



Ebbes fär vorneweg un was klaanes Guudes

Rinderbrühe mit hausgemachten Markkloßchen ^{A1,I,J}	€ 6,70
Leberknödelsuppe ^{I,J}	€ 6,70
Spundekäs ^G mit Salzgebäck ^{A1}	€ 7,20
gebackener Camembert ^{A1,C,G}	€ 9,70
(mit Preiselbeeren) dazu Toast ^{A1} und Butter ^G	
Hessischer Wurstsalat ^{J,4,7} mit Bratkartoffeln ^{I,J,2,7}	€ 11,50

Unser Handkäs' kommt aus der ältesten
Sauermilchkäserei Deutschlands.
Ein Familienbetrieb seit 1862.

Käserei
HORST

Handkäs ^G mit Apfelweinemusik oder mit Grie Soß' ^{C,G}	€ 8,90
dazu Schwenks Bauernbrot ^{A1,A2} und Butter ^G	
hausgemachte Handkäscreme ^G mit Schwenks Bauernbrot ^{A1,A2}	€ 8,20
Handkäs-Salat ^G mit Lauchzwiebeln, Walnußstücken, Äpfeln, dazu Schwenks Bauernbrot ^{A1,A2} und Butter ^G	€ 9,60
Handkäs-Trilogie ^G (mit Grie Soß', Handkäs-Salat und Handkäscreme), dazu Schwenks Roggenbrot ^{A1,A2} und Butter ^G	€ 12,80

Uffem Stoa gebacke

Flammkuchen klassisch	€ 10,80
mit Schinkenspeck und Zwiebeln ^{A1,G,7}	
Flammkuchen mediterran	€ 12,10
mit Schafskäse, Paprika, Peperoni, Zwiebeln und Oliven ^{A1,G}	
Flammkuchen hessisch (mit Handkäs)	€ 12,10
Zwiebeln, Kümmel und Grie Soß' ^{A1,C,G}	
Flammkuchen mit Räucherlachs	€ 13,80
Tomaten, Rucola und Zwiebeln ^{A1,D,G,J}	

Hauzelhof Burger

Classic Hamburger ^{A1,F,G,I,J,K,1}	€ 13,90
knackiger Salat, Gurke, Zwiebeln, BBQ-Sauce, Burger-Sauce	
Classic Cheeseburger ^{A1,F,G,I,J,K,1}	€ 14,20
knackiger Salat, Käse ^G , Gurke, Zwiebeln, BBQ-Sauce, Burger-Sauce	
American Burger ^{A1,C,F,G,I,J,K,L,1}	€ 15,90
knackiger Salat, Käse, Spiegelei, Bacon, Gurke, Zwiebeln, BBQ-Sauce, Burger-Sauce	
Veggie Burger (mit hausgemachtem Bratling) ^{A1,A3,C,F,G,I,J,K,1}	€ 14,80
knackiger Salat, Gurke, Zwiebeln, BBQ-Sauce, Burger-Sauce	

Alle Burger mit Steakhouse Frites oder Country Potatoes

Herzlich Willkommen im Hauzelhof Wallau

Fär de Winder

Zwiebelsuppe franz. Art mit Käse überbacken ^{A1,C,I}	€ 6,90
Maispoularde mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen	€ 17,80
Hirschedelgulasch mit Preiselbeerbirne ¹	
dazu hausgemachter Apfelrotkohl und Serviettenknödel ^{A1,C,I,J,2,7}	€ 24,80

Entdecken Sie unsere wechselnden Köstlichkeiten aus
Wald und Flur! Freuen Sie sich auf herzhafte Wild-
und Wildgeflügelgerichte. Fragen Sie nach unserem
aktuellen Angebot!

Schnitzel, des is Esse woas mer gud kenne

Schnitzel „Wiener Art“ ^{A1,C,G,I}	€ 14,80
Schnitzel mit Zwiebeln ^{A1,C,F,G,I}	€ 15,60
Schnitzel „hessisch“	
mit Handkässoße ^{A1,C,G,J} (enthält Alkohol)	€ 15,80
Paprikaschnitzel ^{A1,C,G,I} (enthält Speck ^{I,J,2,7})	€ 15,80
Schnitzel mit Champignons á la Creme ^{A1,C,F,G,I}	€ 15,80
Schnitzel mit Pfefferrahmsoße ^{A1,C,F,G,I}	€ 15,80
Schnitzel mit hausgemachter Grie Soß' ^{A1,C,G}	€ 16,40
Schnitzel „Hauzelhof“ ^{A1,C,F,G,I}	
mit Kochschinken ^{I,J,2,7} , Zwiebeln, Käse ^{1,G} überbacken	€ 16,80
Schnitzel Bolognese mit Bolognesesoße ^{I,J,2,7} und herzhaftem Käse ^G überglänzt	€ 16,80
Bauernschnitzel ^{A1,C,F,G,I}	
mit Champignons, Zwiebeln, Speck ^{I,J,2,7} und Spiegelei ^C	€ 17,40
Cordon bleu vom Schwein	
(gefüllt mit Kochschinken ^{I,J,2,7} und Käse ^{1,G})	€ 18,80
Frankfurter Cordon bleu ^{A1,C,G} mit Grie Soß' ^{C,G}	
(gefüllt mit Handkäs und Kochschinken ^{I,J,2,7})	€ 19,20

Alle Schnitzel paniert^{A1,C,G} oder natur,
auch als Putenschnitzel (+ 2 EUR) erhältlich (außer Cordon bleus)
dazu Steakhouse Frites, Bratkartoffeln,^{I,J,2,7} Country Potatoes
oder Schwenks Roggenbrot^{A1,A2}

Fär die Kinner (bis 12 Johr)

Zwei Kartoffelpuffer ^{I,3} mit Apfelmus ³	€ 5,80
Fischstäbchen ^{A1,D,G,J} Steakhouse Frites + Majonaise ^{C,J}	€ 7,90
Schnitzel „Wiener Art“ ^{A1,C,G} klein, mit Steakhouse Frites und Ketchup ^I	€ 8,90
Spitzbubenteller (Teller und Besteck zum Stibitzen)	kost nix

Grie Zaisch unn vegedarisch

Beilagensalat, je nach Saison ^{C,J}	€ 4,40
Drei Kartoffelpuffer ^{A1,G,1} Räucherlachs ^D und Grie Soß' ^{C,G}	€ 12,80
Großer Bunter Salatteller	
mit Käsestreifen, Oliven, Kochschinken und Ei ^{C,G,J}	€ 14,60
Fitmacher-Salat mit Hähnchenbrustfilet, Walnußstücken, Obst und Honig ^{C,D,G,H3,J}	€ 16,80
hausgem. Veggie-Bratling mit Spätzle und Salat ^{A1,A3,C,F,G,I}	€ 15,80
Salatplatte mit Zanderfilet und Kräuterbutter ^{A1,C,D,G,J}	€ 20,90

Was's noch so gibbt

Schlemmertost (Schweinemedallions, Kochschinken ^{I,J,2,7} , Champignonrahm ^{A1,C,F,G} mit herzhaftem Käse ^G überbacken)	€ 14,80
Hacksteak à la Mayer	€ 16,20
mit Zwiebeln, Spiegelei, dazu Bratkartoffeln ^{I,J,2,7}	
Hacksteak Allgäuer Art mit rohem Landschinken und herzhaftem Käse ^G überbacken, dazu Rahmsoße ^I und Spätzle ^{A1,C}	€ 16,80
Hacksteak mit Handkäs ^G überbacken, dazu Grie Soß' ^I und Bratkartoffeln ^{I,J,2,7}	€ 16,80
Putengeschnetzeltes in Calvadosrahmsoße ^{A,I}	€ 17,60
(enth. Alkohol) mit Spätzle ^{A1,C} und Pfannengemüse ^{A,C,D,F,G,H,I,J}	
Stielkotelett ^{A1,C,G} paniert ^{A1,C,G} oder natur	€ 17,80
mit Schmorzwiebeln ^I , dazu Bratkartoffeln ^{I,J,2,7}	
Zanderfilet Frankfurter Art ^{A1,D}	€ 22,90
mit Bratkartoffeln ^{I,J,2,7} Grie Soß' ^{C,G} und Salat	
Ratsherrentopf ^{A1,C,F,G,I,J} (Schweinemedallions) mit Champignonrahm, Kartoffelpaunzen, Butterspätzle und Salat	€ 23,80
Rumpsteak mit Kräuterbutter ^G	€ 27,40
oder Zwiebeln ^{F,G,I} oder Pfefferrahmsoße ^{F,G,I} dazu Steakhouse Frites, Bratkartoffeln ^{I,J,2,7} oder Country Potatoes	

Hinnedruff

gemischtes Eis (Vanille, Erdbeer, Schokolade) und Sahne ^G	€ 5,50
Eierlikörbecher ^{A1,C,G,H,1,2}	
(Vanilleeis mit Eierlikör, Sahne, Schokocrunch After-Eight)	€ 6,90
Kaiserschmarrn mit Vanillesoße ^{A1,C,F,G,J}	€ 7,80
warmer Apfelstrudel dazu Vanilleeis und Sahne ^{A1,C,F,G,J}	€ 7,80
Schoko-Malheur ^{A1,C,F,G,H2}	
(mit flüssigem Schokoladenkern) dazu Vanilleeis und Sahne ^G	€ 7,90

Hinweis:

Schoko-Malheur gibt es auf Wunsch auch ohne Alkohol!

Getränke auf
der Rückseite



Legger Faust Bier

Pils ^A vom Faß	0,3l	€ 3,20	0,5l	€ 5,20
Festbier ^A vom Faß	0,3l	€ 3,40	0,5l	€ 5,50
Bayrisch Hell ^A vom Faß	0,3l	€ 3,20	0,5l	€ 5,20
Kellerbier (Kräusen) ^A	Flasche	0,5l	€ 5,40	
Cola-Bier ^{A,1,8}	0,3l	€ 3,20	0,5l	€ 5,20
Hefeweizen Hell ^A	Flasche	0,5l	€ 5,20	
Naturtrübes Radler ^A	Flasche	0,5l	€ 5,20	
Pils -alkoholfrei- ^A	Flasche	0,33l	€ 3,20	
Bayrisch Hell -alkoholfrei- ^A	Flasche	0,5l	€ 5,20	
Hefeweizen alkoholfrei, Flasche ^A	Flasche	0,5l	€ 5,20	

Zum Petze ohne Alkohol

Coca-Cola, ^{1,8}	0,3l	€ 2,90	0,5l	€ 4,90
Coca-Cola zero, ^{1,5,6,8}	0,3l	€ 2,90	0,5l	€ 4,90
bizzl Zitrone ^{1,3}	0,3l	€ 2,90	0,5l	€ 4,90
bizzl Orange ^{1,3}	0,3l	€ 2,90	0,5l	€ 4,90
bizzl Apfelschorle	0,3l	€ 2,90	0,5l	€ 4,90
Johannisbeerschorle	0,3l	€ 3,20	0,5l	€ 5,20
Maracujaschorle	0,3l	€ 3,20	0,5l	€ 5,20
Hassia Mineralwasser				
Sprudel oder Still	0,3l	€ 2,80	0,5l	€ 4,50

Äppelwoi aus Wildsachse

pur, sauer oder süß 0,25l € 2,90 0,5l € 4,90

Die Kelterei Rehn verarbeitet heimisches Obst aus Wildsachsen und Umgebung. Das sortenreiche Obst aus überwiegend eigenem Anbau lässt einen ausgewogenen Apfelwein entstehen!



des moderne Zaisch

Hugo, fruchtig, spritzig	Flasche	0,2l	€ 5,90
Aperol Spritz, ein italienischer Klassiker	Flasche	0,2l	€ 5,90
Lillet Berry, fruchtig-frischer Aperitif	Flasche	0,2l	€ 5,90

www.Hauzelhof-Wallau.de

Tel.: 06122/707415

Rathausstr. 23 • 65719 Hofheim-Wallau



Waller Schnäps unn Liggör

Honig-Calvados	2cl	€ 3,20
Williams Birne	2cl	€ 3,20
Apfelweinbrand	2cl	€ 3,20
Apfelbrand	2cl	€ 3,20
Erdbeerlikör	2cl	€ 3,20
Kaffeelikör	2cl	€ 3,20

Diese Schnäpse werden naturrein gebrannt, das heißt, wir verwenden keinerlei Aromastoffe. Obst von Wallauer Streuobstwiesen wird exklusiv für den Hauzelhof verarbeitet.

annern Schnaps unn Liggör

Prinz Haselnuss-Schnaps	2cl	€ 3,50
Prinz feiner Marillenschnaps	2cl	€ 3,50
Prinz feiner Himbeergeist	2cl	€ 3,50
Schwarzwälder Obstler	2cl	€ 3,20

Taunustropfen ein besonderer Kräuterlikör aus dem Taunus	2cl	€ 3,90
Prinz feiner Marillenlikör	2cl	€ 3,50

Jägermeister	2cl	€ 3,50
Ramazotti, mit Eis und Zitrone	2cl	€ 3,90

Kaffee orrer Tee

Espresso, ⁸ Pur, klein und stark	€ 2,90
Caffè Crema ⁸	€ 3,20
Cappuccino ^{8,9}	€ 3,80
Milchkaffee ^{8,9}	€ 3,80
Latte Macchiato ^{8,9}	€ 3,80
Affogato al caffè ^{8,9}	€ 4,90
Tee ⁸	
(schwarz, Pfefferminze, Früchte, Rooibos)	€ 3,50

Weißwoi

Hochheimer Hölle ^L Riesling, Kabinett, trocken	0,2l	€ 5,20
Rheinhessen Riesling ^L trocken, feine Säure, feine Frucht	0,2l	€ 5,20
Chardonnay ^L trocken, säurearm, frische Aromen von Zitrus + Apfel	0,2l	€ 5,20
Grauer Burgunder ^L trocken, grüne Nuance, Birne- u. Ananasaroma	0,2l	€ 5,20
Hochheimer Hölle ^L Riesling, Kabinett, feinherb	0,2l	€ 5,20
Cuvée Melange ^L feinherb, fruchtig-süffig	0,2l	€ 5,20
Kerner Spätlese ^L lieblich, kräftige Fruchtaromen, elegante Säure	0,2l	€ 5,40

Rosé orrer Rotwoi

Hochheimer Rosé ^L trocken, süffiger frischer Rosé	0,2l	€ 5,20
Merlot Rosé ^L feinherb, tolle Aromen mit einer dezenten Süße	0,2l	€ 5,20
Rotling „Rosé“ ^L halbtrocken, fruchtig (Mosel)	0,2l	€ 5,20
Blanc de Noir ^L Spätburgunder, halbtrocken, Wickerer Stein	0,2l	€ 5,20
Merlot ^L rot, trocken, vollmundig, körperreich	0,2l	€ 5,40
Hochheimer Spätburgunder ^L rot, trocken	0,2l	€ 5,40

Piffche orrer Schorle

Weißweinpiffche ^L	0,1l	€ 2,80
Rotweinpiffche ^L	0,1l	€ 2,90
Weinschorle klein ^L	0,2l	€ 2,90
Weinschorle groß ^L	0,4l	€ 5,40

Sekt orrer Secco (nur Flasche)

Rheingauer Leichtsinn SECCO trocken ^L	0,7l	€ 23,80
Rieslingsekt ^L trocken, ein Sekt aus einer besonderen Traube	0,7l	€ 25,80

Alle Weine stammen von familiengeführten Weingütern, die ihr Handwerk verstehen, ihr Produkt lieben und denen ein respektvoller Umgang mit der Natur wichtig ist. Gute Weine werden von Menschen gemacht, nicht von Maschinen. Die Liebe des Winzers zum Wein und hohe handwerkliche Qualität in Weinberg und Weinkeller schmeckt man!



Weingut Bastian Petry
Hochheim-Massenheim
www.weingut-bastianpetry.de



VOLKER BARTH
WEINGUT SEIT 1725

Weingut Volker Barth
Lonsheim, Rheinhessen
www.weinhaus-barth.de



Weingut Schnabel
Flörsheim Wicker
www.frankschnabel.de

Weinhaus
Peter André

Weinhaus Peter André
Ediger-Eller
www.weinhaus-andre.de

ALLERGENE:

A - Glutenhaltiges Getreide A1 - Weizen,
A2 - Roggen, A3 - Gerste, A4 - Hafer, A5 - Dinkel
C - Eier
D - Fisch

E - Erdnüsse
F - Soja
G - Milch / Laktose
H - Schalenfrüchte H1 - Mandeln,
H2 - Haselnüsse, H3 - Walnüsse, H4 - Kaschunüsse

I - Sellerie
J - Senf
K - Sesamsamen
L - enthält Schwefeldioxid und Sulfite

ZUSATZSTOFFE:

1 - Farbstoff
2 - Konservierungsmittel
3 - Antioxidationsmittel
4 - Geschmacksverstärker

5 - mit Süßungsmitteln
6 - enthält eine Phenylalaninquelle
7 - Phosphat
8 - koffeinhaltig
9 - chininhaltig
10 - geschwefelt

Speisen auf
der Rückseite