

Viel Sinn für Geschmack.



TAUFSTEINHÜTTE

FEIERN. TAGEN. GENIEßEN. SCHLAFEN.

DE GARNIER 1472 \* CARNIER \*  
seit 1953

## TRANSPARENZ FÜR BESTEN GESCHMACK

Bereits 2019 haben wir unser Fleischsortiment  
im à la carte umgestellt auf bis zu

**80 % BIO & 20 % REGIONAL**

Einen Großteil unserer Produkte beziehen wir von  
regionalen Anbietern & Landwirten.

### UNSERE REGIONALEN PARTNER:

**Landmetzgerei Kleinhenz** / Oberleichtersbach

(Mitglied bei Naturland/DE-Öko) Die Lieferanten kommen fast alle  
aus dem Biosphärenreservat Rhön (Umkreis 40 km). Die Tiere werden  
dort auf artgerecht produzierenden Höfen aufgezogen.

**Sonnenhof** / Familie Hampel Schotten (Naturland)

**Pfadackerhof GbR** / Weickersgrüben (Naturland)

**Antonius-Hof** / Fulda (Bioland)

**Hungener Käsescheune**

**Auhof Eismanufaktur** / Lauterbach

**Groma** / Fulda

**Rhön-Caviar** / Gersfeld

**Fischzucht Rhönforelle** / Gersfeld

**LindenGut** / Dipperz (Demeter/Bio-Qualität)

**Weinhandel Fertsch** / Bad Nauheim

**Früchte Heinbach** / Schotten

**Vulkanbäcker Haas** / Schotten (Geprüfte Qualität Hessen/EU-Bio)

**Geflügelhof Bleuel** / Hofbieber

**Wild aus den heimischen Wäldern**

**Bio-Blumen- und Kräutersämereien**

**vom Saatgut Bingenheim** (Demeter)

**Wiesenkiez Streuobstliebe** / Fulda

**Schlitzer Destillerie**

**Licher Brauerei**

**Die Hessische** / Milch aus Gedern / Ober Seemen

(Geprüfte Qualität Hessen)

**Wies** / Bermutshain

**Rapp's Kelterei** / Karben

**Imkerei Norman Schmidt** / Rudingshain

**Thassilo Görge - Hofkäserei** / Hopfmansfeld

(Ökomodell-Region Vogelsberg)

**Angushof Ruppel-Rücklinger** / Eschenrod

**Café Stark** / Arnstein

**Bauernhof Hamel** / Storndorf

Wir freuen uns über eine  
positive Bewertung.



WIR LIEBEN...  
HOCHWERTIGE PRODUKTE,  
REGIONALITÄT UND  
BIO-QUALITÄT.

[www.taufsteinhuette.de](http://www.taufsteinhuette.de)

// RESTAURANT // WOHLFÜHL- & WELLNESSAPPARTEMENTS // FASSSAUNA // FASSDORF // BERGCHALETS // BERGZELT // VULKANHÜTTE // DENKALM

Dem Himmel so nah.

Viel Sinn  
für Geschmack.

## // SUPPEN

Rinderbrühe mit Pfannkuchenstreifen	6
Tomatensüppchen mit Basilikum	8

## // VORSPEISEN UND SALATE

Bunte Blattsalate mit Hüttendressing	6
Wildkräutersalat mit gebackenem Schafskäse	Vorspeise 14 Hauptgang 18
Wildkräutersalat mit gebratenen Edelfischen und gebratenen Champignons	Vorspeise 21 Hauptgang 29
Wildkräutersalat Tagliata (Rinderfilet) mit gebratenen Champignons	Vorspeise 24 Hauptgang 29
Garnelen in Knoblauchbutter	18
Vorspeisenvariation mit Süppchen, Lachs im Sesammantel, gebackener Schafskäse, Pastrami und Wildkräutersalat	18

## // PASTA

Grüne Nudeln mit Lachs und Blattspinat Knoblauch, Olivenöl, Lauch, Oliven, getrocknete Tomaten	25
Spaghetti mit Garnelenschwänzen Champignons, Paprika, Knoblauch, Lauch, Oliven, getrocknete Tomaten	27

## // VEGAN

Getrüffelter Kartoffelstampf mit gebratenen Pilzen, frittiertem Rucola und Gemüse	19
Linsencurry, Kokosmilch, Kartoffeln, Gemüse Wirsingchips und Blattsalat	19

## // VEGETARISCH

Spinatknödel in Käsesauce mit frisch geriebenem Parmesan	18
Schafskäsegratin mit Gemüse, Rosmarinkartoffeln und hausgemachtem Pesto	19
Taufsteinburger (vegetarisch) Brioche-Bun mit Erbsenpatty, Camembert, Wildkräutersalat, Gurke, Tomate, Zwiebel, Chutney und Kartoffelwedges	20

## // FISCH

Vogelsberger Regenbogenforelle in Butter gebraten mit Petersilienkartoffeln	23
Lachs vom Grill auf Blattspinat mit Pellkartoffeln	34

## // FLEISCH

Bio-Tafelspitz mit Apfel-Meerrettichsauce Wirsinggemüse und Kartoffeln	25
Bio-Bratwurst von der Landmetzgerei Kleinhenz mit Zwiebelsauce, Wirsing und Kartoffelstampf	16
Gebratene Bio-Rinderleber mit Kartoffelpüree, Röstzwiebeln, Apfelspalten und Jus	22
Putengeschnetzeltes in Curryrahmsauce (Geflügelhof Bleuel) mit Reis	23
Bio-Cordon bleu mit Pommes Frites	26
Bio-Rumpsteak mit Kräuterbutter und Pommes Frites	34
Bio-Rinderfiletsteak „Cafe de Paris“ mit Trüffelpommes und Gemüse	45
Bio-Filetteller (Schwein und Rind) mit Champignonrahmsauce und Spätzle	26
Hirschgulasch mit Spätzle, Rotkohl und Preiselbeeren	29
Bio-Hackbraten auf Wirsinggemüse mit geschmolzenen Kartoffeln und frittierten Zwiebeln	19
Taufsteinburger (Biorind) Burger-Bun vom Vulkanbäcker Haas mit Cheddarkäse, Bacon, Tomate, Zwiebeln, Gurke, Ei und Süßkartoffelpommes	23

## // SÜßES

Warme Himbeeren mit Vanilleeis und Schlagsahne	9
Affogato – das kleine Dessert Vanilleeis mit Espresso aufgefüllt	6
Mousse au Chocolat mit Vanilleeis von der Auhof Eismanufaktur und Kürbiskern-Crunch	13
Crème brûlée	12
Dessertvariation	15

## // APERITIF

Shiki Miki von Pia Strehn fruchtiger Rosé-Schaumwein (Deutschkreutz – AT)	8
Aperol Spritz (mit oder ohne Alkohol)	8
Wilder Louis alkoholfreier Fruchtsecco aus Apfel, Birne, Holunderblüte & Maracuja	9
Kleine Marie alkoholfreier Fruchtsecco aus Johannisbeere, Hibiskus & Basilikum	9

## // OFFENE WEIßWEINE

Grauburgunder, trocken, BIO Weingut Andres (Pfalz)	0,2 l 7
Blanc de Noir, mild, fruchtig, BIO, vegan Weingut Bäder (Rheinhausen)	0,2 l 8
Riesling, fruchtig, klar und saftig Weingut Beiser (Rheinhausen)	0,2 l 6

## // OFFENE ROTWEINE

Côtes du Rhône, Cuvée, trocken, fruchtig LePlan Vermeersch (Rhône – F)	0,2 l 7
Dornfelder Doux, lieblich Weingut Oekonomierat Geil (Rheinhausen)	0,2 l 6
Primitivo Criteri, trocken, mild Schola Sarmenti (Apulien – IT)	0,2 l 11

Weitere leckere Weine findet Ihr in unserer **Weinkarte mit über 100 Positionen.**

Für jede Beilagenänderung berechnen wir 2,50 €.  
Alle Preise sind Endpreise in € inkl. der jeweiligen MwSt. (Speisen 7 % / Getränke 19 %).  
Informationen zur Zusammensetzung, zu Zusatzstoffen, Herstellung und allergieauslösenden Zutaten findet Ihr in unserer Kundeninformation. Bitte fragt uns.

**BIO-FLEISCH**  
GENUSS AUS DER REGION!  
Von unserem Partner:  
Landmetzgerei Kleinhenz  
Oberleichtersbach  
Weitere Infos auf der Rückseite!

