

Heute wie damals...

1879 das Geburtsjahr von Elfbuchen. Hier, auf 536 Meter Höhe ließ einst der „Casseler Verschönerungsverein“ in lichter Waldung den Aussichtsturm errichten.

Damals - es gab hier oben noch elf Buchen, die den Platz umsäumten - wurden mit der großen Mühle, die von den Ausflüglern mitgebrachten Kaffeebohnen gemahlen und mit Wasser aufgebrüht.

Seit nun über 135 Jahren ist das Gasthaus - heute zu einem 4-Sterne Hotel-Restaurant-Cafe herangewachsen - geschätztes Ziel von Erholungssuchenden.



Geleitet von der vierten Generation seit Conrad Fischers Tagen, bietet das Waldhotel Elfbuchen seinen Gästen großzügige, gemütliche und neugestaltete Gasträume. Eine große Terrasse lädt im Sommer zum Verweilen ein. Gerne richten wir Ihre Familienfeiern, Hochzeiten oder andere Festlichkeiten für Sie aus. Das Hotel verfügt über elf charmant eingerichtete Zimmer im Landhausstil. Sie finden hier eine Oase der Ruhe für längeres Verweilen bei gehobener Gastlichkeit.

Wir bieten Ihnen ein vielfältiges Angebot von hauseigenen Kuchen und Torten sowie Spezialitäten aus eigener Herstellung.

Wir freuen uns über Lob und wünschen aber auch Ihre Anregung und Kritik, damit wir Ihnen stets zur vollsten Zufriedenheit

....damals wie heute

einen angenehmen Aufenthalt bieten können.

Waldhotel Elfbuchen
Hotel * Restaurant * Cafe
Kassel- Bad Wilhelmshöhe
0561 – 969760
www.waldhotel-elfbuchen.de
info@waldhotel-elfbuchen.de

*Ihre Familie Fischer
und das gesamte Elfbuchenteam*

Vorspeisen

Tomate Mozzarella ^{A,L,M,O}

Olivenöl | Rucola 9,50 €

Sommerliche Blattsalate von der Gärtnerei Ulrich

mit Hähnchenbruststreifen | Champignons | Schmand Dressing ^G 12,50 €

mit Räucherlachs | Schmand Dressing ^{D,G,L,O} 12,50 €

mit marinierten Fetakäse | schwarzen Oliven | Schmand ^{F,G,L,O} 10,50 €

Suppen

Oma Fischers Kartoffelsuppe ^{G,L,O} 6,50 €

Rinderkraftbrühe Kirschtomaten | frische Kräuter ^L 6,00 €

Elfbuchen Klassiker

Schnitzel vom nordhessischen Strohschwein

mit Champignonrahm | Pommes frites
Gärtner Ulrichs Blattsalate ^{C,G,L,O} 15,80 €

mit Schmand Dressing | Grillspeck | gebackenen Kartoffeln
Gärtner Ulrichs Blattsalate ^{G,L} 16,80 €

Bratwurst ^{A,C,G,L,M}

Bratkartoffeln | Senf | Gemischter Salat 11,50 €

Hauptgerichte



Rumpsteak vom Limousinrind A,G,L,O

Kirschtomate | Lauchzwiebelgemüse | Bratkartoffeln

Kräuterbutter 22,50 €

Medaillons vom Strohschwein A,C,G,L,O

Rucolanudeln | Paprikagemüse | Tomatensauce

19,50 €

Liebe Gäste, unser Fleisch beziehen wir von der regionalen
Generations-Fleischerei Klare in Bühne.

Seit über 40 Jahren schon züchtet die Familie ihre eigenen Rinder der Rasse
„Limousin“, die sich durch besondere Fleischqualität auszeichnet.

Auch das Strohschwein wird unter strengen Qualitätsstandards von befreundeten
Landwirten der Region bezogen.

Rehkeule geschmort in Rotwein – Preiselbeersauce C,G,L

Spätzle | Salat

20,50 €

Kross gebratenes Zanderfilet A,D,G,L,O

Rahmspinat | Kräuterkartoffeln

19,50 €

Vegetarische Hauptgerichte

Kartoffel-Spinat Ricotta Roulade A,C,G,L

Ratatouille

14,50 €

Pikante Gemüsepfanne E,F,H,L,O

Rotes Curry | Kokosmilch | Reis

14,50 €

Dessert



Geeiste Erdbeerschnitte A,C,G,H,O

Beerenragout | frische Minze

7,50 €

Käseauswahl A,G

Birnensenf | Brot & Butter

12,50 €



Hausmacher Wurstspezialitäten



- auch zum Mitnehmen -

Hausmacher Sülze G,L,M,O

frische Zwiebeln Landbrot	8,50 €
oder	
hausgemachte Bratkartoffeln	11,50 €

Dürre Runde A,G,M,O

Landbrot Butter	11,50 €
-------------------	---------

Hessischer Wurstteller A,G,M,O

Leberwurst Blutwurst Dürre Runde Sülze Schinken Brot & Butter	11,80 €
--	---------

Elfbuchen-Platte für 2 Personen A,G,M,O

Leberwurst Blutwurst Dürre Runde Sülze Schinken Brot & Butter	19,80 €
--	---------

Elfbuchen-Stulle A,G,M,O

mit hessischer „Ahle Wurscht“	9,80 €
mit Schnittkäse	8,50 €

Käseauswahl A,G,N,O

Birnensenf Brot & Butter	12,50 €
----------------------------	---------

Strammer Max A,G,N,O

Landbrot Schwarzwälder Schinken Spiegeleiern	10,50 €
--	---------

Aperitif

Martini Vermouth

dry | rosé | rosso

5cl

4,20 €

Sherry

dry | medium | cream

5cl

4,20 €

Campari - Soda*

0,15l

5,00 €

Campari - Orange*

0,15l

5,50 €

Fischers Hausmarken Sekt

0,1l

5,50 €

Fischers Hausmarken Sekt

0,7l

28,00 €

Kir Elfbuchen

Cassis | Fischers Hausmarken Sekt

0,15l

5,90 €

Aperol Spritz

Sekt | Aperol | Soda

0,15l

5,90 €

Hugo

Sekt | Holunder | frische Minze

0,15l

5,90 €

Monin Bitter - alkoholfrei -

auf Eis | Tonic Water | Orange

0,15l

4,00 €

*mit Farbstoff

Kalte Getränke



Selters	0,2l	2,80 €
classic leicht still	0,75l	7,00 €
Sinalco	0,2l	2,60 €
Cola* Zitrone Orange Cola Mix*	0,4l	4,50 €
Coca-Cola light*	0,2l	2,80 €
Schweppes	0,2l	3,00 €
Ginger Ale** Bitter Lemon** Tonic Water**		
Bionade Holunder	0,33l	3,20 €
Apfelwein	0,25l	3,20 €
süß sauer		
Bauers Fruchtsäfte		
Fruchtsaft	0,2l	3,00 €
Apfel Orange		
Johannisbeere Rhabarber		
Traube Banane Kirsche		
Fruchtsaft Schorle	0,2l	2,90 €
	0,4l	4,00 €

*koffeinhaltig/ **chininhaltig

Bier



vom Fass



Hütt Luxus Pils	0,3l	3,00 €
Hütt Luxus Pils	0,5l	4,50 €
Hütt Naturrüb	0,3l	3,10 €
Hütt Naturrüb	0,5l	4,60 €
Hütt Hefeweizen	0,5l	4,50 €

aus der Flasche



Schöfferhofer Kristallweizen	0,5l	4,50 €
Hütt Hefeweizen - alkoholfrei -	0,5l	4,50 €
Einbecker Pils - alkoholfrei -	0,33l	3,00 €
Berliner Weiße	0,33l	3,50 €
Waldmeister Himbeere		
Braumeisters Malzbier - alkoholfrei -	0,33l	2,90 €

offene Weine 0,2l



Weißwein

2016	Silvaner, trocken Weingut Brennfleck Franken	5,50 €
2016	Grauburgunder, trocken Weingut Weber Baden	5,50 €
2016	Riesling, trocken Weingut Eugen Schönhals Rheinhessen	5,80 €

Rosé

2015	Spätburgunder Rosé, trocken Weingut Bergdolt Reif & Nett Pfalz	5,50 €
------	--	--------

Rotwein

2015	Spätburgunder, trocken Weingut Bergdolt Reif & Nett Pfalz	6,00 €
2015	Dornfelder & Portugieser, feinherb Weingut Fleischer Rheinhessen	6,20 €
2015	Côtes du Rhône Village AOC Maison Camille Cayran Côtes du Rhône	6,80 €



Flaschenwein 0,75l

Weißwein



Deutschland

2016	Grauburgunder, trocken Weingut Bergdolt Reif & Nett Pfalz	24,50 €
2015	Sauvignon Blanc, trocken Weingut Bruker Württemberg	23,80 €
2015	Volkacher Ratsherr Silvaner, trocken Weingut Max Müller Franken	24,50 €
2016	Weißburgunder, trocken Weingut Daniel Mattern Rheinhessen	25,50 €
2016	„Just Riesling!“, trocken Gut Hermannsberg Nahe	24,80 €
2015	Riesling „Fleißiges Lischen“, trocken Weingut Lisa Bunn Rheinhessen	26,50 €
2015	Riesling, trocken Schloss Vollrads Rheingau	28,80 €
2011	Trittenheimer Altärchen Riesling Kabinett, halbtrocken Kurfürstliche Weinkellerei Mosel	24,00 €
2009	Bremmer Calmont Riesling Spätlese Steillage, halbtrocken Winfried Schmitz Mosel	25,50 €

Frankreich

2013 Chardonnay Buissonnier, trocken
Vignerons de Buxy
Burund 21,00 €



Rosé

2015 Schwarzriesling Rosé
Weingut Fleischer Rheinhessen
Rheinhessen 21,50 €

2015 Languedoc Rosé
Hecht & Bannier
Languedoc 20,50 €

Rotwein

Deutschland

2015 Dornfelder & Portugieser, feinherb
Weingut Fleischer
Rheinhessen 21,50 €

2013 Spätburgunder, trocken
Weingut Fischer
Baden 32,50 €

2015 Cuvée Rouge, trocken
Anette Closheim
Nahe 24,50 €

Österreich

2015 Carnuntum Cuvée, trocken
Weingut Netzl
Carnuntum 25,50 €

Frankreich

2015	Côtes du Rhône Village AOC Maison Camille Cayran Côtes du Rhône	22,20 €
2015	Syrah, Grenache & Carignan Hecht & Bannier Languedoc	23,90 €

Spanien

2014	Tempranillo Fuentespina Granate Avelino Vegas Ribera del Doero	25,50 €
2011	Tempranillo & Cabernet Sauvignon Crianza Enate Somontano	29,50 €

Portugal

2015	Tinto Quinta des Arcas Tapada de Villar Alentejo DOC	28,50 €
------	--	---------



Digestif



Aquavit

Maltaser-Kreuz Aquavit	2cl	3,20 €
Aalborg Jubiläums Aquavit	2cl	3,80 €
Linie	2cl	4,00 €
Fürst Bismark	2cl	3,00 €

Edelbrände vom Wedenbornhof

Williams-Christ	2cl	3,50 €
Apfelquitte	2cl	4,00 €
Wildkirsche	2cl	4,50 €

Edelbrände von Vallendar

Brand von Äpfel und Birnen	2cl	3,90 €
Waldhimbeergeist	2cl	4,10 €

Kräuterliköre

Fernet Branca	2cl	3,00 €
Ramazotti	2cl	2,90 €
Averna	2cl	2,90 €
Kümmerling	2cl	2,90 €
Jägermeister	2cl	2,90 €

Tresterbrand

Grappa	2cl	4,80
--------	-----	------



Liköre

Grand Marnier	2cl	4,50 €
Cointreau	2cl	3,50 €
Baileys	2cl	3,50 €
Eierlikör	2cl	2,90 €



Cognac, Whiskey & Co.

Remy Martin V.S.O.P.	4cl	4,90 €
Jim Beam Bourbon Whiskey	4cl	4,50 €
Johnnie Walker Red Label	4cl	4,50 €
Dimple Scotch 12 Jahre	4cl	8,90 €
Glenfiddich 12 Jahre	4cl	9,90 €
Gordons Dry Gin	4cl	4,50 €
Ferdinands Saar-Gin	4cl	7,50 €
Wodka Moskovskaya	4cl	3,20 €
Bacardi Superior	4cl	3,50 €

Heiße Getränke

Kännchen Kaffee*	4,00 €
Milchkaffee*	3,90 €
Cappuccino*	3,20 €
Latte macchiato*	3,70 €
Espresso*	2,20 €
Espresso macchiato*	2,30 €
Doppelter Espresso*	4,40 €
Doppelter Espresso macchiato*	4,60 €

Gern servieren wir Ihnen unsere Kaffeespezialitäten auch entkoffeiniert.

Heiße Schokolade	
Becher mit Sahne	3,00 €
Kännchen mit Sahne	5,60 €
Irish Coffee*	
mit Sahne	5,90 €
Russische Schokolade	
mit Sahne	5,90 €
Grog	
mit 4cl Rum	4,50 €
Heiße Zitrone - natur -	2,90 €

Eilles Tee**

Darjeeling Royal | Earl Grey | English Ceylon

Rooibos Vanilla | Grüntee Asia | Pfefferminz | Sommerbeere

Käutergarten | Kamille | Vita Orange | Tea Spa Magica



Glas mit Kandis	2,60 €
Kännchen mit Kandis	4,60 €

*koffeinhaltig/ **teeinhaltig



Liebe Gäste,

auf dieser Seite finden Sie Informationen und Erklärungen zum neuen Verbraucherschutz.

Dies betrifft vor allem Menschen, die an Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten leiden. Das Gesetz sieht eine Deklaration aller 14 vorkommenden Allergene in Speisen vor.

Was sind Allergien?

Das Immunsystem schützt den Menschen vor unerwünschten und krankmachenden Stoffen. Leider erkennt nicht jedes Immunsystem den Unterschied zwischen harmlosen und gefährlichen Stoffen und startet irrtümlich Abwehrreaktionen.

Allergien dürfen nicht mit Intoleranzen gegenüber Lebensmitteln verwechselt werden. Intoleranzen sind Stoffwechselstörungen (z.B. Laktose-Intoleranz).

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen



- A** Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Dinkel, Roggen, Gerste, Hafer)
- B** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C** Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D** Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G** Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- H** Schalenfrüchte (Mandeln, Hasel-, Wal-, Cashew-, Pekan-, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse sowie und daraus gewonnene Erzeugnisse)
- L** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O** Sulfite und Schwefeldioxid in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
- P** Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse
- R** Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse



Die Deklaration aller evtl. vorkommenden Allergene finden Sie den Buchstaben entsprechend unter allen Gerichten. Sollten Sie noch Fragen haben, sprechen Sie uns bitte an.

