

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.

VEGETARISCH 

VEGAN 

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 inkl. Wasser 22.5

Rosenrot 0,2l 9
Cuvée | trocken 0,5l inkl. Wasser 22.5



BIERE

Schinkels Bio-Pils 0,3l 3.9

Hütt Herbstbräu 0,3l 3.9

Schinkels Bio-Hefe 0,5l 5.9

Schinkels Bio-Pils alkoholfrei 0,33l 3.9

Schinkels Bio-Radler alkoholfrei 0,33l 3.9

ALKOHOLFREIES

Coca Cola | light | zero | Fanta | 3.5
Mezzo Mix | Sprite 0,2l

4.5

Saftschorle 0,3l 4.5

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

Wasser 0,2l | 0,5l | 1,0l 2.9 | 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 WEIDERIND

16

mit Wachtelei | Schnittlauch | Schalotte | Senf

FILET VOM HEILBUTT

15

mit Verjus | Buttermilch | Schnittlauch | Avocado | Kartoffel

SALAT-MÄRCHENBOWL

17

mit bunte Blattsalate | angemachte Salate | Tomate | Gurke |
Schalottenvinaigrette | Schmandtopping

wahlweise dazu:



gebratene nordhessische Bio-Rinderstreifen

14.5

gebratenes Filet von der Fritzlarer Lachsforelle

13.5

SUPPE

NORDHESSISCHE KARTOFFELCREMESUPPE

13.5

im hausgebackenen Sauerteigbrotlaib

-wahlweise mit Ahle Wurst-



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

HAUPTGÄNGE

GULASCH VOM NIEDENSTEINER HÖHENVIEH 28
mit eigener Sauce | Schmand | schwarzem Knoblauch | Paprika
| Sauerkraut | Böhmischem Knödel

ROASTBEEF VOM WEIDERIND 250G 44
dreierlei von der Zwiebel | Beilagensalat | Kräuter- oder
Trüffelbutter und wahlweise:
Bratkartoffeln
Pommes frites

DUETT VOM HIRSCHKALB 30
geschmorte Keule | Rücken im Blätterteig | Gewürzjus |
Aprikose | Pilze | Sellerie

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN 32
mit Preiselbeere | Zitrone | Beilagensalat | lauwarmen
Kartoffelsalat

SOUS VIDE GEGARTES HEILBUTTFILET 32
mit Dashi-Beurre blanc | Schnittlauch | Kaviar | Kartoffelpüree

BLUMENKOHL "POLNISCH"  22
mit Blumenkohl Beurre blanc | Blumenkohl in Texturen | Eigelb
| Schnittlauch | Panko | La Ratte Kartoffel

HAUSGEMACHTE SPAGHETTINI  22
mit Tomate | Chili | Parmesan

wahlweise dazu: 12,5
Drei gebratene Riesengarnelen

GEFÜLLTE WIRSING-ROULADE  19
mit Haselnuss | Aprikose | Graupen | Kartoffel



vegan



vegetarisch

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

DESSERT



CHEESECAKE "EMSTALER HÖHE"

mit Mandarine | Quark | Mürbteig

13.5

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 | Kohlgemüse | Knollen- & Wurzelgemüse |

Fruchtgemüse | Zwiebelgemüse | Kräuter

34587 Felsberg

Entfernung: 30.8 Km

SCHINKELS BRAUEREI

Pils | Hefeweizen | Red Amber | Pale Ale | Stout | uvm.

37213 Witzenhausen

Entfernung: 44Km

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!

