

## Herzliches „Willkommen“

Unser Kastanienhof ist der Treffpunkt für alle, die es gern gemütlich haben und Wert auf gutes Essen und gepflegte Bierkultur legen. Bei uns genießen Sie herzlich bayrisch-hessische Gastfreundschaft. Allein, zu zweit oder in großer Freundesrunde, als Familie oder unter Nachbarn, mit Geschäftspartnern oder anderen lieben Gästen.

Beim Kochen erinnern wir uns gerne an traditionelle Rezepte, die wir stets frisch zubereiten und dabei leicht pfiffig interpretieren.

Auf unserer Internetseite [www.kastanienhof-niederjosbach.de](http://www.kastanienhof-niederjosbach.de) finden Sie die Gerichte unserer Aktionskarte und Informationen zu unseren Veranstaltungen.

Wir sind Gastgeber für Groß und Klein. Mit unseren einzigartigen Innen- und Außenspielplätzen bieten wir zudem Service für Jung und Junggebliebene. Unser gemütliches Kaminzimmer und Restaurant lädt zum Genießen ein, sowie im Sommer unsere Terrasse, der Biergarten und die Scheune.

Wir wünschen Ihnen einen wunderschönen Aufenthalt.

*Ihr Kastanienhof in Niederjosbach*



Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich beim Service. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergiker-Karte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Allergenen Zutaten.



= Vegetarisches Gericht



**Aktion**



**\*\*\* 2017 Merlot, trocken, rot \*\*\***  
**Marcel Martin, PAYS D'OC, Frankreich**  
Glas 4,70€

**\*\*\* 2016 Viognier, trocken, weiß \*\*\***  
**Domaine La Baume, Frankreich**  
Glas 4,20€

**Maronen-Creme-Suppe**

mit Brezelcroutons und Schnittlauch 5,60 €

**Knackiger Feldsalat**

mit Mandel-Balsamico-Dressing und krossen Speckwürfeln 5,90 €



**Die Portion knuspriger Gänsebraten**

Brust und Keule

**mit hausgemachtem Apfelrotkraut,  
frischem Semmelknödel  
und Maronensauce**

24.90 €

Nachservice Beilagen:

Glasierte Maronen: 4,50 € /Rotkohl: 3,50 € /Semmelknödel: 3,00 €

## Unsere Bierspezialitäten vom Faß



### **PAULANER Original Münchner Hell**

Das Original Münchner ist hopfig, fein abgerundet in der Würze, goldgelb und natürlich vollmundig im Geschmack.  
Zu jeder Jahreszeit ein vollendeter Genuß!

0,25 l	2,00	€
0,50 l	3,90	€
1,00 l	7,60	€

### **PAULANER Hefe-Weißbier**

Die Seele der bayrischen Spezialität ist die gezüchtete obergärige Hefe, die diesem Weißbier sein unverwechselbares obergäriges Aroma verleiht: Spritzig-mild, leicht fruchtig, nur wenig bitter. Durch die unfiltrierte Brauweise bleibt seine natürliche Ursprünglichkeit erhalten.

0,30 l	2,80	€
0,50 l	4,10	€

### **PAULANER Original Münchner Dunkel**

Dieses goldbraune, malzaromatische Dunkelbier gilt als „Ur-Münchner“ Bier. Das ist der Grund für den herzhaften, vollmundigen Geschmack und das typisch süffig-frische Geschmackserlebnis.

0,25 l	2,00	€
0,50 l	3,90	€

### **PAULANER Pils**

Eine Münchner Kostbarkeit! Feinherb und elegant durch die ausgewogene Komposition edler Hopfensorten.

0,25 l	2,00	€
0,50 l	3,90	€

### **PAULANER Radler**

Die Durstlöschende Erfrischung. Original Münchner Hell mit echter Zitronenlimonade. Das „Radler“ wurde der Legende nach in München 1922 das erste Mal ausgeschenkt, um Radfahrer rundum zu erfrischen.

0,50 l	3,90	€
--------	------	---

### **PAULANER Russ`n**

Die äußerst spritzige Variante aus Paulaner Hefe-Weißbier und Zitronenlimonade. Es wurde in München um 1918 erfunden, damit die Revolutionäre (im Volksmund: „Russ`n“) sich erfrischen konnten – ohne schnell betrunken zu werden.

0,50 l	4,10	€
--------	------	---



# Paulaner Flaschenbiere

## PAULANER Zwickl

Dieses naturtrübe, herrlich süßige Kellerbier wird ungefiltert abgefüllt.

0,40 l      3,80 €

## PAULANER Salvator

Dieser überraschend süßige Doppelbock wird seit Ende des 18. Jahrhunderts fast unverändert gebraut und vereint Hopfen und dunkles Gerstenmalz mit einem gehaltvollen, typisch malzigen Geschmack. Ein Doppelbock für Kenner.

0,50 l      4,10 €

## PAULANER Weißbier Kristallklar

Diese feinperlige, spritzige Weißbierspezialität mit intensivem Weizenmalzgeschmack ist im wahrsten Sinne des Wortes ein „ungetrübtes“ Paulaner Weißbierergebnis.

0,50 l      4,10 €

## PAULANER Hefe-Weißbier Dunkel

Das kastanienbraune, angenehm malzige Weißbier besitzt einen ausgeprägten Fruchtcharakter. Eine wahrhaft hervorragende naturtrübe Weißbierspezialität.

0,50 l      4,10 €

## PAULANER Hefe-Weißbier alkoholfrei

Das wohl beste alkoholfreie Weißbier auf dem Markt. Ernsthaft: Das muß man probiert haben, nicht nur, weil es das erste alkoholfreie Hefe-Weißbier der Welt ist.

0,50 l      4,10 €

## PAULANER Weißbier Zitrone alkoholfrei

Paulaner Weißbier trifft natürliche Zitronenlimonade und das Beste von Orange und Limette. Extrem erfrischend, 25% weniger Kalorien als Apfelsaft, super süßig.

0,50 l      4,10 €

## PAULANER Münchner Hell alkoholfrei

Dieses Hell Bier wird schonend entalkoholisiert und hält damit das Versprechen, das viele seiner Mitbewerber geben.



0,33 l      2,80 €

### Inhaltsstoffe




1. Mit Farbstoff, 2. mit Konservierungsstoff, 3. mit Antioxidationsmittel, 4. mit Geschmacksverstärker, 5. geschwefelt, 6. geschwärzt, 7. mit Phosphat, 8. mit Milcheiweiß, 9. koffeinhaltig, 10. Chininhaltig, 11. mit Süßungsmittel, Phenylalaninquelle 12. Sulfide, 13. gepökelt, 14. Zitronensäure

## Aus dem Suppentopf

Unsere hausgemachten Suppen servieren wir „wirtshaus-typisch“ in der Löwenkopf-Terrine und mit frischem Bauernbrot

<b>Kartoffel-Lauch-Suppe</b> 	5,20 €
mit frischem Schnittlauch und Brezelcroutons	
<b>Karotten-Ingwer-Suppe</b> 	4,90 €
mit leichter Orangenote und frischem Schnittlauch	
<b>Pikante Gulaschsuppe</b>	9,20 €
nach „ungarischer Art“ und im Brot-Leib serviert	
<b>Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Leberknödel</b>	5,60 €
mit frischem Schnittlauch garniert	
<b>Zwiebelsüppchen mit Käsehaube</b>	5,80 €
und Schnittlauch	

## Hüttenberger Handkäs`

<b>Zwei Bauernhandkäs`</b> 	mit Musik und Kümmel, Butter und knusprigem Brot	5,90 €
<b>Hausgemachtes Handkäs'-Tatar</b> 	mit Schmand und Zwiebelchen, Kümmel, Butter und knusprigem Brot	6,90 €
<b>Zwei eingelegte Apfel-Handkäs'</b> 	in bestem BIO-Apfelessig und Eschbacher Apfelwein mariniert, dazu Kümmel, Butter und knuspriges Brot	6,90 €

### Hesse'-Etagere :





Alle drei Varianten vom Handkäs' auf einer Etagere angerichtet,  
dazu Kümmel, Butter und Brot 15,90 €

### Frischer Obatzda

mit Frühlingszwiebelchen und Radieschen,  
dazu eine ofenfrische Brezel und Bauernbrot 8,20 €



## Salatblattl

<b>Kleine Salatschale</b> 	mit Mandel-Balsamico-Dressing	3,90 €
<b>Frischer Gurkensalat</b> 	mit Dill	3,90 €
<b>Knackiger Feldsalat</b>	mit Mandel-Balsamico-Dressing, knusprigem Speck und Brezelcroutons	5,90 €
<b>Bodensee-Salat</b>	angemacht mit Mandel-Balsamico-Dressing und Brezelcroutons, dazu gebratene Hähnchenstreifen	12,90 €
<b>Tegernsee-Salat</b> 	mit Würfeln vom Fetakäse, dazu Oliven in Kräutermarinade und halben Eiern	11,60 €
<b>Ammersee-Salat</b>	garniert mit 150 gr. würzigen Rumpsteak-Streifen vom Simmentaler Weiderind	15,90 €
<b>Chiemsee-Salat</b> 	mit zwei gratinierten Ziegenkäsetalern mit Thymianhonig auf Röstbrot	13,90 €

Alle großen Salate werden mit Gurkensalat, Tomaten, Radieschen, Karottenstreifen und unserem Wirtshausdressing: (Mandeln, Balsamico, Olivenöl, Salz und Pfeffer) serviert.

## Jeden Tag frische Sax`n



### Schweinshax`n

mit garantiert knuspriger Kruste, beim Braten laufend mit Paulaner Bier und Faß-Butter bepinselt, dazu Dunkelbiersoße, sowie Sauerkraut

...mit Bauernbrot

oder

...mit handgedrehtem Semmelknödel<sup>2,3</sup>

13,90 €

## Aus unserer Kastanienhofküche

<b>Würziges Wildschweingulasch</b> 	16,90 €
mit Preiselbeeren, Apfelrotkraut und handgedrehtem Semmelknödel	
<b>Gebratene Hirschfrikadellen</b> 	15,90 €
mit Schmorzwiebeln und Spiegelei, dazu Bratkartoffeln und Kräuterseitlinge	
<b>Gebratene Entenbrust</b> 	19,90 €
mit Hagebutten-Sauce, dazu Semmelknödel und Apfelrotkohl	
<b>Hausgemachte Rinderroulade</b>	
nach „Hausfrauen Art“ gefüllt, dazu Apfelrotkraut und Semmelknödel	15,90 €
<b>250g Gegrilltes Rumpsteak vom Simmentaler Weiderind</b>	
mit Steakhouse Fritten, Kräuterbutter und Paprika-Zucchini-Gemüse	23,90 €
<b>Gebratene Lachsschnitte</b>	17,90 €
mit Paprika-Zucchini-Gemüse, jungen Kartoffeln und Rosmarin an Zitronen-Kräuter-Soße	
<b>Gusbacher Schweinsbraten</b>	
mit Dunkelbiersoße, handgedrehtem Semmelknödel, sowie Rotkohl	13,90 €
<b>Saftige Lendchen</b>	15,90 €
Schweinemedallions in Pfeffersoße mit Paprika-Zucchini-Gemüse und Steakhouse-Fritten	
<b>Wirtshaus Pfanne</b>	
ausgelöstes Haxen-Fleisch mit Spiegelei, Pilzen und Bratkartoffeln	13,40 €
<b>Allgäuer Filettopf</b>	
Drei zarte Schweinemedallions mit Spätzle in Champignonrahm	12,90 €
<b>Sechs gebratene Nürnberger Würstchen</b>	
herzhaft abgeschmeckt auf Specksauerkraut, dazu Senf und Brot	11,40 €

### Der Kasti-Burger

zwei Lagen gegrilltes Rinderhackfleisch, dazu Bacon, Bergkäse, Tomaten, Zwiebeln, Salat und hauseigene Spezialsoße, sowie Steakhouse-Fritten 12,90 €

### Ziegenkäse - Burger

frisch gegrilltes Rinderhackfleisch mit Ziegenkäse und Feigensenf-Soße, frische Kräuter, dazu Tomaten und Zwiebeln, sowie Steakhouse-Fritten 12,90 €

### Hausgemachte Käsespätzle<sup>1</sup>

in der Gußpfanne serviert mit geschmorten und gerösteten Zwiebeln 11,40 €

### „Spätzle-Pfännsche“

hausgemachte Spätzle in Rahm mit Kräuterseitlingen und Käse überbacken 12,90 €

### Spinat-Ricotta-Knödel

in der Gußpfanne serviert auf Paprika-Zucchini-Gemüse und Weißwein-Kräuter-Sauce 12,90 €



## Schnitzeljagd



Saftiges Oberschalenschnitzel aus der Pfanne,  
dazu Steakhouse Fritten oder Bratkartoffeln

**Schnitzel „Wiener Art“** 10,90 €

**Champignon-Rahm-Schnitzel** 12,90 €

**Zwiebel-Schnitzel** 11,90 €






**Pfefferrahm-Schnitzel** 11,90 €

**Gusbacher-Schnitzel** mit hausgemachten Käsespätzle und dunkler Bratensoße 13,40 €

**Hütten-Schnitzel** mit Käse, Bacon, sowie Spiegelei und Dunkelbiersauce 14,90 €



## Zum Schluß

<b>Ofenwarmer Applecrumble</b>  mit Vanilleeis und Zimt Note	5,90 €
<b>Ofenwarmer Zwetschgencrumble</b>  mit Zimteis	5,90 €
<b>Hausgemachter Kaiserschmarrn</b>  mit Vanilleeis und Apfelkompott	6,90 €
<b>Hessisches Apfeltiramisu mit Calvados</b>  im Weck-Gläschen	4,40 €
<b>Sorbet Variation</b>  drei verschiedene Kugeln vom frischen Sorbet mit Minze graniert	4,40 €

## Unsere Kinderkarte

<b>Butterspätzle mit dunkler Bratensoße</b>	4,90 €
<b>Kleines, paniertes Schweineschnitzel mit Pommes</b>	7,90 €
<b>Semmelknödel<sup>2,3</sup> mit dunkler Bratensoße</b>	4,90 €
<b>Knusprige, hausgemachte Chicken-Nuggets mit Pommes</b>	7,90 €
<b>4 Nürnberger Rostbratwürstl<sup>2,3</sup> mit Pommes</b>	6,90 €
<b>4 Knusprige Fischstäbchen mit Pommes</b>	6,90 €



(Alle Kindergerichte werden nicht mit Petersilie oder Schnittlauch dekoriert, aber gerne mit Ketchup serviert)

## Getränke



Hassia Mineralwasser Sprudel	0,25 l	2,80 €	0,7 l	5,70 €
Elisabethen Mineralwasser Still	0,25 l	2,80 €	0,7 l	5,70 €
<b>Original Paulaner Spezi</b>			0,5 l	4,10 €
Almdudler			0,5 l	4,10 €
Hassia Orangenlimonade <sup>1,3</sup>	0,20 l	2,40 €	0,4 l	3,90 €
Hassia Zitronenlimonade <sup>1,3</sup>	0,20 l	2,40 €	0,4 l	3,90 €
Coca Cola <sup>1,3,9</sup>	0,20 l	2,40 €	0,4 l	3,90 €
Coca Cola light <sup>1,3,9,11</sup>	0,20 l	2,40 €	0,4 l	3,90 €
Schweppes Bitter Lemon oder Tonic Water	0,20 l	2,80 €		
Karamalz	0,33 l	2,80 €		
Naturtrüber Landapfelsaft pur oder Schorle	0,20 l	2,60 €	0,4 l	3,90 €
Sauerkirsch-Schorle			0,4 l	4,30 €
Johannisbeer-Schorle			0,4 l	4,30 €
Maracuja-Schorle			0,4 l	4,30 €
Traubensaft-Schorle			0,4 l	4,30 €
Rhabarbersaft-Schorle			0,4 l	4,30 €
Orangensaft			0,2 l	2,40 €
Sauerkirschsft			0,2 l	3,20 €
Johannisbeersft			0,2 l	3,20 €
Maracujasaft			0,2 l	3,20 €
Traubensaft rot			0,2 l	3,20 €
Rhabarbersaft			0,2 l	3,20 €

**Hausgemachte Kasti-Limonade** 0,5 l Karaffe 4,60 €  
Holunder-Minz-Limonade mit Eis und Zitrone



### **Kelterei Heil – Eschbacher Apfelwein**

Apfelwein pur oder gespritzt	0,25 l	2,00 €	0,5 l	3,90 €
------------------------------	--------	--------	-------	--------

### **Warme Getränke**

Winzerglühwein/ Heißer Apfelwein				2,50 €
Espresso				2,10 €
Doppelter Espresso				3,60 €
Kaffee				2,40 €
Cappuccino				2,60 €
Latte Macchiato				2,90 €
Milchkaffee				2,90 €
Kakao				2,90 €
Teespezialitäten				2,90 €

## Schnäpsschen

Waldhimbeergeist	2cl		2,50 €
Williams-Christ-Brand		2cl	
2,50 €			
Kirschwasser	2cl		2,50 €
Obstler	2cl		2,50 €
Haselnuss Schnaps	2cl		3,50 €
Enzian	2cl		2,50 €
Ramazotti	4cl		3,00 €
Jägermeister	2cl		3,00 €
Malteser Aquavit	2cl		3,00 €

## Wein



<b>Weingut Strohm, Offstein/ Worms</b>			
<i>Weiß</i> <sup>12</sup> Riesling, halbtrocken	Glas		Flasche 0,75 l
	4,50 €	(1 Liter)	20,00 €
Grauer Burgunder, trocken	5,40 €		18,00 €
Sauvignon Blanc, trocken	5,20 €		18,00 €
<i>Rot</i> <sup>12</sup> Carbernet Dorsa, trocken	5,20 €		18,00 €
Spätburgunder, trocken	5,20 €		18,00 €
Dornfelder, trocken	5,20 €		18,00 €
<b>Marcel Martin/ Frankreich</b>			
<i>Rot</i> <sup>12</sup> Merlot, trocken	4,70 €		18,00 €
<i>Rosé</i> <sup>12</sup> Syrah, trocken	5,00 €		18,00 €

## Apero

Kastanienhof			
2018 Jahrgangs Winzersekt, trocken			
Chardonnay, Pfalz	0,1l	4,50 €	Flasche 26,00€

Gerne reichen wir Ihnen eine  
zusätzliche Wein- und Digestif-Karte  
mit unserer gesamten Auswahl



## Veranstaltungen 2018/2019

### November

Ab Fr. 11.11.

„Garantiert knusprige Martinsgans-Essen“ im Kastanienhof

### Dezember

#### Unsere Öffnungszeiten zur Weihnachtszeit

So. 02.12.

Die Advents-Wochenenden/ Wir öffnen von Fr. bis So. unsere Glühweinhütte auf der Terrasse

Mo. 24.12. Heiligabend geschlossen

Di. 25. u. Mi. 26.12

Weihnachtsfeiertage/ Mittag und Abend geöffnet.

Do. 27.12. bis 30.12. zu den gewohnten Öffnungszeiten für Sie da.

Mo. 31.12. Unsere Küche ist bis 21 Uhr geöffnet und am 1.1.2018 ruhen wir uns aus.

### Januar

Mo. 7.01. bis Do. 31.01.19

Leckere Gerichte Nach dem Motto „Nord trifft Süd“ mit vielen frischen Fischgerichten.

### Februar

#### Valentinskarte für Verliebte am Do. 14.2.

Es heißt, die Liebe geht durch den Magen. Deshalb verwöhnen wir unsere Gäste an diesem Tag mit einem Glas Winzersekt und einer speziellen Valentinskarte.

### März

#### Fasching in „Gusbach“ von Mo. 04.3. bis Mi. 6.3.

Di. 5.3. Wir begleiten im Garten den Faschingsumzug mit Bier und Bratwürsten

Mi. 6.3. Ausklang am Aschermittwoch mit herzhaftem Matjes-Essen

### April

#### Frohe Ostern vom Do. 18.4. bis Mo. 17.4.

Do. 18.4. Die Saison der 7 Kräuter beginnt. „Grie Soß“ mit verschiedenen Beilagen.

Fr. 19.4. „Butter bei die Fische!“ Verschiedene Fischgerichte stehen zur Auswahl.

So. 21.4. Osterlämmer im Kastanienhof. Lammgerichte in leckeren Variationen.

Mo. 22.4. Durchgehend geöffnet mit Gaumenschmaus für jeden Geschmack.