Hofschänke

Bei Michele & Oliver

Herzlich Willkommen
in der Hofschänke Hessenaue
bei Michele und Oliver

Öffnungszeiten

Donnerstag bis Samstag 17:00 bis 22:00 Uhr

Sonntags 11:00 bis 15:00 Uhr

(Küchenschluss jeweils 1 Std. früher)

Die Woch in der Hofschänke….

Immer wieder donnerstags:

Reibekuchen, nach Oma Resis Rezept
mit einer Portion Apfelmus
So viel wie man schafft! (a,a1,a2,a3,a4,c,3) *Pro Person 11,90*
Portion Apfelmus,(3) zusätzlich *Pro Portion 2,50*

Immer wieder freitags:

Ein Eimer mit Knochen - hessische „Spare Ribbs“.
Um den vollen Geschmack genießen zu können,
sollte man sie am besten mit den Fingern essen!
Zu den Leiterchen gibt es Knusper Pommes
und einen bunten Salat. (m,a,f,l,1) *Pro Portion 23,50*

Immer wieder samstags:

„Fang der Woche “
Wechselnde Fischgerichte mit Beilage *Tagespreis*

Immer wieder sonntags:

Fuddern wie bei Muddern von 12:00 bis 14:00 Uhr
Tagesuppe oder Salat, Hauptgericht mit Beilagen
und Tagesdessert
Wechselnde Gerichte (a,g,h1,f,c,l,p,o,d,m,1) *Pro Person 26,90*

25. Oktober 2026 Schweinelendchen, Mandelbällchen, Gemüse
01. November 2026 Wirsingrouladen mit Kartoffelstampf
08. November 2026 Garnelen in Knoblauchöl mit Bandnudeln
15. November 2026 Hühnerfrikassee mit Erbsen und Reis
22. November 2026 Lachslasagne
29. November 2026 Putengeschnetzeltes mit Knöpfli

Nur mit Vorreservierung!!!

E' kla Geplänkel oder fir vorneweg oder zwischedorsch

Hausgemachte Gulaschsuppe
mit Landbrot (c,l,n,a,m,f,g,o,3) *9,90*

Kräftige Brühe vom Ochsenfleisch
mit Pannekuchenstreifen, Gemüse und Grießklössscher (a,n,l) *5,50*

Rindercarpaccio uff hessische Art (Roastbeef)
hauchdünn geschnitten und mariniert, auf Frankfurter „Grie Soß",
dazu Salat und Stangenbrot (m,a,f,l,1) *17,50*

Garnelen im Knuspermantel
mit Sweet-Chili-Soße und Stangenbrot (a,f,b,r) *9,90*

Gebackene Champignons
mit Remoulade oder Grüner Soße und Stangenbrot (a,c,l,3,11) *8,90*

Räucherlachs auf Kartoffelpuffer
mit Salatumlage und Sahne Meerrettich (c,l,p,a,o,g)
1 Kartoffelpuffer *9,90*
2 Kartoffelpuffer *16,90*

Variation vom Lachs
Geräuchert, gebeizt und Stremel Lachs,
Stangenbrot und Sahne Meerrettich (a,o,g,3,5) *12,90*

Lewär en Bauch vom Esse als en Buckel vom Schaffe!

Hauptsächliches oder
„Fleesch es dos beste Gemies“

Rinderleber Berliner Art
mit Röstzwiebeln, glasierten Apfelspalten und Kartoffelstampf (a,g) 13,50

Hackbraten mit Ei
dazu Bohnen mit Speck und Kartoffelstampf (c,g,m,a,o,f,l,n,3) 13,90

Spießbraten in Rheingauer Spätburgundersoße
Rotkraut und Semmelknödel (o,a,g,2) 15,50

En Klassiker! Gefüllte Rindsrouladen „Berscherlich“
dazu Rotkraut und Kartoffelstampf (g,m,o,a,c,f,l,n,3)
1 Roulade 16,90
2 Rouladen 24,90

„Iss mir egal Teller“ 15,50
Nur die Köchin weiß, was es gibt!
Für Risikofreudige, keine Wahlmöglichkeit!

Einfach saugut – Ihr Wunschschnitzel
250gr, saftiges Wutzeschnitzel in Brotkrumen paniert (g,o,a,c,f,l,m,n,3)

- „Nackisch“ ohne Soße,	1 Stück	13,50
	2 Stück	18,50
- mit leckeren Wald- und	1 Stück	15,50
Wiesenpilzen in Rahm (g,o,a,c,f,l,m,n,3)	2 Stück	19,50
- mit Pfefferrahmsoße (g,c,a,o,f,l,m,n,3)	1 Stück	17,50
	2 Stück	21,50

Serviert mit einer Beilage nach Wahl

Weitere, zusätzliche Beilage Pro Portion 4,00
Pommes frites, Kartoffeln, Kartoffelstampf,
Rotkraut, grüne Bohnen mit Speck, Beilagen Salat

Die vegetarische Hofschänke
(einfach fleischlos)

Semmelknödel
mit Wald- und Wiesenpilzen in Rahm (c,g,a,a1) — *11,90*

Nonnas Pannekuchenroulade
gefüllt mit Ricotta und Spinat
auf Tomaten-Kräuter-Ragout (a,c,g) — *11,50*

Große Schüssel Salat *mit unserem Himbeer- oder Caesardressing*
- *mit gerösteten Weißbrotbröckelscher* (a) — *10,90*
- *mit gebackenen Champignons* (a,c) — *13,90*
- *mit gebratenem Lachs mit* ***Flammlachsgewürz*** (a,a3,d) — *21,00*

Hofschänke Fischauswahl
(aus Micheles Genussmanufaktur)

Matjesteller Micheles Art
Matjesfilet mit Hausfrauensoße und Kartoffeln (c,f,a1,g,d,8,3) — *13,50*

Forelle mit Kräutern, im Ganzen gebraten (d,c,g,l,m,o,5,8)
mit einer Beilage nach Wahl — *19,90*

Norwegisches Lachsfilet
- *gebraten mit* ***Flammlachsgewürz*** (d,g,o,a,c,f,l,m,n,3) — *19,90*
- *gebraten* ***mit Salz und Pfeffer*** (d,g,o,a,c,f,l,m,n,3) — *19,90*
- *als* ***Pulled Flammlachs*** *auf Laugenbrioche* (d,g,o,a,c,f,l,m,n,3) — *17,90*
- *gebraten mit* ***Flammlachsgewürz*** *auf großem Salat* (d,g,o,a,c,f,l,m,n,3) — *21,00*

Serviert mit einer Beilage nach Wahl

Pommes frites, Kartoffeln, Kartoffelstampf,
Rotkraut, grüne Bohnen mit Speck, Beilagensalat

Fir hinne nach oder sündhaft gute Desserts

Gebackene **Mini-Camemberts** mit Preiselbeeren und Stangenbrot (g,a,a3)	6,50
Lauwarmes **Schokoladentörtchen** mit Vanillesoße (g,c,f,h,a,1)	7,90
Kartoffelpuffer mit Zucker (c,l,p,a)	5,40
Gebackene **Ebbelränzjer i**n Zimt und Zucker mit Vanillesoße (a,g,f,c,m,1)	5,70

Hofschänke Dessertteller

Fein gebackene Waffel mit Haselnusscreme umhüllt von weißer Schokolade
und
Zarte Kirschen mit Schwips, in einem Haus von dunkler Schokolade
und
Mit Zitrone und Orange gefüllte und Vollmilch umhüllte Stäbchen
und
Nach Acht gepflügte Pfefferminze mit zartbitter Schokolade
und
Bunte Gelierte Gesichter

3,90

Snack Karte

Frikadelle mit Landbrot und Senf (c,g,m,a)	6,90
Wiener Würstchen mit Landbrot und Senf (m,a,a1,a2,n,l,2,3)	5,50
2 **Schmalzbrote** mit Essiggurke (m,a,n,3)	5,90
Leberkäse mit Landbrot und Senf (a,m,1,3,15,2,4,8)	6,00

„Der Geist ist denselben Gesetzen unterworfen wie der Körper: beide können sich nur durch beständige Nahrung erhalten.“

Luc de Clapiers, Marquis de Vauvenargues

Haben Sie Fragen, Wünsche oder Anregungen, dann sprechen Sie uns gerne an.

Natürlich sind auch Weihnachtsfeiern, Firmenfeiern und private Gruppenreservierungen oder Trauerkaffee in der Hofschänke, Festboden oder Weinstube möglich. Sprechen Sie uns hierzu gerne an.

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE STAND 01.10.2026

a) glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse, a.1) Weizen und -erzeugnisse a.3) Gerste und -erzeugnisse, b) Krebstiere und -erzeugnisse, c) Eier und -erzeugnisse, d) Fisch und -erzeugnissee), e) Erdnüsse und -erzeugnisse, f) Soja und -erzeugnisse, g) Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose), h) Schalenfrüchte und -erzeugnisse, h.1) Mandeln und -erzeugnisse, h.2) Haselnüsse und -erzeugnisse, h. 7) Pistazien und -erzeugnisse, l) Sellerie und -erzeugnisse, m) Senf und -erzeugnisse, n) Sesamsamen und -erzeugnisse, o) Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg, > 10 mg/l als SO2, p) Lupinen und -erzeugnisse, r) Weichtiere und -erzeugnisse, 1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoffen, 3) mit Antioxidationsmitteln 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 7) mit Phosphat, 8) mit Milcheiweiß, 9) koffeinhaltig, 10) chininhaltig, 11) mit Süßungsmittel, 16) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel

Hofschänke Hofreite Hessenaue
Fischmaster IP Services GmbH
Niersteiner Strasse 38
65468 Trebur
06147-9353 202
Email: Info@fischmaster.net