



## **Frühling**

### **1. Menü**

*Tomatencremesuppe*

\*\*\*

Gebrautes Schweinefilet auf Champignonrahmsoße,  
mit Kartoffelgratin und frischem Gemüse der Saison

\*\*\*

Rote Beerengrütze mit Vanilleeis

\*\*\*

Preis pro Person 24,50 €

### **2. Menü**

*Gebrauter Ziegenkäse*

*mit Salbei und Parmaschinken auf Ruccolasalat*

\*\*\*

Tafelspitz mit Frankfurter Grüner Soße  
und Salzkartoffeln

\*\*\*

Mousse von Weißer- und Zartbitterschokolade  
mit frischen Früchten

\*\*\*

Preis pro Person 26,50 €

### **3. Menü**

Kaninchensülze mit roh marinierten Karotten  
und Frühlingsalat

\*\*\*

Lammrücken mit Tomaten-Kräuterkruste auf Rahmpolenta  
und Paprikagemüse

\*\*\*

Schokoladenpudding mit Vanillesoße

\*\*\*

Preis pro Person 30,50 €

Buffetkarte Stand: April 2013, alle vorherigen Buffetkarten verlieren ihre Gültigkeit.  
Alle Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.



Waldgaststätte Viehweide Betreiberges. b. R.  
Viehweide 1  
65719 Hofheim am Taunus

Telefon: 0 6192 - 99 09 0  
Telefax: 0 6192 - 99 09 15

post@viehweide.de  
www.viehweide.de

#### **Öffnungszeiten**

Dienstag - Sonntag: 11.00 - 22.00 Uhr  
Feiertage: 11.00 - 22.00 Uhr  
Durchgehend warme Küche  
Montag Ruhetag



#### 4. Menü

Salat von weißem - grünem Spargel mit gratiniertem Ziegenfrischkäse

\*\*\*

Schaumsuppe von Siebenkräutern mit Buttercroutons

\*\*\*

Pochierte Lachstranchen auf Wurzelgemüse  
mit Limonenschaum und Butterkartoffeln

\*\*\*

Crème Brulée

\*\*\*

Preis pro Person 32,50 €

#### 5. Menü

Carpaccio vom Wildwasserlachs mit Spargelsalat  
und Limonenvinaigrette

\*\*\*

Schaumsuppe von weißem Spargel mit Buttercroutons

\*\*\*

Gegrillte Maispoulardenbrust mit Gnocchi  
und Spargelragout

\*\*\*

Vanilleeis mit marinierten Erdbeeren

\*\*\*

Preis pro Person 36,50 €

#### 6. Menü

*Mangogazpacho mit Garnelen*

\*\*\*

*Gebratene Dorade auf Frühlingsgemüse*

\*\*\*

Gebratener Kalbsmedaillons mit Bärlauchrisotto  
und Schalottenjus

\*\*\*

Erdbeertiramisu

\*\*\*

Preis pro Person 42,00 €

Buffetkarte Stand: April 2013, alle vorherigen Buffetkarten verlieren ihre Gültigkeit.  
Alle Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.



Waldgaststätte Viehweide Betreiberges. b. R.  
Viehweide 1  
65719 Hofheim am Taunus

Telefon: 0 6192 - 99 09 0  
Telefax: 0 6192 - 99 09 15

post@viehweide.de  
www.viehweide.de

#### Öffnungszeiten

Dienstag - Sonntag: 11.00 - 22.00 Uhr  
Feiertage: 11.00 - 22.00 Uhr  
Durchgehend warme Küche  
Montag Ruhetag



## Sommer

### 1. Menü

*Gurkenkaltschale mit Büsumer Krabben*

\*\*\*

*Maispoulardenbrust auf Sommergemüse  
mit Thymiankartoffeln*

\*\*\*

*Quarkmousse mit marinierten Waldbeeren*

\*\*\*

Preis pro Person 24,50 €

### 2. Menü

*Rindercarpaccio mit gebratenen Pfifferlingen  
und Ruccolasalat*

\*\*\*

*Gegrillte Schweinemedallions mit Champignonsauce,  
Gemüse der Saison und Rosmarinkartoffeln*

\*\*\*

Nachtisch Variation im Glas

*Panna Cotta*

\*

*Hausgemachtes Tiramisu*

\*

*Mousse von Weißer- und Zartbitterschokolade  
mit frischen Früchten*

\*\*\*

Preis pro Person 29,50 €

Buffetkarte Stand: April 2013, alle vorherigen Buffetkarten verlieren ihre Gültigkeit.  
Alle Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.



Waldgaststätte Viehweide Betreiberges. b. R.  
Viehweide 1  
65719 Hofheim am Taunus

Telefon: 0 6192 - 99 09 0  
Telefax: 0 6192 - 99 09 15

post@viehweide.de  
www.viehweide.de

#### **Öffnungszeiten**

Dienstag - Sonntag: 11.00 - 22.00 Uhr  
Feiertage: 11.00 - 22.00 Uhr  
Durchgehend warme Küche  
Montag Ruhetag



### 3. Menü

#### Vitello tonnato

Kaltes Kalbfleisch mit Thunfisch, Kapern Sauce und frischem Baguette

\*\*\*

Gebratener Zanderfilet auf Kartoffel-Gurkensalat

\*\*\*

Erdbeer-Prosecco-Süppchen mit Zitronensorbet

\*\*\*

Preis pro Person 30,50 €

### 4. Menü

#### Gemischter Vorspeisenteller

Gegrillter Scampi, Rindcarpaccio,  
Vitello tonnato, gegrilltes Gemüse  
und Ruccolasalat mit gehobeltem Parmesan

\*\*\*

#### Saltimbocca alla Romana

Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei,  
dazu knusprige Rosmarinbratkartoffeln und frisches Gemüse

\*\*\*

Panna Cotta mit marinierten Erdbeeren

\*\*\*

Preis pro Person 33,00 €

### 5. Menü

*Thunfisch-Carpaccio mit geriebenem Ingwer und Olivenöl*

\*\*\*

*Aufgeschäumte Parmesansuppe mit Parmaschinken*

\*\*\*

Blutorangensorbet aufgefüllt mit Prosecco

\*\*\*

Rinderfilet in Schalottenkruste mit Portweinsoße,  
Kartoffelgratin und jungem Gemüse

\*\*\*

Vanilleeis mit marinierten Erdbeeren

\*\*\*

Preis pro Person 49,50 €

Buffetkarte Stand: April 2013, alle vorherigen Buffetkarten verlieren ihre Gültigkeit.  
Alle Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.



Waldgaststätte Viehweide Betreiberges. b. R.  
Viehweide 1  
65719 Hofheim am Taunus

Telefon: 0 6192 - 99 09 0  
Telefax: 0 6192 - 99 09 15

post@viehweide.de  
www.viehweide.de

#### **Öffnungszeiten**

Dienstag - Sonntag: 11.00 - 22.00 Uhr  
Feiertage: 11.00 - 22.00 Uhr  
Durchgehend warme Küche  
Montag Ruhetag



## Herbst/Winter

### 1. Menü

Rinderconsomme mit Markklößchen

\*\*\*

Loup de Mer auf Balsamico-Linsen

\*\*\*

Granatapfeltörtchen auf Thymianbutter-Biskuit mit Honigkresse

\*\*\*

Preis pro Person 26,00 €

### 2. Menü

Schwarzwurzelcremesuppe

\*\*\*

Gebratene Entenbrust auf Orangensoße  
mit glacierten Kaiserschoten und Kartoffelgratin

\*\*\*

Cassata Eis mit frischen Früchten

\*\*\*

Preis pro Person 26,00 €

### 3. Menü

Feldsalat mit warmen Speckwürfen,  
Himbeerdressing und Croutons

\*\*\*

Maispouardenbrust mit Wurzelgemüse  
und Bratkartoffeln

\*\*\*

Apfelstrudel mit Vanilleeis

\*\*\*

Preis pro Person 28,00 €

Buffetkarte Stand: April 2013, alle vorherigen Buffetkarten verlieren ihre Gültigkeit.  
Alle Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.



Waldgaststätte Viehweide Betreiberges. b. R.  
Viehweide 1  
65719 Hofheim am Taunus

Telefon: 0 6192 - 99 09 0  
Telefax: 0 6192 - 99 09 15

post@viehweide.de  
www.viehweide.de

#### **Öffnungszeiten**

Dienstag - Sonntag: 11.00 - 22.00 Uhr  
Feiertage: 11.00 - 22.00 Uhr  
Durchgehend warme Küche  
Montag Ruhetag



#### 4. Menü

Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Rote Beete  
und frisch geriebenem Meerrettich

\*\*\*

Kürbisschaumsuppe

\*\*\*

Geschmorte Ochsenbäckchen mit Petersilienpüree  
und Wurzelgemüse

\*\*\*

Pochierte Rotweibirne mit Lebkuchen-Espuma

\*\*\*

Preis pro Person 34,00 €

#### 5. Menü

Gebratene Wachtelbrust auf Kürbis-Apfel-Chutney  
mit mariniertem Feldsalat

\*\*\*

Landente auf Rotkohl  
mit Kartoffelklößen und Preiselbeeren

\*\*\*

Pflaumenröster mit Walnusseis und Vanillesoße

\*\*\*

Preis pro Person 30,50 €

#### 6. Menü

Feldsalat mit Gemberry, Apfel  
und Walnuss

\*\*\*

Hirschrücken mit Honig-Nuss-Kruste,  
Rosenkohl und Schupfnudeln

\*\*\*

Schokoladen-Soufflé mit flüssigem Kern und Vanillesoße

\*\*\*

Preis pro Person 34,50 €

Buffetkarte Stand: April 2013, alle vorherigen Buffetkarten verlieren ihre Gültigkeit.  
Alle Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.



Waldgaststätte Viehweide Betreiberges. b. R.  
Viehweide 1  
65719 Hofheim am Taunus

Telefon: 0 6192 - 99 09 0  
Telefax: 0 6192 - 99 09 15

post@viehweide.de  
www.viehweide.de

#### Öffnungszeiten

Dienstag - Sonntag: 11.00 - 22.00 Uhr  
Feiertage: 11.00 - 22.00 Uhr  
Durchgehend warme Küche  
Montag Ruhetag



## 7. Menü

Duett vom Label Rouge Lachs mit Zupfsalat  
und Honig-Senfsoße

\*\*\*

Petersiliencremesüppchen

\*\*\*

Sous-Vide Rinderfilet mit Gemüse der Saison  
und Macairekartoffeln

\*\*\*

Zimtparfait mit Honigpflaumen

\*\*\*

Preis pro Person 46,00 €



Waldgaststätte Viehweide Betreiberges. b. R.  
Viehweide 1  
65719 Hofheim am Taunus

Telefon: 0 6192 - 99 09 0  
Telefax: 0 6192 - 99 09 15

post@viehweide.de  
www.viehweide.de

### Öffnungszeiten

Dienstag - Sonntag: 11.00 - 22.00 Uhr  
Feiertage: 11.00 - 22.00 Uhr  
Durchgehend warme Küche  
Montag Ruhetag