

2. März bis 8. März - Unsere Mittagsgerichte

Montag

Holzfällersteak
mit Kartoffelecken und Beilagensalat

Dienstag

Hähnchen-Curry
mit Duftreis

Mittwoch

Cheeseburger
mit Rindfleisch-Patty nach eigener Rezeptur
dazu Pommes Frites und Beilagensalat

Donnerstag

Ofenfrischer Leberkäse
mit Speckbratkartoffeln und Spiegelei

Freitag

Seelachsfilet
mit tomatisiertem Gemüse und Kräuterkartoffeln

Samstag

Geschnetzeltes von der Kalbsleber
mit Kartoffelpüree, gebratenen Äpfeln und Zwiebeln

Sonntag

Forelle „Müllerin Art“
mit Salzkartoffeln und Beilagensalat

Alternativgericht der Woche

Pasta Bolognese
mit herzhaftem Grana Padano und Beilagensalat

Preis Im-Haus/Außer-Haus:

Montag bis Freitag: 12€ - Samstag & Sonntag: 17€

Fon: 0561 / 952260

RESTAURANT & LANDHOTEL ZUM NIESTETAL



9. März bis 15. März - Unsere Mittagsgerichte

Montag

Frittierte Tintenfischringe

mit hauseigenem Tsatsiki, Pommes Frites und Krautsalatgarnitur

Dienstag

Hausmacher Frikadelle

mit Rahmwirsing, Salzkartoffeln und Bratensauce

Mittwoch

Hüttengulasch vom Schwein

mit Kartoffelknöde und Apfelrotkraut

Donnerstag

Sulperknochen

mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln

Freitag

Gebackenes Seelachs-Filet

mit hausgemachtem Hessischen Kartoffelsalat

Samstag

Käse-Schnitzel

Paniertes Schnitzel vom Schwein

mit Käsesauce, Brokkoliröschen und Röstitaler

Sonntag

Gänsekeule

mit Apfelrotkraut und Kartoffelkloß

Alternativgericht der Woche

Hühnerfrikassee

mit Duftreis und Beilagensalat

Preis Im-Haus/Außer-Haus:

Montag bis Freitag: 12€ - Samstag & Sonntag: 17€

Fon: 0561 / 952260

RESTAURANT & LANDHOTEL ZUM NIESTETAL



16. März bis 22. März - Unsere Mittagsgerichte

Montag

Pfannengyros vom Schwein

mit hausgemachtem Tsatsiki, Pommes Frites und Krautsalatgarnitur

Dienstag

Gefülltes Kraut in Schinkenbechamel

mit glacierten Butterkartoffeln

Mittwoch

Gebratene Hähnchenbrust

mit Paprikasauce, Duftreis und Krautsalatgarnitur

Donnerstag

Schweinenackensteak „von der Grillplatte“

in Pfeffer-Cognac-Sauce, mit jungen Bohnen im Speckmantel
und gebackenen Kartoffelnockerln

Freitag

Gebratenes Lachsfilet

auf mediterranem Ofengemüse

Samstag

Schnitzel „Italia“

mit einem Ragout aus Salami, Tomate und Zwiebel
dazu frittierte Kartoffelstäbchen und Salatgarnitur

Sonntag

Geschmorter Rinderbraten

mit Salzkartoffeln und frischem Blumenkohl

Alternativgericht der Woche

Schweinehacksteak

mit Schmorzwiebeln, Bohnengemüse und Speckbratkartoffeln

Preis Im-Haus/Außer-Haus:

Montag bis Freitag: 12€ - Samstag & Sonntag: 17€

Fon: 0561 / 952260

RESTAURANT & LANDHOTEL ZUM NIESTETAL



23. März bis 29. März - Unsere Mittagsgerichte

Montag

Leberkäse mit Spiegelei
dazu Speckbratkartoffeln und Beilagensalat

Dienstag

Kotelett vom Schweinenacken
mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter, Pommes Frites und Salatgarnitur

Mittwoch

Tafelspitz traditionell zubereitet
mit Meerrettichsauce, Petersilienkartoffeln und saisonalem Salatmix

Donnerstag

Hausgemachte Kartoffelpuffer
mit Apfelmus

Freitag

Gebackenes Fischfilet
an Senfsauce mit Kartoffelbrei

Samstag

Schnitzel Caprese
mit Tomate, Mozzarella, Tagesnudeln, Tomatensauce und Salatgarnitur

Sonntag

Hähnchenschnitzel „Mailänder Art“
mit Safran-Risotto und Beilagensalat

Alternativgericht der Woche

Hausgemachte Lasagne
an Tomatensauce mit Beilagensalat

Preis Im-Haus/Außer-Haus:

Montag bis Freitag: 12€ - Samstag & Sonntag: 17€

Fon: 0561 / 952260

RESTAURANT & LANDHOTEL ZUM NIESTETAL



30. März bis 5. April - Unsere Mittagsgerichte

Montag

Halbes Hähnchen
mit Pommes Frites und Krautsalat

Dienstag

Hausgemachter Nudelauf
mit Champignonrahmsauce und Beilagensalat

Mittwoch

Elsässer Flammkuchen aus dem Steinbackofen

Gründonnerstag

Niestetaler Grüne Sauce
mit Salzkartoffeln

Karfreitag

Forelle „Müllerin Art“
mit Petersilienkartoffeln und frischem Marktgemüse

Karsamstag

Zwiebelschnitzel
Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Schmorzwiebeln
dazu Kräuterbutter, Pommes Frites und Salatgarnitur

Ostersonntag

Kalbsrahmbraten
mit Steinpilzsauce, Kartoffelgratin, Brokkoliröschen

Alternativgericht der Woche

Kohlroulade
mit Petersilienkartoffeln und Bechamel

Preis Im-Haus/Außer-Haus:

Montag bis Freitag: 12€ - Samstag, Sonntag & Feiertag: 17€

Fon: 0561 / 952260

RESTAURANT & LANDHOTEL ZUM NIESTETAL



6. April bis 12. April - Unsere Mittagsgerichte

Ostermontag

Kasseler

mit Sauerkraut, Kartoffelstampf und Sauce

Dienstag

Deutsches Beefsteak mit Spiegelei

dazu Schmorzwiebeln, Erbsen und Möhren sowie Kartoffelstampf

Mittwoch

Cordon bleu vom Hähnchen

mit Rahmgemüse und Kartoffelkroketten

Donnerstag

Sulperknochen

mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln

Freitag

Schmandhering nordhessisch

mit Salzkartoffeln

Samstag

Schnitzel Bretagne

mit Camembert überbacken,

dazu Preiselbeeren, Kartoffelkroketten und Salatgarnitur

Sonntag

Kleines Kalbsschnitzel au four

mit Ragout fin gratiniert, dazu Röstitaler und Brokkoligemüse

Alternativgericht der Woche

Spinat-Tortellini

in Käse-Sahnesauce mit Beilagensalat

Preis Im-Haus/Außer-Haus:

Montag bis Freitag: 12€ - Samstag, Sonntag & Feiertag: 17€

Fon: 0561 / 952260

RESTAURANT & LANDHOTEL ZUM NIESTETAL



13. April bis 19. April - Unsere Mittagsgerichte

Montag

Schaschlik vom Schwein
mit feuriger Sauce, Pommes Frites und Krautsalat

Dienstag

Gefülltes Kraut in Schinkenbechamel
mit glacierten Butterkartoffeln

Mittwoch

Gefüllte Paprikaschote im Ofen gegart
mit fruchtiger Tomatensauce und Duftreis

Donnerstag

Hausgemachte Lasagne
mit Tomatensauce und Beilagensalat

Freitag

Gebratenes Filet vom Rotbarsch
mit Pellkartoffel, zerlassener Butter und Gurkensalat

Samstag

Schnitzel Melba
mit Pfirsichspalten, Sauce Hollandaise,
Kartoffelkroketten und Salatgarnitur

Sonntag

Tafelspitz
mit Grüner Sauce, Salzkartoffeln und Beilagensalat

Alternativgericht der Woche

Käsespätzle
mit Beilagensalat

Preis Im-Haus/Außer-Haus:

Montag bis Freitag: 12€ - Samstag & Sonntag: 17€

Fon: 0561 / 952260

RESTAURANT & LANDHOTEL ZUM NIESTETAL



20. April bis 26. April - Unsere Mittagsgerichte

Montag

Schweinegeschnetzeltes „Stroganoff“
mit geschwenkten Schupfnudeln und Beilagensalat

Dienstag

Grillteller
Hausmacher Bratwurst, Schweinenackensteak, Kräuterbutter,
Folienkartoffeln, Kräuter-Dip und Salatgarnitur

Mittwoch

Geschnetzeltes „Züricher Art“ vom Schwein
mit Butterspätzle und Brokkoliröschen

Donnerstag

Bunter Salatteller
mit Kaaspressknödel und Champignons a la Creme

Freitag

Gebratener Zander
auf Spargel-Brot-Salat

Samstag

Schnitzel Hawaii
mit Ananas und Käse gratiniert
dazu Kartoffelkroketten, Sauce Hollandaise und Salatgarnitur

Sonntag

Geschmorte Kalbshaxe (Portion)
mit buntem Frühlingsgemüse, herzhafter Sauce und Serviettenknödel

Alternativgericht der Woche

Hausmacher Bratwurst
mit Sauerkraut und Kartoffelbrei

Preis Im-Haus/Außer-Haus:

Montag bis Freitag: 12€ - Samstag & Sonntag: 17€

Fon: 0561 / 952260

RESTAURANT & LANDHOTEL ZUM NIESTETAL



27. April bis 3. Mai - Unsere Mittagsgerichte

Montag

Krustenbraten vom Schweinebauch
mit Bayrisch Kraut, Kartoffelknödel und Sauce

Dienstag

Hähnchenbruststreifen auf Wok-Gemüse
mit Thai-Curry-Sauce und Duftreis

Mittwoch

Haxentopf
mit Sauerkraut, Serviettenknödel und Dunkelbiersauce

Donnerstag

Maultaschen
mit Champignonrahm und Beilagensalat

Freitag

Gebratenes Filet vom Kabeljau
mit Salzkartoffeln und Gurkensalat

Samstag

Schnitzel „Holsteiner Art“
mit Spiegelei, Kapern, Speckbratkartoffeln und Salatgarnitur

Sonntag

Zwei rosa gebratene Medaillons vom Schwein
mit Rahmpfifferlingen, Bandnudeln, Erbsen-Möhren-Gemüse
und Spargelspitzen

Alternativgericht der Woche

Hausmacher Currywurst
mit Pommes Frites und Beilagensalat

Preis Im-Haus/Außer-Haus:

Montag bis Freitag: 12€ - Samstag & Sonntag: 17€

Fon: 0561 / 952260

RESTAURANT & LANDHOTEL ZUM NIESTETAL

