

Ein herzliches Willkommen!

Wir, das Team vom Dresselhof, freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen. Lassen Sie sich in unseren historischen Gemäuern verwöhnen. Wir sind nun schon seit zehn Jahren mit Herz bei der Sache!

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen und entspannten Aufenthalt in unserem Haus. Ihre Wünsche und Vorstellungen sind uns sehr wichtig. Falls Sie Fragen, Anregungen oder Kritik haben, wenden Sie sich bitte an einen unserer Mitarbeiter. Wir haben immer ein offenes Ohr für Sie.

Mit Ihrer Hilfe haben wir uns stetig fortentwickelt.

Informationen zu unserem Angebot – von der Speisekarte zum Herunterladen über aktuelle Veranstaltungen bis zu unserem Partyservice – finden Sie im Internet unter www.dresselhof.net.

Gerne reichen wir Ihnen auch unsere neue Weinkarte, die auch Sekt und Champagner beinhaltet.

Mit unserem Weinhändler Petit Marché haben wir für Sie einen interessanten Streifzug durch vorrangig europäische Anbauggebiete vorgenommen.

Im Namen des Dresselhof-Teams wünscht Ihnen alles Gute
Ihr

Martin Lütjen
Inhaber der Dresselhof-Gastronomie

Vorspeisen

- 500 **Bruschette**
3 Baguette-Scheiben mit Basilikum,
frischen Tomaten & Mozzarella überbacken 3,80
- 501 **Scheiben von hausgebeiztem Lachs**
an Kartoffelrösti mit Senf-Dill-Sauce 6,40
- 505 **Mariniertes Grillgemüse**
Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Auberginen,
Champignons mit Knoblauch & Baguette
(wird kalt gereicht) 5,90
- 504 **Spundekäs'-Bällchen**
3 Bällchen mit Zwiebeln und Brotvariation
an kleinem gemischtem Salatbouquet 4,50
- 506 **Gemischte Vorspeisenplatte**
Lachs, Grillgemüse, Peperoni, Oliven,
Serranoschinken mit Frischkäse
& Baguette (ab 2 Personen)
pro Person 8,10

Hausgemachte Suppen

- 851 **Zimmner Kartoffelcremesuppe**
mit frischen Kräutern 3,80
- 852 **Zimmner Kartoffelcremesuppe**
mit Shrimps 4,40
- 853 **Karotten-Curry-Ingwer-Suppe** 3,80

Salatvariationen

Unsere Salate sind eine Variation aus: Blattsalaten, Tomaten, Mais, Gurken & Karotten. Dazu reichen wir ein Körbchen Baguette.

812	Gemischter Beilagensalat	3,70
807	Salatteller „Dresselhof“ mit Rinderfiletstreifen & frischen Champignons	14,80
802	Salatteller „Meeresrauschen“ mit Neuseeländischem Hokifilet	11,30
809	Salatteller „Black~Tiger“ mit Riesengarnelen	13,80
803	Salatteller „Rustikale“ mit Schweinemedailles	11,90
	Salatteller „Italia“	
804	- mit Schinken ^{2,5} , Ei, Oliven ⁶ , Peperoni & Käse	10,60
801	- wahlweise zusätzlich mit Thunfisch ²	11,60
805	Salatteller „Zimmner Hinkel“ mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet & frischem Obst	11,30
806	Vitaminsalat mit gebratenen Champignons & gerösteten Pinienkernen	10,80
808	Wellnessteller mit Schafskäse & Frischkäsebällchen im Kräutermantel & verschiedenen Kernen	11,20

Dressing

820	Essig-Öl-Dressing „Art des Hauses“
821	Joghurt-Kräuter-Dressing
822	Himbeer-Vinaigrette ⁵
823	Mango-Kokos-Dressing ²
824	Balsamico-Vinaigrette ^{3,5}

Kartoffel- und Gemüsespezialitäten

- 600 **Kartoffelauflauf „Dresselkeller“**
mit frischem Ei, Mettenden,
frischem Gemüse, Zwiebeln & Creme-Fraîche 10,80
- 603 **Kartoffel-Lachspfanne**
mit Creme-Fraîche, Spinat,
frischen Tomaten & Bergkäse überbacken 10,90
- 905 **Bauernpfanne „Dresselhof“**
mit frischem Ei, Hausmacher Wurst^{2,3},
Gewürzgurke² & Röstkartoffeln^{2,3} 10,80
- 553 **Kartoffelpizza vegetarisch**
mit Creme-Fraîche,
frischen Tomaten & Bergkäse überbacken 9,80
- 602 **Kartoffelpizza mit Hackfleisch^{1,2,4}**
mit Creme-Fraîche,
frischen Tomaten & Bergkäse überbacken 10,80
- 601 **Kartoffelpfanne mit Blattspinat**
mit Creme-Fraîche,
Schafskäse & frischen Tomaten 10,80
- 914 **Hausgemachte Rösti**
mit Blattspinat, frischen Champignons
& Creme-Fraîche 10,40
- 913 **Folienkartoffel**
mit Kräuterquark & Salatbouquet 6,80

Gemüsespezialitäten ~ ohne Kartoffeln

- 912 **Blumenkohl-Brokkoli-Pfanne**
mit Creme-Fraîche, frischen Tomaten
& Bergkäse überbacken 9,70
- 916 **Toskanischer Gemüseteller**
Zucchini, Auberginen, Zwiebeln, Tomaten,
Champignons, mit gehobeltem Parmesan & Baguette 9,30

In der Pfanne

- 716 **Grillpfanne**
Schweinemedailion, Steak von Kalb & Rind,
Nürnberger Würstel^{2,3,8}, Kräuterbutter 16,80
& Pfefferrahm^{1,2}, mit Speckbohnen^{2,5} & Bratkartoffeln^{2,5}
- 707 **Jagdherrenpfanne**
3 Medaillons vom Hirschrücken auf Waldpilzsauce²
mit Butterspätzle & Preiselbeerbirne
(nur in den Wintermonaten) 17,70
- 4096 **Pikante Schafskäsepfanne**
mit Zwiebeln, Peperoni, frischen Tomaten, Oliven und
Olivenöl im Ofen gebacken 9,50

Hähnchenspezialitäten

- 715 **Hähnchenbrustfilet**
in Cornflakes²-Mandelkruste auf Curryrahm²,
dazu Herzoginkartoffeln & Salat 11,90
- 723 **Gefüllte Hähnchenbrust**
mit Blattspinat & Schafskäse
auf Kräutersauce², dazu Reis & Salat 12,60

Variationen vom Schwein

	Schweinemedallions mit Herzoginkartoffeln & frischem Gemüse, wahlweise mit:	
		13,60
709	- frischen Champignons in Rahm	
713	- Pfefferrahm	
711	Schweinemedallions in Kräuterkruste auf Rotweinsauce, mit Bratkartoffeln ^{2,5} & frischem Gemüse	13,80
708	Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites & Salat	10,50
718	- mit Champignonrahm	11,30
717	- mit Rahmsauce	11,30
719	„Dresselhof“-Schnitzel mit gebratenem Speck ^{2,3,8} , Spiegelei, Bratkartoffeln ^{2,5} , Salat & Tomatendip	12,90
710	Kochkäse^{1,2,5}-Schnitzel mit Bratkartoffeln ^{2,5} & Salat	11,90
714	Spundekäs'-Schnitzel mit Bratkartoffeln ^{2,5} & Salat	11,90

Von Lamm und Kalb

712	Feine Kalbsroulade mit Rotweinsauce, Herzoginkartoffeln & Salat	14,80
701	Zartes Lammfilet mit Spinat, Tomaten, Bandnudeln & Sahnesauce	16,90

Feines vom Rind

706	Argentinisches Rinderfilet á la Surf & Turf mit marinierten Shrimps, Herzoginkartoffeln & Prinzessbohnen auf Marsalacreme	23,50
4040	Dresselhof-Spieße von der Argentinischen Steakhüfte mit Zwiebeln, Paprika, Pfeffer-Rahm und Bratkartoffeln ^{2,3}	13,90
720	Argentinisches Rumpsteak (200g)	17,40
721	Argentinisches Rumpsteak (300g)	21,40
722	Argentinisches Filetsteak (200g)	22,90

Alle Steaks servieren wir mit Salat, Tomatendip^{1,2,4} & wahlweise:

703 Kräuterbutter	64 Bratkartoffeln ^{2,3}
704 Röstzwiebeln	65 Pommes Frites
705 Pfefferrahm	72 Folienkartoffel (zzgl € 2,-)

Fisch

730	Zanderfilet an Estragon-Senf-Sauce auf Bandnudeln mit frischem Gemüse	13,80
733	Fisch-Grillteller Zanderfilet, Lachsfilet & Riesengarnelen auf Hummerschaum ^{1,4} , dazu Kräuterbutter, Reis & Salat	16,90
734	Hokifilet aus Neuseeland in Proseccocreme, mit Salzkartoffeln & Salat	13,60
736	Bandnudeln mit Lachsstreifen und Zucchini-Julienne in Weißweinsauce	11,60

Für Senioren, Junioren und kleine Mägen

- 650 **Kleines paniertes Schnitzel**
„Wiener Art“ mit Pommes Frites & Ketchup 5,90
- 651 **Gegrillte Nürnberger Rostbratwürstchen**^{2,3,8}
(4 Stück) mit Pommes Frites, Senf & Ketchup 5,50
- 652 **Nudeln mit Haschee**^{2,3,4} 4,90
- 631 **Portion Pommes Frites**
- mit Ketchup und / oder Mayo² (je 0,20) 3,00

Rustikale Spezialitäten

- 902 **Handkäs' mit Musik**
dazu Bauernbrot & Butter
(nur in den Sommermonaten) 7,90
- 903 **Kochkäse**^{1,2,3}
mit Bauernbrot & Butter 6,90
- 554 **Panierter Schafskäse**
mit frischem Salat, dazu pikanter Tomatendip,
Baguette & Butter 7,90
- 904 **Gebackener Camembert**
mit frischem Salat, dazu Preiselbeeren,
Baguette & Butter 6,50
- 661 **Hausgemachter Wurstsalat**^{2,3} in Essig & Öl
mit Bratkartoffeln^{2,3} & frischen Kräutern
(nur in den Sommermonaten) 8,60

Dessert

754	Hausgemachter warmer Schokokuchen auf Orangenspiegel, mit Vanilleeis & Sahne	5,20
757	Mousse au Chocolat auf Himbeerspiegel & Sahne	4,80
758	Coupe Danmark Vanilleeis mit heißer Schokosauce	5,20
759	Heiße Liebe Vanilleeis mit heißen Himbeeren & Sahne	5,30
770	Verschiedene Eiskugeln je Vanille / Schoko / Erdbeere mit Sahne	1,30 0,50

Bier

	0,3l	0,4l
Schmucker Pils	2,30	3,00
Schmucker Radler / Colabier ^{1,12}	2,30	3,00
Schmucker Alkoholfrei (0,33l)	2,30	
Schmucker Kellerbier	2,30	3,00
	0,3l	0,5l
Hefeweizen	2,30	3,60
Russ (Weizenradler)	2,30	3,60
Cola ^{1,12} / Bananenweizen	2,30	3,60
Kristallweizen		3,60
Hefeweizen Dunkel	2,30	3,60
Hefe Alkoholfrei		3,60

Softdrinks

	0,2l	0,4l
Tafelwasser	1,80	2,90
Cola ^{1,12} / Cola Light ^{1,10,12}	2,00	3,10
Fanta ^{1,5} / Sprite / Spezi ^{1,5,12}	2,00	3,10
Bitter Lemon ^{3,11}	2,00	3,10
Stilles Wasser	1,80	2,90
Flasche Stilles Wasser (0,7l)		4,40
Flasche Mineralwasser (0,7l)		4,40

Apfelwein

	Bembel				
	0,25l	0,5l	1l	2l	4l
Pur ^{3,5} / Süß ^{3,5} / Sauer	1,90	3,40	6,20	12,20	24,00
Cola-Äppler ^{1,5,5,12}	1,90	3,40	6,20	12,20	24,00

Fruchtsäfte

wir verwenden Direktsäfte

	0,2l	0,4l
Apfelsaft / Apfelsaftschorle naturtrüb	2,00	3,40
Kirschsaft / Kirschsaftschorle	2,00	3,40
Bananennektar	2,10	3,50
KiBa (Kirschbanane)	2,10	3,50
Orangensaft	2,10	3,50

Kaffee und Kakao

	klein	groß
Kaffee ¹²	1,90	2,90
Cappuccino ¹² mit Milch / Sahne	2,40	3,50
Milchkaffee ¹²	2,20	3,50
Espresso ¹²	1,90	2,90
Latte Macchiato ¹²	2,90	
Kakao (aus Milch)	2,40	3,50
Kakao (aus Milch) mit Sahne	2,60	3,70

Tee

Schwarzer Tee ¹⁰	315	1,80	Kamillen-Tee	318	1,80
Pfefferminz-Tee	316	1,80	Früchte-Tee	319	1,80

Aperitifs (5 cl)

Martini Bianco	398	2,80	Martini Rosso	397	2,80
Martini D'Oro	396	2,80	Delaforce Portwein	334	3,10
Sherry	333	3,10	Spritz - mit Sekt & Aperol¹ (4cl)	399	4,40

Longdrinks (4 cl)

Bacardi-Cola	380	4,90	Wodka- Orange	401	4,90
Jack Daniels-Cola	381	5,00	Bacardi-Orange	388	4,90
Asbach-Cola	387	4,90	Campari¹-Orange	385	4,90

Bitters (2 cl)

Ramazotti	351	2,30	Averna	335	2,30
Jägermeister	354	2,30	Kümmerling	336	2,40
Underberg	344	2,40	Otzberg Magenbitter	337	2,40
Fernet Branca	353	2,30	Odenwälder Bub	338	2,40

Klassiker (2 cl)

Linie Aquavit	345	2,90	Ouzo	355	2,30
Malteser	358	2,30	Wodka	375	2,30
Hütchen	378	2,90	Tequila gold	360	2,30

Liköre (2 cl)

Amaretto	400	2,30	Sambuca	389	2,30
Baileys[!]	379	2,30	Bailoni Marillenlikör	341	2,30

Weinbrand / Cognac / Brandy (2 cl)

Asbach Uralt	361	2,30	Cardenal Mendoza ~		
Remy Martin	369	4,50	Brandy de Jerez	362	4,60

Obstbrandspezialitäten / Di Grappe (2 cl)

Obstler	371	2,50			
Williams Christ	372	2,60			
Schladerer Williams Christ	3722	2,90			
Kirschwasser	373	2,70			
Bailoni Marillenbrand	340	2,90			
Odenwälder Trester	374	3,90			
Roner Grappa dell'Alto Adige Oro	376	3,00			
Grappa di Nebbiolo da Barolo	3765	4,30			
Roner Grappa Pinot Noir	3761	4,30			
Grappa Barrique Marinali	3765	4,80			
Grappa di Merlot	420	4,80			
Grappa di Barbera	421	4,80			

Whisky-Spezialitäten - Single Malts (2cl)

Ardbeg 10 years	418	4,80
Glendronach 12 years	417	4,40
Laphroaig 10 years	416	4,20
Scapa Malt 14 years	419	4,80
Glenkinchie 10 years	410	4,40
Lagavulin Malt 16 years	411	4,70
Oban 14 years	412	4,70
Cragganmore Malt 12 years	413	4,60
Talisker 10 years	414	4,60
Dalwhinnie 15 years	415	4,60

Sekt & Prosecco

	Glas (0,1l)		Flasche (0,75l)	
Bernhard Massard	393	2,80	392	19,50
Prosecco	395	2,80	394	19,50
French Shiraz, rot	390	3,50	391	22,80

Roséweine - Flaschen und offen

Frz. Rosé de France

trocken, fruchtig, eleganter Roséwein mit sehr feinem Bouquet

962	0,2l	2,90
963	1l	13,10

Dt. Schwarzriesling Weißherbst Württemberg

Schlosskellerei Affaltrach, artentypisch, frisch, saftig

964	0,2l	3,90
965	1l	17,50

Hattenheimer Rotling

fruchtig, säurearm, erfrischend

922	0,2l	4,30
923	1l	19,40

Weißweine – Flaschen und offen

Frz. Côteaux de L'Ardèche blanc

unkompliziert, süffig

950	0,2l	2,60
-----	------	------

Dt. Hattenheimer Deutelsberg

Riesling, trocken, fruchtig, rassig, feine Säure

952	0,2l	3,30
-----	------	------

953	1l	14,10
-----	----	-------

Dt. Hattenheimer Deutelsberg

Riesling, halbtrocken, saftig, elegante Fruchtnote

958	0,2l	3,30
-----	------	------

959	1l	14,10
-----	----	-------

Dt. Schloss Vollrads

Rheingau Riesling, feines Spiel, zart, fruchtig, trocken

954	0,2l	5,50
-----	------	------

955	1l	24,80
-----	----	-------

Gauthier Lalande, Entre deux Mers

Bordeaux, mineralisch, wunderschöne Fruchtaromen, trocken

920	0,2l	4,50
-----	------	------

921	0,75l	16,20
-----	-------	-------

Ital. Pinot Grigio

Veneto, Garganega, vollmundig, rund, feines Bouquet

956	0,2l	4,20
-----	------	------

957	1l	18,90
-----	----	-------

Dt. Sprendlinger Hölle

Ortega Auslese, fruchtig, feines Traubenaroma, Süße von Honig, lieblich

960	0,2l	5,10
-----	------	------

961	0,75l	18,30
-----	-------	-------

Rotweine – Flaschen und offen

Frz. Côteaux de L'Ardèche rouge

unkompliziert, süffig

966	0,2l	2,60
-----	------	------

Frz. Merlot Prestige

trocken, kräftig und voll, rund, technisch perfekt, Goldmedaillen-
prämiert

968	0,2l	4,20
-----	------	------

969	0,75l	15,10
-----	-------	-------

Dt. Dornfelder Wachenheimer Mandelgarten

halbtrocken, saftig, fruchtig, genussreich

970	0,2l	3,70
-----	------	------

971	1l	16,60
-----	----	-------

Span. Toscar Dulce

süffiger, vollmundiger Rotwein, feine Aromen schwarzer Beeren, lieblich

976	0,2l	4,50
-----	------	------

977	0,75l	16,20
-----	-------	-------

Span. Monte Armantes

Garnacha Tempranillo, Calatayud, kräftig, warm, rund

972	0,2l	4,50
-----	------	------

973	0,75l	16,20
-----	-------	-------

Ital. Montepulciano d'Abruzzo „Bisanzio“ DOC

tiefschwarz, saftig-süffige Frucht mit sehr milder Säure

974	0,2l	4,50
-----	------	------

975	0,75l	16,20
-----	-------	-------

Ital. Bardolino Corte Pitora

trocken, kirschrote Reflexe, Geschmack von Wiesenkräutern, würzig

978	0,2l	4,20
-----	------	------

979	0,75l	15,10
-----	-------	-------

Flaschenweine

In unserer speziell zusammengestellten **Weinkarte** finden Sie eine Auswahl erlesener Flaschenweine aus vorrangig europäischem Anbau. Ein kleiner Auszug als Vorgeschmack aus unserer Weinkarte

Frz. Pinot Noir Tasteviné

reich in der Nase, fein strukturiert im Mund und weich im Geschmack

382 25,80

Amarone della Valpolicella DOC classico

Rubinrot, cremig, vielfältige Aromen von Blüten, Pflaumen und Pfirsich, kräftige Tannine.

383 43,90

Port. Vinha Real Seco

Vinho Verde mit feinen Fruchtaromen, erfrischende Säure, vollmundig

981 14,20

Kir & Kir-Royal aus dem Rheingau

Roter Weinbergspfirsich-Likör

420 0,80

Kaiser Kirsch-Likör

421 0,80

Liste der Zusatzstoffe

¹ mit Farbstoff

³ mit Antioxidationsmittel

⁵ geschwefelt

¹⁰ mit Süßungsmittel

¹¹ chininhaltig

² konserviert

⁴ mit Geschmacksverstärker

⁶ geschwärzt

⁸ mit Phosphat

¹² koffeinhaltig

Integriertes Gesamtkonzept

Während das Restaurant *Dresselkeller* und der Biergarten *Dresselgarten* unter der Verantwortung von Pächter Martin Lütjen betrieben werden, steht der *Dresselladen* unter der Ägide von Familie Dressel. Bei der Konzeption des gesamten *Dresselhofs* wurde allerdings ein einheitlicher Auftritt entwickelt. Nicht nur in der Präsentation nach außen, sondern auch bei der Zusammenarbeit ergänzen wir uns im Hof durch Lieferungen und ein interessantes Zusammenspiel bei vielen Veranstaltungen. Seit Frühjahr 2006 gibt es den *KunstGenuss e. V.* Dieser im Dresselhof beheimatete Kulturverein hat sich zum Ziel gesetzt, das kulturelle Leben in der Gemeinde Groß-Zimmern zu bereichern. Drei bis vier Mal jährlich finden im Dresselhof Künstlermärkte statt. Dabei stellen Künstler aus der Umgebung ihre handwerklichen Fähigkeiten wie Korbflechten, Schmuckdesign, Malaktionen oder Holzarbeiten vor. Zu dem jeweiligen Motto passend bieten wir von der Dresselhof-Gastronomie kreative Spezialitäten an Speisen und Getränken. Musikalische Begleitung rundet das künstlerisch-kulinarische Programm ab.

Historie

Der rund *300 Jahre alte Gewölbekeller* diente bis vor wenigen Jahren als Lagerstelle für Kartoffeln und anderes Wurzelgemüse. Dann blieb er für kurze Zeit fast ungenutzt und wurde nur gelegentlich für private Feiern vermietet. Im Jahr 2001 begann die Familie Dressel den gesamten Hof umzubauen und zu renovieren. Die leer stehenden Stallungen und Lagerräume wurden neu hergerichtet, dabei blieb die alte Bausubstanz erhalten. Die Fassaden der Gebäude wurde vollständig mit dem klassischen roten hessischen Sandstein wieder aufgearbeitet. Neue Wohnhäuser wurden in ihrem Baustil harmonisch eingepasst. Der Blick zur evangelischen Kirche ist durch den Abriss der alten Scheune wieder freigelegt. Auch das *Sandsteingewölbe* im Keller konnte mit leichter Aufarbeitung erhalten bleiben. Heute finden auf dem ehemaligen Bauernhof neben dem *Dresselkeller* und dem *Dresselgarten* der Obst- und Gemüsehandel *Dresselladen*, Ausstellungsräume der Künstlerin Ingrid Mayer sowie mehrere Wohneinheiten Platz.

Party-Service / Catering

Möchten Sie mit Ihren Gästen in Ihren privaten oder geschäftlichen Räumen feiern? Dafür gibt es unseren Catering-Service.

Gerne geben wir Ihnen unverbindlich unseren Prospekt mit nach Hause.

Wir bieten:

Planung des Rahmens

Wir planen mit Ihnen gemeinsam, wie die zur Verfügung stehenden Räumlichkeiten sinnvoll genutzt werden, welche Ausstattung und Dekoration Sie wünschen und wie man einen angenehmen und entspannten Ablauf organisiert.

Speisen

Wir stellen für Sie Ihr individuelles Buffet zusammen. Auch ausgefallene Ideen realisieren wir gerne. Unsere Palette reicht von rustikal-bayerischen Speisen über American Barbecues und asiatische Spezialitäten bis hin zu international-exquisiten Gerichten.

Getränke

Frisch vom Fass gezapftes Bier, hochwertige Fruchtsäfte und ausgesuchte Weine gehören für uns zum Standardsortiment. Abwechslungsreiche Cocktailangebote sind für uns kein Problem.

Erfahrenes Personal während der Veranstaltung

Brauchen Sie Personal? Vom Barkeeper über Service- und Buffetkräfte bis zum Koch leihen wir Ihnen gerne unsere Profis aus. Unsere Mitarbeiter bringen zum Teil mehrjährige Erfahrung im Catering-Geschäft mit, sodass Sie entspannt Ihr Fest genießen können.

Wir sorgen für den reibungslosen Ablauf und die gewünschte Atmosphäre

Organisation von Anfang bis Ende: Ob Einholen von behördlichen Genehmigungen, Einrichtung der Licht- und Tontechnik, Platzierung der Tische und Musiker oder Endreinigung – wenden Sie sich bei Fragen, Problemen und Wünschen an uns.