

# AKTUELL

## Gänse & Enten im Anflug! Ab 2.11.23

Mittlerweile für viele schon eine gepflegte Tradition: Gänse- und Entenessen im Treibhaus!  
Wir wünschen ein paar schöne Stunden und Guten Appetit!

### Knusprig-saftige Gänsekeule

Sous-vide bei Niedrigtemperatur gegart, 31.50 €  
serviert mit Klößen, Maronen-Butterbröseln, Soße und Apfel-Ribisel-Rotkohl



### Halbe Bauern-Ente

ohne Knochen 24.50 €  
serviert mit Klößen, Maronen-Butterbröseln, Soße und Apfel-Rotkohl



Zum Auftakt für ein paar schöne Stunden empfehlen wir einen Winter - Sprizz!  
„Treibstoff“ Bio-Prosecco, Ingwer, Rosmarin, Orange & Eis  
7.50 €

Unsere Gänsekeulen gibt es auch mit Beilagen auf Vorbestellung zum Abholen! Sie lassen sich gut im eigenen Ofen regenerieren. Fragen sie uns!

## Treibhaus - Winter - Menü

\*\*\*\*\*

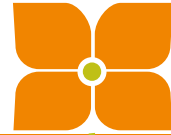
**1** Herzerwärmende Kürbissuppe mit Ingwer, Chili & Kokosmilch,  
garniert mit Kürbiskernöl

**2** Gänsekeule (sous-vide-gegart) aus dem Ofen 44.50 €  
Halbe Bauern-Ente (entbeint) 37.50 €  
Vegetarisch: Klöße mit Pfifferling-Champignonrahm 31.50 €

Die Hauptgänge servieren wir mit Klößen, Maronen-Butterbröseln, Soße & Apfel-Ribisel-Rotkohl

**3** Dessert<sup>3</sup> Tonka-Creme-Brullee, Schoko-Küchlein, Frucht-Sorbet

\*\*\*\*\*



# FEST

Nährstoffe

## AKTUELLE TAGESANGEBOTE BITTE BEIM SERVICE ERFRAGEN

### VORNEWEG/ VORSPEISEN

**Topflaib** - mit hausgemachter Kräuterbutter  
- mit hausgemachter Aioli  
- mit hausgemachter veganer Aioli

**Herzerwärmende Kürbissuppe**  
mit Ingwer, Chili & Kokosmilch (vegan)

**Gratinierter Ziegenkäse**  
mit kandierten Walnüssen, Birnensirup, Topflaib & Kräuterbutter

**Topflaib** 3.50 €  
ein saftiges Mini-Bauernbrot aus 3.50 €  
dem Treibhaus-Ofen mit 3.50 €  
viel Kruste!

6.50 €

9.20 €



**Klarenthaler Fritten**  
Rustikal - aus frischen Kartoffeln mit unserer duftenden, hauseigenen Gewürzmischung, gebacken in reinem Rapsöl, serviert mit knusprigem Rosmarin & Treibhaus - Aioli.

### SALAT

**Großer Treibhaus-Salat** (vegan)

Immer dabei: Blattsalate, Gurken, Kirschtomaten, Mangowürfel, rote Zwiebeln & ein Topflaib 14.20 €

**Huhn**

zusätzlich eine ganze Premium-Maishähnchenbrust mit Haut und Knochen vom Grill, dazu Sweet-Chillie-Soße 16.90 €

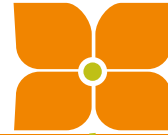
**Ziege**

zusätzlich französischer Ziegenfrischkäse, Balsamico-Walnüsse & Birnensirup 16.90 €

**Kleiner bunter Salatteller** (vegan) als Beilage 5.70 €

**Fruchtiger Krautsalat** (vegan) mit Maracuja und Chili 5.20 €





**TREIBHAUS**  
Restaurant • Biergarten • Feiern

# FEST

Nährstoffe

## ❖ Rheingauer-Riesling-Hähnchen in der Kasserolle serviert

Premium-Maishähnchenbrust vom Grill auf Riesling-Pilzrahm (Pfifferlinge und Champignons) mit Trauben und Walnüssen und einem Schuss Riesling, dazu Klöße & Ribisel-Rotkohl

24.80 €

## ❖ UNSERE SPEZIALITÄT: GUTES FLEISCH VOM LAVA-GRILL

*Unsere Grillgerichte servieren wir mit Klarenthaler Fritten, Aioli & hausgemachter Kräuterbutter*

*Dazu passt gut ein kleiner bunter Salatteller*

5.70 €

### ❖ Premium-Maishähnchenbrust 'natur' mit Haut und Knochen

Wir verwenden ausschließlich Premium Fleisch von langsam wachsenden Rassen aus Stallhaltung mit viel Auslauf. Die Aufzucht erfolgt mit Maisfutter und ohne Antibiotika.

18.50 €

### ❖ Rumpsteak (Rohgewicht ca. 250g)

27.50 €

### ❖ Royal Ribs (ca. 500 g),

hier sagt man Leiterchen - im sous-vide bei Niedrigtemperatur gegart mit unserer hauseigenen würzigen Marinade auf der Flamme glasiert,  
- mit Klarenthaler Fritten & Aioli

23.50 €

**Grillteller (für 1 Person)** mit Premium Maishähnchenbrust, Royal Ribs, Taunus Wildbratwurst, serviert mit Klarenthaler Fritten, Dips und Krautsalat

27.50 €

## ❖ BEILAGEN

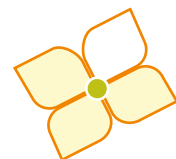
Klarenthaler Fritten mit Aioli & knusprigem Rosmarin,

Kleiner bunter Salatteller

Portion Apfelrotkohl

Pilzrahm mit Pfifferlingen & Champignons

Portion Ofengemüse



5.90 €

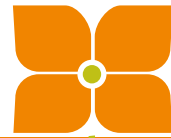
5.70 €

4.50 €

5.50 €

7.50 €





**TREIBHAUS**  
Restaurant • Biergarten • Feiern

# FEST

Nährstoffe

## REGIONALE WILDGERICHTE

Unsere Wildgerichte werden ausschließlich mit Wildschwein, Reh & Hirsch aus der Region Rheingau-Taunus zubereitet, weidmännisch erlegt, keine Treibjagd, 100 % BIO!  
Mit Wildfleisch versorgt uns der Waldladen Wiesbaden.

### Getrübefelte Taunus-Wildbratwürstchen (2 Stück)

vom Wildschwein, Reh und Hirsch aus der Region Rheingau-Taunus,  
aromatisiert mit schwarzer Wintertrüffel, dazu Preiselbeeren, Klarenthaler Fritten & Aioli  
**Portion mit 1 Wildbratwurst**

18.80 €  
15.50 €

### Taunus-Wild-Burger

mit Cheddar-Käse, Gurken, Preiselbeeren, fruchtigem Rotkohlsalat  
und roten Zwiebeln, dazu Klarenthaler Fritten & Aioli



16.90 €

### Hausgemachtes Wild-Gulasch vom Hirsch (nicht immer verfügbar)

mit einem guten, kräftigen Rotwein & dunkler Schokolade abgerundet,  
serviert mit Preiselbeeren, dazu Kartoffel-Klöße & Apfel-Ribisel-Rotkohl

27.50 €

## HAUPTGERICHTE VEGETARISCH/VEGAN

### Veganer Burger

mit Gurken, fruchtigem Rotkohlsalat, roten Zwiebeln, veganer Mayo und Ketchup, Fritten

15.80 €

### Vegetarischer Burger mit Ziegenkäse

mit Gurken, fruchtigem Rotkohlsalat, roten Zwiebeln, Birnensirup, Mango, Walnüssen,  
Klarenthaler Fritten und Aioli

16.50 €

### Buntes Gemüse aus dem Ofen

mit Olivenöl, Rosmarin, Meersalz & frischer Petersilie, garniert mit kandierten Walnüssen

**Vegan:** Dazu ein Topflaib und vegane Aioli



15.50 €

**Vegetarisch:** Gratiniert mit Ziegenkäse, oder getoppt mit Parmesanhobel  
dazu ein Topflaib und Kräuterbutter

17.90 €

### Klöße mit Pilzrahmsoße (Pfeifferlinge & Champignons)

- dazu Apfel-Ribisel-Rotkohl
- oder ein bunter Salatteller

16.50 €  
17.30 €





**TREIBHAUS**  
Restaurant • Biergarten • Feiern

# FEST

Nährstoffe

## FÜR KIDS

**2 Klöße mit Soße** 7.20 €

**Kids Fritten** nur mit Salz, dazu Ketchup oder Mayo 5.20 €

**Zwergenteller:**  
1/2 Hähnchenbrust vom Grill mit Fritten, Ketchup oder Mayo 7.50 €

## DESSERT

**Dessert<sup>3</sup>** Schoko-Küchlein, Tonka-Creme-Brullee, Wald-Frucht-Sorbet 9.80 €

**Gebackene Apfelringe** mit Zimt/Zucker & Vanille-Soße, oder Vanille-Eis 6.90 €

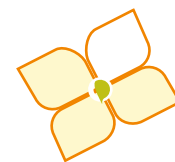
**3 Kugeln Vanille-Eis** mit Amarettini-Crunch und Soße (Schoko oder Frucht) 6.90 €

**Warmes Schoko-Küchlein** dazu Vanille-Soße, oder Vanille-Eis 8.50 €

**Tonka-Creme-Brullee** 7.20 €

### Extras:

Sahne  
Vanillesoße  
1 Kugel Eis



1.00 €  
1.00 €  
1.50 €

