

RegioGenuss – so schmeckt der Taunus

Eine Initiative des



Kooperationspartner

Taunus
Die Höhe

www.taunus-kreis.de



Herausgeber: Rheingau-Taunus-Kreis, Der Kreisausschuss, Kreisentwicklung, Heimbacher Straße 7, 66307 Bad Schwalbach

Kulinarische Aktionswochen im Taunus

1. - 31. Oktober 2026

Speisekarten der
teilnehmenden Betriebe



Alle RegioGenuss-Restaurants 2026 im Überblick

Aarbergen:

Hillbilly's Fast Food

www.hillbillys-fast-food.de

Bad Schwalbach

Gaststätte Zum Wispertal

www.zum-wispertal.de

Espenschied

Dorfschänke Espenschied

www.gasthof-dorfschaenke.de

Grävenwiesbach

Zur Frischen Quelle

www.frischequelle.com

Heidenrod

Atzmannhütte Heidenrod

www.atzmannhuetteheidenrod.de

Hohenstein

Hofgut Georgenthal – Restaurant Giorgios

Landgasthof Wiesenmühle

www.hofgut-georgenthal.de

Telefon: 06120 5888

Idstein:

Ambach Idstein

Hotel Restaurant Felsenkeller

www.ambach-idstein.de

www.hotel-felsenkeller-idstein.de

Königstein/Ts.

Waldgasthaus Fuchstanz

www.fuchstanz.de

Oberursel:

Alt-Oberurseler Brauhaus

Dorint Hotel – Restaurant Villa Gans

Waltraud – das Freizeitrestaurant

www.meinbier.de

www.dorint.com/oberursel

www.das-waldtraut.de

Usingen

Uwe & Uli- Zuhause bei uns

www.uwe-uli.de

Waldems

Gasthaus Zum Schinderhannes

www.gasthauszumschinderhannes.de

Weilrod

Landgasthof Ziegelhütte

www.ziegelhuette.de

Hinweis:

Regionale Produkte sind Saisonprodukte, so dass es im Laufe der RegioGenuss-Wochen zu Anpassungen bei den Speisekarten kommen kann.

Einige Betriebe bieten die Sonderkarte zu den RegioGenuss-Wochen nur an bestimmten Tagen an. Achten Sie bitte auf die Angaben in den Speisekarten.

RegioGenuss – *so schmeckt der Taunus!*



DER HILLBILLY'S HEIMATBURGER

Patty vom Galloway

Gallowayzucht Jan Hinterschuster aus Hohenstein-Holzhausen

Dinkelbun

von der Bäckerei Gibietz in Hünstetten-Ketternschwalbach

Frischer knackiger Salat
aus heimischen Gefilden

Pesto von gegrilltem Hokkaido
vom Sonnenhof in Panrod

Zwetschgenröster
von der Streuobstwiese und von den Strinzer Edelbränden in Hohenstein

Hillbilly's Sauce & BBQ-Sauce
unser Geheimrezept

13,50 €

RegioGenuss – so schmeckt der Taunus!



1 kaltes, geräuchertes Filet

von der Wispertal Forelle von der Forellenzucht Seitz im Wispertal
mit Sahnemeerrettich, Toast und Butter

13,20 €

Großer Salatteller mit Ziegenkäse – karamellisiert -

vom Ziegenhof Tönges aus Heidenrod
mit Granatapfelkernen und Walnüssen

18,80 €

FrISChe Forelle aus dem Wispertal „Müllerin Art“

von der Forellenzucht Seitz im Wispertal
mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln vom Bauernhof Gemmer aus Herold

25,50 €

Zarter Braten vom Taunuswild

von Familie Bollwerk aus Ramschied, Familie Essing aus Springen
oder Familie Busshoff / Tekampe aus Langenseifen
mit Preiselbeersauce und Kartoffelknödel

23,80 € oder 27,00 € mit Salat

Unsere Weinempfehlung:

Grauburgunder

vom Weingut Schumann - Nägler, Geisenheim
- trocken -

0,2 l 6,00 €

RegioGenuss – *so schmeckt der Taunus!*

GASTHOF *Dorfschänke* ESPENSCHIED

RegioGenuss in der Dorfschänke in Espenschied

Vorspeisen

Espenschieder Wisperstulle

geräucherter Wisperforelle von der Forellenzucht Seitz im Wispertal | Radieschen |
Sahnemeerrettichschmand | eingelegte Zwiebeln | Kresse

14,50 €

Kleines Vesperbrett mit Käse und Wurstausswahl

vom Demeter Hof Zorn in Heidenrod
Feigensenf | ofenfrischem Brot | Butter

13,50 €

Hauptspeisen

Glasig gebratenes Lachsforellenfilet

Lachsforellenfilet von der Forellenzucht Seitz im Wispertal
Bubenspitze | Sauerkraut | Meerrettichschaum

19,50 €

Himmel & Äd

Gebratene Blutwurst vom Meilinger Hof aus Heidenrod | Jus | Kartoffelstampf | Schmorzwiebeln |
Apfelkompott

18,50 €

RegioGenuss – so schmeckt der Taunus!



Regio Genuss – Frische Quelle Herbst Buffet
in unserem beheizten Winterpavillon
Datum: 10.10.2026 Beginn: 17.30 Uhr



Empfang mit Apfelglüh der Kelterei Heil in Laubuseschbach

Kartoffelsuppe

Kartoffeln vom Hof am Kirchberg & Gemüse von Reinheimers Gemüsehof

Vorspeisen

Kürbis Ingwer Panna Cotta – Kürbis vom **Hof am Kirchberg**

Taunus Rindercarpaccio von der **Metzgerei Timo Sommer**

hessischer Zwiebelkuchen

Mehl: **Amendsmühle Braunfels**, Zwiebeln: **Reinheimers Gemüsehof**, Eier: **Daniels Hühnerhof**

buntes Salatbuffet mit Blattsalaten und Rohkostsalaten von **Reinheimers Gemüsehof**

Handkäs Salat von der **Käserei Birkenstock** mit Äpfeln, Radieschen & Zwiebeln von **Reinheimers Gemüsehof**

Hauptgang

Rindertafelspitz von der **Metzgerei Timo Sommer** mit Laubacher Zwiebel- Meerrettichsoße

Wildedelgulasch aus dem **Revier Grävenwiesbach – Hans Otto Müller**

geräucherte Forellenfilets auf cremigem Sauerkraut – Kartoffelgemüse

Coco's Fisch Weilrod, Gemüsehof Reinheimer

Serviettenklöße aus Brötchen von der **Bäckerei Philippi, Merzhausen**

Salzkartoffeln – **Hof am Kirchberg**

hausgemachte Butterspätzle **Mehl von der Amendsmühle in Braunfels, Eier von Daniels Hühnerhof**

Handkäs Fleischkäse oder Spießbraten – **Metzgerei Timo Sommer**

Bratensoße, Zwiebelsoße, Senf

Dessertbuffet

Zwetschgenstreusel aus eigenem Garten & **Mehl von der Amendsmühle Braunfels**
mit einem Schuss hausgemachtem Eierlikör

hessischer Apfeltraum mit Apfelwein der **Kelterei Heil in Laubuseschbach**

42,50 Euro pro Person

Hinweis: Festes/Warmes Schuhwerk empfohlen

RegioGenuss – *so schmeckt der Taunus!*



Vorspeisen

Gratinierter Ziegenkäsetaler

auf Rote Beete-Rucolasalat/Feigenpüree und Pienenkerne
Ziegenkäse von Ziegenhof Tönges aus Heidenrod- Niedermeilingen

12,00 €

Hauptspeisen

Wiener Schnitzel

lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat/ Preiselbeeren
Kalbsfleisch von der Metzgerei Bayer aus Niederwallmenach, Nastätten
Kartoffeln von Bauer Thorsten Groß aus Flacht

30,00 €

Wildbratwürste aus heimischen Wäldern

mit Kartoffel-Walnusspüree dazu Schmorzwiebeln und Beilagensalat
Wildbratwurst von der Metzgerei Will aus Limburg
Kartoffeln von Thorsten Groß aus Flacht

24,00 €

Die RegioGenuss Karte bieten wir an allen Öffnungstagen an.

RegioGenuss – so schmeckt der Taunus!

Hofgut Georgenthal 

Hotel | Golf | Spa | Restaurant

kleine Auszeit.

★★★★★
Superior

GETRÄNKE

TAUNUS SPRITZ

Apfelsecco von Apfel und Wein aus Oberjosbach · Calvados · Hofgut-Apfelsirup
8,90 €

BRÖDLER BRAUSE | ALKOHOLFREI

Alkoholfreier Apfelsecco von Apfel und Wein aus Oberjosbach
6,90 €

SPEISEN

HAUSGEBEIZTE BRÖDLER LACHSFORELLE

von den Forellenhöfen unter der Lauksburg in Lorch
Kartoffelpuffer · Apfel-Zitronen-Schmand
20 €

BRÖDLER FRIKADELLEN

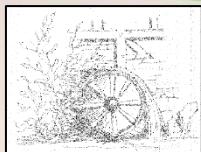
vom Hof Grilseifen in Heidenrod-Watzelhain
Taunus-Apfel · Bratkartoffeln
24 €

HOFGUT PFLAUMENKUCHEN

mit Pflaumen aus dem Hofgut · Vanilleeis
9,50 €



RegioGenuss – *so schmeckt der Taunus!*



Wiesenmühle Burg-Hohenstein

Selbst hergestellter Apfel-Sider in Flaschengärung
aus Hohensteiner Streuobst-Äpfeln

4,50 €

Apfelspritz auch Alkoholfrei mit Apfelsaft

Hohensteiner Holundersirup und Sekt

6,80 €

Vegetarische Kürbis-Gemüsesuppe

mit gerösteten Kürbiskernen

Kürbis aus eigener Ernte

6,80 €

Wildbrühe vom Damwild

mit Kräuterflädle

Wild aus dem Borner Revier von Familie Süssenberger

5,80 €

Wildschwein-Bratwurst

mit Apfel-Rotkraut und Kartoffeln

Wildschweinbratwurst von Herrn Bender aus Heidenrod- Kemel

Kartoffeln und Rotkraut von Familie Koch aus Mainz-Kastel

15,80

Wildhackbraten vom Damwild mit Sauce und Kartoffeln

Damwild aus dem Borner Revier von Familie Süssenberger

Kartoffeln und Rotkraut von Familie Koch aus Mainz-Kastel

19,80 €

Wildgulasch vom Damwild

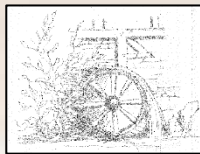
mit Holunderbeeren, Apfel-Rotkraut und Kartoffelknödel

Damwild aus dem Borner Revier von Familie Süssenberger

Kartoffeln und Rotkraut von Familie Koch aus Mainz-Kastel

24,80 €

RegioGenuss – so schmeckt der Taunus!



Wiesenmühle Burg-Hohenstein

Wildrücken vom Damwild

mit gebratenen Champignons, Apfel-Rotkraut & Kartoffelknödeln

Damwild aus dem Borner Revier von Familie Süßenberger
Kartoffeln und Rotkraut von Familie Koch aus Mainz-Kastel

34,80 €

Hohensteiner Brombeeren-Grütze mit Vanilleeiskugel

Brombeeren aus eigener Ernte

7,80 €

Hohensteiner Quittenkompott mit Vanilleeiskugel

mit Quitten aus eigener Ernte

7,80 €

Zum Essen empfehlen wir Ihnen ein Glas

Spätburgunder trocken vom Weingut Peter Jakob Kühn, Oestrich-Winkel

0,20 l 8,80 €

Ein Verdauerlie

Wiesenmühler Quitten-Apfelbrand

hergestellt von Edgar Jung , gebrannt von Brennerei Höhler aus Aarbergen

3,80 €

Wiesenmühler Holunderbeerenbrand

hergestellt von Edgar Jung , gebrannt von Brennerei Höhler aus Aarbergen

3,00 €

RegioGenuss – *so schmeckt der Taunus!*



RegioGenuss – Karte AMBACH vom 5. bis 25. Oktober 2026

Pott deftiger Gulaschsuppe

mit Rindfleisch vom Waldhof in Niedernhausen-Niederseelbach

14,90 €

Gebratener Lamm Fleischkäse mit Spiegelei und Kartoffel-Kürbisstampf

Lamm vom Hof Berbalk in Waldems-Wüstems
Kürbis und Kartoffeln vom Suderhof in Hünstetten-Wallbach

19,90 €

Ziegenweichkäse mit Ofengemüse bunte Bete, Möhren und Fenchel

Ziegenkäse vom Hof Tönges in Heidenrod-Niedermeilingen
Gemüse vom Suderhof in Hünstetten-Wallbach

17,90 €

Wildbratwurst mit Grünkohl und Salzkartoffeln

Wild aus der Taunusjagd
Grünkohl und Kartoffeln vom Suderhof in Hünstetten-Wallbach

18,90 €

RegioGenuss – *so schmeckt der Taunus!*



RegioGenuss-Wochen 02.10.—31.10.2026

Gulaschsuppe vom Wild

mit Sauerteigbrot

Wildfleisch aus dem Taunus

Landbrot vom Bäcker Huck in Rödelheim

1 Tasse 8,90 €

Terrine 10,80 €

Fleischkäse vom Wild

dazu Schmorzwiebeln, Kartoffelsalat und Jus

Wildfleisch aus dem Taunus

Fleischkäse Metzgerei Abt und Wirtz in Oberursel

19,60 €

Hacksteak vom Wild

mit Schmorzwiebeln, Kartoffelsalat und Jus

Wildfleisch aus dem Taunus

18,80 €

Apfelstrudel

mit Vanilleeis

Äpfel von Oberurseler Streuobstwiesen

7,90 €

RegioGenuss – so schmeckt der Taunus!



RegioGenuss-Wochen 1. bis 31.10.2026

Kürbiscremesuppe (Terrine)

mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbisöl

Kürbisse von Lindner in Darmstadt/Griesheim

9,20 €

Brauhaus-Fladen

mit Schmand, Champignons, Käse, Rucola

und hausgemachtem Wildschweinschinken

Wildschweinschinken von Metzgerei Abt und Wirtz in Oberursel

17,80 €

Wildgulasch aus dem Taunus

mit hausgemachtem Semmelknödel und Rotkohl

Wildfleisch aus dem Taunus

26,80 €

2 hausgemachte Wildbratwürste aus dem Taunus

mit Sauerkraut und Landbrot

Wildfleisch aus dem Taunus

Wildbratwurst von Metzgerei Abt und Wirtz in Oberursel

Landbrot von der Bäckerei Huck in Rödelheim

19,80 €

RegioGenuss – *so schmeckt der Taunus!*

Dorint
Hotels & Resorts

RegioGenuss Menü

Apfelsecco

von Uwe Hölscher aus Oberursel

Kürbisschaumsuppe

Mit Blutwurst – Ravioli und Quittenschaum

Blutwurst von der Metzgerei Abt & Wirtz aus Oberursel

Lachsforelle

Mit Dinkelrisotto, eingelegten Zwetschgen, Waldpilzen und Blattspinat

Lachsforelle vom Forellengut Herzberger aus Oberursel

Lindenhonig

Apfel-Crumble mit Karamell, Haselnüssen und Honigeis

Honig von Bioland Imkerei Kramer aus Grävenwiesbach

Apfelsaft von Uwe Hölscher aus Oberursel

Menüpreis 49,00 €

Digestifs von der Brennerei Burkhard aus Oberursel

Bier vom Alt Oberurseler Brauhaus

Das Menü servieren wir ausschließlich abends.

RegioGenuss – *so schmeckt der Taunus!*

Dorint
Hotels & Resorts

Unsere Lieferanten für das RegioGenuss Menü

Lachsforellen

Forellengut Herzberger
Obeliskenschneise 1
61440 Oberursel
06172-35119

Blutwurst

Abt & Wirtz GmbH
Eppsteiner Straße 6
61440 Oberursel
0162-4159004

Lindenhonig

kramerhonig – Bioland Imkerei
Andreas Kramer
Oberste Eiche 1
61279 Grävenwiesbach

Apfelsaft

Uwe Hölscher
61440 Oberursel
01525-5343991

Eier

Margarethenhof
Karl W. Kliem
Frankfurter Straße 16
61184 Karben
0172-6846219

01.10.– 31.10. Regional & lecker im
Waldtraut

Kleinigkeiten

Gulaschsuppe vom Wild mit Sauerteigbrot

Wildfleisch aus dem Taunus

Landbrot vom Bäcker Huck in Rödelheim

Tasse
8,90 €

Terrine
10,80 €

Salat

Herbstliche Blattsalate mit gebratenen Wildmedaillons und Portweifeigen

Wildfleisch aus dem Taunus

22,80 €

Hauptgänge

Taunus-Hirschgulasch mit Kartoffelklößen, Apfelrotkohl und Preiselbeerbirne

Wildfleisch aus dem Taunus

28,90 €

Hausgemachte Wildbratwürste mit Rahmwirsing und Bratkartoffeln,

Wildfleisch aus dem Taunus

Wildbratwurst von Metzgerei Abt und Wirtz in Oberursel

20,80 €

Fleischkäse vom Wild mit Schmorzwiebeln und Jus, dazu Bratkartoffeln
und Spiegelei

Wildfleisch aus dem Taunus

Fleischkäse Metzgerei Abt und Wirtz in Oberursel

22,80 €

Hacksteak vom Wild mit Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln,
Rahmwirsing, und Rosmarinjus

Wildfleisch aus dem Taunus

21,80 €

Vegetarisch

Flammkuchen mit Kräuterschmand und Pilzen der Saison

17,80 €

Dessert

Apfelstrudel mit Vanilleeis

Äpfel von Oberurseler Streuobstwiesen

7,90 €



RegioGenuss – *so schmeckt der Taunus!*



*Unser tägliches Brot kommt von der
Bäckerei Hembd /aus Friedrichsdorf*

Saiblingstatar mit Rösti und Fuldaer Kaviar

Saibling von Forellenzucht Rameil in Waldems
Kartoffeln von den Stolzen Gärtnern in Hunoldstal
Kaviar aus Fulda
17,50 €

Philly Cheese Sandwich

Taunus Rind von Timo Sommer/Pfaffenwiesbach
Salate von den Stolzen Gärtnern aus Brombach/Hunoldstal
Bun von der Bäckerei Hembd aus Friedrichsdorf
18 €

Regenbogenforelle in Mandelbutter mit Drillingen und Tomatensalat

Forelle von Rameil in Waldems
Tomaten von den Stolzen Gärtnern in Hunoldstal
Kartoffeln von Torben Stamm in Hüttenberg
29 €

Ragout vom Rotwild mit cremigem Wirsing und Serviettenknödel

Wildfleisch von Otto (Marie Otto) in Bad Homburg
Brot von der Bäckerei Hembd aus Friedrichsdorf
32 €

Zwetschge | Topfenknödel

Zwetschgen aus Uwes Garten
16,50 €

RegioGenuss – so schmeckt der Taunus!



RegioGenuss Wochen

1. bis 24.10.2026

Ausnahme 17.10.26 (geschlossen Gesellschaft) & 18.10.26 (englisch Sunday Roast)

Vorspeise

Kürbiscremesuppe

vom Hokkaido-Kürbis mit gerösteten Kürbiskernen, Kürbisöl und Opa Hans Brot
Kürbis vom Bauer Schmidt (Hünstetten), Opa Hans Brot von der Bäckerei Schäfer in Idstein

6,00 €

Hauptspeisen

Wildgulasch aus dem Taunus mit Apfel-Rotkohl und Semmelknödel

Wildfleisch vom Tenne Wild aus Waldems

Apfel aus Waldems-Niederems

23,00 €

Gebratene Bio-Forellenfilets englische Art mit

Kartoffelstampf, wildem Brokkoli und zerlassener Butter mit Kapern

Forelle von der Fischzucht Rameil aus Waldems-Niederems

23,00 €

18.10.26 mit Vorbestellung bis 16.10.26

„Sunday Roast“ mit Roast-Lamm

dazu knusprigen Röstkartoffeln, saisonalem Gemüse,
Yorkshire Pudding (engl. Eierkuchenteiggebäck) & Bratensoße

Lamm vom Hof Berbalk aus Waldems-Wüstems

Eier vom Kreuzhecker Hof aus Waldems-Bermbach

23,00 €

Nachspeisen

Eis Auswahl; verschiedene Sorten

Eis von der Eismanufaktur Lieber Pur aus Glashütten

2,00 € pro Kugel

RegioGenuss – so schmeckt der Taunus!



Kremsuppe vom Hokkaidokürbis
mit Orangen-Thymian
Äpfel aus eigenem Anbau
acht

Bachsaibling Ceviche
mit Roten Zwiebeln und Koriander
Saibling vom Rameil in Niederems
achtzehn

Hessische Ente
mit Kirsch-Ingwer-Soße
Kartoffelklöße und Blaukraut
achtunddreißig

Zweierlei vom Waldemser Lamm
dazu Kartoffel und Gemüse
Lammfleisch vom Hof Berbalk aus Wüstems
achtundzwanzig

Forellenfilet
mit Salbei gebraten, Kartoffeln und Salate
Forellenfilet vom Forellenhof Rameil in Niederems
einunddreißig

Ziegelhütter Boskop-Äpfel
mit hausgemachtem Eis
acht