

BURGER

Tanus-Wild-Burger

Preiselbeersöße, Cheddar-Käse, Ketchup, Aioli, Krautsalat, Gurken, rote Zwiebeln, Klarenthaler Fritten, Dip

16.90 €

Hamburger

Ketchup, Aioli, Krautsalat, Gurken, rote Zwiebeln, Klarenthaler Fritten, Dip

14.50 €

Cheeseburger

wie Hamburger mit Cheddar Käse

15.30 €

Burger Vegan

mit veganer Aioli, Ketchup, Krautsalat, Gurken, roten Zwiebeln, Fritten, Dip

15.50 €

Burger Vegetarisch mit Ziegenkäse

gratinierter französischer Ziegenfrischkäse mit Birnensirup, Mango, kandierten Walnüsse, Aioli, Krautsalat, Gurken, roten Zwiebeln, Klarenthaler Fritten, Dip

16.90 €

EXTRAS

Extra Cheddar Käse	0.80 €
Portion hausgemachte Aioli	1.80 €
Portion hausgemachte Aioli vegan	1.80 €
Portion hausgemachter Preiselbeerdip	1.80 €
Ketchup / Mayo	0.30 €
Portion hausgemachte Kräuterbutter	1.80 €

DESSERT & KUCHEN

Bitte erfragt unser saisonales Angebot beim Service oder schaut auf unsere Tafel

Saftige Schoko-Walnuss-Brownies mit Vanillesoße	6.20 €
Wildheidelbeer-Käse-Kuchen Wildheidelbeeren auf Vanille-Schmand, Mürbeteigboden	4.50 €
Schwäbischer Apfelkuchen Sandkuchen mit versunkenen Apfelhälften, Mürbeteigboden, garniert mit Haselnusskrokant	4.10 €
Vanillesoße extra	1.50 €
Sahne extra	1.50 €

Herzlich Willkommen zum Kurzurlaub im Treibhaus!

Lasst es euch gut gehen - das Leben ist schön! Viel Spass wünscht Euer Treibhaus-Team.



VERANSTALTUNGEN

Ganzjährig Private Feiern, Veranstaltungen & Firmenevents!

HERBST & WINTER

A-la-Carte-Restaurant mit 70 Sitzplätzen!
Weihnachtsfeiern mit Glühweinempfang am Lagerfeuer!
Traditionelles Gänse-Essen immer wieder ab November!

ÖFFNUNGSZEITEN

Restaurant GANZJÄHRIG durchgehend geöffnet!
Frühling & Sommer: Täglich ab 16 Uhr!
Herbst & Winter: Mi - Sa ab 18 Uhr
Sonntage & Feiertage ab 12 Uhr!



VORSPEISEN-SNACKS-KALT-WARM

Topflaib mit Butter: hausgebackenes Mini-Bauernbrot mit viel Kruste 3.30 €
 - mit hausgemachter Kräuterbutter, Aioli, oder Aioli vegan 3.90 €

Schafskäse mit Kräuter-Chili-Olivenöl und Topflaib 7.80 €

Marinierte Oliven pikant mit Topflaib 6.50 €

Oliven- Schafskäse-Mix mit Topflaib 7.40 €

Snackteller vegetarisch Als Vorspeise, zu zweit, oder hauptsächlich!
 Schafskäsewürfel, marinierte Oliven, Aioli, Preiselbeerdip, ein Topflaib,
 Kräuterbutter, Brezelchen, Gurken, Zwiebelringe & Datteltomaten 13.20 €

Wilder Snackteller zusätzlich Taunus-Wildknackerstücke und Senf 16.90 €

Klarenthaler Fritten Rustikal - aus frischen Kartoffeln
 mit unserer duftenden, hauseigenen Gewürzmischung,
 frittiert in reinem Rapsöl, mit knusprigem Rosmarin & Aioli 5.90 €
 mit großer Aioli 6.80 €

Unsere hausgemachte Gewürzmischung „Pimp“ zum Mitnehmen, 40 g Pckg 3.80 €

Gratinierter Ziegenkäse
 mit Birnensirup, kandierten Balsamico-Walnüssen, Topflaib & Butter 9.50 €
 Tip: dazu passt sehr gut ein bunter Salatteller und ein Glas Sauvignon Blanc!

2 Stück Bauern-Handkäs' in Apfelwein - Vinaigrette
 mit oder ohne Musik, (Rote Zwiebeln), dazu ein Topflaib & Butter 8.20 €

Handkäs' „Tropical“ fruchtig-erfrischend - 2 Handkäs mit Schmand,
 Mango, roten Zwiebeln & rosa Pfeffer, dazu ein Topflaib & Butter 11.50 €

KIDS ONLY

Zwergenteller Wild Warme Wildschwein-Knackwurst mit Fritten,
 Ketchup & Fruchtzwerg 7.80 €

Zwergenteller Huhn Kleine Maishähnchenbrust mit Fritten,
 Ketchup & Fruchtzwerg 7.80 €

Kids-Hamburger Salatblatt, Patty vom Rind, Fritten, Ketchup 10.00 €

Kids-Cheeseburger Salatblatt, Patty vom Rind, Fritten, Ketchup 10.80 €

Fritten ohne unsere Gewürzmischung, nur mit Salz, Mayo oder Ketchup 5.30 €

LECKERES VOM LAVA-GRILL

! Unser Fleisch beziehen wir hauptsächlich von der Metzgerei Karl Eidmann in Bruchköbel.
 Die Wildprodukte kommen von Hr. Haybach vom Walldaden am Forstamt in Wiesbaden.

Premium-Mais-Hähnchenbrust mit Haut und Knochen 17.40 €
 Wir verwenden ausschließlich Premium Fleisch von langsam wachsenden Rassen
 aus Stallhaltung mit viel Auslauf. Aufzucht mit gutem Maisfutter und ohne Antibiotika.
 - mit Kräuterbutter, Klarenthaler Fritten und Aioli

2 Stück getrüffelte Taunus-Wildbratwürste mit Preiselbeerdip
 vom Wildschwein, Reh & Hirsch aus der Region Rheingau-Taunus mit französischer Sommertrüffel 17.90 €
 - mit Klarenthaler Fritten & Aioli 14.50 €
 - mit nur einer Wildbratwurst

Tomahawk-Steak Dry-Aged 15 Tage am Knochen gereift
vom Vogelsberger Landschwein 22.00 €
 fein marmoriertes Fleisch, regionale Aufzucht, regionale Schlachtung,
 Futter aus regionalem Anbau, reich an Omega 3-Fettsäuren
 - mit Kräuterbutter, Klarenthaler Fritten und Aioli

Slow-Ribs Royal ca. 400 g Rohgewicht 22.80 €
 im sous-vide bei Niedrigtemperatur gegart, butterzarte St. Louis Ribs -
 mit unserer hauseigenen würzigen Marinade auf der Flamme glasiert
 - mit Klarenthaler Fritten & Aioli

Rumpsteak ca. 250 g Rohgewicht 25.50 €
 - mit Kräuterbutter, Klarenthaler Fritten und Aioli

SALAT

Großer Treibhaus-Salat (vegan) 13.80 €
 Immer dabei : Blattsalate, Gurken, Kirschtomaten, Mangowürfel,
 rote Zwiebeln und ein Topflaib

Hirte zusätzl. marinierte Oliven & Schafskäse 15.90 €

Huhn zusätzl. Premium-Mais-Hähnchenbrust vom Grill
 mit Sweet-Chili-Soße, marinierte Oliven & Schafskäse 17.50 €

Ziege zusätzl. Ziegenfrischkäse & kandierte Balsamico-Walnüsse 16.90 €

Kleiner bunter Salatteller als Beilage 5.80 €

Krautsalat 5.20 €

