



HERZLICH WILLKOMMEN...

...IN UNSEREM WOHNZIMMER. IM
GENUSSRESTAURANT HABICHTSWALD IM
PARKHOTEL EMSTALER HÖHE. ERLEBEN
SIE GASTFREUNDSCHAFT IN 3.
GENERATION, SEIT 1979.

HERZLICH WILLKOMMEN IN DER
GRIMMHEIMAT NORDHESSEN - DEM
MÄRCHENLAND DER BRÜDER GRIMM UND
URSPRUNG SPANNENDER MÄRCHEN UND
SAGEN.

WIR SIND STOLZ DARAUF IHNEN
KULINARISCHE ERLEBNISSE VON
ERZEUGERN AUS UNMITTELBARER
NACHBARSCHAFT UND DER REGION
ANZUBIETEN.

WIR VERZICHTEN GÄNZLICH AUF DEN
EINSATZ VON CONVENIENCE-PRODUKTEN
UND GESCHMACKSVERSTÄRKERN.

EHRLICH.
MÄRCHENHAFT.
GASTFREUNDLICH.

GETRÄNKE AUSWAHL



APERITIF

Schneewittchen (wahlweise alkoholfrei) 8.9
Granatapfel | Prosecco | Soda

Froschkönig (wahlweise alkoholfrei) 8.9
Basilikum | Prosecco | Tonic Water

der goldene Vogel 9.9
Gin | Honig | Zitrone

Aperol Spritz 8.9
Aperol | Prosecco | Soda

Schauenburger "Apfelchampagner" 8.5

Glas Champagner 9.9

WEINEMPFEHLUNG

Mr. White Cuvée 0,2l 9
trocken | Bio 0,5l inkl. Wasser 22.5

Schneeweißchen 0,2l 9
Weißburgunder | trocken 0,5l inkl. Wasser 22.5

Rumpelstilzchen 0,2l 9
Rosé | trocken 0,5l 22.5

Rosenrot 0,2l 9
Cuvée | trocken 0,5l 22.5



BIERE

Hütt Luxus Pils 0,3l 4.5

Herbstbräu 0,3l 4.5

Hütt Hefeweizen (alkoholfrei) 0,5l 6.5

Hütt naturtrüb alkoholfrei 0,33l 3.9

Hütt Radler alkoholfrei 0,33l 3.9

ALKOHOLFREIES

Coca Cola | light | zero | Fanta | 4.5
Mezzo Mix | Sprite 0,33l

LimoNahde 0,33l 4.5

Cola | Cola Zuckerfrei | Orange |
Zitrone

Saftschorle 0,3l 4.5

Apfel | Maracuja | Traube |
Johannisbeere | Rhabarber | Ananas |
uvm

Wasser 0,5l | 1,0l 4.9 | 7.5
spritzig | medium | still

DIGESTIF

Scheibel Moorbirne 2cl 4.9

Scheibel Apricot Brandy 2cl 7.5

Ramazzotti 4cl 5.9

Nonnino Reserva 2cl 6.5

Hennessy XO 2cl 12.9

Scheibel Woodka 2cl 8.9

Alle Preise verstehen sich in Euro und der aktuell geltenden Mehrwertsteuer.

VORSPEISEN

TATAR VOM NIEDENSTEINER BIO-HÖHENVIEH 18.5

mit Zwiebel | Trüffel | hausgepickeltem Gemüse

BAD EMSTALER GEMÜSEGARTEN 17.5

mit gepickeltem und milchsaurem Gemüse | Salatspitzen | Gemüsesorbet

MÄRCHENBOWL 17

mit hausgemachtem roten Sauerkraut | Kichererbse | Süßkartoffel | Miso | bunte Blattsalate

wahlweise dazu:

gebratene nordhessische Bio-Rinderstreifen 14.5

gebratenes Filet von der Fritzlarer Lachsforelle 13.5

FRITZLARER FORELLENFILET 16.5

kaltgeräuchert & sous vide gegart | mit roter Bete | Dashi | Schnittlauch | Brandade

SUPPE

NORDHESSISCHE KARTOFFELSUPPE - VEGAN 13.5

im hausgebackenen Sauerteigbrotlaib

-wahlweise mit Ahle Wurst-



Alle Preise verstehen sich in Euro und der aktuell geltenden Mehrwertsteuer.

HAUPTGÄNGE

GESCHMORTES NIEDENSTEINER BIO-
HÖHENVIEH 32.5

mit eigener Jus | Sellerie in Texturen | Weckewerk |
Kartoffel-Kräuter-Knödel

ROASTBEEF VOM WEIDERIND 250G 44

dreierlei von der Zwiebel | Beilagensalat | Kräuter-
oder Trüffelbutter und wahlweise:

Bratkartoffeln
Pommes frites

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM
KALBSRÜCKEN 32

mit Preiselbeere | Zitrone | Beilagensalat |
lauwarmer Kartoffelsalat

GEBRATENES FILET VON DER FRITZLARER
LACHSFORELLE 31

mit Miso-Hollandaise | eigener Kaviar | Schnittlauch
| Petersilienwurzel

SOUS VIDE GEGARTER BAUCH VOM
FRITZLARER STROHSCHWEIN 32.5

mit Umami-Bouillon | Junger Lauch | Ume | Gyoza

GESCHMORTE KEULE VOM
HABICHTSWALDSCHWEIN 28

mit eigener Jus | milchsaure Brombeere | Steinpilz |
Käsespätzle

HAUSGEMACHTE PAPPARDELLE 24

mit frischen Waldpilzen | Parmesan | Kirschtomate
wahlweise dazu:

Tagliata vom Roastbeef 10

HEIMISCHER KÜRBIS UND MARONE -
VEGAN 24

mit Kernöl | Sonnenblumenkerne | Schlehe

Alle Preise verstehen sich in Euro und der aktuell
geltenden Mehrwertsteuer.

DESSERT



SCHWARZWÄLDER KIRSCH MAL ANDERS mit dreierlei Mousse Kirsche Valrhona-Schokolade Sorbet	17.5
FALSCHER BRATAPFEL mit Lebkuchen Marzipan Apfel	17.5
KÄSEAUFWAHL VOM BIOLAND-KELLERWALDHOF mit Aprikosenchutney Gewürzbrot	17
HAUSGEMACHTE PRALINEN 5 Stück inkl. einem Heißgetränk	12.5
BIO-EISCREME Waldbeer-Lavendel Caramel-Sole Schokolade Vanille	je Kugel: 3

Alle Preise verstehen sich in Euro und der aktuell geltenden Mehrwertsteuer.

UNSERE REGIONALEN ERZEUGER

PETER PILZ - BIO ROTES HÖHENVIEH

Bio-Rind | Bio-Hähnchen | Bio-Gänse

34305 Niedenstein-Wichdorf

Entfernung: 6.8 Km

FISCHZUCHT RAMEIL

Lachsforelle | Saibling | Stör | Karpfen | Forelle | Aal

34560 Fritzlar

Entfernung: 17.9 Km

BIOLAND-KELLERWALDHOF

Bio-Käse

34596 Bad Zwesten

Entfernung: 32.3 Km

NÜSSCHENHOF HOHMANN

Blattgemüse und Salate | Kphlgemüse | Knollen- & Wurzelgemüse |

Fruchtgemüse | Zwiebelgemüse | Kräuter

34587 Felsberg

Entfernung: 30.8 Km

HÜTT BRAUEREI

Pils | Naturtrüb | Hefeweizen

34225 Baunatal

Entfernung: 19.3 Km

ALLERGEN- & ZUSATZSTOFFLEGENDE

ZUSATZSTOFFE

- 1 - mit Konservierungsstoff
- 2 - mit Farbstoff
- 3 - mit Antioxidationsmittel
- 4 - mit Geschmacksverstärker
- 5 - mit Phosphat
- 6 - mit Süßungsmittel(n)
- 7 - enthält eine Phenylalaninquelle
- 8 - geschwefelt
- 9 - geschwärzt
- 10 - gewachst
- 11 - koffeinhaltig
- 12 - chininhaltig
- 13- Alkohol

Bei den Allergenen handelt es sich um natürliche Bestandteile von Lebensmitteln, die ggf. bei manchen Personen eine Überempfindlichkeitsreaktion des Körpers auslösen können. Nach dem geltenden Lebensmittelrecht sind die aufgeführten Zusatzstoffe und Allergene zu kennzeichnen. Wir machen Sie auf unseren Speisekarten und Preisaushängen unter den entsprechenden Nummern bzw. Buchstaben kenntlich.

Hinweis zum Haftungsausschluss: Die Angaben über die Inhaltsstoffe der Speisen beruhen auf Informationen, die wir von den Herstellern und Lieferanten erhalten. Aufgrund der Produktvielfalt der Hersteller ist es möglich, dass es zu Kreuzkontaminationen kommt und auch Anteile von nicht aufgeführten Inhaltsstoffen in den Produkten als Spuren enthalten sind. Die hier aufgeführten Angaben zu Allergenen beziehen sich auf die rezepturgemäß verwendeten Zutaten. In unserem Betrieb werden verschiedenste Zutaten teilweise gleichzeitig verwendet. Trotz gründlicher Reinigung zwischen allen Arbeitsschritten kann nicht vermieden werden, dass es zu Kreuzkontamination kommt. Es kann daher nicht ausgeschlossen werden, dass in den angebotenen Speisen neben den gekennzeichneten Zutaten noch Spuren anderer Inhaltsstoffe enthalten sind. Eine Haftung für eine vollständige Aufzählung der aufgeführten Inhaltsstoffe wird daher ausgeschlossen

ALLERGENE

GLUTENHALTIGES GETREIDE

- Aa - Weizen
- Ab - Roggen
- Ac - Gerste
- Ad - Hafer

- B - Krebstiere
- C - Eier
- D - Fisch
- E - Erdnüsse
- F - Soja
- G - Milch

SCHALENFRÜCHTE

- Ha - Mandeln
- Hb - Haselnüsse
- Hc - Walnüsse
- Hd - Cashewnüsse
- He - Pekannüsse
- Hf - Paranüsse
- Hg - Pistazien
- Hh - Macadamianüsse

- I - Sellerie
- J - Senf
- K - Sesamsamen
- L - Schwefeldioxid & Sulfite
- M - Lupinen
- N - Weichtiere

VIELEN DANK FÜR IHREN BESUCH

Liebe Gäste,

vielen Dank für Ihren Besuch. Wir hoffen, dass wir Ihnen eine schöne Zeit bei uns im Parkhotel Emstaler Höhe und in unserem Genussrestaurant Habichtswald bereiten konnten.

Wir freuen uns schon auf Ihren nächsten Besuch und bedanken uns für Ihre Reservierung.

Wir wissen, dass es auch gern mal ein spontaner Besuch bei uns sein darf. Um Ihnen auch zukünftig den bestmöglichen Service bieten zu können, möchten wir Sie freundlich darum bitten, Ihren Tisch vorab zu reservieren. Mit einer Reservierung können wir unsere und die Planung unseres Teams optimieren, Wartezeiten minimieren und sicherstellen, dass Sie Ihren Aufenthalt bei uns in der gewohnten Qualität genießen können.



05624 5090



info@emstaler-hoehe.de



www.emstaler-hoehe.de/genussrestaurant

Wir danken Ihnen herzlich für Ihr Verständnis und freuen uns auf Ihren nächsten Besuch!

FREUDE VERSCHENKEN - BESUCHEN SIE
GERN UNSEREN GUTSCHEINSHOP AUF
UNSERER HOMEPAGE ODER ERWERBEN SIE
DIREKT EINEN GUTSCHEIN AN UNSERER
REZEPTION. VIEL FREUDE BEIM
VERSCHENKEN!

