

---

HERBST 2025

---



Im Herbst das Lied zur Ernte klingt,  
und was der Mensch nach Hause bringt,  
das dient aus Wald und Feld und Fluß  
des Gaumens fröhlichem Genuß.

JEAN-JACQUES HOFFSTEDT



SCHLOSS HOHENHAUS KURZ NACH ABSCHLUSS DER BAUARBEITEN IM JAHR 1905

---

## REISE NACH HOHENHAUS VOR 100 JAHREN

---

**W**enn der Abend seine Schatten über das Land senkt, dann gibt es nichts Schöneres, als hier in Hohenhaus auf der Terrasse auszuruhen. Gleich dunklen Mauern schirmend und schützend liegen die Bergzüge um den Park. Der Mond spiegelt sich in den Teichen und wirft sein fahles Licht über die Baumgruppen, die nun düster und ernst wirken. Über allem liegt eine feierliche Ruhe. Nichts von dem Getriebe des Alltags kommt in diese Abgeschlossenheit. Die Gedanken eilen hin und her.

Der tiefe Frieden der Landschaft umfängt den Menschen und lässt in seiner Seele Saiten erklingen, die sonst von dem Hasten der Welt übertönt werden. Vergangenes taucht auf, und Zukünftiges wird gegenwärtig, man fühlt sich erhoben über alle kleinlichen Sorgen, über alle Erbärmlichkeit, die nirgends fehlt im Leben, und lässt seine Gedanken ziehen zu dem Unendlichen und Ewigen. Die Sommernacht wird zu einer Stunde der Erbauung, zu einer Quelle neuer Kraft ...

AUS »BURGEN UND SCHLÖSSER IM WERRATAL«, 1926



## *Herzlich Willkommen!*

Was in den Metropolen gern als „Farm to Table-Konzept“ angepriesen und mit viel Aufwand betrieben wird, wird bei uns selbstverständlich gelebt. Ein gutes Beispiel dafür ist unser Brot: wenn Sie nach HOHENHAUS kommen, können Sie kurz vorm Hotel das Feld sehen, auf dem wir den Hafer, die Gerste und Sonnenblumen für unser Brot anbauen. An anderer Stelle werden Sie im Sommer auch unseren Waldstauden-Roggen entdecken.

Wie ein herzlicher Handschlag zur Begrüßung, so ist das Brot, was zu einer Malzeit gereicht wird. Denn als erster Eindruck kann es für alles darauf folgende entscheidend sein. Mit unseren hausgebackenen Brotsorten möchten wir nicht nur die eigenen Ressourcen nutzen, sondern auch der Handarbeit der Menschen aus dem Ringgau Respekt zollen.

Für unser besonderes Brot pflegen wir seit vielen Jahren unsere eigene Hefekultur, die im Mikroklima des Tals durch spontane Gärung gezüchtet wurde. Jeder Teigansatz reift in verschiedenen Stufen mehr als 48 Stunden, bis er gebacken wird. Das erfordert viel Achtsamkeit. Denn der Teig lebt und variiert je nach Wetter und Weizen ... Kurz: nachhaltiger, regionaler und lokaler geht es kaum.

Viel Freude beim Genuss im HOHENHAUS GRILL

wünschen Ihnen



**Alexander Mayer**  
*Küchenchef*



**Lars Pfister**  
*Küchenchef*

---

**BROT**

---

**Hohenhauser Ruchbrot – ca. 225 g** 7,5  
Ruchmehl, hauseigene Hefe und eigener Sauerteig  
mit einer Back- und Ruhezeit von ca. 30 Stunden

**Dinkel-Vollkorn-Laibchen – ca. 225 g** 7,5  
Dinkelvollkornmehl und -flocken mit einer Back- und Ruhezeit  
von etwa 16 Stunden

Serviert mit Schmalz vom Datteroder Wollschwein,  
gerösteten Zwiebeln | Butterstempel & Salz aus der  
Göttinger Saline Luisenhall



---

## VORSPEISEN

---

### KALT

#### Blattsalat

mit Apfel-Vinaigrette | gerösteten Brotwürfeln | Bucheckern 19

#### Iftaer Ziegenfrischkäse „Hof Rösebach“

mit Rucola und Thymianhonig von Ruben Gross 23

### WARM

#### Tatar vom gebeizten Lachs

Rote Bete-Honig Salat | Rösti von Hohenhauser Kartoffeln 24

30 g Desietra Kaviar Baeriskaya  
„100% Made in Germany“ aus Fulda *zzgl.* 26

#### Gebratene Stopfleber

Honig-Soja-Jus | Apfel-Thymian Ragout |  
hausgebackenes Milchbrot 34

### TARTAR VOM BIOLANDRIND

AUF WUNSCH MIT BIOLAND-EIGELB

#### Classic-Tatar ca. 180 g

gewolft & gewürzt | geröstetes Dinkelbrot | Senfgemüse 27

mit gebratener Stopfleber *zzgl.* 19

30 g Desietra Kaviar Baeriskaya „100% Made in Germany“ aus Fulda *zzgl.* 26

---

## ZWISCHENGERICHTE

---

### INNEREIEN-KLASSIKER

#### Beuscherl

Zunge, Herz & Lunge vom Kalb | Wurzelgemüse |  
Stampf von Hohenhauser Kartoffeln 17

#### Geschmorte Kutteln

Ungarische Art | Hohenhauser Kartoffeln |  
Wurzelgemüse 14

### SUPPEN

#### Krustentier-Bisque

Staudensellerie | Estragon 16

#### Wildkraftbrühe vom Hohenhauser Wild

mit Kräuter-Ravioli 15

#### Essenz von Demeter-Gemüse

Eingelegte Artischockenherzen 16

#### Schaumsuppe vom Hokkaido-Kürbis

Hohenhauser Apfel | Geröstete Kerne | Kürbiskernöl 14



---

## HAUPTGERICHTE

---

### VEGETARISCH

#### **Kartoffel-Gnocchi**

Ringgauer Knoblauch-Pesto aus dem Altefeld |  
Artischockenherzen | gegrillte Paprika 31

#### **Perldinkel-Risotto (vegetarisch)**

Parmesanschaum | Demeter-Gemüse aus der Gärtnerei Ina Tröll 32

### FISCH

#### **Rotzunge von Jan Nielsen, Skagen**

Hohenhauser Kartoffeln in Dillbutter | Spinat | Beurre Blanc 36

#### **Kabeljaufilet**

Gebraten | Schaum vom Wald-Meerrettich | Tomaten-Risotto 37

#### **Lachs**

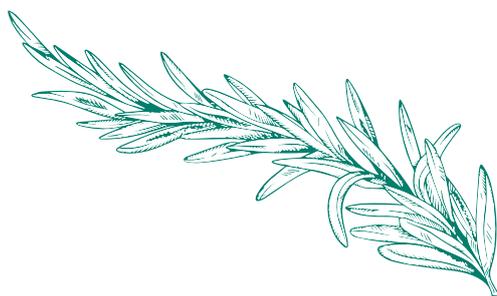
Pochierter Lachs aus Aquakultur & Kreislaufwirtschaft |  
Lauch Gemüse | Rieslingschaum | Hohenhauser Kartoffeln 32

### KOTELETT VOM ATLANTISCHEN STEINBUTT

FÜR 2 PERSONEN

#### **Wildfang** angelandet in Skagen

ca. 500 g Rohgewicht | an der Gräte gebraten |  
Dill-Kartoffeln | Weißweinsauce | Gemüse der Saison  
pro Person 65



---

## AUS JAGD & ZUCHT DES GUT HOHENHAUS

---

### VORSPEISE

#### Wildterrine

Birnen Chutney | Senfgemüse | Bucheckern 19

#### EDLES RAGOUT VOM HOHENHAUSER WILD

Wurzelgemüse | Pilze | gebratene Ruchbrotrolle | Demeter Kürbis 26

### FLEISCH

#### Gegrillte Wildbratwurst

Zwiebelsoße | Stampf von Hohenhauser Kartoffeln | Rahmkraut 24

#### Rehnuss

Wildjus | Pilze | gebratene Serviettenknödel | Rotkohl 36

#### Geschmortes Bergschaf

*aus der Zucht von Stephan Boschen des Gut Hohenhaus*

Pikant eingelegt Zwiebeln | Bohnengemüse | Quetschkartoffeln 34

#### Roulade vom Ringgauer Biolandrind

Klassisch gefüllt mit Essiggurke, Georgsenf | Speck

Rotkohl | gebutterte Hohenhauser Kartoffeln 32

#### WIENER BACKHENDL

FFAMILIE ZIMMERMANN | NORDHOF | WILLERSHAUSEN

Knusprig gebackene, ausgelöste Hähnchenteile vom Ringgauer Biolandhuhn  
auf Kopfsalat mit Parmesan-Dressing & Preiselbeer-Meerrettich 30

---

## FRISCH VOM GRILL

---

### STEAK

#### T-Bone Steak oder Clubsteak vom Deutsch-Angus

10 Wochen am Knochen gereift | Sabine Opfer | Datterode

ab ca. 400 g Rohgewicht – pro 100 g

16

#### Rib-Eye-Steak

4 Wochen gereift

250 g bis 350 g – pro 100 g

17

### HUHN

#### Brust vom Maishähnchen

Familie Zimmermann | Nordhof | Willershausen – ca. 200 g

26

### POMMES FRITES DE MAISON

In Hohenhaus angebaut,  
geschnitten, blanchiert und frittiert.

Kurzum: Handarbeit vom Acker bis auf den Teller ...

12

### BEILAGEN

#### Pro Position

5

Kräuterbutter

Portweinjus

Zwiebeljus

BBQ-Soße

Knoblauch-Spinat

Gratin von Hohenhauser Kartoffeln

Grillgemüse / buntes Gemüse

sautierte Artischockenherzen

Pilze

---

## NACHSPEISEN

---

### Mousse au Chocolat

Crème fraîche | Felchlin | Chocolat Grand Cru | Centenario Crudo 70 % 16

### Crème Caramel

Der Klassiker | Saisonales Sorbet 9

### Warme Apfeltarte

Butterstreusel | Vanilleeis 16

### Geeiste Streuobstwiese

Sorbet | Butterstreusel | süßer Rahm 11

### Hausgemachtes Sorbet

Saisonale Auswahl – pro Nocke 4

### Affogato

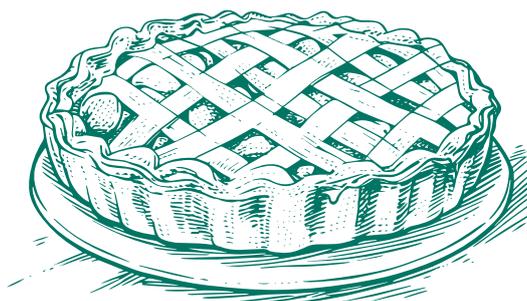
Doppelter Espresso auf Vanilleeis 9

### KÄSEAUSWAHL VOM KÄSEWAGEN

Saisonale Selektion regionaler & französischer Käse-Spezialitäten

*zusammengestellt von Affineur Volker Waltmann*

Früchtebrot | Chutney von der Hohenhauser Streuobstwiese 16



## GETRÄNKE

### AUS DER WEINKARTE ...

#### Laurent Perrier Champagner

La Cuvée Brut 0,1 | 21,5

La Cuvée Brut 0,375 | 64,-

#### Sektmanufaktur Strauch – Rheinhessen

Riesling Brut 0,1 | 11,-

#### Weißwein

##### Weingut Meiser – Rheinhessen

Gau-Köngerheim

Chardonnay, trocken 0,1 | 10,5

Sauvignon blanc,  
trocken 0,1 | 10,5

##### Weingut Burggarten - Ahr

Weissburgunder trocken 0,11 | 10,5

Grauburgunder trocken 0,11 | 10,5

#### Rosé

Elysis –Loire

Rosé d'Anjou, trocken 0,1 | 9,5

##### Weingut Burggarten - Ahr

Drei Brüder Rosé, trocken 0,1 | 12,5

#### Rotwein

##### Weingut Burggarten – Ahr

Spätburgunder,  
feinherb 0,1 | 12,5

##### Meyer – Näkel – Ahr

Us de la Meng 0,1 | 13,5

##### Cantine Due Palme – Apulien

Don Cosimo Primitivo 0,1 | 12,5

### BIERE

Stauder Pils vom Fass 0,3 | 5,-

Stauder Pils vom Fass 0,5 | 7,-

Stauder Bierchen 0,33 | 5,-

Stauder Pils Alkoholfrei 0,33 | 4,-

Franziskaner Hefeweizen 0,5 | 7,-

Franziskaner Hefeweizen

Alkoholfrei 0,5 | 6,-

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Hohenhaus Mineralquelle 0,75 | 6,-

Thüringer Waldquell Med. 0,75 | 8,-

Gerolsteiner Medium 0,25 | 5,-

#### Van Nahmen

Rhabarbernektar 0,2 | 5,-

Fruchtsecco 0,1 | 11,-

#### Apfelsaft

Gut Hohenhaus naturtrüb 0,2 | 4,5

Coca Cola, Fanta, Sprite 0,2 | 4,5

Coca Cola Zero 0,2 | 4,5

Tonic Water 0,2 | 4,5

Ginger Ale 0,2 | 4,5

### HEISSE GETRÄNKE

Kaffee 4,5

Kännchen Kaffee 7,5

Milchkaffee 5,5

Cappuccino 5,5

Latte Macchiato 6,5

Espresso 4,5

Espresso Macchiato 5,-

Doppelter Espresso 6,-

Heiße Schokolade 5,5

#### Tee Selektion von „Althaus“

Verschiedene Sorten: 8,-

Kukicha Green Tea, Dark Berry,

Herbal Temptation, Assam FTGFOP,

Earl Grey, White Tea Yunnan