RegioGenuss –
so schmeckt der Taunus

Eine Initiative des

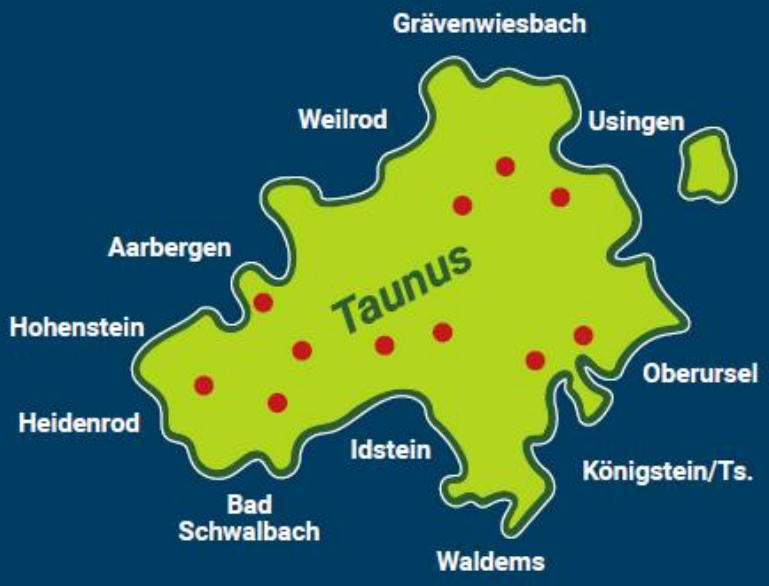
RHEINGAU TAUNUS KREIS

Kooperationspartner

Taunus
Die Höhe

Herausgeber: Rheingau-Taunus-Kreis, Der Kreisausschuss, Kreisentwicklung, Heimbacher Straße 7, 65307 Bad Schwalbach

Kulinarische Aktionswochen im Taunus



1. - 31. Oktober 2026

Speisekarten der teilnehmenden Betriebe

Alle RegioGenuss-Restaurants 2026 im Überblick

Aarbergen:

Hillbilly's Fast Food	www.hillbillys-fast-food.de

Bad Schwalbach

Gaststätte Zum Wispertal	www.zum-wispertal.de

Espenschied

Dorfschänke Espenschied	www.gasthof-dorfschaenke.de

Grävenwiesbach

Zur Frischen Quelle	www.frischequelle.com

Heidenrod

Atzmannhütte Heidenrod	www.atzmannhuetteheidenrod.de

Hohenstein

Hofgut Georgenthal – Restaurant Giorgios	www.hofgut-georgenthal.de
Landgasthof Wiesenmühle	Telefon: 06120 5888

Idstein:

Ambach Idstein	ww.ambach-idstein.de
Hotel Restaurant Felsenkeller	www.hotel-felsenkeller-idstein.de

Königstein/Ts.

Waldgasthaus Fuchstanz	www.fuchstanz.de

Oberursel:

Alt-Oberurseler Brauhaus	www.meinbier.de
Dorint Hotel – Restaurant Villa Gans	www.dorint.com/oberursel
Waltraud – das Freizeitrestaurant	www.das-waldtraut.de

Usingen

Uwe & Uli- Zuhause bei uns	www.uwe-uli.de

Waldems

Gasthaus Zum Schinderhannes	www.gasthauszumschinderhannes.de

Weilrod

Landgasthof Ziegelhütte	www.ziegelhuette.de

Hinweis:

Regionale Produkte sind Saisonprodukte, so dass es im Laufe der RegioGenuss-Wochen zu Anpassungen bei den Speisekarten kommen kann.

Einige Betriebe bieten die Sonderkarte zu den RegioGenuss-Wochen nur an bestimmten Tagen an. Achten Sie bitte auf die Angaben in den Speisekarten.

RegioGenuss –
so schmeckt der Taunus!

HILLBILLY'S
FAST FOOD

DER HILLBILLY'S HEIMATBURGER

Patty vom Galloway
Gallowayzucht Jan Hinterschuster aus Hohenstein-Holzhausen

Dinkelbun
von der Bäckerei Gibietz in Hünstetten-Ketternschwalbach

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 €

Foto: © karepa/stock.adobe.com

RegioGenuss –
so schmeckt der Taunus!

Zum Wispertal

HESSEN À LA CARTE

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
18,80 €

Frische Forelle aus dem Wispertal „Müllerin Art“

von der Forellenzucht Seitz im Wispertal
mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln vom Bauernhof Gemmer aus Herold
25,50 €

Zarter Braten vom Taunuswild

von Familie Bollwerk aus Ramschied, Familie Essing aus Springen
oder Familie Busshoff / Tekampe aus Langenseifen
mit Preiselbeersauce und Kartoffelknödel
23,80 € oder 27,00 € mit Salat

*****

Unsere Weinempfehlung:

Grauburgunder
vom Weingut Schumann - Nägler, Geisenheim
- trocken -
0,2 l 6,00 €

Foto: © karepa/stock.adobe.com

RegioGenuss –
so schmeckt der Taunus!

GASTHOF
Dorfschänke
ESPENSCHIED

RegioGenuss in der Dorfschänke in Espenschied

Vorspeisen

Espenschieder Wisperstulle
geräucherter Wisperforelle von der Forellenzucht Seitz im Wispertal| Radieschen | Sahnemeerrettichschmand | eingelegte Zwiebeln | Kresse

14,50 €

Kleines Vesperbrett mit Käse und Wurstauswahl
vom Demeter Hof Zorn in Heidenrod
Feigensenf | ofenfrischem Brot | Butter

13,50 €

****

Hauptspeisen

Glasig gebratenes Lachsforellenfilet
Lachsforellenfilet von der Forellenzucht Seitz im Wispertal
Bubenspitzle | Sauerkraut | Meerrettichschaum

19,50 €

Himmel & Äd
Gebratene Blutwurst vom Meilinger Hof aus Heidenrod | Jus | Kartoffelstampf | Schmorzwiebeln | Apfelkompott

18,50 €

Foto: © karepa/stock.adobe.com

RegioGenuss – so schmeckt der Taunus!

Regio Genuss – Frische Quelle Herbst Buffet
in unserem beheizten Winterpavillon
Datum: 10.10.2026 Beginn: 17.30 Uhr

Empfang mit Apfelglüh der Kelterei Heil in Laubuseschbach

Kartoffelsuppe
Kartoffeln vom Hof am Kirchberg & Gemüse von Reinheimers Gemüsehof

****

Vorspeisen

Kürbis Ingwer Panna Cotta – Kürbis vom **Hof am Kirchberg**

Taunus Rindercarpaccio von der **Metzgerei Timo Sommer**

hessischer Zwiebelkuchen
Mehl: **Amendsmühle Braunfels,** Zwiebeln: **Reinheimers Gemüsehof,** Eier: **Daniels Hühnerhof**

buntes Salatbuffet mit Blattsalaten und Rohkostsalaten von **Reinheimers Gemüsehof**

Handkäs Salat von der **Käserei Birkenstock** mit Äpfeln, Radieschen & Zwiebeln von **Reinheimers Gemüsehof**

****

Hauptgang

Rindertafelspitz von der **Metzgerei Timo Sommer** mit Laubacher Zwiebel-Meerrettichsoße

Wildedelgulasch aus dem **Revier Grävenwiesbach – Hans Otto Müller**

geräucherte Forellenfilets auf cremigem Sauerkraut – Kartoffelgemüse
Coco´s Fisch Weilrod, Gemüsehof Reinheimer

Serviettenklöße aus Brötchen von der **Bäckerei Philippi, Merzhausen**

Salzkartoffeln – **Hof am Kirchberg**

hausgemachte Butterspätzle **Mehl von der Amendsmühle in Braunfels, Eier von Daniels Hühnerhof**

Handkäs Fleischkäse oder Spießbraten – **Metzgerei Timo Sommer**

Bratensoße, Zwiebelsoße, Senf

****

Dessertbuffet

Zwetschgenstreusel aus eigenem Garten **& Mehl von der Amendsmühle Braunfels**
mit einem Schuss hausgemachtem Eierlikör

hessischer Apfeltraum mit Apfelwein der **Kelterei Heil in Laubuseschbach**

42,50 Euro pro Person

Hinweis: Festes/Warmes Schuhwerk empfohlen

Foto: © karepa/stock.adobe.com

RegioGenuss –
so schmeckt der Taunus!

ATZMANNHÜTTE
-HEIDENROD-

Vorspeisen

Gratinierter Ziegenkäsetaler
auf Rote Beete-Rucolasalat/Feigenpüree und Pienenkerne
Ziegenkäse von Ziegenhof Tönges aus Heidenrod- Niedermeilingen
12,00 €

Hauptspeisen

Wiener Schnitzel
lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat/ Preiselbeeren
Kalbsfleisch von der Metzgerei Bayer aus Niederwallmenach, Nastätten
Kartoffeln von Bauer Thorsten Groß aus Flacht
30,00 €

Wildbratwürste aus heimischen Wäldern
mit Kartoffel-Walnusspüree dazu Schmorrzwiebeln und Beilagensalat
Wildbratwurst von der Metzgerei Will aus Limburg
Kartoffeln von Thorsten Groß aus Flacht
24,00 €

Die RegioGenuss Karte bieten wir an allen Öffnungstagen an.

Foto: © karepa/stock.adobe.com

RegioGenuss – *so schmeckt der Taunus!*

Hofgut Georgenthal
Hotel | Golf | Spa | Restaurant
Meine Auszeit.
★★★★ Superior

GETRÄNKE

TAUNUS SPRITZ
Apfelsecco von Apfel und Wein aus Oberjosbach · Calvados · Hofgut-Apfelsirup
8,90 €

BRÖDLER BRAUSE | ALKOHOLFREI
Alkoholfreier Apfelsecco von Apfel und Wein aus Oberjosbach
6,90 €

SPEISEN

HAUSGEBEIZTE BRÖDLER LACHSFORELLE
von den Forellenhöfen unter der Lauksburg in Lorch
Kartoffelpuffer · Apfel-Zitronen-Schmand
20 €

BRÖDLER FRIKADELLEN
vom Hof Grilseifen in Heidenrod-Watzelhain
Taunus-Apfel · Bratkartoffeln
24 €

HOFGUT PFLAUMENKUCHEN
mit Pflaumen aus dem Hofgut · Vanilleeis
9,50 €

HESSEN À LA CARTE

Foto: © karepa/stock.adobe.com

RegioGenuss –
so schmeckt der Taunus!

Wiesenmühle Burg-Hohenstein

Selbst hergestellter Apfel-Sider in Flaschengärung
aus Hohensteiner Streuobst-Äpfeln
4,50 €
*****

Apfelspritz auch Alkoholfrei mit Apfelsaft
Hohensteiner Holundersirup und Sekt
6,80 €
*****

Vegetarische Kürbis-Gemüsesuppe
mit gerösteten Kürbiskernen
Kürbis aus eigener Ernte
6,80 €
*****

Wildbrühe vom Damwild
mit Kräuterflädle
Wild aus dem Borner Revier von Familie Süssenberger
5,80 €
*****

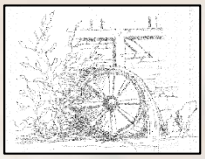
Wildschwein-Bratwurst
mit Apfel-Rotkraut und Kartoffelen
Wildschweinbratwurst von Herrn Bender aus Heidenrod- Kemel
Kartoffeln und Rotkraut von Familie Koch aus Mainz-Kastel
15,80
*****

Wildhackbraten vom Damwild mit Sauce und Kartoffeln
Damwild aus dem Borner Revier von Familie Süssenberger
Kartoffeln und Rotkraut von Familie Koch aus Mainz-Kastel
19,80 €
*****

Wildgulasch vom Damwild
mit Holunderbeeren, Apfel-Rotkraut und Kartoffelknödel
Damwild aus dem Borner Revier von Familie Süssenberger
Kartoffeln und Rotkraut von Familie Koch aus Mainz-Kastel
24,80 €
*****

Foto: © karepa/stock.adobe.com

RegioGenuss –
so schmeckt der Taunus!



Wiesenmühle Burg-Hohenstein

Wildrücken vom Damwild
mit gebratenen Champignons, Apfel-Rotkraut & Kartoffelknödeln
Damwild aus dem Borner Revier von Familie Süssenberger
Kartoffeln und Rotkraut von Familie Koch aus Mainz-Kastel
34,80 €
*****

Hohensteiner Brombeeren-Grütze mit Vanilleeiskugel
Brombeeren aus eigener Ernte
7,80 €
*****

Hohensteiner Quittenkompott mit Vanilleeiskugel
mit Quitten aus eigener Ernte
7,80 €
*****

Zum Essen empfehlen wir Ihnen ein Glas
Spätburgunder trocken vom Weingut Peter Jakob Kühn, Oestrich-Winkel
0,20 l 8,80 €
*****

Ein Verdauerlie

Wiesenmühler Quitten-Apfelbrand
hergestellt von Edgar Jung , gebrannt von Brennerei Höhler aus Aarbergen
3,80 €
*****

Wiesenmühler Holunderbeerenbrand
hergestellt von Edgar Jung , gebrannt von Brennerei Höhler aus Aarbergen
3,00 €
*****

Foto: © karepa/stock.adobe.com

RegioGenuss –
so schmeckt der Taunus!

AMBACH
MODERNE · KÜCHE · BAR

RegioGenuss – Karte AMBACH
vom 5. bis 25.Oktober 2026

Pott deftiger Gulaschsuppe

mit Rindfleisch vom Waldhof in Niedernhausen-Niederseelbach

14,90 €

*****

Gebratener Lamm Fleischkäse
mit Spiegelei und Kartoffel-Kürbisstampf

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

19,90 €

*****

Ziegenweichkäse
mit Ofengemüse bunte Bete, Möhren und Fenchel

Ziegenkäse vom Hof Tönges in Heidenrod-Niedermeilingen
Gemüse vom Suderhof in Hünstetten-Wallbach

17,90 €

*****

Wildbratwurst
mit Grünkohl und Salzkartoffeln

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

18,90 €

Foto: © karepa/stock.adobe.com

RegioGenuss –
so schmeckt der Taunus!

Fuchstanz
DAS WALDGASTHAUS

RegioGenuss-Wochen 02.10.—31.10.2026

Gulaschsuppe vom Wild

mit Sauerteigbrot

Wildfleisch aus dem Taunus

Landbrot vom Bäcker Huck in Rödelheim

´Tasse 8,90 €

Terrine 10,80 €

*****

Fleischkäse vom Wild

dazu Schmorzwiebeln, Kartoffelsalat und Jus

Wildfleisch aus dem Taunus

Fleischkäse Metzgerei Abt und Wirtz in Oberursel

19,60 €

*****

Hacksteak vom Wild

mit Schmorzwiebeln, Kartoffelsalat und Jus

Wildfleisch aus dem Taunus

18,80 €

*****

Apfelstrudel

mit Vanilleeis

Äpfel von Oberurseler Streuobstwiesen

7,90 €

*****

Foto: © karepa/stock.adobe.com

RegioGenuss – *so schmeckt der Taunus!*

RegioGenus-Wochen 1. bis 31.10.2026

Kürbiscremesuppe (Terrine)

mit gerösteten Kürbiskernen und Kübisöl

Kürbisse von Lindner in Darmstadt/Griesheim

9,20 €

*****

Brauhaus-Fladen

mit Schmand, Champignons, Käse, Rucola

und hausgemachtem Wildschweinschinken

Wildschweinschinken von Metzgerei Abt und Wirtz in Oberursel

17,80 €

*****

Wildgulasch aus dem Taunus

mit hausgemachtem Semmelknödel und Rotkohl

Wildfleisch aus dem Taunus

26,80 €

*****

2 hausgemachte Wildbratwürste aus dem Taunus

mit Sauerkraut und Landbrot

Wildfleisch aus dem Taunus

Wildbratwurst von Metzgerei Abt und Wirtz in Oberursel

Landbrot von der Bäckerei Huck in Rödelheim

19,80 €

Foto: © karepa/stock.adobe.com

RegioGenuss – *so schmeckt der Taunus!*

Dorint
Hotels & Resorts

RegioGenuss Menü

Apfelsecco
von Uwe Hölscher aus Oberursel

*****

Kürbisschaumsuppe
Mit Blutwurst – Ravioli und Quittenschaum
Blutwurst von der Metzgerei Abt & Wirtz aus Oberursel

*****

Lachsforelle
Mit Dinkelrisotto, eingelegten Zwetschgen, Waldpilzen und Blattspinat
Lachsforelle vom Forellengut Herzberger aus Oberursel

*****

Lindenhonig
Apfel-Crumble mit Karamell, Haselnüssen und Honigeis
Honig von Bioland Imkerei Kramer aus Grävenwiesbach
Apfelsaft 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.

Foto: © karepa/stock.adobe.com

RegioGenuss –
so schmeckt der Taunus!

Dorint
Hotels & Resorts

Unsere Lieferanten für das RegioGenuss Menü

Lachsforellen Forellengut Herzberger Obeliskenschneise 1 61440 Oberursel 06172-35119
Blutwurst Abt & Wirtz GmbH Eppsteiner Straße 6 61440 Oberursel *0162-4159004*
Lindenhonig kramerhonig – Bioland Imkerei Andreas Kramer Oberste Eiche 1 61279 Grävenwiesbach
Apfelsaft Uwe Hölscher 61440 Oberursel 01525-5343991
Eier Margarethenhof Karl W. Kliem Frankfurter Straße 16 61184 Karben 0172-6846219

Foto: © karepa/stock.adobe.com

RegioGenuss –
so schmeckt der Taunus!

HESSEN À LA CARTE

01.10.– 31.10. Regional & lecker im

Waldtraut

	Tasse	Terrine
Kleinigkeiten		
Gulaschsuppe vom Wild mit Sauerteigbrot Wildfleisch aus dem Taunus Landbrot vom Bäcker Huck in Rödelheim	8,90 €	10,80 €
Salat		
Herbstliche Blattsalate mit gebratenen Wildmedaillons und Portweinfeigen Wildfleisch aus dem Taunus		22,80 €
Hauptgänge		
Taunus-Hirschgulasch mit Kartoffelklößen, Apfelrotkohl und Preiselbeerbirne Wildfleisch aus dem Taunus		28,90 €
Hausgemachte Wildbratwürste mit Rahmwirsing und Bratkartoffeln, Wildfleisch aus dem Taunus Wildbratwurst von Metzgerei Abt und Wirtz in Oberursel		20,80 €
Fleischkäse vom Wild mit Schmorzwiebeln und Jus, dazu Bratkartoffeln und Spiegelei Wildfleisch aus dem Taunus Fleischkäse Metzgerei Abt und Wirtz in Oberursel		22,80 €
Hacksteak vom Wild mit Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln, Rahmwirsing, und Rosmarinjus Wildfleisch aus dem Taunus		21,80 €
Vegetarisch		
Flammkuchen mit Kräuterschmand und Pilzen der Saison		17,80 €
Dessert		
Apfelstrudel mit Vanilleeis Äpfel von Oberurseler Streuobstwiesen		7,90 €

RegioGenuss – *so schmeckt der Taunus!*

UWE & ULI
ZUHAUSE BEI UNS

Unser tägliches Brot kommt von der Bäckerei Hembd /aus Friedrichsdorf

Saiblingstatar mit Rösti und Fuldaer Kaviar

Saibling von Forellenzucht Rameil in Waldems
Kartoffeln von den Stolzen Gärtnern in Hunoldstal
Kaviar aus Fulda
17,50 €

Philly Cheese Sandwich

Taunus Rind von Timo Sommer/Pfaffenwiesbach
Salate von den Stolzen Gärtnern aus Brombach/Hunoldstal
Bun von der Bäckerei Hembd aus Friedrichsdorf
18 €

Regenbogenforelle in Mandelbutter mit Drillingen und Tomatensalat

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

Ragout vom Rotwild mit cremigem Wirsing und Serviettenknödel

Wildfleisch von Otto (Marie Otto) in Bad Homburg
Brot von der Bäckerei Hembd aus Friedrichsdorf
32 €

Zwetschge | Topfenknödel

Zwetschgen aus Uwes Garten
16,50 €

Foto: © karepa/stock.adobe.com

RegioGenuss –
so schmeckt der Taunus!

ZUM SCHINDERHANNES
STEINFISCHBACH

RegioGenuss Wochen
1. bis 24.10.2026

Ausnahme 17.10.26 (geschlossen Gesellschaft) & 18.10.26 (englisch Sunday Roast)

Vorspeise

Kürbiscremesuppe
vom Hokkaido-Kürbis mit gerösteten Kürbiskernen, Kürbisöl und Opa Hans Brot
Kürbis vom Bauer Schmidt (Hünstetten), Opa Hans Brot von der Bäckerei Schäfer in Idstein

6,00 €

****

Hauptspeisen

Wildgulasch aus dem Taunus mit Apfel-Rotkohl und Semmelknödel
Wildfleisch vom Tenne Wild aus Waldems
Apfel aus Waldems-Niederems

23,00 €

Gebratene Bio-Forellenfilets englische Art mit
Kartoffelstampf, wildem Brokkoli und zerlassener Butter mit Kapern
Forelle von der Fischzucht Rameil aus Waldems-Niederems

23,00 €

18.10.26 mit Vorbestellung bis 16.10.26
„Sunday Roast“ mit Roast-Lamm
dazu knusprigen Röstkartoffeln, saisonalem Gemüse,
Yorkshire Pudding (engl. Eierkuchenteiggebäck) & Bratensoße
Lamm vom Hof Berbalk aus Waldems-Wüstems
Eier vom Kreuzhecker Hof aus Waldems-Bermbach

23,00 €

***

Nachspeisen
Eis Auswahl; verschiedene Sorten
Eis von der Eismanufaktur Lieber Pur aus Glashütten

2,00 € pro Kugel

Foto: © karepa/stock.adobe.com

RegioGenuss –
so schmeckt der Taunus!

Landgasthof
Ziegelhütte

HESSEN À LA CARTE

Kremsuppe vom Hokkaidokürbis
mit Orangen-Thymian
Äpfel aus eigenem Anbau
acht

*****

Bachsaibling Ceviche
mit Roten Zwiebeln und Koriander
Saibling vom Rameil in Niederems
achtzehn

*****

Hessische Ente
mit Kirsch-Ingwer-Soße
Kartoffelklöße und Blaukraut
achtunddreißig

*****

Zweierlei vom Waldemser Lamm
dazu Kartoffel und Gemüse
Lammfleisch vom Hof Berbalk aus Wüstems
achtundzwanzig

*****

Forellenfilet
mit Salbei gebraten, Kartoffeln und Salate
Forellenfilet vom Forellenhof Rameil in Niederems
einunddreißig

*****

Ziegelhütter Boskop-Apfel
mit hausgemachtem Eis
acht

Foto: © karepa/stock.adobe.com