

Verehrte Gäste,
liebe Freunde des Wissmannshofs,

seien Sie herzlich Willkommen in unserem Hotel & Restaurant!
Zu einem attraktiven und beliebten Ziel hat sich Gut Wissmannshof in den letzten Jahren entwickelt – für Sportler, Golfspieler, Wanderer, Naturliebhaber, Familien und Menschen, die einen wunderschönen Tag entspannt genießen und sich wohlfühlen möchten.

Zum rundum gelungenen Erlebnis gehört ein leckeres Essen.

Wir, das Gastronomie-Team, möchten Sie in diesem Sinne verwöhnen.

Und das so, wie Sie es wünschen – mit schmackhafter, deftiger Hausmannskost, aber auch mit kulinarischen Spezialitäten.

Genießen Sie
Top-Service, verbunden mit dem fantastischen Sonnenuntergang auf unserer Terrasse und dem großartigen Blick über das Fuldataal bis nach Kassel.

Das Hotel & Restaurant Gut Wissmannshof ist genau die richtige Location für Ihre Feierlichkeit.

Lassen Sie sich bei Hochzeiten, Geburtstagen, betrieblichen Anlässen oder zünftigen Events verwöhnen.

Jederzeit sind wir für Sie da, beraten Sie gern und stehen Ihnen mit Rat und Tat zur Seite.

Sie haben Fragen zu Allergenen, Inhaltsstoffen oder der Zusammenstellung Ihres Gerichts? Sprechen Sie uns an. Unser Personal berät Sie gerne, damit geeignete Speisen für Sie zubereitet werden können.

Genießen Sie anspruchsvolle Gastronomie!
Und erleben Sie die einmalige Atmosphäre des Wissmannshofs.

Guten Appetit wünscht Ihnen
Ihr Gastro-Team vom Wissmannshof

Hotel und Restaurant Gut Wissmannshof
Inhaber Sam Ledderhose
Wissmannshof 1 in 34355 Staufenberg
www.hotel-wissmannshof.com

Unser Saisonales Angebot

Klares Süsspchen vom Tafelspitz
mit Wurzelgemüse und Eierstich c/g 6,90 €

Aufgeschäumtes Apfel-Selleriesüsspchen
mit seinem Tartar, Shiso Kresse und Kräuteröl g 7,90 €

Knusprige Entenpraline
auf Linsen-Mango Salat mit Avocado Mark
Affilla Kresse und Balsamico Reduktion 18,50 €

Lachs aus der Meerrettich-Rote-Beete-Beize D/J/5/10 16,50 €
auf Carpaccio von Kohlrabi mit Wasabi und Ingwer

Brust und Keule von der Bauernente
in Orangeningwersoße
Apfelrotkohl und Semmelplätzchen 28,50 €

Gulasch von heimischem Wildschwein
mit Preiselbeeren und Pilzen
dazu Rotkohl und Spätzle 23,50 €

Denken Sie jetzt schon an Ihre Weihnachtsfeier!

Sprechen Sie uns an, gern erstellen wir ein tolles Angebot
nach Ihren Wünschen!





HOTEL & GOLFRESTAURANT
GUT WISSMANNSHOF

VEGETARISCH UND VEGAN

Vegane Gnocchi-Gemüsepfanne 18,50 €

Gnocchi 20,50 €
mit Spinat-Gorgonzola-Rahm und Mozzarella A/C/G

FISCH

Jürgen Richters Edelfischsuppe 24,50 €
mit leicht gebundenen Fischen und Krustentieren, Safran, Fenchel,
Tomaten, Wurzelgemüse und Knoblauchbrot A/B/D

Zanderfilet auf der Haut gebraten 26,50 €
mit Ratatouillekompott und Quark-Gnocchi A/C/G

Gebratene Riesengarnelen 23,90 €
mit Knoblauch, Tomaten, Oliven, Kräutern und feinen Nudeln A/C/G

NUDELN

Bolognese vom Rind und Kalb 11,90 €
mit Spaghetti und gehobelten Parmesan A/C/G/N

Spaghetti 18,50 €
mit Pesto-Rosso, Radicchio und allerlei Kernen und Nüssen A/C/G/H

RINDFLEISCH AUS KONTROLLIERTER AUFZUCHT

Rumpsteak

200 gramm	28,50 €
300 gramm	33,50 €

mit Schmorzwiebeln, Kräuterbutter, jungen Bohnen und Bratkartoffeln G/N/14

Rinderfilet

200 gramm	36,50 €
300 gramm	42,50 €

mit groben Pfeffer gebacken, Portweinsauce, jungen Bohnen und Bratkartoffeln G/14

BURGER

Wissmannshof Burger 100% Rindfleisch 18,50 €
mit Sesambrötchen, Cheddar, Bacon, Gurke, Tomate, Zwiebeln
dazu Pommes frites und hausgemachten Dip A/C/G/N/14

Veggie Burger 16,90 €
mit Sesambrötchen, Gurke, Tomate, Zwiebeln, Cheddar, Mango-Relish
dazu Pommes frites A/C/G

SALAT

Großer gemischter Salatteller in Balsamico Dressing dazu Baguette J/5/3

mit gebratenen Hähnchenbruststreifen B 14,90 €

mit sechs Knoblauchgarnelen A/C/G/H 22,50 €

mit Croutons und Nüssen H 12,90 €

Würziger Beilagen Salat J 6,50 €

Unsere Schnitzelgerichte

sind aus dem Fleisch vom Strohschwein hergestellt.

Schweineschnitzel ca. 200g aus dem Schweinerücken, serviert mit Salatteller und Pommes frites AC/G/14

Wiener Art mit Zitrone und Preiselbeeren	16,90 €
Hessische Art in würziger Speck-Zwiebel-Schmandsauce	17,90 €
Gutsherren Art in würziger Pilzrahmsauce	18,90 €

UNSERE Klassiker

Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Zitrone, Preiselbeeren, Sardellen und Kapern dazu kross gebratene Röstkartoffeln und Gurkensalat <small>AC/G/N/14</small>	26,50 €
Wissmannshof Pfanne verschiedene Medaillons von Schwein, Rind und Poularde mit Marktgemüse, Bratkartoffeln, Sauce Hollandaise und Pfeffer-Cognacsauce <small>C/14</small>	27,50 €
Kalbsbäckchen aus dem Schmortopf und Kalbstafelspitz in Portwein-Echalottasauce und Mille-Feuille von der Kartoffel <small>AC/G</small>	28,50 €

DESSERT

Crème Brûlée
mit Pistazieneis 8,90 €

Crumble von Pflaumen und Birne
mit Crème fraîche und Wallnusseis A/C/G/H 9,50 €

Panna Cotta
mit Fruchtspiegel C/G 7,50 €

Bourbon Vanilleeis
mit heißen Himbeeren und geschlagener Sahne G 7,90 €

Coupe Danmark
Drei Kugeln Vanilleeis mit Schokoladensauce und geschlagener Sahne 7,90 €

Eisgenuss pur

Eissorten:
Bourbon Vanille
Schokolade
Erdbeere
Walnuss
Pistazie
Joghurt

je Kugel
2,00 €

Portion geschlagene Sahne
1,00 €

Nach dem geltenden Lebensmittelrecht sind Allergene und zugelassene Zusatzstoffe zu kennzeichnen. Die aufgeführten Zahlen und Buchstaben finden Sie in unseren Speisekarten wieder.

Allergene

A	Glutenhaltiges Getreide	Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern Vorkommen in Mehl, Bier, Wurstwaren, Kuchen,...
B	Krebstiere	Krebs, Shrimps, Garnelen, Vorkommen in Suppen, Sossen, Würzpasten
C	Eier	Flüssigei, Lecithin, (OV)-Albumin, Vorkommen in Mayonaise, Dressings, Panade,...
D	Fisch	Alle Fischarten, Vorkommen in Fischextrakten, Würzpasten, Sossen,...
E	Erdnüsse	Erdnussöl, Erdnussbutter, Vorkommen in Gebäck, Schokoladen,...
F	Soja	z.B. als Miso, Sojasosse, Sojaöl, Vorkommen in Gebäck, Marinaden, Kaffeeweisser,...
G	Milch, Lactose	Erzeugnisse wie Butter, Käse, Laktose, Molkenprotein Vorkommen in Wurst, Käse, Soßen, Kroketten
H	Schalenfrüchte	Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss Vorkommen in Kuchen, Schokoladen, Pesto
I	Sellerie	Bleich- Knollen- und Staudensellerie Vorkommen in Wurst, Brühen, Gewürzmischungen
J	Senf	Senfkörner, -Pulver, in Dressings, Ketchup, Gewürzmischungen

K	Sesamsamen	Sesamöl, Tahin, Gomasio Vorkommen in Gebäck, Falafel, Marinaden,...
---	------------	--

L	Lupine	Lupinenmehl, -eiweiß, in vegetarischen, glutenfreien Produkten
---	--------	---

M	Weichtiere	Schnecken, Tintenfisch, Austern, Vorkommen in Soßen, asiatischen Spezialitäten,...
---	------------	---

N	Schwefeldioxid, Sulfit	E22-E228, Vorkommen in Trockenfrüchten, Wein, Essig
---	---------------------------	---

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

1	mit Farbstoff(en)
2	mit Konservierungsstoff(en)
3	mit Antioxidationsmittel
4	mit Geschmacksverstärker(n)
5	mit Schwefeldioxid
6	mit Schwärzungsmitteln
7	mit Phosphat
8	mit Milcheiweiß
9	koffeinhaltig
10	chininhaltig
11	mit Süßungsmitteln
12	enthält Phenylalaninquelle
13	gewachst (Früchte)
14	mit Nitripökelsalz