

RegioGenuss – so schmeckt der Taunus!

RegioGenuss Betriebe 2025 Übersicht der teilnehmenden Betriebe & ihre Speisekarten

Aarbergen		Hillybilly's Fast Food	Aarstrasse 14 65326 Hausen ü. Aar	Tischreservierungen: 0160 8262752 Web: www.hillbilys-fast-food.de
Bad Schwalbach		Gaststätte Zum Wispertal	Wisperstraße 1 65307 Ramschied	Tischreservierungen: 06124 2572 Web: www.zum-wispertal.de
Grävenwiesbach		Gasthaus "Zur frischen Quelle"	Stockheimer Seite 28 61279 Grävenwiesbach	Tischreservierungen: 06086-555 Web: www.frischequelle.com
Heidenrod		Atzmannhütte Heidenrod	Am Sonnenhang 12 65321 Dickschied	Tischreservierungen: 0151 2907 12 13 Web: www.atzmannhuettheidenrod.de
Heidenrod		Restaurant Hexenmühle	Zum Wispertal 18 65321 Heidenrod	Tischreservierungen: 0124 726 8650 www.facebook.com/hexenmuehle/
Hohenstein		Landgasthof Wiesenmühle	Aarstraße 3 65329 Burg-Hohenstein	Tischreservierungen: 06120 5888 Web: www.taunus.info/hotel/landgasthof-wiesenmuehle/
Idstein		Ambach Idstein	Am Hexenturm 9 65510 Idstein	Tischreservierungen: 06126 700 2927 Web: www.ambach-idstein.de
Idstein		Hotel Restaurant Felsenkeller	Schulgasse 1 – 5 65510 Idstein	Tischreservierungen: 06126 93 110 Web: www.hotel-felsenkeller-idstein.de/
Königstein/Ts.		Waldgasthaus Fuchstanz	Tillmansweg 1 61462 Königstein/Ts.	Tischreservierungen: 06171 54370 Web: www.anitas-fuchstanz.de
Oberursel		Alt-Oberurseler Brauhaus	Ackergasse 13 61440 Oberursel	Tischreservierungen: 06171 54370 Web: www.meinbier.de
Oberursel		Dorint Hotel Frankfurt-Oberursel	Königsteiner Straße 29 61440 Oberursel	Tischreservierungen: 06171-27 69 987 Web: www.dorint.com/oberursel
Oberursel		Waltraud – das Freizeitrestaurant	Hohemarkstraße 192 61440 Oberursel	Tischreservierungen: 06171 284 6691 Web: www.das-waldtraut.de
Usingen		Uwe & Uli - Zuhause bei uns	Marktplatz 21 61250 Usingen	Tischreservierungen: 06081 576 37 60 Web: www.uwe-uli.de
Weilrod		Landgasthof Ziegelhütte	Rod an der Weil 61276 Weilrod	Tischreservierungen: 06083 95 800 Web: www.ziegelhuette.de

Bitte beachten Sie:

Regionale Produkte sind nicht zu jeder Zeit in beliebiger Menge verfügbar, so dass es im Laufer der RegioGenuss Wochen zu Anpassungen bei den Speisekarten kommen kann.

RegioGenuss – *so schmeckt der Taunus!*



DER HILLBILLY'S HEIMATBURGER

Patty vom Galloway

Gallowayzucht Jan Hinterschuster aus Hohenstein-Holzhausen

Dinkelbun

von der Bäckerei Gibietz in Hünstetten-Ketterschwalbach

Frischer knackiger Salat

aus heimischen Gefilden

Pesto von gegrilltem Hokkaido

vom Sonnenhof in Panrod

Zwetschgenröster

von der Streuobstwiese und von den Strinzer Edelbränden in Hohenstein

Hillbilly's Sauce & BBQ-Sauce

unser Geheimrezept

13,50 €

RegioGenuss – so schmeckt der Taunus!



1 kaltes, geräuchertes Filet

von der Wispertal Forelle von der Forellenzucht Seitz im Wispertal
mit Sahnemeerrettich, Toast und Butter

13,20 €

Großer Salatteller mit Ziegenkäse – karamellisiert -

vom Ziegenhof Tönges aus Heidenrod
mit Granatapfelkernen und Walnüssen

19,50 €

Frische Forelle aus dem Wispertal „Müllerin Art“

von der Forellenzucht Seitz im Wispertal
mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln vom Bauernhof Gemmer aus Herold

24,80 €

Zarter Braten vom Taunuswild

von Familie Bollwerk aus Ramschied, Familie Essing aus Springen
oder Familie Busshoff / Tekampe aus Langenseifen
mit Preiselbeersauce und Kartoffelknödel

25,80 €

Unsere Weinempfehlung:

Grauburgunder

vom Weingut Schumann - Nägler, Geisenheim
- trocken -

0,2 l 6,00 €

Die RegioGenuss Karte bieten wir ab dem 6. Oktober an.

RegioGenuss – *so schmeckt der Taunus!*



Hausgemachte Kartoffelsuppe mit Rindertafelspitz

Kartoffeln vom Hof am Kirchberg / Sellerie & Karotten von Reinheimers Gemüsehof /
Rindertafelspitz aus Hessen von der Metzgerei Timo Sommer

8.40 €

Hessenschnittchen

hausgebackenes Roggensauerteigbrot (Roggenmehl von der Amends Mühle Braunfels)
Bauern Handkäse der Käserei Birkenstock & Zwiebel und Radieschen,
Salatgarnitur von Reinheimers Gemüsehof

10.50 €

Bunter Herbstsalat von Reinheimers Gemüsehof

mit Mirabellendressing aus eigenem Garten und geschmortem Kürbis Reinheimers Gemüsehof &
gebratenen Champignons - vegan / glutenfrei

17.50 €

lauwarme geräucherte Taunus-Forellenfilets aus dem Weital

auf cremigem Sauerkraut-Kartoffelgemüse Apfel-Preiselbeer Kompott & Meerrettichschaum
Kartoffeln vom Hof am Kirchberg / Kraut von Reinheimers Gemüsehof

28.50 €

Hirschedelgulasch aus dem Revier im Weital

hausgemachte Butterspätzle (Mehl von der Amends Mühle & Eier von Daniels Hühnerhof)
mit hausgemachtem Apfel-Rotkohl von Reinheimers Gemüsehof, Apfel-Preiselbeer Kompott

33.50 €

gekochter Rinder-Tafelspitz aus Hessen

von der Metzgerei Timo Sommer Pfaffenwiesbach
mit cremigen hausgemachte Wirsing-Spätzle (Mehl von der Amends Mühle) und Eiern von Daniels
Hühnerhof mit Wirsing von Reinheimers Gemüse Hof

23.50 €

Hausgebackener Windbeutel - Weizenmehl von der Amends Mühle
gefüllt mit Zwetschgenhoink und hausgemachten Zimtparfait, Zimtstreuseln und selbstgemachtem
Eierlikör aus Eiern von Daniels Hühner Hof

8.50 €

Verdauerli Empfehlung - Zwetschgenbrand vom Distler Hof / Weilrod-Niederlauken 2cl /

3.50 €

Die RegioGenuss Karte bieten wir ab dem 10. Oktober an.

RegioGenuss – *so schmeckt der Taunus!*



Vorspeisen

Zweierlei Ziegenkäse

Ziegenfrischkäsetartelett/ Ziegenkäse im Schinkenmantel
Rote Beetecarpaccio/ Wildkräutersalat/Feigen 1,6
(Ziegenkäse von Ziegenhof Tönges aus Heidenrod- Niedermeilingen)
11,00 €

Himmel und Erd

gebratene Blutwurst an Kartoffelpüree
mit hausgemachtem Apfelmus und Röstzwiebeln 1,2
(Blutwurst von der Metzgerei Bayer aus Niederwallmenach, Nastätten)
(Kartoffeln von Torsten Groß aus Flacht)
9,80 €

Hauptspeisen

Flammkuchen Ziegenkäse

Kürbiskerne/Honig/Rosmarin/Feigen (vegetarisch) 1,2,3
(Ziegenkäse von Ziegenhof Tönges aus Heidenrod- Niedermeilingen)
(Kartoffeln von Torsten Groß aus Flacht)
14,90 €

Wiener Schnitzel

lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat/ Preiselbeeren 1,2,3,6
(Kalbsfleisch von der Metzgerei Bayer aus Niederwallmenach, Nastätten)
(Kartoffeln von Torsten Groß aus Flacht)
25,00 €

Rumpsteak 240 g

mit Bratkartoffeln und Beilagensalat 6
(Kalbsfleisch von der Metzgerei Bayer aus Niederwallmenach, Nastätten)
(Kartoffeln von Torsten Groß aus Flacht)
28,80 €

RegioGenuss – so schmeckt der Taunus!



Starters

Kürbisschaumsüppchen mit leichter Curry-Note

(von der Biogärtnerei Ardema / Taunusstein)

vom Bio Hokaido, abgerundet mit Amaretto und Creme fraiche bestückt von einem kleinen gegrillten Hähnchenbrustspießchen „Tandoori“

9,00 €

Südtiroler gebackene Topfen-Tirtln (Weizen- & Roggenmehl)

(vom Ziegenhof Tönges)

mit Quark-Blattspinat-Füllung, mit Soufflé vom Ziegenfrischkäse, überzogen von Ziegenfrischkäse Espuma, Schüttelbrot-Crumbles und Südtiroler Speck aus dem Pustertal

18,90 €

Main

Rinderbraten vom Watzelhainer Galloway

(5,5km Ursprungsort – Wispertal Galloway)

in kräftiger Dornfelder-Steinpilz-Sauce geschmort, Kartoffelspeckklößchen sowie Stampf von der rotschaligen Puree Kartoffel „Gunda“, dazu buntes Herbstgemüse vom Hof Ardema

29,50 €

Wahlweise Gegrilltes / in der Pankopanade gebackenes Stiel-Kotelett (ca. 470g)

(vom Strohschwein des Meilinger Hofes)

auf pikanten Gröstl vom Neuhofer Gligger/Drilli Kartoffelchen, mit Speckkrusteln, Waldchampignons, Frühlingszwiebeln und Kräutern, dazu ein Vogerlsalat mit Nusskernmischung

29,50 €

Feiner Rothwildbraten aus dem Naurother Revier

in feiner Preiselbeerrahm-Sauce mit gemischten Waldpilzen, hausgemachten Speckknödeln und frisches Rahmgemüse vom Spitzkohl (BioHof Ardema)

29,50 €

Frische Tortelli mit Spargel-Ricotta-Füllung

geschwenkt in feinem mediterranem Ragout, aus Ziegenlammfleisch (BioHof Ardema), angereicht mit bunten Cockailtomaten, Pfifferlingen, grünem Spargel und Burrata, gebettet auf bunter Mangold-Wiese

24,50 €

Veganes Gericht

Kasspressknödelchen auf Schwammerlrahmsauce gebettet, bestückt von frischem Herbstgemüse (BioHof Ardema)

23,90 €

RegioGenuss – so schmeckt der Taunus!



Dessert

Schwarzbeeren-Topfmousse

gebettet auf hausgebackenem Heidelbeerpuffer, auf Blaubeeren-Ragout und Schlagsahne
(Bio Quark von Schwälbchen)

9,00 €

Affogato

eine im Hexstyle mit Espresso übergossene Kugel Vanilleeis

5,50 €

Unsere Stammgäste wissen:

*Regionale Identität ist für uns lange Status Quo.
So findet Ihr auch in unseren Klassikern Fisch
von der Familie Seitz & Fleisch vom Hof Bayer.*



Euer Hexenmühlen-Team!

RegioGenuss – *so schmeckt der Taunus!*



RegioGenuss – Karte AMBACH vom 6. bis 26. Oktober 2025

Klare Kürbisessenz mit Ziegenkäse-Kugeln

und Kürbis vom Suderhof in Hünstetten-Wallbach
Ziegenkäse vom Ziegenhof Tönges in Heidenrod-Niedermeilingen

7,90 €

Gebratener Lamm Fleischkäse mit Spiegelei und Kartoffel Kürbisstampf

Lamm vom Hof Berbalk in Waldems-Wüstem
Kürbis und Kartoffeln vom Suderhof in Hünstetten-Wallbach

16,90 €

Wildbratwurst mit Grünkohl und Salzkartoffeln

Wild aus der Taunusjagd
Grünkohl und Kartoffeln vom Suderhof in Hünstetten-Wallbach

18,90 €

Lamm Ragout mit Schmorgemüse dazu Kartoffelgratin

Lamm Hof Berbalk in Waldems-Wüstem
Kartoffeln und Gemüse vom Suderhof in Hünstetten-Wallbach

31,90 €

RegioGenuss – *so schmeckt der Taunus!*



Gulaschsuppe (Terrine)

mit Sauerteigbrot

Wildfleisch von Edgar Glasner (Selters) und Jorit Hoffmann (Taunus)

Landbrot vom Bäcker Huck in Rödelheim

9,80 €

Fleischkäse vom Wild

gefüllt mit Champignons, mit Kürbis-Kartoffelpüree
und geschmorten Kürbisspalten

Wildfleisch von Edgar Glasner (Selters) und Jorit Hoffmann (Taunus)

Fleischkäse von Metzgerei Abt und Wirtz in Oberursel

19,60 €

Wildhacksteak

mit Schmorzwiebeln, Jus, Spiegelei und Kartoffelsalat

Wildfleisch von Edgar Glasner (Selters) und Jorit Hoffmann (Taunus)

18,80 €

Zwetschgenröster

mit 2 Kugeln Vanilleeis

Zwetschgen aus Gärten im Taunus

7,90 €

RegioGenuss – *so schmeckt der Taunus!*



Hausgemachte Schweinshaxen Sülze

mit Frankfurter Grüner Soße, dazu Landbrot

Sülze und Frankfurter Grüne Soße vom Alt-Oberurseler Brauhaus in Oberursel
Kräuter aus Frankfurt/Oberrad und Landbrot von der Bäckerei Huck in Rödelheim

14,80 €

Kartoffelsuppe (Terrine)

mit mild geräucherter grober Fleischwurst

Fleischwurst von Metzgerei Abt und Wirtz in Oberursel

9,40 €

Wildgulasch aus dem Taunus

mit hausgemachtem Semmelknödel und Rotkohl

Wildfleisch von Edgar Glasner (Selters) und Jorit Hoffmann (Taunus)

26,80 €

2 hausgemachte Wildbratwürste aus dem Taunus

mit Sauerkraut und Landbrot

Wildfleisch von Edgar Glasner (Selters) und Jorit Hoffmann (Taunus)

Wildbratwurst von Metzgerei Abt und Wirtz in Oberursel

Landbrot von der Bäckerei Huck in Rödelheim

18,20 €

Hausgemachtes Biertiramisu

Bier vom Alt-Oberurseler Brauhaus in Oberursel

7,90 €

Unsere Biere im Ausschank werden mit Wasser aus Oberursel und Malz
von den Landwirten Valentin und Florian Steden aus Oberursel gebraut.

RegioGenuss – *so schmeckt der Taunus!*

Dorint
Hotels & Resorts

RegioGenuss Menü

Apfelsecco

von Uwe Hölscher aus Oberursel

Lachsforelle

mit Meerrettich, Schnittlauchöl, Birnen-Senfkor-Vinaigrette und Wildkräutern
Forelle vom Forellengut Herzberger aus Oberursel

Lamm

Heidschnucke mit Portwein, Kürbis, Rosenkohl, Haselnuss, Quitte und Kartoffel
Lammfleisch von Max Blumenstein aus Oberursel
Kartoffeln von Roman Henrich aus Oberursel

Lindenhonig

Apfel-Beignets mit Vanillesoße und Apfelwein
Honig von Bioland Imkerei Kramer aus Grävenwiesbach
Apfelwein von Uwe Hölscher aus Oberursel

Menüpreis 49,00 €

*Digestifs von der Brennerei Burkhard aus Oberursel
Bier vom Alt Oberurseler Brauhaus*

Das Menü servieren wir ausschließlich abends.

RegioGenuss – *so schmeckt der Taunus!*

Dorint
Hotels & Resorts

Unsere Lieferanten für das RegioGenuss Menü

Lachsforellen

Forellengut Herzberger
Obeliskenschneise 1
61440 Oberursel
06172-35119

Heidschnucken

Max Blumenstein
61440 Oberursel
0176-23129965

Kartoffeln

Roman Henrich
61440 Oberursel
0179-5106824

Lindenhonig

kramerhonig – Bioland Imkerei
Andreas Kramer
Oberste Eiche 1
61279 Grävenwiesbach

Apfelwein

Uwe Hölscher
61440 Oberursel
01525-5343991

Eier

Margarethenhof
Karl W. Kliem
Frankfurter Straße 16
61184 Karben
0172-6846219

RegioGenuss – *so schmeckt der Taunus!*



Gulaschsuppe (Terrine)

mit Sauerteigbrot

Wildfleisch von Edgar Glasner (Selters) und Jorit Hoffmann (Taunus)

Landbrot vom Bäcker Huck in Rödelheim

9,80 €

Tatar von der Räucherforelle

auf Kartoffelrösti mit Salatbeilage

Forelle vom Forellengut Herzberger in Bad Homburg

14,80 €

Herbstliche Blattsalate

mit gebratenen Wildmedaillons und Portweifeigen

Wildfleisch von Edgar Glasner (Selters) und Jorit Hoffmann (Taunus)

19,80 €

Taunus-Hirschgulasch

mit Kartoffelklößen, Apfelrotkohl und Preiselbeerbirne

Wildfleisch von Edgar Glasner (Selters) und Jorit Hoffmann (Taunus)

26,90 €

2 hausgemachte Wildbratwürste

mit Rahmwirsing und Bratkartoffeln

Wildfleisch von Edgar Glasner (Selters) und Jorit Hoffmann (Taunus)

Wildbratwurst von Metzgerei Abt und Wirtz in Oberursel

18,90 €

Fleischkäse vom Wild

gefüllt mit Champignons, mit Kürbis-Kartoffelpüree und geschmorten Kürbisspalten

Wildfleisch von Edgar Glasner (Selters) und Jorit Hoffmann (Taunus)

Fleischkäse Metzgerei Abt und Wirtz in Oberursel

19,60 €

Wildhacksteak

mit Schmorzwiebeln, Jus, Spiegelei und Kartoffelsalat

Wildfleisch von Edgar Glasner (Selters) und Jorit Hoffmann (Taunus)

18,80 €

Zwetschgenröster

mit 2 Kugeln Vanilleeis

Zwetschgen aus Gärten im Taunus

7,90 €

RegioGenuss – *so schmeckt der Taunus!*

**UWE
& ULI**
ZUHAUSE BEI UNS

Brot vom Taunus Bäcker

Saiblingstatar mit Rösti und Fuldaer Kaviar

Saibling von Rameil in Waldems
Kartoffeln von den Stolzen Gärtnern in Hunoldstal
Kaviar aus Fulda
22 €

Sloppy Joe vom Taunus Rind mit Coleslaw und Knusperbun

Taunus Rind von Timo Sommer/Pfaffenwiesbach
Salate von den Stolzen Gärtnern aus Brombach/Hunoldstal
Bun von Bäckerei Krögers in Bad Homburg
18,50 €

Variation vom heimischen Kürbis mit Anisschaum

Stolze Gärtner Brombach/Hunoldstal
Torben Stamm/Hüttenberg
26 €

Regenbogenforelle in Mandelbutter mit Drillingen und Gurkensalat

Forelle von Rameil in Waldems
Gurke von den Stolzen Gärtnern in Hunoldstal
Kartoffeln von Torben Stamm in Hüttenberg
29 €

Ragout vom Rotwild mit cremigem Wirsing und Tagliatelle

Wildfleisch von Otto (Marie Otto) in Bad Homburg
Torben Stamm Hüttenberg
32 €

Endivie | Brombeere | Sanddorn

RegioGenuss – *so schmeckt der Taunus!*

Landgasthof

Ziegelhütte

Kremsuppe vom Hokkaidokürbis

mit Apfel und Ingwer

Äpfel aus eigenem Anbau

acht



Bachsaibling Ceviche

mit Roten Zwiebeln und Koriander

Saibling vom Rameil in Niederems

achtzehn

Grobe Bärlauch Bratwurst

mit roten Zwiebeln

Kartoffel-Stampf und Blaukraut

Bratwurst aus eigener Herstellung

vierzehn

Zweierlei vom Waldemser Lamm

dazu Kartoffel und Wirsing

Lammfleisch vom Hof Berbalk aus Wüstem

achtundzwanzig

Forellenfilet

mit Salbei gebraten, Kartoffeln und Salate

Forellenfilet vom Forellenhof Rameil in Niederems

einunddreißig

Ziegelhütter Ofen-Apfel

mit hausgemachtem Eis

acht

Die RegioGenuss Karte gilt an allen Tagen gem. Öffnungszeiten außer sonntags.