

Vorspeisen & Häppscher zum Schoppe

Klare Rinderkraftbrühe



Aus unserer Bio Limousin Färse

× Gemüseeinlage × Markklößchen × Walnussbrot

5,90

Pfifferlingrahmsuppe



Kräuterschmand × Pfifferlingeinlage × Walnussbrot

5,90

Antipasti Variation



Zucchini × Aubergine × Paprika × gemischte hessische Bio Edelpilzen

× 24 Monate gereifter Bauernkäse

× geröstetes Knoblauchbrot

(vegan: ohne den Käse)

7,50

Wildsülze vom Taunuswild



Frankfurter Grüne Soße × Walnussbrot × Salatbouquet

7,90

Original Rheingauer Spundekäs



Traditionell gewürzter Frischkäse u.a. Paprika & Knoblauch

× Zwiebelwürfel × dazu Salzbrezelchen oder Brot

5,-

Hessens Klassiker - Handkäs mit Musik



in Wallufer Riesling gereift
× Kümmel × Walnussbrot × Butter
6,90

Himmel & Hölle



Gebackene Blutwurst vom Taunuswild × Kartoffelrösti
× Apfelmarmelade × Röstzwiebel × Salatbouquet
7,90

Gebeizte Lachsforelle



auf einem Kartoffelrösti
× Rote Bete- Meerrettichcrème × Salatbouquet
7,50

Beilagensalat



Gemischte grüne Salate
× marinierte saisonale Salate × Wallufer Honig-Riesling Vinaigrette
4,70

Stübchens Hausgemachte Wildplatte



Gebackene Blutwurst mit Bratapfelmarmelade & Röstzwiebeln,
Schwartenmagen & Leberwurst vom Taunuswild
× heißgeräucherter Wildschinken × Wildsülze
mit Frankfurter Grüne Soße × Walnussbrot × Butter
18,90

Rheingauer Vorspeisenplatte



Handkäs mit Musik × Rauenthaler Bio Schafskäse aus Rohmilch
× gebeizte Lachsforelle × Spundekäs mit Zwiebelchen
× Antipasti Variation × Butter × Walnussbrot
14,50

Im Rheingau dehqam

Ein Paar Taunus-Wildbratwürste vom Jäger



ca. 240gr. × Bratkartoffeln mit hausgemachtem Speck vom
Landschwein, Zwiebeln & frischen Kräuter
× Rahmwirsing × hausgemachter Himbeersenf

13,50

Wildsülze vom Taunuswild



Bratkartoffeln mit hausgemachtem Speck vom Landschwein, Zwiebeln
& frischen Kräuter × Frankfurter Grüne Soße × Salatbouquet

12,90

Gesottenes vom Rind



Aus unserer Bio Limousin Färse
× sautierter Spitzkohl mit Speck vom Taunus Landschwein
× Petersielenkartoffeln

Wahlweise: Original Frankfurter Grüne Soße
oder Rote Bete-Meerrettichsoße

15,50

Klassisches Hacksteak



Aus unserer Bio Limousin Färse × Schmorzwiebeln
× Rahmwirsing × Bratkartoffeln mit hausgemachtem Speck vom
Landschwein, Zwiebeln & frischen Kräuter

13,30

Rinderroulade



Von der Bio Limousin Färse × Klassisch gefüllt × sautierter Spitzkohl
mit Speck vom Taunus Landschwein × Spinatknödel × Bratensauce

14,50

Geschnetzeltes vom Taunus Landschwein



Kartoffelrösti x hessische braune Bio Champignons
x Bratensauce x Beilagensalat mit Wallufer Honig-Riesling Vinaigrette
15,50

Wallufer Woihinkel



Taunus Freilandhähnchen in Rieslingsauce mit braunen Bio
Champignons x hessische Bio Hochlandlinsen x Spinatknödel
13,90

Argentinisches Rumpsteak



Ca. 250 gr. mit Fettrand gegrillt
Kräuterbutter x Bratkartoffeln mit hausgemachtem Speck
vom Landschwein, Zwiebeln & frischen Kräutern
23,-

Knuspriges Taunus-Schnitzel



Panierter Rücken vom Landschwein aus dem Taunus
x Bratkartoffeln mit hausgemachtem Speck vom Landschwein,
Zwiebeln & frischen Kräutern x Salatbouquet
14,40

+ Original Frankfurter Grüne Soße

3,70



+ Schmorzwiebeln

1,90



+ Pfifferlingrahm

5,50



+ sautierte Pfifferlinge

mit Speck vom Taunuslandschwein,
Zwiebeln & Kräutern

7,90



Salat & vegetarisch

Pesto Pasta



Basilikumpesto × gemischtes Sommergemüse
× 24 Monate gereifter Bauernkäse
× Beilagensalat mit veganem Balsamico Dressing

11,50

(vegan: ohne den Käse)

Der Klassiker



Drei hartgekochte Taunushof Eier von Freilandhühnern
× Original Frankfurter Grüne Soße × Salzkartoffeln

9,40

Pfifferlinge in Rahm



Spinatknödel × vegane „Frikadellen“ aus hessischen Bio Hochlandlinsen
× Beilagensalat mit Wallufer Honig-Riesling Vinaigrette

12,90

vegane Kartoffelrösti


















Ratatouille Gemüse × sautierte Pfifferlinge
× Beilagensalat mit veganem Balsamico Dressing

12,50

Stübchens Salatteller



Gemischte grüne Salate × marinierte saisonale Salate
× Wallufer Honig-Riesling Vinaigrette oder veganes Balsamico
Dressing × Walnussbrot
10,50

+ Streifen vom Taunuslandschwein	6,50	 
+ Raumenthaler Bio Schafskäse „Feta Art“ aus Rohmilch	5,90	   
+ hausgebeizte hessische Lachsforelle	6,50	 
+ marinierte hessische Bio Edelpilze	5,90	   
+ Pfifferlingrahm	5,90	 
+ sautierte Pfifferlinge mit Speck vom Taunuslandschwein, Zwiebeln & Kräutern	7,90	

Extras

Salzkartoffeln	3,-	Kräuterbutter	0,70
Bratkartoffeln	3,90	Hausgemachter Fruchtsenf	1,20
Spindtknödel	2,50	Ketchup, Mayonnaise, Senf	0,70
Ratatouille	3,90	Portion Walnussbrot	0,70
hessische Bio Champignons	3,70	Portion Knoblauchbrot	1,20
Kartoffelrösti	3,-	Frankfurter Grüne Soße	2,80
Bio Hochlandlinsen	3,90	Bratensauce vom Rind	3,-
Sautierter Spitzkohl	3,50	Schmorzwiebeln	1,90
Rahmwirsing	3,50	Rote Bete-Meerrettichsauce	3,-

Hinnerher - Dessert

Gefüllter Germknödel



Aus Quarkteig x mit Frauensteiner Sübkirschen gefüllt
x Rote Grütze aus Frauensteiner Beeren & Früchten

5,-

Warmes Rotweinküchlein



Rote Grütze aus Frauensteiner Beeren & Früchten
x Vanilleeis^{1,2,3} x Sahne

6,50

Fruchtparfait im Glas



Zur Wahl: Erdbeere oder Himbeere
x Sahne

3,50

Kugel Eis mit Sahne^{1,2,3}

Erdbeere, Joghurt, Vanille,
Schokolade, Walnuss, Zitrone

1,50

+ hausgemachter Eierlikör vom Taunushof

1,50



+ Rote Grütze aus Frauensteiner Obst

2,90



Sie suchen unsere Zusatzstoffe? Gibt es bei uns nicht, außer beim gekauften Eis 😊

1 Konservierungsstoffe x 2 Farbstoffe x 3 Antioxidationsmittel