

Speisekarte



Gastlichkeit liegt uns am Herzen



Herzlich willkommen in unserem Haus im Niestetaler Ortsteil Heiligenrode.

Wir stehen Ihnen die ganze Woche ohne Ruhetag zur Verfügung. Sie feiern und wir kümmern uns um alles andere!

Wir erfüllen Ihre individuellen Wünsche und bieten Ihnen eine einzigartige gastliche Atmosphäre. Gemütlich eingerichtete und mit Liebe dekorierte Räume versprechen einen angenehmen Aufenthalt. Unser Haus bietet ausreichend Platz für bis zu 285 Personen auf mehrere Räume verteilt.

Unsere Köche legen bei der Auswahl der Zutaten für unsere Gerichte viel Wert auf Frische, Qualität und Regionalität. Viele unserer Lieferanten kommen aus dem Norden Hessens.

Unser Servicepersonal und unsere Köche beraten Sie bei Allergien und Unverträglichkeiten gerne direkt an Ihrem Platz. Sprechen Sie uns diesbezüglich gerne an.

Wussten Sie es schon? Unser Party- und Cateringservice „Wambachs Catering“ liefert Ihnen Kleinigkeiten und ganze Buffets in Ihren Betrieb oder nach Hause.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Haus.

Manuela & Stefan Wambach



Aperitifs und andere prickelnde Getränke

Golden Spritz 6,90 €

Sekt mit Hamburger Gold, einem Likör nach altem Hamburger Familienrezept aus Birne und Pflaume, mit einem Spritzer Zitrone und Eiswürfeln

Aperol Spritz 7,50 €

Fruchtig-bitterer Likör aus Italien mit Prosecco und Wasser gemischt, serviert auf Eis

Lillet Wild Berry 7,50 €

Lillet Blanc mit Schweppes Wild Berry, geeisten Beeren und Eiswürfeln

Hugo 7,50 €

Erfrischendes Getränk mit Holunderblütensirup, Prosecco und Wasser, serviert auf Eis

Prosecco Valdobbiadene 5,00 €

Glas 0,1l / Flasche 0,75l 27,00 €

Sekt Hausmarke trocken 4,00 €

Glas 0,1l / Flasche 0,75l 24,00 €

Crémant de Limoux Grande Cuvée 1531 Rosé 37,50 €

Sekt - trocken - Flasche 0,75l

Crémant de Limoux Grande Cuvée 1531 Brut 37,50 €

Sekt - trocken - Flasche 0,75l

Ruinart Rosé Brut 130,00 €

Champagner - trocken - Flasche 0,75l



Suppe & Vorspeisen

Klares Rinderkraftsüppchen ^{Se}

Nudeln ^{Ei, Gl-W} | Eierstich | Gemüsestreifen

6,50 €

Caprese

Frischer Mozzarella | Tomaten

Hausgemachtes Basilikum-Pesto | Baguettescheiben ^{Gl-W}

8,90 €



Garnelen à la Ernesto

Sechs gebratene Garnelen | Würziges Öl | Baguette ^{Gl-W} | Aioli ^{Mi, Ei}

17,90 €

Leichte Gerichte

Gebackener Camembert

Back-Petersilie | Preiselbeeren | Toastbrot ^{Gl-W} | Butter

11,50 €

Brokkoli-Pasta

Käse ^{Mi}-Sahne-Sauce

14,50 €



Salat „Pute“

Großer gemischter Salat | Gebratene Streifen von der Putenbrust

Schmand-Dressing ^{Mi} | Baguettescheiben ^{Gl-W}

15,40 €

Garnelen-Spaghetti

Spaghetti | Fünf Garnelen | Grana Padano ^{Mi} | Beilagensalat

24,90 €



Für unsere kleinen Gäste

Nudeln ^{Ei, Gl-W} an Tomatensauce

Beilagensalat

6,00 €

Kleine Hausmacher Bratwurst

Pommes Frites | Beilagensalat

6,50 €

Sechs Chicken Nuggets ^{Gl-W}

Pommes Frites | Beilagensalat

7,50 €

Vier Fischstäbchen

Kartoffelstampf | Beilagensalat

8,50 €

Kleines Schnitzel vom Schwein ^{Gl-W, Ei}

Pommes Frites | Beilagensalat

Sauce nach Wahl: Jäger, Zigeuner, Pfefferrahm, Rahm

8,50 €

Leerer Teller

Stibitze etwas Leckeres von deinen Eltern.

0,00 €

Max Schmugglerkiste ^{Mi}

Schokoladeneis | Eis mit Vanillegeschmack

3,90 €

Alle Gerichte auf dieser Seite sind ausschließlich für unsere Gäste bis einschließlich zwölf Jahre.



Fisch

Gebackenes Filet vom Rotbarsch ^{Gl-W}

Zitrone | Remoulade ^{Ei} | Salzkartoffeln | Marktgemüse

18,90 €

Kalb

Wiener Schnitzel

Zitrone | Pommes Frites | Preiselbeeren

28,90 €

Rustikales aus der Heimat

Hausgemachte Currywurst

Pommes Frites

11,90 €

Eisbein-Sülze aus eigener Herstellung

Würzige Remoulade ^{Ei} | Essiggurke | Speckbratkartoffeln

14,90 €

Spare Ribs

Eine Rippe in hauseigener Marinade saftig gegart

BBQ-Dip | Heimische Ofenkartoffel | Kräuterdip ^{Mi}

Baguettescheiben ^{Gl-W}

14,50 €

Rinderroulade nach Omas Rezept ^{Sn}

Magerer Speck | Saure Gurke | Zwiebel | Schweinehack

Frisches Marktgemüse | Salzkartoffeln | Würzige Sauce

24,90 €



STIENS BEEF
DAS MEISTERFLEISCH.



Unsere Klassiker

Hessenteller

Kleines Schnitzel vom Schwein ^{Gl-W, Ei} | Hausmacher Bratwurst
Frisches Marktgemüse | Speckbratkartoffeln | Spiegelei

22,90 €

Niestetaler Fetzen

Streifen vom argentinischen Rinderfilet
Pilze | Paprika | Kartoffelkroketten ^{Gl-W}
Crème fraîche | Feurige Sauce | Beilagensalat

28,50 €

Cheeseburger

Wagyu-F1-Patty (ca. 200 g Rohgewicht)
Pommes Frites | Beilagensalat

16,50 €



Schwein

Schweinelende „Holzfäller Art“

Drei Medaillons rosa gebraten | Gebratene Speck-Zwiebel-
Champignons | Kräuterbutter | Pommes Frites | Beilagensalat

23,90 €

Drei Schweinemedaillons

Rosa gebraten | wahlweise Champignon- oder Pfefferrahm
Kartoffelkroketten ^{Gl-W} | Beilagensalat

22,90 €

Stefans Heiligenröder Grillplatte

Drei saftig rosa gebratene Medaillons vom Schwein
Rahmchampignons | Frisches Marktgemüse | Speckbratkartoffeln

24,90 €



Mehr vom Schwein

Schnitzel ^{Gl-W, Ei}

wahlweise von Schwein oder Pute
Jäger-, Zigeuner- oder Pfefferrahmsauce
Pommes Frites | Beilagensalat

20,90 €

Hessisches Schmandschnitzel

Schmandsauce mit Speckwürfeln und Zwiebeln
Pommes Frites | Beilagensalat

21,90 €

Marktschnitzel

mit Champignonrahm gratiniert
Kartoffelkroketten ^{Gl-W} | Beilagensalat

22,90 €

Rind

Das Feurige

Filetsteak (ca. 250 g Rohgewicht)
Pfefferrahm | Kartoffelkroketten ^{Gl-W} | Beilagensalat

38,50 €

Das Klassische

Rumpsteak
Kräuterbutter | Speckbratkartoffeln | Beilagensalat

ca. 200g roh: **26,90 €** / ca. 300g roh: **32,50 €**

Garstufen

Wir servieren unsere Steaks grundsätzlich rosa gebraten.

Auf Wunsch erhalten Sie Ihr Steak auch englisch oder durch.



Beilagen, Extras & Sonstiges

Portionsbeutel	0,30 €
Ketchup Mayonnaise Senf	
Zusätzliche Beilage	3,00 €
Pommes Frites Kartoffelkroketten Röstitaler Salzkartoffeln Kartoffelkloß (saisonal)	
Zusätzliche Beilage	5,50 €
Speckbratkartoffeln	
Beilagenänderung	2,50 €
Speckbratkartoffeln statt Standardbeilage	
Extra Soße	1,50 €
Jäger Zigeuner Pfefferrahm Champignonrahm	
Extra Dip	1,00 €
Aioli Curry Chili Kräuter	
Beilagensalat vom Buffet	5,90 €
Verpackung zum Mitnehmen von Speisen	0,50 €
Menübox ungeteilt Menübox zweigeteilt	



Bier vom Fass

Krombacher	0,3l	0,5l
Pils	3,60 €	5,50 €
Brautradition Kellerbier	3,60 €	5,50 €

Starnberger	0,3l	0,5l
Hell	3,60 €	5,50 €
Weisse	3,60 €	5,50 €

Flaschenbier

Krombacher	0,33l	0,5l
Hefeweizen Dunkel		5,50 €
Hefeweizen alkoholfrei		5,50 €
Pils alkoholfrei	3,60 €	
Radler alkoholfrei	3,60 €	

Schöffelhofer		0,5l
Kristallweizen		5,50 €

Vitamalz	0,33l	
Malzbier	3,60 €	

Heißgetränke

Kaffee Creme	Tasse	2,70 €
	Pott	3,50 €
	Kännchen	4,20 €

Espresso	Tasse	2,50 €
Doppelter Espresso	Tasse	3,50 €
Espresso Macchiato	Tasse	3,00 €
Cappuccino	Tasse	3,50 €
Latte Macchiato	Glas	4,00 €
Milchkaffee	Tasse	4,20 €
Heiße Schokolade	Pott	3,50 €
Tee	Glas	2,80 €

Softgetränke

Coca-Cola	0,3l	0,5l
Cola	3,60 €	5,50 €
Cola Zero Sugar	3,60 €	5,50 €
Sprite	3,60 €	5,50 €
Fanta	3,60 €	5,50 €

Schweppes		0,2l
Original Bitter Lemon		3,60 €
American Ginger Ale		3,60 €
Indian Tonic Water		3,60 €

Krombacher	0,33l	
Spezi		3,80 €

Säfte

Vaihinger	0,3l	0,5l
Apfelsaft	4,20 €	5,70 €
Bananensaft	4,20 €	5,70 €
Kirschsaft	4,20 €	5,70 €
Orangensaft	4,20 €	5,70 €
Traubensaft	4,20 €	5,70 €
Johannisbeersaft	4,20 €	4,20 €

Saftschorle	3,60 €	5,50 €
-------------	--------	--------

Wasser

Apollinaris	0,25l	0,75l
Classic	2,80 €	7,50 €
still	2,80 €	7,50 €

Tafelwasser

Karaffe	ca. 1,0 l	6,50 €
Glas oder Karaffe	0,5 l	4,00 €
Glas	0,3 l	2,50 €



Offene Rotweine

Cantina di Custoza **0,2l 1,0l**
Merlot - trocken 6,90 € 27,00 €
Weinschorle 5,00 €

Helmut Best **0,2l 0,75l**
Cuvée - mild 6,90 € 18,50 €

Braunewell **0,2l 1,0l**
Spätburgunder - trocken 6,90 € 27,00 €

Tierra de Castilla **0,2l 0,75l**
Tempranillo - trocken 7,50 € 27,50 €

Conte di Campiano **0,2l 0,75l**
Primitivo - trocken 7,90 € 29,90 €



Rote Flaschenweine

Zenato **0,75l**
Amarone - trocken 75,00 €

Argiolas **0,75l**
Turriga - trocken 115,00 €

Entalkoholisierte Weine

Nett **0,2l**
Sauvignon blanc 7,90 €
Rotwein 7,90 €
Rosé 7,90 €

Offene Weißweine

Helmut Best **0,2l 1,0l**
Grauer Burgunder - trocken 6,90 € 27,00 €
Weinschorle 5,00 €

Helmut Best **0,2l 0,75l**
Kerner Spätlese - süß 7,50 € 27,50 €

Braunewell **0,2l 1,0l**
Riesling - trocken 6,90 € 27,00 €
Scheurebe - trocken 6,90 € 27,00 €



Weißer Flaschenwein

Wirsching **0,75l**
Fränkischer Silvaner - trocken 75,00 €



Offene Roséweine

Braunewell **0,2l 1,0l**
Grauer Burgunder - trocken 6,90 € 27,00 €



Feines vom Obst

Guggenbichler	2cl
Feine Birne	5,50 €
Haselnussgeist Gold	5,50 €
Himbeere	5,50 €
Aprikose	5,50 €
Mirabelle	5,50 €

Rochelt	2cl
Wachauer Marille	16,50 €

Ziegler	2cl
Williams Christ Birne	7,50 €

Gin

Gin Mare	2cl	4cl
Pur	3,50 €	
Longdrink mit Tonic Water		8,50 €

Weitere Spirituosen

	2cl
Prinz Marille Hausschnaps	3,00 €
Pircher Williams Christ Birne	3,00 €
Jägermeister	2,50 €
Fernet Branca	3,00 €
Underberg	3,00 €
Malteser	3,00 €
Linie Aquavit	3,50 €
Scheibel Obstler	3,00 €
Grappa	4,50 €
Kirschlikör	2,50 €
Ouzo	3,00 €

Whisky, Rum & Cognac

Whisky	4cl
Jim Beam - 40%	4,00 €
Chivas Regal - 12 Jahre - 40%	5,00 €
Bushmills Malt - 10 Jahre - 40%	5,00 €
Talisker - 10 Jahre - 45,8%	6,00 €
Jack Daniel's Old No.7	4,50 €

Rum	4cl
Don Papa - 40%	7,00 €
Ron Zacapa - Sistema 23 - 40%	7,00 €
Botucal - 40%	6,00 €

Cognac	2cl
Remy Martin - 40%	6,00 €



	2cl	2cl
Amaretto	3,00 €	3,00 €
Sambuca		3,00 €
Asbach Uralt		3,00 €
		4cl
Ramazotti		4,50 €
Averna		4,50 €
Baileys		4,00 €
Longdrinks		7,50 €
Jack Daniel's & Cola		7,50 €
Jack Daniel's & Berry		7,50 €



Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe

Gl-W	Glutenhaltiges Getreide (Weizen)
Gl-R	Glutenhaltiges Getreide (Roggen)
Gl-G	Glutenhaltiges Getreide (Gerste)
Gl-H	Glutenhaltiges Getreide (Hafer)
Gl-D	Glutenhaltiges Getreide (Dinkel)
G-K	Glutenhaltiges Getreide (Kamut)
Kr	Krebstiere
Ei	Ei
Fi	Fisch
Er	Erdnüsse
So	Sojabohnen
Mi	Milch
Sc	Schalenfrüchte
Se	Sellerie
Sn	Senf
Sm	Sesam
Sw	Schwefeldioxid und Sulphite
Lu	Lupinen
Wt	Weichtiere

A	mit Konservierungsstoff
B	mit Farbstoff
C	geschwefelt
D	geschwärzt
E	mit Antioxidationsmittel
F	mit Süßungsmittel
G	enthält eine Phenylalaninquelle
H	mit Geschmacksverstärker
I	mit Phosphat

