



HERZLICH WILLKOMMEN SEIT 1997 GEFÜHRT VON DER FAMILIE MULTANI IN ZWEITER GENERATION

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 Schluss-Stein 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 Erleihe 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 Farbre Restauratorin 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 berüchtigte 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	9.50
Martini ^{5,D} Rosso / Bianco	9.50
Sherry ^D Dry / Medium	8.50
Prosecco	6.90
Hugo ^D	9.50
Alkoholfreier Hugo ^D	8.50
Aperol Spritz ^{2,3,D}	9.50
Limoncello Spritz ^{2,D}	9.50
Crémant-Diadem Brut Rosé ^D	8.50
Lillet Wild Berry ^D	9.50
Sanbitter ^{2,D} / Soda / Orange	8.50



ENGLISH MENU



KOREAN MENU



KALTE GERICHTE

Mozzarella ^{D,F} mit Tomaten, Oliven und frischem Rucola	11.90
Kleiner Beilagensalat ^F	5.90
Großer Salatteller ^F mit Schafskäse, Oliven und Peperoni	11.50
Italienischer Salat ^{B,D,F,J} mit Thunfisch, Käse, Ei und Schinken	13.90
Gebratener Ziegenkäse ^{D,F} mit Salbei und Parmaschinken ¹⁰ auf Rucola	13.90
Golfer-Fitness-Teller ^{A,C,D,E,F,J} Salatteller mit gegrilltem Hähnchenfilet	15.50
Handkäse mit Musik ^{A,D,F} mit Bauernbrot und Butter	8.90
Goethes Leibgericht ^{F,J} 6 halbe Eier mit Frankfurter Grüner Soße und Salzkartoffeln	13.50
Gebackener Camembert ^{A,D,F,J} mit buntem Salat und Preiselbeeren	14.90
Panierter Schafskäse ^{A,D,F,J} mit buntem Salat	14.90
Geräucherter Lachs ^{A,B,D,L} mit Meerrettich und Kartoffelrösti	18.90
Vitello tonnato ^{B,F,J} kaltes Kalbfleisch mit Thunfisch, Kapernsoße	15.90
Carpaccio vom Rinderfilet ^F mit gehobeltem Parmesan und Rucola	15.90
Rosa gebratenes Roastbeef ^F mit Remouladensoße und Bratkartoffeln	17.90
Gemischter Vorspeisenteller ^{B,C,F,J} mit gegrilltem Gemüse, Vitello tonnato, Garnelen, geräuchertem Lachs, Rindercarpaccio und Rucola	für 1 Pers. 17.90 für 2 Pers. 25.90

Dressing: Joghurt-Kräuter-Dressing^{F,L} oder Balsamicodressing^{L,D,2}

SUPPEN

Tomatencremesuppe ^{A,C,F}	7.90
------------------------------------	------





NUDELGERICHTE^{A,J,L,M}

Spaghetti Rudi pikant mit Tomaten und Knoblauch	11.90
Spaghetti Shrimps ^{C,E} pikant mit frischen Shrimps ² in Tomatensoße	18.90
Spaghetti „aglio e olio classic“ mit Olivenöl, Peperoni, Knoblauch	11.90
Penne Bolognese ^E vom Kalb	11.90
Pasta Bolognese ^E vom Kalb mit Käse ^F überbacken	13.90
Penne „arrabbiata“ ^E mit pikanter Tomatensoße, Kapern und Oliven ⁶	12.90
Penne ^E mit Cocktailtomaten, Kapern und Zucchini	13.90
Hausgemachte Lasagne „al forno“ ^{E,F} mit Kalbshackfleisch und Käse überbacken	12.90
Crespelle „al forno“ ^{E,F} Pfannkuchen gefüllt mit Spinat und Ricotta	16,50
Tagliatelle ^{B,E,F} mit Lachs in Sahnesoße	19.90



AUS DER PFANNE & VOM GRILL

Original Wiener Schnitzel vom Kalb ^{A,J} mit Bratkartoffeln, Gurkensalat ^{F,L} und Preiselbeeren	25.90
Golfschnitzel ^{A,J} mit geschmorten Zwiebeln, Pommes frites und Salatteller ^{F,L}	17.90
Jägerschnitzel ^{A,J} mit Champignonrahmsoße ^{F,E} , Pommes frites und Salatteller ^{F,L}	17.90
Schnitzel Feinschmecker Art ^{A,F,J} mit Schinken, Käse und Champignons überbacken, dazu Pommes frites und Salatteller	18.90
Frankfurter Schnitzel ^{A,E,F,J} mit Frankfurter grüner Soße, Bratkartoffeln und Salatteller	18.90
Gegrilltes Hähnchenfilet ^{F,E} mit grüner Pfefferrahmsoße, Bratkartoffeln und Salatteller	19.90
Argentinisches Rumpsteak ^{F,E} mit Kräuterbutter und geschmorten Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln und gemischter Salatteller	25.90
Kalbshacksteak ^{F,E} mit grüner Pfefferrahmsoße und Bratkartoffeln	22.90
Gebratene Kalbsleber „Berliner Art“ ^F mit Kartoffelpüree, Apfelkompott und geschmorten Zwiebeln	23.50

Alle Gerichte wahlweise mit Pommes frites oder Bratkartoffeln
Als Seniorenportion -3€

FISCH & KRUSTENTIERE

Gegrillte Garnelen ² „alla griglia“ ^{C,E,F} mit buntem Salat	23.90
Garnelen ² mit Spaghetti „aglio e olio“ ^C	26.90
Gebratenes Lachsfilet in Rieslingsoße ^{B,E,F} auf Blattspinat mit Salzkartoffeln	26.50
Gebratenes Zanderfilet in Safransoße ^{B,E,F} auf Blattspinat mit Salzkartoffeln	27.50

PIZZATAG - NUR DONNERSTAG

Pizza Caprese ^{A,F}	10.90
mit Tomaten, Käse, Mozzarella und frischem Basilikum	
Pizza Spinat ^{A,F}	11.90
mit Tomaten, Käse, frischem Spinat, Oliven und gehobeltem Parmesan	
Pizza Vegetarisch ^{A,F}	11.90
mit Tomaten, Käse und gegrilltem Gemüse	
Pizza Quattro Formaggi ^{A,F}	12.90
mit Tomaten und vier Käsesorten: Gorgonzola, Parmesan, Emmentaler und Mozzarella	
Pizza Parma ^{A,F}	12.90
mit Tomaten, Mozzarella, Käse, Parmaschinken, Parmesankäse und Rucola	
Pizza Frutti di Mare ^{B,C,F}	14.50
mit Tomaten, Käse Meeresfrüchten und Knoblauchöl	
Pizza Mamma Lina ^{A,F}	14.50
mit Mozzarella und Peperoniwurst, nachträglich belegt mit Rucola, Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan	
Pizza Calabrese ^{A,F} pikant	12.90
mit Tomaten, Käse, gegrillten Auberginen und Peperoniwurst ^{2,9,10,12}	
Pizza Mexicana ^{A,F} scharf	12.90
mit Tomaten, Mozzarella, Peperoniwurst, Paprika und Oliven ⁶	
Pizza Vulcano ^{A,F} scharf	12,90
mit Tomaten, Käse, Peperoniwurst und Zwiebeln	
Pizza Herrenhaus ^{A,F}	14.90
mit Tomaten, Käse, Salami, Hinterschinken, Zwiebeln, Paprika, Peperoni, Spinat und Brokkoli	





INDISCH-ASIATISCHE GERICHTE

Murg Tikka Masala mit Reis ^{F,H}	18.90
Hähnchenfleisch mit indischen Gewürzen	
Rogan Josh Kashmiri mit Reis	19.90
exotisches Kaschmir-Lammcurry	
Daal Makani mit Reis ^{vegan}	15.50
schwarze Linsen und Kidneybohnen aus Indien	
Thai Red Curry mit Reis ^{D,F,H}	19.90
Hähnchenfleisch mit buntem Gemüse	

Desserts

NACHTISCH

Fragen Sie nach unseren leckeren Desserts und Kuchen.

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Große Portion Pommes frites ^{F,J} mit Ketchup ⁸ + Mayonnaise	5.90
Kinderschnitzel ^{A,J} mit Pommes frites	11.90
Rindscurrywurst ^{F,L} mit Pommes frites	11.50
Penne ^{A,F,J,L,M} mit Butter-/ Tomatensoße	8.90
Cheeseburger mit Bacon ^{A,F} Beef 180g mit Pommes frites	16.50



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0.2 L	0.4 L
Coca-Cola ^{1,2,D} / Zero ^{1,2,8,11}	2.90	4.40
Fanta ^{2,D}	2.90	4.40
Spezi ^D	2.90	4.40
Sprite ^D	2.90	4.40
Apfelsaft / Schorle	3.50	4.70
Orangensaft / Schorle	3.50	4.70
Rhabarbernektar / Schorle	3.50	4.70
Johannisbeernektar / Schorle	3.50	4.70
Maracujanektar / Schorle	3.50	4.70
Golfer Grapefruit Lemonade, Bitter Lemon ^{3,9}	3.50	4.70
Ginger Ale ²	2.90	4.40
Bitter Lemon ^{3,9}	2.90	4.40
Tonic Water / Fever Tree ³	3.90	
Taunusquelle Bad Camberger Medium / Naturelle	0.25 L 0.75 L	3.50 6.90



HEISSE GETRÄNKE

Kaffee		3,20
Cappuccino		4,00
Milchkaffee		4,30
Café Latte Macchiato		4,70
Espresso		3,20
Espresso Macchiato		3,50
Doppelter Espresso		4,90
Heiße Schokolade		4,20
Heiße Schokolade mit Sahne		4,40
Keo Tee verschiedene Sorten		4,30

BIERE

Krombacher Pils ^D vom Fass	0.25 L	3.50
	0.4 L	4.50
Krombacher Radler vom Fass	0.25 L	3.50
	0.4 L	4.50
Krombacher Dunkel	0.33 L	3.90
Krombacher Pils Alkoholfrei ^D	0.33 L	3.90
Krombacher Radler Alkoholfrei ^D	0.5 L	5.20
Karamalz	0.33 L	3.90
Paulaner Kristallweizen	0.5 L	5.20
Paulaner Hefeweizen Dunkel	0.5 L	5.20
Paulaner Hefeweizen Hell vom Fass	0.3 L	4.20
	0.5 L	5.20
Paulaner Hefeweizen Alkoholfrei ^D vom Fass	0.3 L	4.20
	0.5 L	5.20

APFELWEIN

Rapp's No. 1 Apfelwein ^D süß / sauer / pur	0.25 L	2.90
	0.5 L	4.80
Rapp's No. 1 Apfelwein ^D 1,0l Bembel + 1,0l Wasser		12.50

Vino

OFFENE WEISSWEINE

Montes Chardonnay Reserva^D
0.2 L | 8,90

Weißer Burgunder^D
Rheinhessen, Bossert
0.2 L | 8,50

Grauer Burgunder^D
Rheinhessen, Bossert
0.2 L | 8,50

Pinot Blanc^D
„Alte Rebe“, Krems, Wachau
0.2 L | 8,50

Grüner Veltliner^D
Krems, Wachau
0.2 L | 8,50

Josef Spreitzer Riesling^D
Rheingau
0.2 L | 8,90

Domaine Montrose Rosé^D
Languedoc
0.2 L | 8,50

Zenato Lugana San Benedetto^D
Venetien
0.2 L | 9,20

OFFENE ROTWEINE

Merlot^D
Les Jamelles, Vin de Pays d'Oc
0.2 L | 8,20

I Muri Primitivo Puglia I.G.P.^D
Apulien
0.2 L | 8,50

Rioja Crianza^D
El Meson, Spanien
0.2 L | 8,80

Appassimento^D
Venetien IGT Passito
0.2 L | 8,80

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)

© 2025 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, ⁴Schwefeldioxyde 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)



Restaurant
im
HERRENHAUS