

Frühlingskarte



Über de Gass / Außer Haus Verkauf

im Original Weckglas

7,00 / 200g

Ziegelhütter **Salatsoße**

ausreichend für 4 - 6 Portionen Blattsalate

ohne Konservierungsstoffen, Vakuum verpackt, gekühlt bei <5°C - 5 Tage haltbar -

Enthält: Pflanzenöl, Sauresahne, Ei, Kräuter, Essig, Paprika, Mais, Zwiebeln, Gurken, Karotte, Senf, Salz, Zucker, Pfeffer

ab 4,50 / 180g

Fruchtaufstriche aus eigener Herstellung

(Enthält: Geliermittel Pektin, Säuerungsmittel Citronensäure, Konservierungsmittel Kaliumsorbat)

in verschiedenen Sorten je nach Saison.

Holunder-, Traubengelee, **Erdbeer** und Pflaume

Herzhaft:

Hausmacher Wurst und Schmalz

Presskopf, Blut-, Leber- oder **Mettwurst** geräuchert

Blut-, **Leberwurst**, Presskopf oder Mettwurst gekocht im Weckglas

Gänse- oder **Entenschmalz** 100%, Griebenschmalz 250g

5 / 100g

6 / mind. 190g

5 / mind. 190g

Fische - lebend / frisch

Bachsaibling

Regenbogenforelle

Auf Bestellung:

geräuchert (enthält Rauch)

4 / 100g

3 / 100g

5 / 100g

Honig aus dem Weital im 500g Glas

Blüten, **Löwenzahn**, Sommertracht oder Raps

Akazien-, Wald oder **Waldblüte** (ohne Tanne)

sehr selten auch Edelkastanien

Natürlicher Honig der keine Zusätze enthält kristallisiert nach kurzer Zeit aus, dies ist ein Qualitätsmerkmal. Dem können Sie entgegenwirken, wenn Sie den Honig in warmes Wasser stellen, nicht zu heiß. Danach wird er wieder flüssig.

7,50

8,50

12

Kaffee, Espresso, Traubensaft, Mainzer-Bio-Öl, Brände, Schweizer Käse

Wackerkaffee Mainkaffee, Bio & Fairtrade

Wacker **Espresso** Bio & Fairtrade

Agrest / **Verjus** – Saft auch grünen Trauben, feiner Ess

13,80 / 500g GB

13,80 / 500g GB

9,50 / 0,2l

ig ersatz

9,50

1 Liter Bio-**Traubensaft** von Eva Vollmer aus Rheinhessen in der Glasflasche von der Zukunftsrebe: weis vom Helios & rot Regent Bio-Raps- oder **Sonnenblumenöl**, -nativ, kaltgepresst Eva Vollmer **Kirschbrand**, Schauerkirsch-, **Pfirsich**- oder Grappa-Feigen-Likör Schweizer Bergkäse, je nach Verfügbarkeit von mild bis extra rezent

8,50 / 0,5l

9 / 0,1l

ab 4 / 100g



Herzlich Willkommen

Liebe Gäste der Ziegelhütte,

herzlich willkommen bei uns, wir begrüßen Sie in unserem Haus und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt. Eine kleine Anmerkung, wir bereite alle Speisen für Sie frisch und „á la minute“ zu, dies bedingt einen Zeitaufwand, den wir uns für Sie gerne nehmen. Aus gegebenen Anlass ist es für alle sehr hilfreich, Ihren Platz in der Ziegelhütte frühzeitig zu reservieren.

Wir sind Gründungsmitglied bei der Restaurant Kooperation „Hessen à la carte“ und versuchen soweit möglich, „**jahreszeitlich, regional und frisch**“ für Sie zu kochen. Auch machen wir einen großen Bogen um die Großkonzerne, aus diesem Grund gibt es bei uns nur Deutsches Fleisch, Wild das ganze Jahr aus der Nachbarschaft, Bier aus Seligenstadt, der Äpfel und weitere Säfte aus L.E. und nur Deutsche Weine von Winzern, die wir persönlich kennen und auch schon bei Ihnen im Wingert geholfen haben, nicht nur beim herbsten.

Vielen Dank für Ihre Unterstützung



Öffnungszeiten

Freitag bis Sonntag und Feiertags ab 11 Uhr geöffnet,

Mittagstisch 12-14 und ab 18 Uhr warme Küche

Auch freuen wir uns auf Ihre Bewertung zB bei Google – siehe QR-Code

Werbung in eigener Sache

Wir suchen und brauchen dringend Verstärkung, im Service, in der Küche, wo immer jemand in der Gastro zu gebrauchen ist. Auch Bieten wir Ausbildung in der Gastro an. Bitte sprechen Sie den Chef an oder besser schicken Sie kurz eine Mail, damit wir einen Termin ausmachen können.

Vielen DANKE

NEU vom Fass NEU

Glaabs **Bella Bionda**, Italienisches Pils mit Reis gebraut, feiner Kohlensäure 0,3l / 4,5

Die **Grie Soß** – ist wieder da – leichtes Bier mit den 7 Kräuter der Grünen Soße 0,33 / 4,5

aus Seligenstadt

Glaabs-Spritz - Radler mit Bitterorangenlimonade - nur 3,5% Vol. Alc. Flasche 0,33l / 4

Glaabs-Cola-Mix

Cola - Limonadenmix aus der Region Flasche 0,33l / 4

Das schlanke herbe

Hopfenlust – Hopfenbetont - frisch mit feiner Zitrusnote 3,8 % Vol. Flasche 0,33l / 4

mit 5 verschiedene Hopfen gebraut - sommerlich und hopfig-frisch

Bier Empfehlung Glaab's

Bockbier - **hell** oder dunkel, **Pils klassisch herb**,

Handwerklich

Helles (typisch Bayrisch), **Vicky loves - Pale Ale**,

hergestellt

oder **Eisbrecher - Strong Blond 7,9 % Vol.**

ab 0,33l / 4

Für die Bewussten **Alkoholfrei**

Radler, **Weizen**, Freestyle PA oder **Helles**, entalkoholisiert in Seligenstadt

ab 0,5l / 5



Ich freue mich, Sie in meinem Landgasthof Ziegelhütte begrüßen zu dürfen. Meine Mitarbeiter und ich werden Ihnen jeden Wunsch von den Augen ablesen.

In meiner Küche verwende ich regionale, frische und jahreszeitliche Produkte. Das hat die Folge, dass Ihr Essen frisch und gerade jetzt für Sie zubereitet wird. Bei der Auswahl an Köstlichkeiten, die ich Ihnen biete, ist es unumgänglich, dass die Leckereien zur Herstellung ein wenig Zeit benötigen. Ein kleiner Tipp aus der Küche: wenn Sie in Eile sind, machen Sie es mir in der Küche etwas einfacher und vermeiden Sie Umbestellungen so wie eine zu große Vielfalt an Speisen. Vier Kürbissuppen und vier Rumpsteak kommen schneller zu Ihnen, als eine Kürbis und 3 Rinderbrühen, 1 Forelle, 1 Rinderfilet und 2 Schnitzel – DANKE.

Zur Information, wir verwenden Produkte aus der Region – soweit es bei uns im Taunus möglich ist, zumindest aber aus Deutschland. Angefangen beim Aperitif, Sekt vom Schloss VAUX - Rheingau, Crémant - Baden, Quellwasser - Taunus, Bier - Glaabsbräu, Seligenstadt, Bluna & Africola (vor über 90 Jahre in Köln erfunden), Wein - nur aus Deutschland. Unsere Fische stammen aus regionaler Zucht. Sie werden, bis auf die Räucherware, frisch für Sie gefangen und zubereitet. Wir haben ein Aquarium im Keller und hier schwimmen die Fische und warten auf Sie.

Das Team der Ziegelhütte freut sich, wenn Sie es Ihren lieben Freunden und Bekannten derzählen, wie gut es Ihnen bei uns gefallen und geschmeckt hat.

Und sollten Sie Grund zur Beschwerde haben, so sagen Sie es bitte uns. Wir freuen uns über jede nützliche und konstruktive Kritik um noch besser zu werden.

Was können wir ...
... für Sie tun?

Wir verstehen uns als Dienstleister „von A bis Z“, möchten Sie mit Ihrer Familie und Freunden die: Taufe, Einschulung, Firmung, Vorstellung, Konfirmation, Verlobung, Hochzeit oder jedes andere Jubiläum feiern?

Oder Ihre Firma/Unternehmen möchte eine Feier ausrichten: Geschäfts Jubiläum, Empfang, Vorstellung (Präsentation), Motivationsschulung, Weihnachts- oder Jahres-Abschlussfeier, sprechen Sie uns an, ab zwei Gäste bis zu knapp 100 Gäste im Restaurant und auf der Garten Terrasse

Außerdem haben wir die Möglichkeit, auf unserer großen Wiese ein Zelt bis zu 200 Gäste für Sie aufzubauen. Gerne kommen wir auch zu Ihnen nach Hause oder in die Firma.

Wir sind Ihr Partner für den Anlass und jeden Geldbeutel

Für ein „perfektes Dinner“ sind Kochkurse schon ab 1 Person buchbar.



Vorspeise

kleiner Handkäse eingelegt mit Kräuterrahm veredelt und Brot		sechs
Carpaccio vom Rinderfilet mit Annas Agrest (Verjus) und Evas Sonnenblumenöl		sechzehn
Nordsee - Krabben - Cocktail mit Brot und Butter		vierzehn

Suppen

Rinderbrühe mit Gemüse		sechs
Gurkenkaltschale		neun
Spargelkremsuppe mit Nordseekrabben		neun

Salate

Großer Salat mit kräftigem Schweizer Bergkäse aus Bio Herstellung		vierzehn
Gemischter Salat mit Rinderfilet		zweiundzwanzig
Bunte Blattsalate mit gebackenem Camembert und Preiselbeeren		siebzehn

Bitte gleich mitbestellen

eine Scheibe Brot zum Salat oder Suppe		null
Brot nachbestellt		einen

Vegetarisch



Bärlauch Nudeln mit Zwiebeln, Tomate und Bergkäse		sechzehn
Spargel-Risotto mit Zwiebeln, Butter, Tomate, Weißwein und Bergkäse		einundzwanzig

Fische - Salmonieden



<i>Forelle lebendfrisch aus meinem Aquarium von der Fischzucht Rameil aus Niederems</i>		
Regenbogenforelle im Ganzen gebraten mit Kräuter und Mainzer-Sonnenblumenöl Salzkartoffeln und Salatteller		sechszwanzig
Bachsaibling Filet mit eigenem Salbei gebraten Salzstücker aus Griesheim mit Kräuter und feine Salate		einunddreißig

Kleiner Aufpreis

unsere Fische sind normal bis 450g per Lebendgewicht, da sie Naturprodukte sind und dementsprechend schwanken im Gewicht, hier erlauben wir uns einen kleinen Aufpreis zu berechnen ab 470g		zuzüglich fünf
---	--	----------------



Taunus Spargel

vom Andreas Heckelmann, Zollhaus, Mensfelden

jeweils mit neuen Kartoffeln aus Griesheim und hausgemachte **Holländischer** Soße

1/2 Pfund

neunzehn

1 Pfund

vierundzwanzig

Als **Beilage**

Schweineschnitzel, Wienerschnitzel, roher Schinken, Bündnerfleisch, Fischfilet

ab acht

Schwein

aus deutscher Aufzucht, Schlachtung und Zerlegung

Schweineschnitzel, paniert mit Vollkornbrösel, Kartoffelstäbchen, Salate vierundzwanzig

Kalb

aus deutscher Aufzucht, Schlachtung und Zerlegung

Gefülltes Kalbsschnitzel mit Bündnerfleisch und Schweizer Bergkäse mit Vollkornbrösel

paniert dazu Kartoffelstäbchen, schmackhafte Salate

vierunddreißig

Rind

Deutsche Färsen 6 Wochen am Knochen gereift

Tatar 250g (kalt) fein angemacht, garniert mit Brot und Butter

sechszwanzig

Filet Steak 200g mit Rosmarinkartoffeln und Griesheimer Salat

sechszwanzig

Porterhouse oder T-Bone Steak (ca. 400g) Röstkartoffeln und feiner Salat neununddreißig

Nachspeisen & Käse

Eis und Sorbet ist aus eigener Herstellung, Sorbet min. 80% Frucht und Milch aus Wehrheim

Gemischtes **hausgemachtes Eis** und Sahne

acht

Taunus Erdbeeren mit Eis, Sahne und Amaretto

neun

Dreierlei **Schweizer Käse** mit Rosinen und 5cl Dessertwein - zB Gewürztraminer

vierzehn

... Brot und Butter zum Käse

drei

Unverträglichkeiten

Haben Sie Lebensmittel Allergien – so sprechen Sie uns bitte darauf an

Vielen Dank für Ihren Besuch

DAS TEAM der Ziegelhütte

Inklusivpreise in Euro

