

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

Leichte Vorspeisen und Suppen

Carpaccio vom Rinderfilet mit kaltgepresstem Olivenöl, grobem Pfeffer und Parmesan G	16,50 €
Bruschetta vom Steinofenbaguette mit Tomaten-Mozzarellawürfeln, hausgemachtem Basilikumpesto und Salatgarnitur A/G/J/N	
3 Stück	6,50 €
5 Stück	8,90 €
Ziegenkäseröllchen flambiert mit braunem Zucker, Honig und Rosmarin mit Wildkräutersalat, gerösteten Walnüssen und Steinofenbaguette A/G/H/J/N	9,90 €
Garnelen „Ernesto“ in Knoblauch-Chiliöl mit Steinofenbaguette A/B	
3 Stück	9,90 €
6 Stück	17,90 €
Klares Süppchen vom Kalb mit Eierstich und Wurzelgemüse C/I	7,90 €
Brokkolicremesuppe mit Croutons und Knoblauchgarnelenspieß A/B/G	8,50 €

SALATE

Großer gemischter Salatteller an Balsamico Dressing dazu Baguette A/J/N/3/5	
mit Croutons und Nüssen A/G/H	14,80 €
mit gebratener Hähnchenbrust B	16,50 €
mit sechs Knoblauchgarnelen B	21,50 €
mit Rinderfiletstreifen	22,80 €
Würziger Beilagen Salat N/J	6,50 €

UNSERE Klassiker



Wissmannshofpfanne

27,50 €

verschiedene Medaillons vom Schwein, Rind und Pute
mit Marktgemüse, Bratkartoffeln, Sauce Hollandaise und Pfeffer-Cognacsauce C/N/G

Wildragout vom heimischen Wildschwein

24,50 €

mit allerlei Pilzen und hausgemachten Spätzle A/C/N

Hausgemachte Roulade vom Rind „Hausfrauen Art“

23,50 €

mit Speck, Zwiebeln und Gurke gefüllt, frischem Marktgemüse
und Kräuterkartoffelpüree G/J/14

Rumpsteak

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

200 gr. 31,50 €

300 gr. 35,50 €

Rinderfilet „Gut Wissmannshof“

200 gr. 37,90 €

mit Pfeffer-Cognacsauce, Salatteller und Rosmarinkartoffeln oder Pommes frites N/J

Rinderfilet „Klassisch“

200 gr. 37,90 €

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

Wissmannshof Burger 100% Rindfleisch

19,50 €

mit Briochebrötchen, Cheddar, Bacon, Gurke, Tomate, Zwiebeln
dazu Pommes frites und hausgemachten Dip A/C/G/J/N/14

UNSERE SCHNITZEL

Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Preiselbeeren, Gurkensalat und Bratkartoffeln <i>A/C</i>	33,50 €
--	----------------

Schnitzel ca. 200g aus dem Schweinerücken,
serviert mit Salatteller und Pommes frites.

Auf Wunsch auch gerne als Putenschnitzel.

Wiener Art mit Zitrone und Preiselbeeren <i>A/C/N/J</i>	18,90 €
Mexikanische Art mit pikanter Paprikasauce, Mais und Tomate	19,90 €
Nordhessisches Schmandschnitzel mit Speck und Zwiebelsauce <i>A/C/N/J/G14</i>	19,90 €
Gutsherren Art mit Allerlei Pilzen in Rahm <i>A/C/N/J/G/14</i>	20,90 €

VEGETARISCH

Veggie Burger mit Crispy Patty, Sesambrotchen, Gurke, Tomate, Zwiebeln, Cheddar, Mango-Relish dazu Pommes frites <i>A/C/G/J/N/L/8</i>	17,50 €
--	----------------

Blumenkohl in Pinienkernkruste gebacken mit hausgemachter Teriyakisauce, frischem Gemüse und Basmatireis <i>A/F/H/L</i>	17,90 €
--	----------------

Hirserisotto „Vegan“ mit hausgemachtem Basilikum Pesto, veganem Parmesan, gebratenen Kräuterseitlingen und Cashewkernen <i>H</i>	17,90 €
---	----------------

Gorgonzolapasta Bandnudeln in Gorgonzola geschwenkt mit Blattspinat, frischen Cocktailtomaten und gebackenem Rucola <i>A/C/G/N</i>	18,50 €
---	----------------

FISCH

Zanderfilet „auf der Haut gebraten“ 27,50 €
mit Orangen-Fenchelgemüse und Rosmarinkartoffeln D

Lachsfilet gebraten 26,90 €
mit Rieslingsauce, Blattspinat und Basmatireis D/N

Riesengarnelen (6Stück) 28,50 €
mit Bandnudeln, Tomaten, Oliven, Knoblauch
und Kräutern A/B/C

UNSERE Snacks

Flammkuchen „Elsässer Art“ 14,50 €
mit Creme fraiche, Speck und Zwiebeln A/G/I4

Geröstetes Vollkornbrot mit Avocado-Zitronencreme, 12,90 €
frischen Tomaten, Gurken, pochiertem Ei und Salatgarnitur

Berliner Riesencurrywurst 10,90 €
dazu Pommes frites F

Camembert gebacken 10,90 €
dazu Preiselbeeren und frischer Salatteller A/C/G/J/N

Sommersteak mit Kräuterbutter, buntem Salat umlegt und Baguette

mit kleinem Rumpsteak A/G/J/N 17,90 €

mit kleinem Steak vom Schweinelachs A/G/J/N 14,90 €



HOTEL & GOLFRESTAURANT
GUT WISSMANNSHOF

DESSERT

Crème Brûlée „Klassisch“ mit braunem Zucker karamellisiert C/G	6,50 €
Crème Brûlée mit Rumkirschen und Eis von der Vollmilchschokolade C/G/N	9,20 €
Zitronenmousse Quark-Zitronenmousse mit Beerenragout C/G/N	6,90 €
Erdbeerbecher (Saisonal) mit frischen Erdbeeren, Bourbon Vanilleeis und geschlagener Sahne G	8,90 €
Sorbetbecher mit Zitronen-, Himbeer- und Mangosorbet -vegan-	6,40 €
Coupe Danmark drei Kugeln Vanilleeis mit Schokoladensauce und geschlagener Sahne G	7,90 €
Eisgenuss pur G Eissorten: Bourbon Vanille/ Schokolade Erdbeere/ Walnuss Stracciatella / Joghurt je Kugel	2,20 €
Portion geschlagene Sahne	1,00 €



HOTEL & GOLFRESTAURANT
GUT WISSMANNSHOF

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