

## Herzlich Willkommen im Gasthaus Gonnermann !

Wir freuen uns sehr, Sie als unsere Gäste begrüßen zu dürfen!

Unser Hotel-Restaurant befindet sich seit 1909 in vierter Generation in direktem Familienbesitz.

Die Tradition unseres Hauses geht zurück bis in 16. Jahrhundert, seinerzeit in Kirchenbüchern als Schankstätte erwähnt. Damals wurde die Gaststätte auch als Ruheplatz für Fuhrwerke genutzt, die Pferde im Stall und die Kutscher auf den Bänken der Wirtstube. Heute ist es möglich, sein Elektroauto über Nacht bei uns aufzuladen und sich selbst in einem unserer 11 gemütlichen Hotelzimmer auszuruhen.

Nachhaltigkeit und zeitgemäße Technik werden bei uns groß geschrieben!

Unsere Gebäude werden ausschließlich mit Holzhackschnitzeln aus den umliegenden Wäldern beheizt, das Brauchwasser durch die Abwärme der Kühlanlagen vorgewärmt und unser Firmenwagen mit der Sonne aus unserer Solaranlage geladen.

In unseren Räumlichkeiten können Sie nicht nur gemütlich Speisen, auch Ihre Familienfeier vom kleinen Geburtstag bis hin zur großen Hochzeit oder Betriebsfeier ist bei uns in den allerbesten Händen und wird ganz individuell nach Ihren Bedürfnissen ausgerichtet.

Besonders stolz sind wir auf unsere Familie und langjährigen Mitarbeiter, die uns bei allen Herausforderungen zuverlässig unterstützen und sich mit echter Herzlichkeit und vollem Einsatz um unsere Gäste kümmern!

Leider ist es im Moment eine schwierige Zeit für uns alle, Corona hat uns allen das Leben schwer gemacht, darum bitten wir für die hygienebedingten Maßnahmen um Verständnis.

Helfen Sie mit, damit wir alle Gesund bleiben.

Wir hoffen, Sie finden in unserer Karte etwas nach ihrem Geschmack. Wir kochen traditionelle deutsche Gerichte mit vielen frischen Zutaten von überwiegend lokalen Lieferanten. Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Hause und freuen uns darauf, Sie bald wieder bei uns begrüßen zu dürfen. ☺

Familie Gonnermann mit Team

## Vorspeisen:

Nordhessischer Vorspeisenteller kleine Portion Ahle Wurst 5 € 6,90

Mozzarella mit Tomate mit Basilikumpesto und Toastbrot 6 5,50

## Suppen:

Tagessuppe 1,7 3,20

Gulaschsuppe mit Bauernbrot 4,7 4,20

Hühnerbrühe mit Gemüse, Fleischeinlage und Toast 3,80

Fischsuppe Marseille 5,50  
Victoriabarsch, Garnelen und Gemüse

## Aus unserer Salatbar:

Kleiner gemischter Salat 6 3,20

Salatteller mit Streifen von der Pute 6 12,40

## Vegetarische Gerichte:

Vegetarische Cremesuppe 6,4 4,20

Vegane Frühlingsrolle an Salat mit Mungobohnen,  
Weißkohl, Karotten, Lauch und Brokkoli 8,20

2 Gemüseplätzchen an Salat 6 8,20

Bunte Gemüse-Nudelpfanne 1, 8,40

## Vom Schwein

Schweinebraten gepökelt *	4,5,7	€ 11,60
Medaillons in Champignon-Rahmsauce	4,6,7	16,30
Medaillons an Rotweinpfeffersauce	4,6,7	16,30

## Schnitzelspezialitäten

Cordon bleu	1,4,5,6	13,40
Schnitzel Wiener Art *	1,4,6	11,-
Jägerschnitzel *	1,4,6	12,40
Zigeunerschnitzel *	1,2,4,6	12,40
Paprika-Sahneschnitzel *	1,4,6	12,40
Zwiebelschnitzel *	1,4,6	12,40
Schnitzel mit Spiegelei *	1,4,6	12,40
Schmandschnitzel *	1,4,5,6	12,40
Schnitzel Hawaii *	1,4,6	13,40

## Geflügel

Putenschnitzel mit Currysoße	1,4,6	€12,40
Putensteak mit Kräuterbutter	6	12,40

## Vom Kalb

Kalbsnierenbraten \* Nieren im Kalbsbauch gerollt 4,6,7 €14,70

## Rindfleisch

Rinderschmorbraten \* aus der Semmerolle 4,6,7 12,90

Rinderroulade gefüllt mit Speck, Gurken, Senf und Zwiebeln 4,6,7 15,40

Rumpsteak mit Kräuterbutter 6 20,40

Rumpsteak mit Röstzwiebeln 21,60

Rumpsteak auf Pfefferrahmsoße 4,6 21,60

Rumpsteak mit Rahmpfifferlingen 4,6 23,60

Rumpsteak Holzfäller Art mit Zwiebeln, Champignons und grünem Pfeffer 24,40

## Wildspezialität

Schmorbraten aus der Wildkeule mit Preiselbeerbirne 4,6,7 18,10

## Fisch

Lachsfilet gebraten mit Hummersoße 4,6 16,20

zu diesen Speisen servieren wir Ihnen wahlweise:

Gemischten Salat 2,6 oder Tagesgemüse 4  
Pommes Frites, Kartoffelkroketten 4, Reis 4, Bratkartoffeln 5 oder  
Kartoffelrösti

Die mit \* gekennzeichneten Gerichte können  
Sie auch als kleine Portion erhalten!



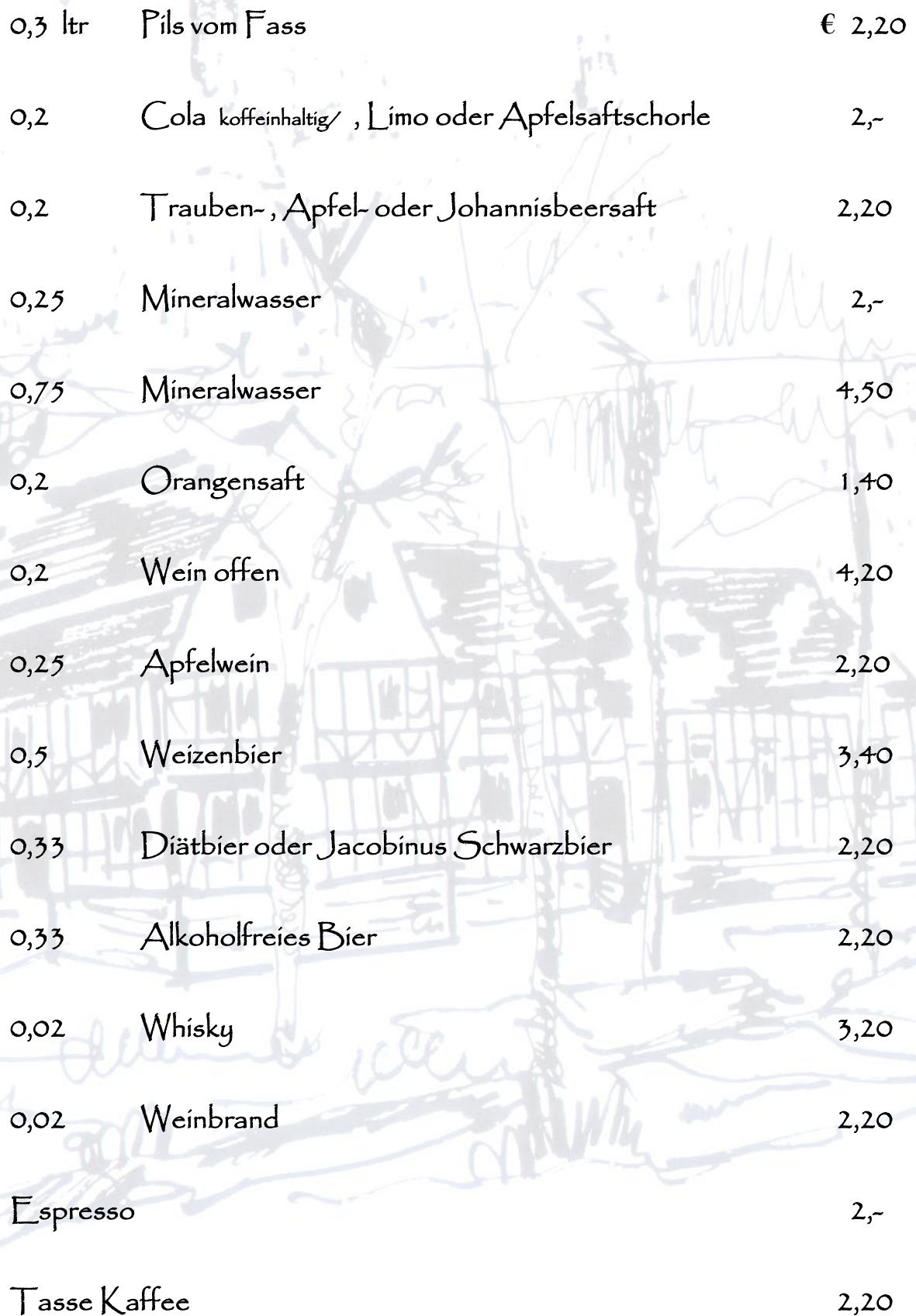
## Für den mittleren Hunger

Berne Burger	Burger nach nordhessischer Art 5,6	10,90
Doch mehr Hunger?	Portion Pommes extra	2,50
Berneburger	Sülzwurst mit Bratkartoffeln 5	9,20
Schnitzel	mit Brot und wahlweise Zigeuner-, Jäger- oder Paprikasoße 1,2,4,6,7	7,70
Schnitzel	Wiener Art mit Brot 1,4	5,90
Rumpsteak	mit Kräuterbutter und Brot 1,4	15,10

## Für den kleinen Hunger

Siegländer	Kröstchen	
	kleines Schnitzel auf Toast mit Spiegelei und Salat 1,2,4,6	9,20
Berneburger	Klippensteak kleines Rumpsteak ca. 115 g mit Tomaten, Spargel und Käse überbacken an Salat 2,4,6	€ 12,90
Lendchentoast	Schweinemedallions ca. 115 g an Salat mit Champignons und Käse überbacken 2,4,6	10,90
2 gebackene	Camembert mit Toast 2,4	6,90
Strammer Max	mit 2 Eiern 1,4,5	7,30
Portion Hausmacher	Wurst gemischt mit Brot 4,5	8,90

## Auszug aus der Getrankekarte



0,3 ltr	Pils vom Fass	€ 2,20
0,2	Cola koffeinhaltig/ , Limo oder Apfelsaftschorle	2,-
0,2	Trauben-, Apfel- oder Johannisbeersaft	2,20
0,25	Mineralwasser	2,-
0,75	Mineralwasser	4,50
0,2	Orangensaft	1,40
0,2	Wein offen	4,20
0,25	Apfelwein	2,20
0,5	Weizenbier	3,40
0,33	Ditbier oder Jacobinus Schwarzbier	2,20
0,33	Alkoholfreies Bier	2,20
0,02	Whisky	3,20
0,02	Weinbrand	2,20
	Espresso	2,-
	Tasse Kaffee	2,20

Offene Weine Rot 4,20 Euro je 0,2ltr

Vier Jahreszeiten  
2018er Domfelder  
Lieblich

Bischoffinger Vulkanfelsen  
2018er Spätburgunder Rotwein  
Halbtrocken

Vier Jahreszeiten  
2018er Domfelder  
Trocken

Offene Weine Weiß 4,20 Euro je 0,2ltr

Dürkheimer Feuerberg  
2018er Müller-Thurgau  
Lieblich

Dürkheimer Feuerberg  
2018er Riesling  
Halbtrocken

Bischoffinger Vulkanfelsen  
2018er Weißer Burgunder  
Trocken

Offener Weißherbst 4,20 Euro je 0,2ltr

Vier Jahreszeiten  
2018er Spätburgunder Rosé  
Halbtrocken

Für die Auswahl von Flaschenweinen,  
verlangen Sie nach unserer Weinkarte!



### Allergenstoffliste:

1 mit Eiern

2 mit Konservierungstoff

3 mit Nüsse

4 mit Gluten

5 mit Phosphat

6 mit Milch

7 mit Sellerie

Eine genauere Auflistung der Zusatzstoffe ist an der Theke einzusehen

**Haben Sie Unverträglichkeiten mit Zusatzstoffen oder Allergien?  
Verlangen Sie unsere separate Informationskarte zu den Allergenen!  
Informieren Sie unser Mitarbeiter, um Risiken zu vermeiden!**

### Ein Auszug unserer langjährigen Lieferanten:

Eschweger Klosterbrauerei seit 1909

Geflügelhof Berneburg

Fleischerei Franz Wurstwaren

Lotta Landmilch

Bäckerei Dilchert

Honig vom Sommerberg

Iffert Erbeeren

Früchte Meißner

Rabe Geismar Eier und Kartoffeln

Gutshof Wicke Spargel

Wild aus dem Seuligswald

Getränke Rabe

SB Union

Weingut Oster-Franzen

Kräuter aus den Gärten unserer Mitarbeiter ☺