desserts.





FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Große Portion Pommes frites ^{A,I} mit Ketchup ⁸	4.50
Schweineschnitzel ^{A,F,J} mit Pommes frites	8.50
Rindscurrywurst ^{A,E,F,J,L} mit Pommes frites	7.90
Penne mit Butter-/ Tomatensoße	5.50
Cheeseburger mit Bacon ^{A,D,E,I,F} mit Pommes frites	12.50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0.2 L	0.4 L
Coca-Cola ^{1,2,D} Zero ^{1,2,8,11}	2.70	4.20
Fanta ^{2,D}	2.70	4.20
Spezi ^D	2.70	4.20
Sprite ^D	2.70	4.20
Apfelsaft Schorle	2.70	4.20
Orangensaft Schorle	2.70	4.20
Rhabarbernektar Schorle	2.70	4.20
Johannisbeernektar Schorle	2.70	4.20
Maracujanektar Schorle	2.70	4.20
Golfer Grapefruit, Bitter Lemon ^{3,9} , Limonade	2.70	4.20
Ginger Ale ²	2.70	4.20
Bitter Lemon ^{3,9}	2.70	4.20
Tonic Water / Fever Tree ³	3.50	
Taunusquelle Bad Camberger Medium / Naturelle	0.25 L 0.75 L	3.20 6.50

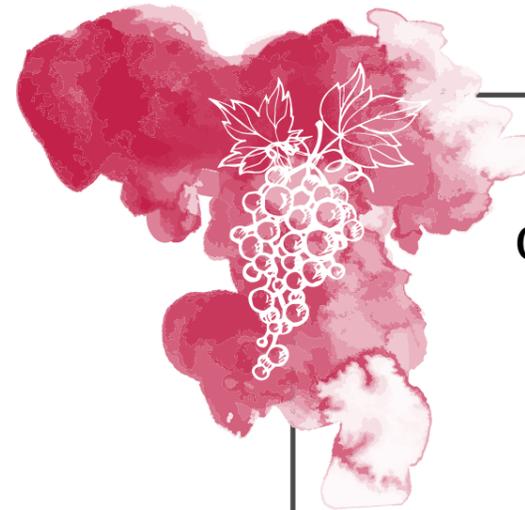


HEISSE GETRÄNKE

Kaffee		2.50
Cappuccino		3.20
Milchkaffee		3.50
Café Latte Macchiato		3.70
Espresso		2.50
Espresso Macchiato		3.00
Doppelter Espresso		3.90
Heiße Schokolade		3.20
Heiße Schokolade mit Sahne		3.50
Keo Tee verschiedene Sorten		3.30

BIERE

Krombacher Pils ^D vom Fass	0.25 L	3.30
	0.4 L	4.30
Krombacher Dunkel vom Fass	0.25 L	3.30
	0.4 L	4.30
Krombacher Radler vom Fass	0.25 L	3.30
	0.4 L	4.30
Krombacher Pils Alkoholfrei ^D	0.33 L	3.80
Krombacher Radler Alkoholfrei ^D	0.5 L	4.80
Paulaner Kristallweizen	0.5 L	4.80
Paulaner Hefeweizen Dunkel	0.5 L	4.80
	0.3 L	3.80
Paulaner Hefeweizen Hell vom Fass	0.5 L	4.80
	0.3 L	3.80
Paulaner Hefeweizen Alkoholfrei ^D	0.5 L	4.50
	0.3 L	3.80
Rapp's No. 1 Apfelwein ^D süß / sauer / pur	0.25 L	2.90
	0.5 L	4.80



Vino

OFFENE WEISSWEINE

Montes Chardonnay Reserva^D
0.2 L | 6.30

Weißer Burgunder^D
Rheinhessen, Bossert
0.2 L | 6.30

Grauer Burgunder^D
Rheinhessen, Bossert
0.2 L | 6.30

Pinot Blanc^D
„Alte Rebe“, Krems, Wachau
0.2 L | 6.30

Josef Spreitzer Riesling^D
Rheingau
0.2 L | 6.50

Domaine Montrose Rosé^D
Languedoc
0.2 L | 6.50

OFFENE ROTWEINE

Merlot^D
Les Jamelles, Vin de Pays d'Oc
0.2 L | 6.30

I Muri Primitivo Puglia I.G.P.^D
Apulien
0.2 L | 6.50

Rioja Crianza^D
El Meson, Spanien
0.2 L | 6.90

Appassimento^D
Apulien
0.2 L | 7.20

Bitte fragen Sie auch
nach unserer Weinkarte!



Liebe Gäste,

bei uns können Sie sich eine Auszeit vom stressigen Alltag nehmen, sich mit Freunden treffen oder einfach eine Kleinigkeit speisen und trinken. Auch stellen wir gerne unsere Räumlichkeiten und unseren Service für Ihre Feier zur Verfügung.
Egal ob Geburtstags- oder Firmenfeier – sprechen Sie uns einfach an!

☎ 06192 - 922 110 0

🌐 www.restaurant-im-herrenhaus.de

📷 [restaurant.im.herrenhaus](https://www.instagram.com/restaurant.im.herrenhaus)

📘 [restaurant Im Herrenhaus](https://www.facebook.com/restaurant.Im.Herrenhaus)

© 2022 designed by finestyle.eu

Alle Preise sind in Euro, inkl. gesetzlicher MwSt. und Bedienung.

Alle Weine enthalten Sulfite und können Spuren von Eiweiß und Milchproteinen enthalten.

Für Allergiker-Informationen sprechen Sie uns bitte an.

Allergene: ¹Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse, ²Fisch und -erzeugnisse, ³Krebstiere und Krebserzeugnisse, ⁴Schwefeldioxide und Sulfite (Konzentration mehr als 10mg/kg oder 10mg/l), ausgedrückt als SO₂, ⁵Sellerie und -erzeugnisse, ⁶Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose), ⁷Sesam und -erzeugnisse, ⁸Schalenfrüchte, d. h. Mandeln, Pistazien, Hasel-, Wal-, Kaschu-, Pekan-, Para-, Makadamia-, und Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, ⁹Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, ¹⁰Eier und -erzeugnisse, ¹¹Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, ¹²Senf und -erzeugnisse, ¹³Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, ¹⁴Weichtiere und daraus gewonnenen Erzeugnisse

Zusatzstoffe: ¹koffeinhaltig, ²mit Farbstoff(en), ³chininhaltig, ⁴mit Taurin, ⁵geschwefelt (enthält Sulfite), ⁶mit Schwärzungsmittel, ⁷mit Phosphat, ⁸mit Süßungsmittel, ⁹mit Antioxidationsmittel, ¹⁰mit Konservierungsstoff(en), ¹¹enthält eine Phenylalaninquelle, ¹²mit Geschmacksverstärker(n), ¹³gewachst, ¹⁴erhöhter Koffeingehalt (32 mg/100 ml)

