



Herzlich willkommen im **Deutschen Haus** – einem Betrieb der **Däsch Gastronomie**

Schön, dass Sie da sind!

Sie zu verwöhnen ist unsere Leidenschaft als Familienunternehmen –
und das schon in der 5. Generation.

Unsere engagierten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Service freuen sich
auf Sie und empfehlen Ihnen gerne unsere Tagesspezialitäten.

Da alle Gerichte von unserem Chefkoch und seinem Küchenteam frisch
zubereitet werden, bitten wir Sie um etwas Geduld, wenn es einmal länger
dauern sollte. Falls Sie nur wenig Zeit haben, sagen Sie uns bitte Bescheid.

Wir bedienen Sie mit Vogelsberger Gastfreundschaft – sollte trotzdem
einmal etwas nicht so sein, wie Sie es sich vorgestellt haben, sagen Sie
es uns bitte. Wir möchten, dass Sie sich bei uns wohlfühlen und gerne
wiederkommen.

Einen guten Appetit und eine schöne Zeit bei uns wünscht Ihnen
das gesamte Team vom „Deutschen Haus“.

Däsch OHG
Ulrike und Andreas Däsch
Fuldaer Straße 5
36355 Bermuthshain

Tel. 0 66 44-12 34
WhatsApp 0170-529 4225
info@daesch.de
www.daesch.de





Aperitifs

Hausmarken Sekt Schloss Trier, trocken 0.1 l	4.50
Amalfi Spritz 0.2 l mit Campari, Limoncello, Sekt, Grapefruitsaft	6.90
Hugo 0.2 l mit Sekt, Limette, Minze, Holunderblütensirup, Mineralwasser, auch alkoholfrei	6.90
Lillet 0.2 l mit Sekt, Beeren, Russian Wild Berry	6.90
Aperol Spritz mit Orange, auch alkoholfrei	6.90
Campari 4 cl mit Orangensaft oder Soda, auch alkoholfrei	6.90
Gin Tonic 4 cl mit Zitrone	6.50
Kir Royal Cassislikör mit Sekt 0.1 l	5.20
Sekt 0.1 l mit Pfirsichlikör 0.1 l	5.20
Martini Bianco/Rosso mit Zitrone 5 cl	4.40
Sherry 5 cl trocken, medium oder cream	4.00

Biere (vom Fass) 0.30 l 0.50 l

Lauterbacher Pils	3.60	5.00
Erdinger Urweisse	3.60	5.00
Hochstift Schwarzer Hahn	3.60	5.00
Erdinger Helles		5.00

Biere (aus der Flasche) 0.33 l 0.50 l

Erdinger Hefe Alkoholfrei		5.00
Radler Alkoholfrei		5.00
Lauterbacher Alkoholfrei	3.60	

Bier mit Bermuthshainer Schuss... 0.50 l

Erdinger Hefe Alkoholfrei mit *Waldmeistersirup* oder *Pink-Grapefruitsirup* 5.50

Lauterbacher Pils mit *spritzigem Schuss* 5.50



hausgemachte Limonaden		0.40 l
hausgemachte Waldmeister-Zitronenlimonade		4.90
hausgemachte Pink-Grapefruitlimonade		4.90
Rosa's hausgemachte Quittenlimonade		4.90
Tafelwasser	0.30 l	0.75 l
Bermuthshainer Tafelwasser, spritzig mit den besten inneren Werten des Vogelsberges	2.50	5.20
Softgetränke und Säfte	0.20 l	0.30 l
Pepsi Cola, Mirinda, Spezi, 7'up		3.50
Schweppes Bitter-Lemon _{4,12} , Tonic Water ₁₂	3.20	
Apfelschorle		3.50
Johannisbeerschorle		3.50
Johannisbeernektar, Apfelsaft	3.20	
Orangensaft, Kirschsafft, Bananensaft	3.20	
KiBa	3.50	4.90
		0.33 l
Pepsi Cola light _{1,9,11}		3.50
Malzbier		3.50
Almdudler		3.80
Apfelwein	0.25 l	0.50 l
Wetterauer Gold	3.30	4.90

Alle Preise in € inklusive Service und Mehrwertsteuer



Weinkarte

Alle Weine auch als Flasche erhältlich

Weißweine 0.2 l

- Baden, Graf von Kageneck, Grauer Burgunder, trocken**
sonnengelb, mit zarter Honignote, seine saftig-volle Frucht erinnert an reife Birnen und Quitten 6.50
- Rheingau, Winkeler Jesuitenberg, Riesling, trocken**
im Glas herzhaft und klar, feinduftiger Geruch und verspielt am Gaumen 6.50
- Venetien, IL-MIO, Pinot Grigio, trocken**
das Bouquet ist fruchtbetont und mit einer leichten floralen Note unterlegt 6.50
- Baden, Nordweiler Herrenberg, Weißer Burgunder, halbtrocken**
der feinfruchtige Geschmack erinnert an getrocknete Aprikosen 6.50
- Baden, Tuniberger Ruländer Sonnengewächs**
zarte Aromen von Honig, fruchtige Aromen und lieblich 6.50

Weißherbst und Rosé 0.2 l

- Baden, Graf von Kageneck, Spätburgunder Rosé, trocken**
Noten von Erdbeeren und Himbeeren, angenehmer und mittelkräftiger Abgang 6.50
- Rheinhessen, Weingut Wolf, Bio Cuvée Sommertraum, Rosé, halbtrocken**
leichter, frisch-fruchtiger Sommerwein, Zitrus- und Johannisbeeraromen im Abgang 6.50

Rotweine 0.2 l

- Venetien, IL-MIO, Merlot, trocken**
saftiger und kräftiger Körper, leicht würzige Akzente, fruchtiger Charakter 6.50
- Apulien, Mandoria, Primus Primitivo, trocken**
in der Nase dominieren Töne der Schwarzkirsche und Pflaume mit leicht floralem Hintergrund, welche durch eine gute Mineralität abgerundet sind 7.20
- Baden, Badische Winzer, Spätburgunder, trocken**
tiefes, funkelnendes Kirschrot mit angenehmer Frucht von Kirsche, Erdbeere, mit einem Hauch von Waldbeeren und Gewürznelken 7.20
- Rheinhessen, Weingut Wolf, Bio Dornfelder, halbtrocken**
kräftige Aromen von Brom- und Waldbeeren, ausbalanciert 6.50

Alle Preise in € inklusive Service und Mehrwertsteuer



aus dem Suppentopf

Rinderkraftbrühe

mit Markklößchen

5.90

Vogelsberger Kartoffelsuppe

mit Speckwürfelchen und Baguette

7.90

Süßkartoffel-Chilisuppe (vegan)

mit Baguette

7.90

Vorspeisen

Karamellisierte Ziegenkäse auf Brotcrosti

mit Rosmarin und Honig, an Salatbouquet und hausgemachtem Quittengelee

13.50

Räucherlachsroschen

an hausgemachtem Gemüse-Kartoffelpuffer, mit Honig-Senf-Dip, Kapernäpfelchen und Schwarzbrotwürfeln

14.50

Salate frisch auf den Tisch

kleiner gemischter Salatteller der Saison 5.50

... was Garten und Markt Gutes hergeben!

großer Salatteller

an gebratenen Putenbruststreifen mit Baguette

17.90

Vogelsberger Bauernsalat

an Apfelvinaigrette mit gerösteten Kartoffelscheiben, Krautsalat, Schwartenmagenwürfeln, Handkäse und Bauernbrot

18.50

Vegetarisch

16.90

Alle Preise in € inklusive Service und Mehrwertsteuer



Unsere Klassiker

Hausgemachte Fleischpflanzerl (Frikadellen)

Röstzwiebeln, Bratensoßenspiegel
kremiges Kartoffel-Püree

14.90

Schwabenpfanne

Schweinelende auf Spätzle mit frischen Champignons in heller Rahmsoße

19.90

Hirschbraten (aus der Keule)

an Wacholderrahmsoße mit
Preiselbeerbirne und Kartoffelknödel

26.50

Wir empfehlen dazu ein schönes Glas Primitivo aus Apulien!

Zanderfilet in Butter gebraten

auf regionalem Spitzkohl-Kartoffelgemüse, an Riesling Soße

23.90

Dazu empfehlen wir Ihnen einen herzhaften Riesling aus dem Rheingau!

auch fleischlos

Rotes Curry aus dem Wok (leicht scharf)

mit Kokosmilch, Gemüse und Basmatireis

vegan

16.90

mit Putenbruststeak

20.90

mit Roastbeef-Streifen

25.90

Veggie-Burger

mit leckerem Gemüse-Patty, knackigem Gemüse (Paprika, Zwiebel, Tomate),
Blattsalat, Käse, pikantem Kräuter-Dip, dazu Steakhouse-frites

16.90

Regionale Spitzkohl-Kartoffel-Gemüse Bowl

vegan

12.90

vegetarisch mit Ziegenkäsebrösel

16.90

mit hausgemachten, gebratenen Schwartenmagenwürfeln³

17.90



vom Schwein

Bermuthshainer Schnitzel – unser „Renner“

Schnitzel Wiener Art mit original hausgemachter Schnittlauchsoße 15.90

Schnitzel Wiener Art

mit Zitrone und Preiselbeeren 12.90

Schnitzel Jäger Art

an klassischer Jägersoße mit frischen Champignons 15.50

Bergbäuerin Schnitzel

überbacken mit Zwiebeln, Tomaten und Käse 17.50

Cordon Bleu_{3,10}

mit Preiselbeeren 17.50

Dazu können Sie nach Herzenslust wählen:

Pommes frites	3.00	gebratene Zwiebeln	2.90
Bratkartoffeln	3.90	Kräuterbutter	2.20
Süßkartoffel-Pommes frites	4.90	Bauernbrot	1.20
Kroketten	2.90	ofenfrisches Baguette	1.20
Salzkartoffeln	3.00	Bratensoße	2.40
Kartoffelrösti	3.00	Pfefferrahmsoße	2.40
Spätzle	3.00	Jägersoße	2.40
Reis	3.00	helle Rahmsoße	2.40
gebratene Pilze	4.90	Champignonrahmsoße	2.40

Unser Schnitzelfleisch stammt aus einer Qualitätsmetzgerei in der Region,
die nur von ausgewählten Bauernhöfen beliefert wird.



vom Rind

Burger No. 29 Hausgemachter Rindfleisch Patty (220gr.)
mit Salat, Tomaten, Zwiebeln, knusprigem Bacon³, Käse,
Ketchup⁹ und Mayonnaise^{1,4}, auf knackigem Weizenbrötchen,
mit Süßkartoffel-Pommes frites und Barbecuesoße⁹ 20.90

Erst nach dem 29. Versuch waren wir mit diesem Burger zufrieden und haben ihn in die Karte aufgenommen!

Rumpsteak ca. 250 gr. - Wie möchten Sie Ihr Steak?
englisch, medium oder durch? 23.90

Entrecôte (von der deutschen Färsse, ca. 300g)
englisch, medium oder durch? 28.90

Dazu können Sie nach Herzenslust wählen:

Pommes frites	3.00	gebratene Zwiebeln	2.90
Bratkartoffeln	3.90	Kräuterbutter	2.20
Süßkartoffel-Pommes frites	4.90	Bauernbrot	1.20
Kroketten	2.90	ofenfrisches Baguette	1.20
Salzkartoffeln	3.00	Bratensoße	2.40
Kartoffelrösti	3.00	Pfefferrahmsoße	2.40
Spätzle	3.00	Jägersoße	2.40
Reis	3.00	helle Rahmsoße	2.40
gebratene Pilze	4.90	Champignonrahmsoße	2.40

Was möchten Sie dazu?
kleiner gemischter **Salatteller** der Saison 5.50



für hungrige Kinder (bis 14 Jahre)

Portion Pommes frites

mit Ketchup⁹ oder Mayonnaise^{1,4}

5.00

Spätzle

mit Champignonrahmsauce

7.00

Wickie Kinderschnitzel

mit Pommes frites und Ketchup⁹

9.90

knuspriger Kidsburger

mit kl. Rindfleisch-Patty, Salat, hausgemachter Burgersauce^{1,4,9}

Pommes frites und Ketchup⁹

12.90

Brotzeit

...mit Wurstspezialitäten aus eigener Herstellung

Vogelsberger Wurstplatte³

mit Brot, Butter und Gurke

14.90

Schinkenplatte (roh³ oder gekocht^{3,10})

mit Brot, Butter und Gurke

14.20

Strammer Max

mit rohem³ oder gekochtem^{3,10} Schinken

14.50

„Beulchessen“ – Die Vogelsberger Spezialität!

Die Beulches bestehen aus einer Masse von geriebenen Kartoffeln, Solberfleisch und Lauchstreifen, im Stoffbeutel gekocht.

Wir bieten Ihnen das Beulches jeden **1. Freitag im Monat** ab **11:30 Uhr** mittags gekocht oder abends gebraten an.

Alle Preise in € inklusive Service und Mehrwertsteuer



Dessert

1 Bällchen Vanilleeis

mit Espresso aufgefüllt¹¹

4.90

hausgemachte Mousse au Chocolat

mit Kirschen

7.90

Crème brûlée

mit einer Kugel hausgemachtem Fruchtsorbet

8.90

Pistazientartufo

Pistazieneis mit Mandeln, Pistazien-Topping und Pistazienstreuseln, umhüllt von Karamellsoße

8.90

Gemischtes Eis¹ (3 Bällchen)

mit Sahne und Schokoraspeln

6.90

Vanilleeis¹ (2 Bällchen)

mit heißen Kirschen und Sahne

7.50

was für Kids!!!

Smartiesbecher

Vanille¹- und Schokoladeneis mit bunten Smarties^{1,8} und Sahne

5.00

1 – mit Farbstoff, 2 – mit Konservierungsstoff, 3 – mit Nitrat, 4 – mit Antioxidationsmittel,
5 – mit Geschmacksverstärker, 6 – geschwefelt, 7 – geschwärzt, 8 – gewachst,
9 – mit Süßungsmittel(n), 10 – mit Phosphat, 11 – koffeinhaltig, 12 – chininhaltig

Bitte fragen Sie bei Allergien und Unverträglichkeiten nach unserer Allergen-Speisekarte.

Alle Preise in € inklusive Service und Mehrwertsteuer



heiße Getränke

Tasse Kaffee ₁₁	2.80
Kännchen Kaffee ₁₁	4.50
Milchkaffee _{9,11}	4.00
Cappuccino mit Milchschaum _{9,11}	3.50
Espresso ₁₁	2.90
Espresso Macchiato _{9,11}	3.20
Latte Macchiato _{9,11}	4.00
Latte Macchiato mit Aroma _{1,2,5,9,11}	
Vanille, Karamell, Zimt	4.50
Glas Tee	2.80
Kännchen Tee	4.20
zur Auswahl stehen: Schwarzer-, Earl-Grey-, Darjeeling-, Grüner-, Kamillen-, Pfefferminz-, Kräuter-, Hagebutten-, Rooibos-Vanille- und Früchtetee	
Heiße Schokolade mit Milchschaum	3.50
Grog	4.50
Glühwein	4.40
Heißer Apfelwein	4.40
Jagertee	4.50
Heiße Zitrone	2.90
Heißer Orangensaft	3.40

Alle Preise in € inklusive Service und Mehrwertsteuer



Spirituosen

	2 cl
Bermuthshainer Muntermacher	2.80
Kirschkerschnaps (<i>Geheimtipp!</i>)	3.40
Schlitzer Doppelkorn, Burgen Kümmel	2.80
Jägermeister	2.80
Prinz Alte Marille	3.80
Malteser	2.80
Linie Aquavit	3.40
Obstler, Williams	2.80
Aus der Region:	
Schlitzer Williams, Himbeere, Obstwasser,	3.80
Haselnuss, Zwetschge, Mirabelle,	
Frangelico (Haselnusslikör)	3.20
Grappa, Calvados, Tequila	3.50
Sambuca mit Kaffeebohne	3.50
Ramazzotti auf Eis mit Zitrone	3.50
Baileys auf Eis 3 cl	3.80

Mixgetränke

Bacardi-Cola oder Orangensaft 2 cl	4.50
Asbach-Cola 2 cl	4.50
Gin Tonic 4 cl mit Zitrone	6.50
Jack Daniel´s mit Cola 4 cl	6.50

Alle Preise in € inklusive Service und Mehrwertsteuer