

Herzlich Willkommen bei Familie Luckhardt!  
Schön, dass Sie da sind!

Wir begrüßen Sie ganz herzlich bei uns im Gasthof „Zum Hohen Lohr“! Sie zu bewirten ist unsere Leidenschaft – und das schon seit fünf Generationen.

Wir bieten Ihnen neben unseren Klassikern auch Gerichte an, die Sie so vielleicht noch nicht gegessen haben. Unsere typisch hessischen Gerichte haben wir mit dem Hessen à la carte Logo ausgezeichnet. In dieser Kooperation sind wir schon viele Jahre Mitglied.



Da alle Gerichte von uns frisch zubereitet werden, bitten wir Sie um etwas Geduld, falls es einmal länger dauert. Haben Sie nur wenig Zeit, sagen Sie uns Bescheid. Wenn Sie nicht so großen Hunger haben ... die meisten Gerichte können Sie auch als kleine Portion erhalten. Und das gilt nicht nur für Kinder und ältere Gäste!

*Sie haben Lebensmittel-Allergien? Bitte sprechen Sie uns an. Gerne geben wir Ihnen Auskunft über die Zutaten unserer Gerichte. Wir bitten jedoch um Verständnis, dass wir Spuren der Allergene bei frischer Zubereitung trotz großer Sorgfalt nicht ausschließen können.*

Wir freuen uns Sie mit Kellerwälder Gastfreundschaft zu bedienen – und wenn trotzdem mal etwas nicht so ist, wie Sie es sich vorgestellt haben, sagen Sie es uns bitte.

Wir wollen, dass Sie sich bei uns wohlfühlen und gerne wiederkommen. Einen guten Appetit wünscht

*Familie Luckhardt und das gesamte Team*

---

Sie wollen ausführlichere Informationen zum Gasthof, Veranstaltungen und Vermietungen? Dann schauen Sie bitte hier: [www.zum-hohen-lohr.de](http://www.zum-hohen-lohr.de)

Sie wollen immer aktuelle Informationen? Dann werden Sie Fan bei uns auf Facebook: [www.facebook.com/ZumHohenLohr](http://www.facebook.com/ZumHohenLohr)

Alle Preise in Euro und inkl. der gesetzlichen MwSt.

Zum hohen Lohr 4 ~ 35114 Battenhausen ~ Telefon: 0 64 56 / 2 95 ~ [www.zum-hohen-lohr.de](http://www.zum-hohen-lohr.de)

Eigentlich für jeden Tag ...  
... Unser Brotgeheimnis

„Der Geruch des Brotes ist der Duft aller Düfte. Es ist der Urduft unseres irdischen Lebens, der Duft der Harmonie, des Friedens und der Heimat.“

Dieses Zitat stammt von Jaroslav Seifert (1901-86), tschechischer Schriftsteller, 1984 Nobelpreis.

Und deshalb kommt unser Brot direkt aus Christines Backstube – und das in vielen, vielen Sorten: Ganz klassisch als Sauerteigbrot, Vollkorn- und Weißbrot oder wie wäre es mal mit etwas anderem:

Wir haben Gewürz-, Tomaten-, Dinkel-, Kräuter-, Bananen-, Früchtebrot, Müsli-, Zwiebel- oder Bauern-, Sesam & Mohn-, Nuss- oder Bierbrot, Pumpenickel, Kürbis- oder Leinsamen-Sauerrahmbrot ...

Fragen Sie nach unserer Tagesauswahl  
und dann probieren Sie's mal...

...eine Scheibe **Brot mit Apfel-Griebenschmalz** 1,40



Sie wollen gerne einmal beim Backen zuschauen?  
Erkundigen Sie sich nach unserem nächsten Backtag oder nehmen Sie sich eine Backmischung mit nach Haus!  
Christine freut sich auf Sie!

*Fan werden bei Facebook*



Alle Preise in Euro und inkl. der gesetzlichen MwSt.

Zum hohen Lohr 4 ~ 35114 Battenhausen ~ Telefon: 0 64 56 / 2 95 ~ [www.zum-hohen-lohr.de](http://www.zum-hohen-lohr.de)

Für unseren kleinen "Großen"!

### **Räuberteller**

Besteck und Teller um bei den Großen zu räubern 0,00

Bei uns seid Ihr die Könige.

Wir zaubern Euch gerne Euer Wunschessen.

Wollen wir zusammen überlegen, worauf Ihr Lust habt?

*Aus unserem Garten*

Kleiner gemischter **Salat** der Saison – was unser Gemüsegarten und Markt Gutes hergeben! 3,40

... und alles, was oben steht, nur viel mehr davon 5,50

Frische **Blattsalate** mit mariniertem Fetakäse und Sonnenblumenkernen dazu unser Bauernbrot 6,50

*Was Warmes zu Anfang ...*

Deftig und ein bisschen scharf - so muss **Gulaschsuppe** schmecken. Unsere wird nach einem Familienrezept gekocht, mit hausgemachten Bauernbrot - einfach lecker! 3,70

**Jörgs Wildkraftbrühe** mit „was drinnen“.

Das „drinnen“ wechselt, deshalb fragen Sie uns bitte! 3,50



*Mal wieder Lust auf knuspriges Hähnchen?  
Heckers Kellerwaldhähnchen gibt es auf Vorbestellung.  
Fragen Sie uns!!*

*Die meisten Gerichte können Sie auch als kleine Portion haben.  
Hierfür berechnen wir dann 2,50 € weniger.*

Unsere Haupt-Sachen!

Ein zartes **Welsfilet**, schön im Bröselbett gewendet und in der Pfanne gebraten. Dazu gibt's körnige Senfsoße, Battenhäuser Salzkartoffeln und Salat. Da wird jeder Fleischesser zum Fischliebhaber 19,60

*Dazu passt hervorragend ein Glas trockener Riesling vom Weingut Seebrich.*

Ganz schön schweínisch ....

Unser ganz spezielles „**Hohes Lohr**“ - **Schnitzel**. Für alle, die es würziger mögen. Wurzelgemüse und Meerrettich sind in Jörgs feiner Bratensoße und dazu gibt es Kroketten und frischen Salat 13,20



*Zum Löschen der Schärfe hat sich das feine Hütt Luxus Pils bewährt.*

Für den großen Hunger **Landwirtsschnitzel XXL**

Frisch bei Bestellung wird das ca. 280 g Schnitzel geklopft und paniert. Dazu geschmolzene Zwiebeln und Christines Kräuterbutter, krosse Bratkartoffeln und einen gemischten Salat. 17,90

**Schmandkrüstchen** - für Haubenfreunde gibt es ein Schnitzel unter Schmand versteckt, mit hausgebackenem Weißbrot und dazu gibt es frischen Salat. Einfach nur hmmm! 12,50

Unter einer leicht scharfen Zwiebelsenfkruste verstecken sich zarte **Schweinmedaillons**. Leckerer Salat und Bratkartoffeln machen das Glück perfekt! 16,80

*Wußten Sie schon ...*

*wir beziehen unser Fleisch von der Metzgerei Röse in Dodenhausen und die Schnitzel werden aus dem Schweinerücken geschnitten. Die Kartoffeln kommen direkt vom Battenhäuser Acker.*

**Rumpsteak**- ein ganz besonderer Genuss vom Metzger Röse mit Christine's Kräuterbutter. Sagen Sie uns, wie Sie Ihr 200 gr Stück haben wollen: englisch, medium oder durch. Wir servieren klassisch Pommes Frites und frischen Salat. 20,50

Eine zart gebratene **Hähnchenbrust** und frische Tomaten haben ein Rendezvous mit feinem Schnittlauchfrischkäse. Und das im heißen Ofen. Dazu gibt es Bratkartoffeln - zum Verlieben 10,50

*Statt Bratkartoffeln lieber Pommes Frites oder Kroketten?  
Sagen Sie es uns.*

*Es geht auch ohne ...*

Fleischlos glücklich: **Holzbächers Dinkel-Vollkornnudeln** mit köstlichen Bärlauch-Gemüserahm. 8,70

Oder lieber **Serviettenknödel**, in Butter gebraten, mit scharfen Mangold. Sie werden feststellen - es muss nicht immer Fleisch sein. 8,50

*Übrigens ... Eier, Nudeln und Milch beziehen wir von Holzbächer's Hofladen in Gemünden/ Wohra. Ein Besuch dort lohnt sich immer ...*

*Erwartetes und unerwartetes aus Hessen*



Eine kulinarische Entdeckung für alle Nicht-Hessen und ein MUSS für alle echten Hessen.

Hausgeschlachtete **Ahle Wurscht** mit Christines Brot und eingeweckten Zucchini aus dem Garten 9,30<sub>1</sub>

**Enchilada auf hessisch!** Was das ist? Ein Ofenplatz gefüllt mit leckerer Wildschweinbolognese. Zartschmelzenden Käse<sub>4</sub> und feinen Sauerrahm drauf und alles im Ofen überbacken ... hmmm. Und dazu gibt es frische Blattsalate. Jetzt wollen Sie wissen was ein Ofenplatz ist? Fragen Sie uns! 10,20

Unsere Wurst-Parade -  
mit jeweils einem halben Pfund!



½ Pfund hausmacher grobe Bratwurst 1

Probieren Sie selbst:

Unsere **Bratwurst** mit würziger Biersoße.  
Und das Bier kommt auch aus der Region ...

Oder mal ganz anders: unser **Bratwurst-Pfännchen** mit Birnen aus dem Garten, fein gehackten Haselnüssen und ordentlich Käseschmand<sup>4</sup> überbacken.

**Curry Wurst** - hier fehlen selbst uns die Worte. Die muss man probieren, denn die bekommt man nicht nur in Berlin so richtig gut!

**Dazu können Sie nach Herzenslust eine Beilage wählen:**  
Bratkartoffeln, Pommes Frites, Salzkartoffeln oder selbstgebackenes Sauerteigbrot alles zusammen 9,80

Lust auf was Frisches dazu? Unser kleiner gemischter **Salat** passt wunderbar 3,40

*Sie können sich das Hohe Lohr mit nach Hause nehmen ...  
zum Beispiel unsere Liköre, unsere Marmeladen, Griebenschmalz, unsere Kochbücher ...*

Das Finale!

**Jörgs hausgemachtes Eis**, fein auf die Jahreszeiten abgestimmt - lassen Sie sich überraschen 5,50



**Unser Mini-Dessert für alle, die gar kein Dessert mehr wollen ...** Eine Mini-Kugel oder Ecke hausgemachtes Eis - nur zum Probieren, dazu einen Kaffee 3,90

*Wir machen unser Eis teilweise selbst - je nach Jahreszeit und Lust und Laune ... fragen Sie uns nach den Sorten, denn eine Kostprobe ist eigentlich ein Muss für alle - es gibt das Eis nur hier!*

Wer kennt es nicht von früher - **Oma's leckeres Apfelkompott** mit Eierlikör-Sahne. Gekocht nur vom Prinzenapfel aus unserem Biergarten. Was ganz besonderes! 3,60

Für große und kleine **Schokomäulchen** gibt es Vanilleeis mit Sahne und Schokoladensoße 4,50

Und für den roten Erdbeermund gibt es das **Vanilleeis mit Sahne und eingekochter Erdbeersoße** mit Erdbeeren aus dem Garten 4,50

*Sie planen eine Hochzeit, eine **Geburtstagsfeier, Konfirmation, Jubiläum oder Kommunion**? Wir helfen Ihnen gerne dabei und versorgen Sie kulinarisch. Entweder hier in unseren Räumen oder Jörg kocht bei Ihnen zu Hause ... oder wir bringen Ihnen Ihre Speisenauswahl ... ganz wie Sie wollen!*