Viel Sinn für Geschmack.

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 Görgen - Hofkäserei / Hopfmannsfeld
(Ökomodell-Region Vogelsberg)
Angushof Ruppel-Rücklinger / Eschenrod
Café Stark / Arnstein
Bauernhof Hamel / Storndorf

Wir freuen uns über eine positive Bewertung.

TAUFSTEINHÜTTE

FEIERN. TAGEN. GENIEßEN. SCHLAFEN.

seit 1953

DE GARNIER 1472 * CARNIER *

Unser Küchenteam

JÜRGEN CARNIER
Chef de Cuisine

DOYUN
Sous-Chef de Cuisine

SHPRESA
Cheffe Entremétière

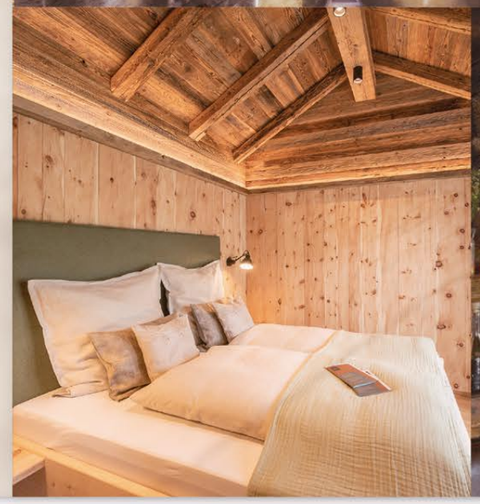
TIM
Commis de Cuisine &
Chef Garde-Manger

JASNA
Cheffe de Petit-Déjeuner &
Pâtissière

ANN-KATRIN
Aide de Cuisine & Plongeuse

LUDMILLA, WILMA, TETJANA & ALONA
Plongeuses – Heldinnen
der Töpfe & Pfannen

JAN-LUCA, JOEL, FELIX & MELVIN
Apprentis cuisiniers



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

Dem Himmel so nah.

Viel Sinn für Geschmack.

// SUPPEN

Rinderbrühe mit Pfannkuchenstreifen		7
Kartoffelsuppe mit Croutons		8

// VORSPEISEN UND SALATE

Bunte Blattsalate mit Hüttendressing		6
Glasierte Möhre mit Humus und gerösteten Pinienkernen		17
Wildkräutersalat mit gebackenem Schafskäse	Vorspeise Hauptgang	14 18
Wildkräutersalat mit gebratenen Edelfischen und gebratenen Champignons	Vorspeise Hauptgang	21 29
Wildkräutersalat Tagliata (Rinderfilet) mit gebratenen Champignons	Vorspeise Hauptgang	24 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	24

// SÜßES

Warme Himbeeren mit Vanilleeis und Schlagsahne	11
Affogato – das kleine Dessert Vanilleeis mit Espresso aufgefüllt	7
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)	9
Aperol Spritz (mit oder ohne Alkohol)	9
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 (Rheinhessen)	0,2 l	8
Riesling, fruchtig, klar und saftig Weingut Beiser (Rheinhessen)	0,2 l	7

// OFFENE ROTWEINE

Côtes du Rhône, Cuvée, trocken, fruchtig LePlan Vermeersch (Rhône – F)	0,2 l	7
Dornfelder Doux, lieblich Weingut Oekonomierat Geil (Rheinhessen)	0,2 l	7
Primitivo Critera, 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!

Taufsteinhütte // Am Hoherodskopf 2 // 63679 Schotten // Telefon 0 60 44 - 23 81 // info@taufsteinhuette.de // www.taufsteinhuette.de