



DIE 50 BESTEN

# *Dorfgasthäuser*

IN HESSEN





# DIE 50 BESTEN DORFGASTHÄUSER IN HESSEN

## GRIMMHEIMAT NORDHESSEN

Der Teichhof .....	12
Fährmann .....	14
Flair Hotel Werbetaal .....	16
Gasthaus Brandner .....	18
Gasthof Kirschtraum .....	20
Gasthof Zum Hohen Lohr .....	22
Gasthof Zur Linde .....	24
Hotel & Restaurant zum Schiffchen .....	26
Märchenschmiede .....	28

## LAHNTAL

Gaststätte Schützenhof .....	30
Gastwirtschaft Eißner .....	32
Künstlerhaus Lenz .....	34
Landgasthof Zum Löwen „beim Philipp“ .....	36
Restaurant Alte Klostermühle .....	38
Wirtshaus Frauental .....	40
Wirtshaus Obermühle .....	42

## VOGELSBERG

Gastwirtschaft am Ankerturm .....	44
Landgasthaus Hotel Jägerhof .....	46
Landgasthof zur Post .....	48

# DIE 50 BESTEN DORFGASTHÄUSER IN HESSEN

Restaurant Taufsteinhütte ..... 50

## RHÖN

Fuldaer Haus ..... 52

Krenzers Rhön ..... 54

Landgasthof Porta ..... 56

Landgasthof Zum Stern ..... 58

Landhaus Kehl ..... 60

## TAUNUS

Alt-Oberurseler Brauhaus ..... 62

essWebers-Küche am Markt ..... 64

Gasthaus Glaswerk ..... 66

Gasthaus Zum Taunus ..... 68

Hof Gimbach ..... 70

Landgasthof Ziegelhütte ..... 72

Löwenherz Gastronomie ..... 74

Restaurant Pflasterschisser ..... 76

Zum fröhlichen Landmann ..... 78

## RHEINGAU

Bonnets Weincabinet ..... 80

## FRANKFURT RHEINMAIN

Landhotel Zur Bretzel ..... 82



# DIE 50 BESTEN DORFGASTHÄUSER IN HESSEN

Straußwirtschaft Zum Gerippte ..... 84

## SPESSART

Gasthaus Zur Krone ..... 86  
Gasthaus Döppler ..... 88  
Gasthaus Zur Krone ..... 90  
Gasthof Hausmann ..... 92

## BERGSTRASSE

Gaststätte Zum Talblick ..... 94  
Landgasthof Hagen ..... 96  
Speisegaststätte zum Holzwurm ..... 98

## ODENWALD

Gasthaus Zur Krone ..... 100  
Hippelsbacher Bauernstube ..... 102  
Historisches Odenwald Gasthaus Zum Grünen Baum ..... 104  
Hotel Gasthof Zur Krone ..... 106  
Odenwald-Gasthaus Johannis-Stube ..... 108  
Restaurant Hammermühle ..... 110

## SONDERPREISE

Gasthaus Zum Bären ..... 112  
Weinhaus Sinz ..... 114  
Zum Ratskeller ..... 116

## GRUSSWORT

Ich freue mich allen, die im Rahmen des Wettbewerbs um die 50 besten Dorfgasthäuser in Hessen ausgezeichnet wurden, herzlich zu gratulieren. Darüber hinaus freue ich mich über alle Bewerberinnen und Bewerber, auch wenn sie diesmal nicht ausgewählt wurden.

Jedes einzelne Gasthaus ist wichtig für die Dorfgemeinschaft, für die Heimat der Menschen in unserem Land. Jedes einzelne Gasthaus trägt zur Lebensqualität bei.

Gern habe ich die Schirmherrschaft über diesen Wettbewerb übernommen. Denn Dorfgasthäuser sind Teil der sichtbaren Traditionen, die in Hessen gelebt werden. Sie tragen als Begegnungsstätte für Jung und Alt zu einem guten Miteinander in Dorf und Region bei. Mit ihrer Qualität unterstützen sie den guten Ruf der hiesigen Gastronomie und sind eine hervorragende Werbung für die Regionen.

Das Miteinander muss erhalten bleiben, wenn es um die Zukunft Hessens geht, und das gilt für Stadt und Land gleichermaßen. Die Menschen fühlen sich in Hessen und in ihrem örtlichen Umfeld sehr wohl, und zwar nicht nur in den großen Städten, sondern auch in den ländlichen Gebieten. Der ländliche Raum ist stark und hat großes Zukunftspotential. Die Landesregierung trägt daher dafür Sorge, dass die Gesellschaft in Hessen in ihrer Vielfalt zusammenhält.

Viel ist schon geschehen. So wird mit unserer Offensive „Land hat Zukunft – Heimat Hessen“ das Ziel verfolgt, den ländlichen Raum weiter zu stärken und seine Attraktivität zu verbessern. Dafür zu sorgen, dass Hessen eine lebenswerte Heimat ist und bleibt, in der das Miteinander prägend ist – das bleibt eine der zentralen Aufgaben der Landesregierung.

Allen Teilnehmerinnen und Teilnehmern am Wettbewerb „Die 50 besten Dorfgasthäuser in Hessen“ wünsche ich alles Gute für die Zukunft und weiterhin viel Erfolg.



A handwritten signature in blue ink, which appears to read 'Volker Bouffier'. The signature is fluid and cursive.

Volker Bouffier  
Hessischer Ministerpräsident

## GRUSSWORT

Wir dürfen stolz sein auf die Vielfalt und Weltoffenheit in unserem Land. Das gilt ganz besonders für Hessen und gleichsam für unsere Gastronomie in allen hessischen Destinationen – in den pulsierenden Städten und in den weiten ländlichen Regionen. Wir als Branchenverband für die Hoteliers, Gastronomen, die engagierten und unterschiedlichsten Unternehmerinnen und Unternehmer des Gastgewerbes beobachten dabei mit wachsender Sorge, wie die Anzahl unserer klassischen hessischen Gasthäuser auf dem Lande in den letzten Jahren zurückgegangen ist.

Dabei schlägt doch unser aller Herz – heute mehr denn je – für authentische Regionalküche, für Wirtinnen und Wirte mit Herz und zum Anfassen, kurzum für das Dorfgasthaus.

Und Sie alle kennen eines und nennen womöglich ein Gasthaus Ihr öffentliches Wohnzimmer. Unser Wettbewerb soll sichtbar machen, wie viele besondere Gasthäuser das Land zu bieten hat und Ihnen ein Stück Heimat ans Herz legen.

Dabei bildet der vorliegende Gastronomieführer die stolzen Gewinner unseres Wettbewerbes ab. Ich darf Ihnen versichern, alle 159 Wettbewerbsteilnehmer lohnen einen Besuch und kein Gasthaus muss sich verstecken. Die 50 besten, die unsere Jury ausgewählt hat, haben auf ihre Weise die Kriterien dieses Wettbewerbs herausragend erfüllt. Die Hauptkriterien, an denen die 50 Dorfgasthäuser dieses Wegweisers gemessen wurden, waren im Einzelnen:

Förderung der regionalen Identität, Bedeutung für die lokale Wirtschaft, Mehrwert für das Gemeinwesen, Innovatives Konzept, Pflege der Tradition sowie die Nachhaltigkeit des Konzepts.

Wir werden weiterhin dafür arbeiten, Hessens überzeugende Unternehmerinnen und Unternehmer mit ihren engagierten Teams sichtbar zu machen, und für die hessische Gasthauskultur werben.

Ich wünsche Ihnen Freude, Genuss und verbindende Begegnungen mit den Menschen und hoffe, dass wir zu Ihrer persönlichen und besonderen Wertschätzung für unsere Gastwirtinnen und Gastwirte in Hessen beitragen können.



Gerald Kink  
Präsident des Hotel- und Gastronomieverbandes  
DEHOGA Hessen e.V.



# IMPRESSUM

## Herausgeber

Hotel- und Gastronomieverband DEHOGA Hessen e.V.  
Auguste-Viktoria-Straße 6  
65185 Wiesbaden

Fon 0611 99201-0  
Fax 0611 99201-22  
[info@dehoga-hessen.de](mailto:info@dehoga-hessen.de)  
[www.dehoga-hessen.de](http://www.dehoga-hessen.de)

Präsident  
Gerald Kink

Hauptgeschäftsführer  
RA Julius Wagner

Konzept & Design  
pantamedia communications GmbH

Wir bedanken uns bei den Betrieben  
für die freundliche Überlassung des Bildmaterials.

**Ein Gasthaus dient nicht nur der Nahrungsaufnahme – es ist viel mehr.** Gasthäuser sind zwischenmenschliche Begegnungsstätten; in gemütlicher Atmosphäre dienen sie dem Gedankenaustausch in der Freizeit oder beim Stammtisch. Sie sind ein Ort des Feierns vielfältigster Anlässe. Als Stätte mit langer Tradition zählen sie oft zu den ältesten Institutionen am Ort.

Gasthäuser sind ein Spiegelbild der jeweiligen Region – man denke nur an einen Spannungsbogen zwischen einer Friesenstube und einer Almhütte. Hier wird Mundart, Temperament und Heimatverbundenheit zelebriert – eben Folklore auf ehrliche Art. Nicht zuletzt schmeckt der Gast die Region; Hessen hat mehr zu bieten außer Grüner Soße und Handkäs.

Diese Unverwechselbarkeit gerade auch in ländlichen Gebieten Hessens zu pflegen und zu ehren ist Aufgabe und Ziel unseres Wettbewerbs. Die hervorragende Leistung unserer Gastronomen, die an 365 Tagen im Jahr für ihre Gäste alles geben und unser Hessen repräsentieren ist es wert. Dieser Wettbewerb soll die Bevölkerung sensibilisieren, dass diese Werte geschätzt und erhalten werden.

Herzlichen Dank für die Mühe aller, die sich an der Ausschreibung beteiligt haben und Gratulation für die, die uns am besten überzeugt haben. Mit der Unterstützung dieses Wettbewerbs unterstreicht der Brauerbund Hessen/Rheinland-Pfalz seine Anstrengungen zur Förderung regionaler Vielfalt in Hessen.

Wolfgang Koehler, Vorsitzender des Brauerbundes Hessen / Rheinland-Pfalz







## Der Teichhof

Regina & Edgar Linhose  
Am Teich 5  
37296 Ringgau-Grandenborn

05659/810  
[www.derteichhof.de](http://www.derteichhof.de)

Unser familiengeführter Betrieb besteht seit 1921.

**Wir haben für Sie geöffnet:** Di bis So von 11 bis 22 Uhr

**Unsere Sitzplätze für Sie:** 60 / 160 / 70

**Erleben und genießen Sie:** Nordhessische Ahle Wurscht.

Hausgebackener Blechkuchen.

Natursauerteigbrot aus dem Holzbackofen.

FÄHRMANN

Östergötlands  
FÄHRMANN  
Östergötlands  
FÄHRMANN

Östergötlands  
FÄHRMANN

Östergötlands  
FÄHRMANN

FÄHRMANN

Östergötlands  
FÄHRMANN

12

# Fährmann

Katharina Sprenger  
Lindenstraße 4  
34277 Fuldabrück-Bergshausen

0561/9531050  
[www.faehermann-kassel.de](http://www.faehermann-kassel.de)

Unser Betrieb besteht seit 2018.

**Wir haben für Sie geöffnet:** 01.05. – 03.10.: Di bis So von 12 bis 22 Uhr  
04.10. – 30.04.: Mi bis Fr und So von 12 bis 22 Uhr  
Sa von 17 bis 22 Uhr

**Unsere Sitzplätze für Sie:** 90 / 90 / 30 / 20

**Erleben und genießen Sie:** Fährmannburger mit Süßkartoffel- oder handgemachten Pommes frites.

Fährmanns Dreierlei: Brotlaib mit hausgemachten Dips (grüne Soße, Aioli, Kräuter-Schmand und Tomatensugo)

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Puderzucker, Rumrosinen und/oder saisonalen Eissorten.





## Flair Hotel Werbetal

Christian Gerlach  
Uferstraße 28  
34513 Waldeck

05634/87960  
[www.hotel-werbetal.de](http://www.hotel-werbetal.de)

Unser familiengeführter Betrieb besteht seit 1866.

**Wir haben für Sie geöffnet:** Mo bis So von 11 bis 23 Uhr

**Unsere Sitzplätze für Sie:** 60 / 30 / 40 / 80 / 20 / 20

**Erleben und genießen Sie:** Gerichte vom zertifizierten Nieder-Werber-Bio-Höhenrind aus eigener natürlicher Aufzucht.

Eine ideale Lage an den Wanderwegen des Nationalparks Kellerwald-Edersee mit idyllischen Blick auf das Wasser.

Im November und Dezember das traditionelle Werbetaler Gänseessen.



# Gasthaus Brandner

Carolin Brandner  
Am Rathaus 5  
34388 Trendelburg

05675/9778  
[www.gasthaus-brandner.de](http://www.gasthaus-brandner.de)

Unser familiengeführter Betrieb besteht seit 1850.

**Wir haben für Sie geöffnet:** Oktober bis Ostern: Fr bis Di von 16:30 bis 21:30 Uhr  
Sommer: Do bis Di von 16:30 bis 21:30 Uhr

**Unsere Sitzplätze für Sie:** 25 / 40 / 25 / 20

**Erleben und genießen Sie:** Hausgemachte und Trendelburger Spezialitäten.  
Ein Familienbetrieb in der sechsten Generation.  
Der idyllische Biergarten in der Altstadt.





Herzlich  
Willkommen





# Gasthof Kirschtraum

Kirsten Hartmann und Ivana Krenzer  
Schulstraße 5  
36205 Sontra

05653/917946  
[www.kernigekirsche.de](http://www.kernigekirsche.de)

Unser Betrieb besteht seit 2008.

**Wir haben für Sie geöffnet:** Di bis Sa von 11:30 bis 22 Uhr, So 9 bis 14 Uhr

**Unsere Sitzplätze für Sie:** 35 / 70 / 40

**Erleben und genießen Sie:** Kreativküche, regional & saisonal lecker!

Regionale & hausgemachte Produkte rund um die Kirsche:  
Liköre, Konfitüren, Brotaufstriche uvm.

Genießen Sie bei uns Sommergrillen, Spanferkelessen und  
unsere Brunch-Sonntage.



# Gasthof Zum Hohen Lohr

Jörg & Christine Luckhardt  
Zum Hohen Lohr 4  
35114 Battenhausen

06456/295

[www.zum-hohen-lohr.de](http://www.zum-hohen-lohr.de)

Unser familiengeführter Betrieb besteht seit 1874.

**Wir haben für Sie geöffnet:** Mi bis So ab 17 Uhr

**Unsere Sitzplätze für Sie:** 80 / 30

**Erleben und genießen Sie:** Wichtig ist nicht wo man hinfährt, sondern wo man ankommt. familiär – gemütlich – natürlich.

Gemütliche Gästezimmer und Ferienwohnung

Produkte aus eigenem Anbau werden in regionaler Küche präsentiert.



Hotel-Restaurant  
*Gasthof zur Linde*  
Herberich

Wohline  
Westheimer  
Küche

wöhline Westheimer Küche

Herberich  
Küche

Westheimer

Westheimer

# Gasthof Zur Linde

Bernd Becker  
Bredelarer Straße 14  
34519 Diemelsee

05633/233  
[www.zur-linde-adorf.de](http://www.zur-linde-adorf.de)

Unser familiengeführter Betrieb besteht seit 1863.

**Wir haben für Sie geöffnet:** Mo und Di von 11:30 bis 14 Uhr und von 16:30 bis 24 Uhr  
Mi von 16:30 bis 24 Uhr, Do bis So von 11:30 bis 24 Uhr

**Unsere Sitzplätze für Sie:** 35 / 12 / 150 / 20 / 30

**Erleben und genießen Sie:** Ein Gasthof, in dem man gemütlich einen Schoppen trinken und zwischen 4 Biersorten am Fass wählen kann.

Ein Gasthof, in dem deutsche und regionale Küche gekocht wird.

Ein Gasthof, der zentral gelegen ist und für Familien- und Motorradtreffen bestens geeignet ist.





zum Eckhaus

HOTEL-RESTAURANT

MARTINI Bevoege

MARTINI Bevoege

MARTINI Bevoege



# Hotel & Restaurant zum Schiffchen

Jörg Waßmuth  
Hans-Staden-Straße 27  
34466 Wolfhagen

05692/98750  
[www.hotel-zum-schiffchen.de](http://www.hotel-zum-schiffchen.de)

Unser familiengeführter Betrieb besteht seit 1893.

**Wir haben für Sie geöffnet:** Mo und Di, Do bis Sa 17 bis 24 Uhr, So. 11 bis 15 Uhr

**Unsere Sitzplätze für Sie:** 25 / 22 / 50 / 70 / 32

**Erleben und genießen Sie:** Gegrilltes Lachsforellenfilet auf frischem Grillgemüse, kleinen Tomaten und Kräuterkartoffeln.

Wildschweinbraten vom Habichtswaldschwein – aus eigener Fleischerei – mit Pfifferlingen, Apfelrotkohl, Klößen und frischer Preiselbeerbirne.

Dessert im Glas: Nordhessisches Apfeltiramisu mit Mascarpone, Apfelkompott, Rosinen und Mandeln.



Warenbeschneide

23

P

P



# Märchenschmiede

Gert Janenzky  
Marktstraße 23  
34326 Morschen

05664/9395115  
[www.maerchenschmiede-morschen.de](http://www.maerchenschmiede-morschen.de)

Unser familiengeführter Betrieb besteht seit 2016.

**Wir haben für Sie geöffnet:** Mi bis Fr von 14:30 bis 22 Uhr,  
Sa und So von 9 bis 23 Uhr

**Unsere Sitzplätze für Sie:** 33 / 50

**Erleben und genießen Sie:** „BruzZzelbrot, die Hessenpizza“.

Themenzimmer nach Märchen der Brüder Grimm.

Monatliches Erzähltheater mit Märchen, Sagen  
und Geschichten von Kirsten Stein.



# Gaststätte Schützenhof

Marion Jahn  
Alexanderstraße 2  
65604 Elz

06431/52092  
[www.schuetzenhof-elz.de](http://www.schuetzenhof-elz.de)

Unser familiengeführter Betrieb besteht seit 1678.

**Wir haben für Sie geöffnet:** Mi bis Sa von 17 bis 23 Uhr,  
So von 10 bis 14 und 17 bis 21 Uhr

**Unsere Sitzplätze für Sie:** 70 / 70 / 40

**Erleben und genießen Sie:** „Bierschnitzel“: Paniertes Schweineschnitzel  
mit Bier- Zwiebelsauce.

„Elzer Blechkopp“: Paniertes Schweineschnitzel gefüllt  
mit Spiegelei, Speck und Senf mit gebräunten Zwiebeln  
und Rahmsauce.

„Schweineröllchen Schützenhof“: Panierte dünne  
Schweinerückensteaks, gerollt, mit Champignon-  
Zwiebel-Senf-Ei-Füllung.



# Gastwirtschaft Eißner

Anja Lorch  
Roßberger Straße 16  
35085 Ebsdorfergrund

06424/1042  
[www.gastwirtschaft-eissner.de](http://www.gastwirtschaft-eissner.de)

Unser familiengeführter Betrieb besteht seit 1852.

**Wir haben für Sie geöffnet:** Di bis Sa ab 17 Uhr, So von 10 bis 14 und ab 17 Uhr

**Unsere Sitzplätze für Sie:** 50 / 25 / 40 / 25

**Erleben und genießen Sie:** Knoblauchschnitzel mit Pommes frites und Salat.

Halbes Hähnchen mit Pommes frites und Salat.

Eierpfannkuchen mit Hausmacher Wurst  
und rustikalem Bauernbrot.





*Künstlerhaus Lenz*  
Restaurant - Cafe

Herzlich willkommen!

# Künstlerhaus Lenz

David und Linda Florio  
Blaumühlenweg 10  
35075 Gladenbach

06462/9150525  
[www.kuenstler-haus-lenz.de](http://www.kuenstler-haus-lenz.de)

Unser familiengeführter Betrieb besteht seit 2017.

**Wir haben für Sie geöffnet:** Di bis Sa von 17 bis 22 Uhr, So von 11 bis 22 Uhr

**Unsere Sitzplätze für Sie:** 90 / 40

**Erleben und genießen Sie:** Wir beziehen unsere Lebensmittel von regionalen Partnern & Lieferanten, um frische Gerichte auf die Teller zu zaubern.

Ein Ort mit Geschichte, hier lebte einst der bekannte Maler Karl Lenz.

Treffpunkt für jung und alt! Ein Ort wo Menschen zusammen kommen und sich unterhalten.





# Landgasthof Zum Löwen „beim Philipp“

Philipp Arnold  
Rathausstraße 6  
35440 Linden – Leihgestern

06403/62695  
[www.beim-philipp.de](http://www.beim-philipp.de)

Unser familiengeführter Betrieb besteht seit 1858.

**Wir haben für Sie geöffnet:** Di bis So von 10 bis 14 und 17 bis 23 Uhr

**Unsere Sitzplätze für Sie:** 50 / 150 / 45

**Erleben und genießen Sie:** Hausmacher Fleisch & Wurstspezialitäten aus eigener Landwirtschaft, Schlachtung & Herstellung.

Kotelett vom Schwäbisch – Hällischen Freilandschwein.

Anne´s hausgemachter Kaiserschmarrn, sowie weitere Gerichte aus der Wirtshausküche mit frischen Produkten aus der Region.

Bauernhofeis.



licher



Alte  
Klostermühle

Alte  
Klostermühle



# Restaurant Alte Klostermühle

Marcus Geist  
Klostermühle 1  
35423 Lich

06404/6967082

[www.alte-klostermuehle-arnsburg.de](http://www.alte-klostermuehle-arnsburg.de)

Unser familiengeführter Betrieb besteht seit 2014.

**Wir haben für Sie geöffnet:** Di bis So von 12 bis 22 Uhr

**Unsere Sitzplätze für Sie:** 54 / 36 / 10 / 14 / 21 / 120 / 100

**Erleben und genießen Sie:** Unser Wild beziehen wir ganz frisch aus dem Westerwald.

„Back to the roots“: Vielfältige Verarbeitung von Tieren.

Marcus Leibgericht: Rosa gebratener Rehrücken mit Petersilienwurzel und nussigem Kartoffelpüree.



Vint. Joh. Müller  
BREMEN

2015

Riesling

trocken

# Wirtshaus Frauental

Harald Gliesche  
Im Frauental 1  
35216 Biedenkopf

06461/9890901  
[www.wirtshaus-frauental.de](http://www.wirtshaus-frauental.de)

Unser familiengeführter Betrieb besteht seit 2013.

**Wir haben für Sie geöffnet:** Mi bis So ab 17 Uhr

**Unsere Sitzplätze für Sie:** 50 / 45 / 150

**Erleben und genießen Sie:** Wir bieten Gemütlichkeit, drinnen und draußen.

Einzigartige, regionale Gerichte wie z.B. „Birreköpfer Brot-Teller“, „Birreköpfer Riehm“ oder den „Hessischen Tequilla“

Ein Forum für heimische Vereine, Stammtische, Künstler, Musiker wie z.B. seit 5 Jahren die sommerliche Kulturveranstaltung „Gude Musik“ in unserem Biergarten.





Obermühle

# Wirtshaus Obermühle

Christian Löser  
Am Huttig 3  
65549 Limburg

06431/5840084  
[www.obermuehle-limburg.de](http://www.obermuehle-limburg.de)

Unser familiengeführter Betrieb besteht seit 2011.

**Wir haben für Sie geöffnet:** Di bis So von 11 bis 21 Uhr

**Unsere Sitzplätze für Sie:** 85 / 63 / 300

**Erleben und genießen Sie:** „Limburger Edelsäcker“: Schweinefleisch gefüllt mit Sauerkraut, Gewürzgurke und Senf.

Rumpsteak mit Pfeffersauce mit Remouladensauce und Bratkartoffeln.

Gerolltes Cordon bleu.





# Gastwirtschaft am Ankerturm

Markus Menke  
Am Graben 14  
36341 Lauterbach

06641/63177  
[www.ankerturm.de](http://www.ankerturm.de)

Unser familiengeführter Betrieb besteht seit 1998.

**Wir haben für Sie geöffnet:** Mi bis Mo ab 16 Uhr

**Unsere Sitzplätze für Sie:** 25 / 6

**Erleben und genießen Sie:** Die Wirtschaft und das Wohnhaus des Chronisten Jean Louis Tilleur, der eine Sammlung von Bürger- und Familienwappen anlegte.

Das Biedermeiersofa, das in den 60er bis 80er Jahren, als die Salzkekuchejonge ihre Ehrengäste zu Salzkekuchen, schwarzem Kaffee und einem „Kännchen“ (Gemisch aus Kümmel und Korn) einluden, zu besonderen Ehren kam.

Eine kleine und feine Auswahl an regionalen saisonalen Spezialitäten.



Hotel - Restaurant  
Jägerhaus

Landgasthaus



# Landgasthaus Hotel Jägerhof

Hans Schmidt  
Hauptstraße 9  
36341 Lauterbach

06641/96560  
[www.jaegerhof-maar.de](http://www.jaegerhof-maar.de)

Unser familiengeführter Betrieb besteht seit 1838.

**Wir haben für Sie geöffnet:** Täglich von 11 bis 14 und 17:30 bis 22 Uhr

**Unsere Sitzplätze für Sie:** 35 / 50 / 50 / 120 /

**Erleben und genießen Sie:** Die neue ESSKLASSE: regional, saisonal und frisch, sowie keinerlei Fertigprodukte, oder halb Fertigprodukte.

Für uns ist das ganze Tier ein Edelteil, kein Fleisch in der Küche ohne Namen des Züchters, wir verarbeiten alles, vom Näschen bis zum Schwänzchen.

Dry aged Rinderrücken, der 8 Wochen am Knochen reifr.





# Landgasthof zur Post

Sebastian Heil  
Zum See 10  
36399 Nieder-Moos

06644/295  
[www.gasthofzurpost-nieder-moos.de](http://www.gasthofzurpost-nieder-moos.de)

Unser familiengeführter Betrieb besteht seit über 140 Jahren.

**Wir haben für Sie geöffnet:** Mi bis Sa von 11:30 bis 13:30 und ab 17:30 und  
So und Feiertags von 11:00 bis 13:30 und ab 17:30 Uhr

**Unsere Sitzplätze für Sie:** 75 / 35 / 40 / 70

**Erleben und genießen Sie:** Wir sind ein kleiner Familienbetrieb, in dem alle mit  
anpacken und mit Herzblut bei der Sache sind.

Wir kochen ausschließlich frisch, verwenden regionale  
und saisonale Produkte und verarbeiten Kräuter und Obst  
aus eigenem Anbau.

Die Basis unserer Arbeit bilden 15 Jahre Erfahrung  
in der Sterne-Gastronomie.



# Restaurant Taufsteinhütte

Jürgen Carnier  
Am Hoherodskopf 2  
63679 Schotten

06044/2381  
[www.taufsteinhuette.de](http://www.taufsteinhuette.de)

Unser familiengeführter Betrieb besteht seit 1993.

**Wir haben für Sie geöffnet:** Mi bis So ab 9 Uhr

**Unsere Sitzplätze für Sie:** 30 / 80 / 200

**Erleben und genießen Sie:** Übernachtungen im Weinfass.

Mitten in der Natur.

Hüttenzauber auf dem Hoherodskopf.



HILDAER HAUS



*Das Hildaer Haus* *in Hildaer*



# Fuldaer Haus

Andreas Rau  
Maulkuppe 1  
36163 Poppenhausen

06658/242  
[www.fuldaerhaus.de](http://www.fuldaerhaus.de)

Unser familiengeführter Betrieb besteht seit 1924.

**Wir haben für Sie geöffnet:** Di bis So ab 8 Uhr

**Unsere Sitzplätze für Sie:** 42 / 35 / 39 / 80 / 70

**Erleben und genießen Sie:** Ein Ort der Ruhe und Entspannung: Auch das „runde Haus der Rhön“ genannt, lädt mit der einzigartigen Lage am Fuße der Maulkuppe in 750 m Höhe und einem einmaligen Blick über die Rhön zum Verweilen ein.

Regional-Moderne Küche: Ausgewählte Spezialitäten aus der Region und saisonale Highlights von umliegenden Lieferanten, die hier modern in Szene gesetzt werden.

Natur Pur: Erholung in ruhiger Umgebung, Wandern, Entspannen, genießen.





# Krenzers Rhön

Jürgen H. Krenzer  
Eisenacherstraße 24  
36115 Ehrenberg-Seiferts

06683/96340  
[www.rhoenerlebnis.de](http://www.rhoenerlebnis.de)

Unser familiengeführter Betrieb besteht seit 1893.

**Wir haben für Sie geöffnet:** täglich von 12 bis 21 Uhr

**Unsere Sitzplätze für Sie:** 100

**Erleben und genießen Sie:** Regionale und ökologische Rhöner-Spezialitätenküche mit Oma Annas Spatzeklöß' und Jürgens Rhönlammteigel.

krenzers apfel® – unseren hauseigenen, lange Jahre gereiften ApfelSherry; hausgemachte Apfelweine und alkoholfreie Apfel-Seccos.

Rhöner ApfelSherry-Tiramisu.

  
Auerhahn  
Grän  
Landgasthof „PORTA“  
Schützenverein Gasthof

 Landgasthof  
„PORTA“ 



# Landgasthof Porta

Heinz Riepl  
Im Ort 5-7  
36110 Schlitz

06642/40080  
[www.landgasthof-porta.de](http://www.landgasthof-porta.de)

Unser familiengeführter Betrieb besteht seit 1880.

**Wir haben für Sie geöffnet:** Di bis Do von 11.30 bis 14:30 und ab 17 Uhr,  
Fr bis So ab 11:30 Uhr

**Unsere Sitzplätze für Sie:** 5 / 50 / 50 / 150 / 60

**Erleben und genießen Sie:** Unser Holzfällersteak.

Unsere hausgemachten Marmeladen.

Unsere Obstbrände ( Alter Apfel und Alte Zwetschge).





GASTHOF

HAUS

FD 11 192

FD 100 777



# Landgasthof Zum Stern

Miriam & Andreas Jahn  
Marktplatz 5  
36163 Poppenhausen

06658/1202  
[www.landgasthof-zum-stern.com](http://www.landgasthof-zum-stern.com)

Unser familiengeführter Betrieb besteht seit 1619.

**Wir haben für Sie geöffnet:** Mo, Mi, Do, Fr von 16 bis 22 Uhr,  
Sa von 13 bis 22 Uhr, So von 11 bis 22 Uhr

**Unsere Sitzplätze für Sie:** 50 / 25 / 35 / 40

**Erleben und genießen Sie:** Traditionell, regionale Küche.

Innovative Gerichte.

Abzuschalten und die Seele baumeln zu lassen.



# Landhaus Kehl

Familie Kehl  
Eisenacherstraße 15  
36142 Tann-Lahrbach

06682/387  
[www.landhaus-kehl.de](http://www.landhaus-kehl.de)

Unser familiengeführter Betrieb besteht seit 1920.

**Wir haben für Sie geöffnet:** Mi bis Mo von 9 bis 14:30 und 17 bis 24 Uhr

**Unsere Sitzplätze für Sie:** 65 / 35 / 30 / 20

**Erleben und genießen Sie:** Hausgemachte Marmeladen nach Oma Aloysia´s Rezept. Natürlich modern interpretiert mit Früchten aus der Region wie Brombeeren-Senf, Reneklode-Kaffee, Sauerkirsch-Balsamico.

Lamm aus der Rhön: Hausgemachte Bratwurst mit frischem Bohnenragout und Speckplätzchen, Rhönlampfännchen in Thymiansauce, sous-vide gegarter Lammrücken.

Rhönforelle in allen Variationen. Ob geräuchert, sauer eingelegt, im Ganzen gebraten oder gedünstet.



# Alt-Oberurseler Brauhaus

Thomas Studanski  
Ackergasse 13  
61440 Oberursel

06171/54370  
[www.meinbier.de](http://www.meinbier.de)

Unser familiengeführter Betrieb besteht seit 1770.

**Wir haben für Sie geöffnet:** Mo bis Do von 11 bis 24 Uhr, Fr von 11 bis 1 Uhr,  
Sa von 10 bis 1 Uhr, So von 10 bis 23 Uhr

**Unsere Sitzplätze für Sie:** 300 / 300

**Erleben und genießen Sie:** Aus der Hausbrauerei: Bier nach dem Reinheitsgebot von 1516, dem ältesten Lebensmittelgesetz der Welt gebraut.

Vegetarische und auch vegane Küche neben traditionellen Gerichten wie unserer bekannten Grillhaxe.

Heiraten im Denkmal. Schließen Sie den Bund der Ehe bei einer standesamtlichen Trauung in unserem historischen, restaurierten Blumenzimmer.





# essWebers-Küche am Markt

Ulla u. Uwe Weber  
Marktplatz 21  
61250 Usingen

06081/5763760  
[www.esswebers.de](http://www.esswebers.de)

Unser familiengeführter Betrieb besteht seit 2014.

**Wir haben für Sie geöffnet:** Di bis Fr und So 12 bis 14 Uhr, Mi bis Sa 18 bis 22 Uhr.  
Für Ihre Veranstaltung veränderbar.

**Unsere Sitzplätze für Sie:** 2 / 8 / 14 / 40–80

**Erleben und genießen Sie:** Gourmetküche und hessische Lieblingsgerichte.

Hochzeiten in der benachbarten Hugentottenkirche.

Ein historischer Ort für jede Gelegenheit (à la Carte,  
Firmenevents, Catering, große und kleine Familienfeiern).

Kochkurse, Kulinarische Mottowochen,  
außergewöhnliche Events im Taunus.



# Gasthaus Glaswerk

Jörg Wattenberg  
Adolfstraße 3  
65307 Bad Schwalbach

06124/725362  
[www.gasthaus-glaswerk.de](http://www.gasthaus-glaswerk.de)

Unser Betrieb besteht seit 1620.

**Wir haben für Sie geöffnet:** Mo bis Fr ab 17 Uhr, Sa, So und Feiertage ab 12 Uhr,  
Küche bis 22 Uhr

**Unsere Sitzplätze für Sie:** 25 / 39 / 30 / 50

**Erleben und genießen Sie:** Vegetarische Gerichte und wechselnde Tagesangebote.

Unsere Schnitzel- und Steakspezialitäten

Flammkuchen und leckere Salate, überwiegend mit  
regionalen Erzeugnissen und immer frisch zubereitet.





Dma 2h  
Kulinarijsko e



# Gasthaus Zum Taunus

Gebrüder Bender  
Hornauer straÙe 146  
65779 Kelkheim

06195/911234  
[www.zumtaunus.de](http://www.zumtaunus.de)

Unser familiengeführter Betrieb besteht seit 1774.

**Wir haben für Sie geöffnet:** Do bis Di von 11 bis 14.30 und ab 17.30 Uhr

**Unsere Sitzplätze für Sie:** 100 / 120 / 30

**Erleben und genießen Sie:** Äpfel aus eigenem Anbau.

Selbstgekelterter Apfelsaft, -wein oder -schaumwein.

Hessische Regionalküche mit Rohstoffen aus der Region  
und jahreszeitlichen Spezialitäten.



myerischem Haus  
anno domini 1801  
gar furchtbare  
er Schinderhannes  
mit seiner Gespusin  
ehen genächtigt

# Hof Gimbach

Margret Schiela  
Gimbacher Weg  
65779 Kelkheim

06195/3241  
[www.hof-gimbach.de](http://www.hof-gimbach.de)

Unser familiengeführter Betrieb besteht seit 1764.

**Wir haben für Sie geöffnet:** Do bis Di ab 11 Uhr

**Unsere Sitzplätze für Sie:** 100 / 70 / 100

**Erleben und genießen Sie:** Uralte Tradition mit Historie.

Regionale Küche und hausgemachte Torten.

Ein landwirtschaftliches Umfeld, ideal für Familien,  
Kinder und Wanderer.



# Landgasthof Ziegelhütte

Karsten Kleinschmidt  
 Rod an der Weil  
 61276 Weilrod

06083/95800  
[www.ziegelhuette.de](http://www.ziegelhuette.de)

Unser familiengeführter Betrieb besteht seit 1933.

**Wir haben für Sie geöffnet:** Mi bis So ab 9 Uhr, Dezember bis Februar:  
 Do bis So ab 9 Uhr

**Unsere Sitzplätze für Sie:** 20 / 50 / 30 / 50

**Erleben und genießen Sie:** Jahreszeitliche Spezialitäten: Nachbarschaftswild – Frische Forellen, Bachsaiblinge und Lachsforellen aus der Region – Bürstädter Spargel – Deutsche Erdbeeren – Frische Gänse aus dem Taunus.

Deutsche Weine aus dem Rheingau, Rheinhessen, Pfalz und Baden.

Frisch – regional – jahreszeitlich.





Leavenberg  
EST. 2011  
FAMILY OWNED & OPERATED

Leavenberg  
EST. 2011  
FAMILY OWNED & OPERATED

THAUS GOURMET

THAUS GOURMET

# Löwenherz Gastronomie

Torben Michael Emmerich  
Bahnhofstraße 11  
61273 Wehrheim

06081/59857  
[www.loewen-herz.com](http://www.loewen-herz.com)

Unser familiengeführter Betrieb besteht seit 2011.

**Wir haben für Sie geöffnet:** Abendgastronomie: Di bis Sa ab 17 Uhr, So ab 11 Uhr,  
Mittagstisch: Mo bis Fr von 10 bis 16 Uhr

**Unsere Sitzplätze für Sie:** 55 / 42 / 40 / 140

**Erleben und genießen Sie:** Taunus Heimatküche. Als Gast kommen als Freund gehen.

Unsere Gäste werden bei uns herzlich empfangen, mit Liebe bekocht und von ganzem Löwenherzen verwöhnt.

Ob gut gereifter, eingelegter Bauernhandkäse, der berühmte Wehrheimer Apfelwein unsere Fleischspezialitäten aus unserer Rinderzucht oder der hofeigenen Jagd – alles typisch hessisch und Regional.



# Restaurant Pflasterschisser

Katharina Chamoun  
Burgstraße 32  
65817 Eppstein

06198/5849620

Unser familiengeführter Betrieb besteht seit 2018.

**Wir haben für Sie geöffnet:** Di bis Sa von 17 bis 23 Uhr,  
Sa von 11.30 bis 15 und 17 bis 23 Uhr

**Unsere Sitzplätze für Sie:** 55 / 40 / 36 / 20

**Erleben und genießen Sie:** Das älteste Fachwerkhaus im Main Taunus Kreis.

Kompetenz, Freude und Einfühlungsvermögen,  
die Sie als Gast glücklich machen.

Ein herrlicher Blick direkt auf die Burg  
und die umliegenden Berge.







# Zum fröhlichen Landmann

Claudia Hillebrand und Alexander Knodt  
Rettershof 2  
65779 Kelkheim

06174/21541  
[www.zum-froehlichen-landmann.de](http://www.zum-froehlichen-landmann.de)

Unser Betrieb besteht seit 1938.

**Wir haben für Sie geöffnet:** Mi bis So ab 11 Uhr

**Unsere Sitzplätze für Sie:** 80 / 65 / 60 / 180

**Erleben und genießen Sie:** Hessische Tapas.

Apfelwein, frisch gekeltert vom Rettershof.

Täglich selbstgebackener Kuchen.

RHEINGAU  
**BONNET**

RHEINGAU  
**BONNET**

RHEINGAU  
**BONNET**

  
**BONNET**  
RHEINGAU  
1990er  
Rauenthaler Steinmücher  
Riesling Auslese  
Qualitätswein mit Prädikat  
Steinmüchener A.P.Nr. 37 051 04 17  
11,5% vol., enthält Sulfite  
0,75 L

  
**BONNET**  
RHEINGAU  
Rauenthaler Steinmücher  
Rotwein halbtrocken  
Deutscher Qualitätswein  
Steinmücher A.P.Nr. 37 051 04 17  
11,5% vol., enthält Sulfite  
0,75 L  
WILHELM BONNET  
13-6596 Wülffel - Rheingaustraße 32  
42699 Solms (Hessen)

  
**BONNET**  
RHEINGAU  
Wallulser Berg Bildstock  
Grauburgunder trocken  
Deutscher Qualitätswein  
Steinmücher A.P.Nr. 37 051 03 17  
12% vol., enthält Sulfite  
0,75 L  
WILHELM BONNET  
13-6596 Wülffel - Rheingaustraße 32  
42699 Solms (Hessen)

  
**BONNET**  
RHEINGAU  
2013 Riesling halbtrocken  
Rauenthaler Steinmücher  
Deutscher Qualitätswein  
Steinmücher A.P.Nr. 37 051 04 17  
11,5% vol., enthält Sulfite  
1,0 L  
WILHELM BONNET  
13-6596 Wülffel - Rheingaustraße 32  
42699 Solms (Hessen)

  
**BONNET**  
RHEINGAU  
2009er  
Berg Bildstock  
Riesling Auslese  
Deutscher Qualitätswein  
Steinmücher A.P.Nr. 37 051 03 17  
12% vol., enthält Sulfite  
0,75 L  
WILHELM BONNET  
13-6596 Wülffel - Rheingaustraße 32  
42699 Solms (Hessen)

  
**BONNET**  
RHEINGAU

# Bonnets Weincabinet

Agathe Bonnet  
Hauptstraße 32  
65396 Walluf

06123/75292  
[www.bonnet-walluf.de](http://www.bonnet-walluf.de)

Unser familiengeführter Betrieb besteht seit 1991.

**Wir haben für Sie geöffnet:** Mi bis Sa ab 16:30 Uhr, So und Feiertags ab 12 Uhr

**Unsere Sitzplätze für Sie:** 70 / 80

**Erleben und genießen Sie:** Wildprodukte aus der Region.

Gerichte, gewürzt nach Hildegard von Bingen.

Regionale, bodenständige und (fast) glutenfreie Küche.



# Landhotel Zur Bretzel

Tobias Metzler  
Bürgermeisterstraße 2  
64832 Babenhausen

06073/87742  
[www.landhotel-bretzel.de](http://www.landhotel-bretzel.de)

Unser familiengeführter Betrieb besteht seit 1869.

**Wir haben für Sie geöffnet:** Mo bis Do von 16 bis 24 Uhr, So von 11 bis 15 Uhr

**Unsere Sitzplätze für Sie:** 60 / 35

**Erleben und genießen Sie:** Traditionelle hessische Küche neu interpretiert.

In den Wintermonaten: Schlachtfest mit hauseigener Wurstproduktion.

Hessisches Cordon Bleu: gefüllt mit Pfannenzwiebeln, Handkäs und hausgeräuchertem Schinken.





0,35 l handgepresst  
Apfelbrand  
40 Vol. %  
Erzeuger: [illegible]  
Herzogtum [illegible]

Korn Gerichte

# Straußwirtschaft Zum Gerippte

Eva-Maria Scharf  
Borngasse 30  
61169 Friedberg-Ockstadt

06031/3009  
[www.zum-gerippte.de](http://www.zum-gerippte.de)

Unser familiengeführter Betrieb besteht seit 1997.

**Wir haben für Sie geöffnet:** Von Mitte April bis Mitte September: Do bis So ab 17 Uhr,  
Feiertags ab 11.30 Uhr

**Unsere Sitzplätze für Sie:** 60

**Erleben und genießen Sie:** Handkäs mit Musik.

Hauseigener Apfelwein und Apfelsaft.

Produkte aus der Region.



# Gasthaus Zur Krone

Reiner Erdt  
Langstraße 7  
63549 Ronneburg

06184/3030  
[www.hessenkrone.de](http://www.hessenkrone.de)

Unser familiengeführter Betrieb besteht seit 1761.

**Wir haben für Sie geöffnet:** Di ab 17 Uhr, Mi bis So von 11 bis 14 und 17 bis 23 Uhr

**Unsere Sitzplätze für Sie:** 35 / 25 / 100 / 50

**Erleben und genießen Sie:** Die Wiederentdeckung der eigenen Heimatküche – Lieblingsrezepte der örtlichen Bevölkerung.

Selbstgemachter Handkäse.

Die beliebte „Ahle Wurscht“ aus eigener Wurstküche.





Dipples



# Gasthaus Döppler

Mario Gärtner  
Beethovenstraße 4  
36391 Sinnatal

06664/1489  
[www.gasthausdoeppler.de](http://www.gasthausdoeppler.de)

Unser familiengeführter Betrieb besteht seit fünf Generationen.

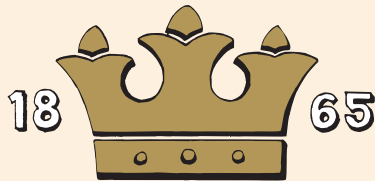
**Wir haben für Sie geöffnet:** Do ab 18 Uhr , Fr ab 17 Uhr, Sa von 10 bis 14 Uhr  
und ab 17 Uhr, So von 10 bis 14 Uhr und 17 bis 22 Uhr

**Unsere Sitzplätze für Sie:** 26 / 90 / 35

**Erleben und genießen Sie:** Schnitzel „Hessisch“ mit Zwiebeln, Rauchfleisch und Pilzen.  
Offene Küche.

Kunst  und Kultur  
Köstlichkeiten

Gasthaus



Zur Krone

Familienbetrieb seit 150 Jahren

# Gasthaus Zur Krone

Michael Döppenschmitt  
Alte Gasse 4  
63571 Gelnhausen

06051/74117  
[www.gasthauskrone-gelnhausen.de](http://www.gasthauskrone-gelnhausen.de)

Unser familiengeführter Betrieb besteht seit 1865.

**Wir haben für Sie geöffnet:** Mo, Do, Fr, Sa ab 17 Uhr,  
So und Feiertags von 11 bis 14 und ab 17 Uhr

**Unsere Sitzplätze für Sie:** 100 / 55

**Erleben und genießen Sie:** Hessisches Cordon bleu, gefüllt mit gekochtem Schinken,  
Äpfeln und Handkäs auf Apfelweinsauce.

Menü im Kerzenschein mit Kleinkunst.

Mittelalterliche Abende.



# Gasthof Hausmann

Hans Dieter Hausmann  
Obertorstraße 5-7  
36381 Schlüchtern

06661/96940  
[www.saugut.de](http://www.saugut.de)

Unser familiengeführter Betrieb besteht seit 1536.

**Wir haben für Sie geöffnet:** Mo bis Sa von 11:30 bis 14 Uhr, Di, Do, Fr ab 18 Uhr

**Unsere Sitzplätze für Sie:** 60 / 30 / 10 / 30

**Erleben und genießen Sie:** Klassischen Gänsebraten.

Flammkuchenkreationen aus dem Steinbackofen.

10 verschiedene Spirituosen:  
Unikate nach eigener Rezeptur hergestellt.





# Gaststätte Zum Talblick

Bernd Kiekebusch  
Ohlystraße 3  
64342 Seeheim

06257/81981  
[www.zum-talblick.de](http://www.zum-talblick.de)

Unser familiengeführter Betrieb besteht seit 1968.

**Wir haben für Sie geöffnet:** Mi bis So von 11 bis 24 Uhr

**Unsere Sitzplätze für Sie:** 70 / 40 / 150

**Erleben und genießen Sie:** Odenwälder Krüstchen: eine Scheibe Graubrot belegt mit einem Schnitzel, Zwiebeln und Spiegelei dazu Salat der Saison.

Grillpfanne Talblick: Schweinemedallions und Roastbeef vom Grill dazu Bratkartoffeln, Pfeffer-Rahmsoße und kleinem Salatteller.

Odenwälder Kochkäs Schnitzel: paniertes Schnitzel mit Kochkäse, Pommes frites und Beilagensalat.



ASARD

*A*  
LANDGASTHOF

# Landgasthof Hagen

Daniel Hagen Wolf  
Güttersbacher Straße 6  
64689 Gras-Ellenbach

06207/2495  
[www.gasthof-hagen.de](http://www.gasthof-hagen.de)

Unser familiengeführter Betrieb besteht seit 1952.

**Wir haben für Sie geöffnet:** Di bis So von 11:30-14 und 17 bis 21:30 Uhr

**Unsere Sitzplätze für Sie:** 50 / 80 / 90 / 15

**Erleben und genießen Sie:** Eigene Salz & Gewürzkammer mit Führungen:  
Tauchen Sie ein in die Welt der Gewürze.

Eigene Kochschule: Kochen Sie mit uns ein leckeres  
4 Gang Menü.

Unser Motto „Wir retten den Mittagstisch“.





Alota  
Ramonier

Martina Ramonier

Paolo Ramonier



# Speisegaststätte zum Holzwurm

Martina Ramsauer  
Darmstädter Straße 183  
64625 Bensheim-Auerbach

06251/987583  
[www.holzwurm-auerbach.de](http://www.holzwurm-auerbach.de)

Unser familiengeführter Betrieb besteht seit 2006.

**Wir haben für Sie geöffnet:** Do bis Mo von 11:30 bis 14:30 und 17:30 bis 23 Uhr

**Unsere Sitzplätze für Sie:** 28 / 80

**Erleben und genießen Sie:** Original Wiener Schnitzel.

Knödelvariationen.

Kaiserschmarrn.



# Gasthaus Zur Krone

Familie Klein  
Königerstraße 1  
64732 Bad König

06063/1813  
[www.krone-klein.de](http://www.krone-klein.de)

Unser familiengeführter Betrieb besteht seit 1874.

**Wir haben für Sie geöffnet:** Mo, Di, Do bis Sa von 17 bis 22 Uhr, So von 11 bis 22 Uhr

**Unsere Sitzplätze für Sie:** 40 / 40 / 120 / 140 / 20

**Erleben und genießen Sie:** Odenwälder Lachsforelle, sous-vide gegart, auf buntem Gemüse mit Püree von jungem Kohlrabi und Zitronen-Thymian-Schaum.

Aus eigener Haltung: Ziegenpfännchen mit Weinblattroulade, Ziegensteak, -bratwurst und -braten mit Rosmarinkartoffeln und marktfrischem Salat.

Roulade vom Reh aus dem heimischen Forst mit hausgemachten Spätzle, gebratenen Pilzen, Preiselbeeren und Salat.



# Hippelsbacher Bauernstube

Michael Feick  
Hippelsbach 2  
64395 Brensbach

06161/488  
[www.putenmichel.de](http://www.putenmichel.de)

Unser familiengeführter Betrieb besteht seit 1987.

**Wir haben für Sie geöffnet:** Fr von 16 bis 22 Uhr, Sa von 15 bis 22 Uhr,  
So von 11 bis 22 Uhr

**Unsere Sitzplätze für Sie:** 100 / 120

**Erleben und genießen Sie:** Rippchen mit Kraut.

Eier mit Speck oder nach Omas Art  
(mit Zwiebeln, Leber- und Blutwurst).

Hausmacher Bratwurst und Handkäsebratwurst,  
wahlweise mit gedünsteten Zwiebeln, Kraut oder  
Kochkäse. Zu allen Speisen wird das selbstgebackene  
Roggenbrot aus Natursauerteig gereicht.





# Historisches Odenwald-Gasthaus Zum Grünen Baum

Barbara & Erika Bär  
Große Gasse 17  
64720 Michelstadt

06061/2409

[www.gruenerbaum-michelstadt.com](http://www.gruenerbaum-michelstadt.com)

Unser familiengeführter Betrieb besteht seit 1685.

**Wir haben für Sie geöffnet:** Di von 17:30 bis 22:30 Uhr,  
Mi bis So von 11:30 bis 22:30 Uhr

**Unsere Sitzplätze für Sie:** 40 / 25 / 70 / 60 / 180

**Erleben und genießen Sie:** Wildspezialitäten aus eigener Jagd: Wildschweinschnitzel, hausgemachte Wildbratwurst vom Grill, Hirschbraten.

Gebackene Odenwaldforelle nach Art der Müllerin mit brauner Butter, zartem Blattspinat und Dampfkartoffeln.

Trilogie vom Handkäse: Klassisch mit Musik, knusprig paniert und als zarte Mousse an Apfelweinchutney, dazu reichen wir ofenfrisches Weiß- und Bauernbrot.





# Hotel Gasthof Zur Krone

Wolfgang Gerbig  
Neckartalstraße 34  
64760 Oberzent

06068/2274

[www.odenwald-gasthof-krone.de](http://www.odenwald-gasthof-krone.de)

Unser familiengeführter Betrieb besteht seit fast 400 Jahren.

**Wir haben für Sie geöffnet:** täglich von 7 bis 24 Uhr

**Unsere Sitzplätze für Sie:** 60 / 50 / 30 / 15 / 35

**Erleben und genießen Sie:** Schnitzel nach Odenwälder Art: deftig mit hausgemachtem Kochkäse gratiniert, dazu Bratkartoffeln mit Speck

Wilderertopf Hubertus von Reh und Hirsch  
mit Waldhonig und Rotwein verfeinert,  
Preiselbeerbirne und hausgemachte Spätzle

Feinschmeckerteller nach Krone Art:  
Saiblingsfilet mit feiner Zitronensauce,  
Kräuterreis, Erbsenschoten und Fingermöhren.





# Odenwald-Gasthaus Johannis-Stube

Elke, Thomas und Armin Treusch  
Rathausplatz 2  
64385 Reichelsheim

06164/2226  
[www.treuschs-schwanen.com](http://www.treuschs-schwanen.com)

Unser familiengeführter Betrieb besteht seit 1842.

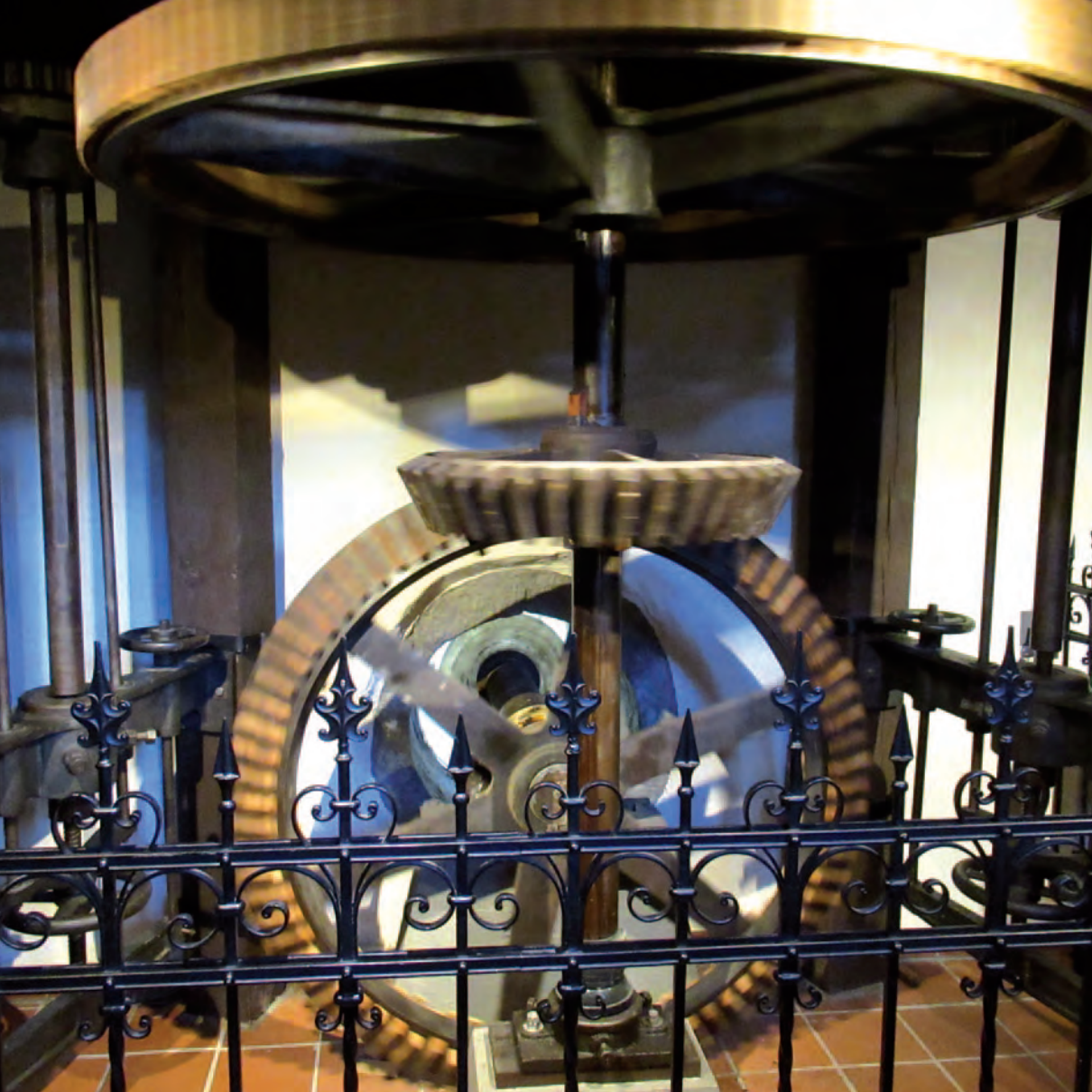
**Wir haben für Sie geöffnet:** Do bis Di von 11:30 bis 14:30 und 18 bis 23 Uhr

**Unsere Sitzplätze für Sie:** 60 / 50 / 60

**Erleben und genießen Sie:** Hüttenthaler Goldklümpchen mit Kräuterschmand im Salatnest.

Lachsforellenschnitzel in Kartoffelkruste,  
auf saisonalem Gemüse im Kräutersud.

Treuschs Kochschule, Treuschs sortenreine Apfelwein  
und Apfeldessertweine



# Restaurant Hammermühle

Peter und Bettina Hofmann  
Hammergasse 9  
64372 Ober-Ramstadt

06154/6961477  
[www.hammermuehle-web.de](http://www.hammermuehle-web.de)

Unser familiengeführter Betrieb besteht seit 2007.

**Wir haben für Sie geöffnet:** Di bis So ab 11 Uhr

**Unsere Sitzplätze für Sie:** 90 / 120 / 80

**Erleben und genießen Sie:** Mumbelteller: kleine Leckerbissen für alle, die eigentlich schon gesättigt sind oder etwas Kleines vorweg möchten...Mumbeln ist ein gutes Stück Lebenslust.

Ochsenbacken, Parmesanschaum, Portweinjus,  
Süßkartoffelpüree, Schmorgemüse.

lassen Sie sich die authentische, traditionelle Küche schmecken und freuen Sie sich auf neu interpretierte Klassiker.



# Gasthaus Zum Bären

Frank Wellert  
Höchster Schloßplatz 8  
65929 Frankfurt

069/309343  
[www.zumbaeren.net](http://www.zumbaeren.net)

Unser familiengeführter Betrieb besteht seit 1685.

**Wir haben für Sie geöffnet:** Sommer: Täglich von 11 bis 23 Uhr,  
Winter: Mo bis Fr von 17 bis 23 Uhr,  
Sa und So von 11 bis 23 Uhr

**Unsere Sitzplätze für Sie:** 30 / 80 / 200

**Erleben und genießen Sie:** Hausgemachte deutsche, bürgerliche Küche.  
Wertschätzung, Herzlichkeit und Wärme.  
Frische Produkte unserer regionalen Lieferanten.





# Weinhaus Sinz

Klaus Sinz  
Herrnbergstraße 17-19  
65201 Wiesbaden

0611/942890  
[www.weinhaus-sinz.de](http://www.weinhaus-sinz.de)

Unser familiengeführter Betrieb besteht seit 1971.

**Wir haben für Sie geöffnet:** Di bis Sa von 10 bis 24 Uhr, So von 10 bis 15 Uhr

**Unsere Sitzplätze für Sie:** 120 / 120

**Erleben und genießen Sie:** Rheingauer Rieslingsüppchen mit Kräuterkrusteln.

Fangfrische Wisperforelle Müllerinart oder blau  
mit Salzkartoffeln und Salaten der Saison.

Rheingauer Rehbraten mit Apfelrotkohl und  
hausgemachten Kartoffelklößen.



# Zum Ratskeller

Oliver Lotz  
Krotzenburger Straße 6  
63457 Hanau-Großbauheim

06181/54431  
[www.ratskeller-hanau.de](http://www.ratskeller-hanau.de)

Unser familiengeführter Betrieb besteht seit 1946.

**Wir haben für Sie geöffnet:** Di bis Sa von 17 bis 23 Uhr,  
So von 11:30 bis 14 Uhr und 17 bis 22 Uhr

**Unsere Sitzplätze für Sie:** 70 / 40

**Erleben und genießen Sie:** Ratskellerbratwurst mit Handkäse, Apfel, Kraut,  
Meerrettich und Kräuter der Grünen Soße.

Hausmacher Wurstplatte, Leckereien  
von unserem Koch und Metzgermeister Oliver Lotz.

Hessenburger mit Handkäse, Apfelkraut, Meerrettich,  
Grüner Soße und Speck.

# DIE 50 BESTEN DORFGASTHÄUSER IN HESSEN 2019

- 1 Fährmann, Fuldabrück Bergshausen
- 2 Märchenschmiede, Morschen Neumorschen
- 3 Gasthaus Brandner, Trendelburg
- 4 Hotel & Restaurant Zum Schirffchen, Wolfhagen
- 5 Flair Hotel Werbetal, Waldeck Nieder-Weiße
- 6 Gasthof Zur Linde, Diemelsee Adorf
- 7 Künstlerhaus Lenz, Gladenbach Erdhausen
- 8 Gastwirtschaft Eissner, Ebsdorfergrund Rossberg
- 9 Gasthof Zum Hohen Lohr, Haina (Kloster) Battenhausen
- 10 Wirtshaus Frauental, Biedenkopf
- 11 Restaurant Alte Klostermühle, Lich Amsburg
- 12 Landgasthof Zum Löwen-Beim Philipp, Linden Leihgestern
- 13 Landgasthof Porta, Schlitz Pfordt
- 14 Krenzlers Rhön, Ehrenberg (Rhön) Seiferts
- 15 Landhaus Kehl, Tamm (Rhön) Lahrbach
- 16 Fuldaer Haus, Poppenthausen (Wasserkuppe) Steinwand
- 17 Landgasthof Zum Stern, Poppenthausen (Wasserkuppe)
- 18 Gasthof Kirschtraum, Sontra
- 19 Gastwirtschaft am Ankerturn, Lauterbach (Hessen)
- 20 Landgasthaus Hotel Jägerhof, Lauterbach (Hessen) Maar
- 21 Gasthof Hausmann, Schlüchtern
- 22 Gasthaus Döppler, Simmtal Weiperz
- 23 Landgasthof Zur Post, Freiensteinau Nieder-Moos
- 24 Der Teichhof, Ringgau Grandenborn
- 25 Straußwirtschaft Zum Gerippte, Friedberg (Hessen) Ockstadt
- 26 essWebers-Küche am Markt, Usingen
- 27 Löwenherz Gastronomie, Wehrheim
- 28 Landgasthof Ziegelhütte, Weilrod a. d. Weil
- 29 Alt-Oberseiler Brauhaus, Oberursel (Taunus)
- 30 Gasthaus Zur Krone, Ronneburg
- 31 Gasthaus Zur Krone, Gelnhausen Höchst
- 32 Restaurant Taufsteinhütte, Schotten Breungeshain

- 33 Gaststätte Zum Talblick, Seetheim-Jugenheim
- 34 Restaurant Hammermühle, Ober-Ramstadt
- 35 Odenwald-Gasthaus Johanns-Stube, Reichelsheim (Odenwald)
- 36 Hippelsbacher Bauernstube, Brensbach Wersau
- 37 Speisegaststätte Zum Holzwurf, Bensheim Auerbach
- 38 Landgasthof Hagen, Grasellenbach
- 39 Historisches Odenwald-Gasthaus Zum grünen Baum, Michelstadt
- 40 Gasthaus Zur Krone, Bad König Zell
- 41 Hotel Gasthof Zur Krone, Oberzent Gammelsbach
- 42 Landhotel Zur Breitzel, Babenhausen Langstadt
- 43 Gasthaus Glaswerk, Bad Schwalbach
- 44 Bonnets Weincabinet, Walluf Niederwalluf
- 45 Obermühle Limburg, Limburg a. d. Lahn
- 46 Gaststätte Schützenhof, Elz
- 47 Gasthaus Zum Taunus, Kelkheim (Taunus) Homau
- 48 Hof Gimbach, Kelkheim (Taunus)
- 49 Zum Fröhlichen Landmann, Kelkheim (Taunus) Fischbach
- 50 Restaurant Pflasterschisser, Eppstein

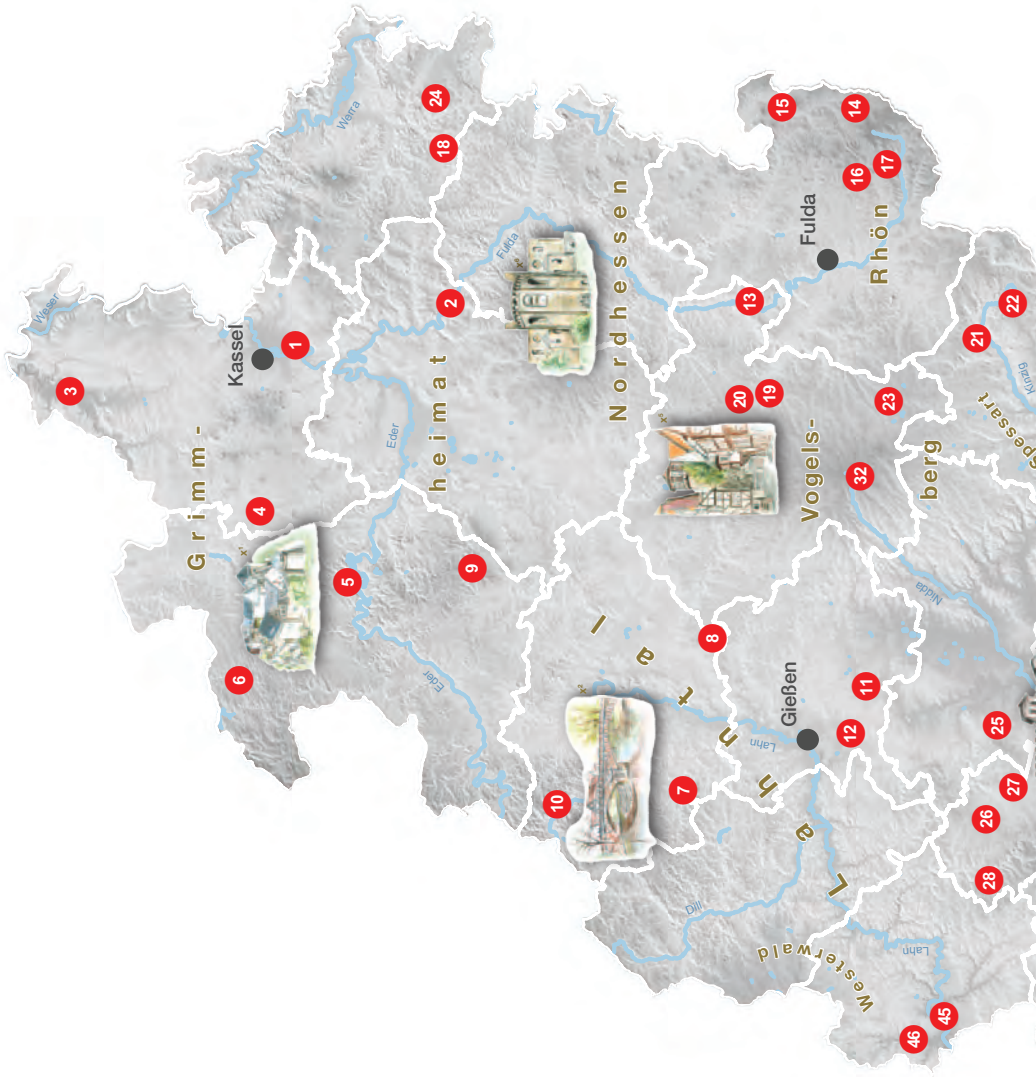
## Sonderpreis: Dorfgasthäuser im urbanen Raum

- 51 Zum Ratskeller, Hanau Grossauheim
- 52 Weinhaus Sinz, Wiesbaden Frauenstein
- 53 Gasthaus Zum Bären, Frankfurt am Main Höchst

## Abgebildete Wahrzeichen

- x<sup>1</sup> Burg Waldeck, Waldeck
- x<sup>2</sup> Alte Brücke, Gossfelden
- x<sup>3</sup> Römerkastell Saalburg, Saalburg
- x<sup>4</sup> Historisches Rathaus, Michelstadt
- x<sup>5</sup> Ankerturn, Lauterbach
- x<sup>6</sup> Stiftsruine, Bad Hersfeld





Grimm -

Kassel

heimat

Nordhessen

Vogelsberg

Gießen

Westerwald

Rhön

3

1

4

5

9

2

24

18

15

14

16

17

13

20

19

23

32

21

22

8

7

12

11

25

27

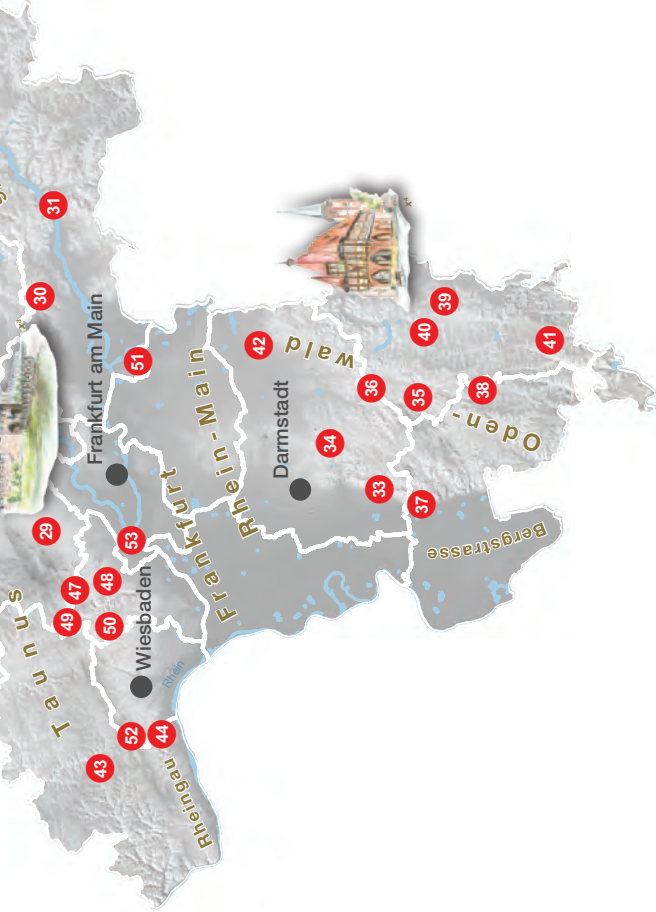
26

28

46

45





© Hessische Verwaltung für  
Bodenmanagement und Geoinformation 2019

Datengrundlagen: © GeoBasis-DE / BKG 2019  
Kartographie: © HBG 2019



DIE 50 BESTEN

# Dorfgasthäuser

IN HESSEN



DIESE GASTHÄUSER WURDEN AUSGEZEICHNET VON:

