



SAALBURG
Landgasthof



SALVETE AMICI MONTIVM TAVNENSIVM

Seid begrüßt, Freunde des Taunus

Der Landgasthof Saalburg – Ein Ausflugsziel im Taunus

In Wilhelminischer Zeit wurde die Pferdewechselstation am Saalburgsattel zu einem Hotel für archäologisch begeistertes Publikum ausgebaut. Seit 2013 denkmalgeschützt, ist der Landgasthof heute ein Ausflugsziel, das jeden anspricht. Schon beim Betreten des Hauses treffen Sie auf das Mosaik

„SALVETE AMICI MONTIVM TAVNENSIVM“,

zu Deutsch „Seid begrüßt, Freunde des Taunus“, welches die traditionelle Philosophie des Hauses widerspiegelt.

Im Naturpark Hochtaunus, in Nachbarschaft zum Limes Weltkulturerbe gelegen, bieten wir Ihnen marktfrische Produkte, wie z. B. Taunusforelle. Auch Hessische Spezialitäten, die eine Gaumenfreude sind, wie Frankfurter Grüne Soße und Handkäse, werden Sie auf unserer Karte finden.

In unserer Gastronomie sind Wanderer, Fahrradfahrer und Familien herzlich willkommen. Aber auch größere Reisegruppen, Hochzeiten und weitere Veranstaltungen finden bei uns einen stilvollen Rahmen.

Wir freuen uns auf Sie!

Ihr Landgasthof Saalburg

Der Landgasthof Saalburg

Die Gegenwart kann man nur erfassen, wenn man die Vergangenheit kennt und schätzt. Dies verbindet sich in der Architektur und dem kulinarischen Stil unseres Hauses.

- Unbekannt ● Erbauung einer Pferdewechselstation
- 1875 ● Umbau zum Landgasthof Saalburg
- um 1880 ● Ausbau zum Hotel, wegen des häufigen Besuchs von Bad Homburger Kurgästen. Eine Veranda wird angebaut und das Gebäude aufgestockt.
- um 1890 ● Beliebtes Ausflugsziel, unter anderem wegen der archäologischen Grabungen auf dem Saalburgsattel. Ebenfalls Ausflugsziel der Kaiserfamilie bei Besuchen in Bad Homburg.
- 1897 ● Kaiser Wilhelm legt den Grundstein zum Wiederaufbau der Saalburg.
- um 1900 ● Ausbau der Straßenbahnstrecke zur Saalburg – der erste Blick fällt auf den Saalburg Landgasthof. Der alte Bahnhof ist heute noch zu sehen.
- um 1910 ● Verglasung der Veranda
- 1933 ● Stilllegung der Straßenbahnstrecke aufgrund eines Unfalls
- 2006 ● Auszeichnung des Limes zum Weltkulturerbe
- ab 2006 ● Hessen Gastronomie-Preise erhalten
Vier Mal erster Platz, ein Mal zweiter und ein Mal dritter Platz
- 2013 ● Der Landgasthof Saalburg wird unter Denkmalschutz gestellt
- Heute ● Deutsche Küche hoher Qualität für Sie.
Originale oder originalgetreue Ausstattung des Restaurants, darunter Decke, Wandvertäfelung, Erker, Fenster, Stühle und Tische, Fassade

Getränke



Aperitif

Mulsum im röm. Trinkbecher	4,00 €
Glas Prosecco	4,50 €
Sherry	4,00 €
Saalburg Cocktail "Samucus" (Sekt mit hausgem. Holunderblütensirup)	5,50 €
Campari Orange	5,50 €
Apfelwein-Calvados Cocktail	5,50 €

Alkoholfreie Getränke

Apfelsaft	0,2 l / 0,4 l	2,50 € / 4,00 €
Orangensaft	0,2 l / 0,4 l	2,70 € / 4,50 €
Kirschsaft	0,2 l	2,70 €
Coca Cola ^{7,8} / light ^{7,8,9}	0,2 l / 0,4 l	2,50 € / 4,00 €
Fanta ⁷ , Spezi ^{7,8}	0,2 l / 0,4 l	2,50 € / 4,00 €
Mineralwasser	0,25 l / 0,75 l	2,50 € / 5,50 €
Stilles Wasser	0,25 l / 0,75 l	2,50 € / 5,50 €
Bitter Lemon ¹⁰	0,2 l	2,50 €
Tonic Water	0,2 l	2,50 €
Malzbier	0,33 l	3,00 €
Bionade, Holunder	0,33 l	4,00 €

Longdrinks

Gin Tonic	6,50 €
Wodka Lemon	6,50 €
Whiskey Cola	6,50 €

Weine finden Sie auf den letzten Seiten

Getränke



Alkoholische Getränke

Pils vom Fass	0,3 l / 0,5 l	3,00 € / 4,00 €
Schwarzbier	0,3 l / 0,5 l	3,00 € / 4,00 €
Hefe-/Kristallweizen	0,5 l	4,00 €
Hefeweizen dunkel	0,5 l	4,00 €
Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	4,00 €
Radler	0,3 l / 0,5 l	3,00 € / 4,00 €
Apfelwein	0,25 l / 0,5 l	2,50 € / 4,00 €
Alkoholfreies Bier	0,33 l	3,00 €

Spirituosen & Weinbrände 2 cl

Obstler	3,50 €
Malteser	3,50 €
Wodka	3,50 €
Williamsbirne	3,50 €
Grappa	3,50 €
Amaro Averna	3,50 €
Ramazzotti	3,50 €
Cognac (Remy Martin)	4,50 €

Warme Getränke

Kaffe	3,00 €
Kaffee Haag	3,00 €
Cappuccino	3,00 €
Milchkaffee	3,50 €
Heiße Schokolade	3,00 €
Espresso	2,00 €
Tee	2,50 €
Tee mit Rum	4,00 €

Vorspeisen

Carpaccio von der Ochsenlende mit Basilikum-Zitronenpesto und gehobeltem Parmesan	11,20 €
Röschen vom geräucherten Lachs mit Kartoffelrösti, Salatbouquet, Honig-Dill-Senfrahm	10,50 €
Hausgemachte Antipasti feine Frischgemüse in Basilikum-Knoblauchöl eingelegt	11,50 €

Suppen

Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen verfeinert	5,20 €
Schaumsuppe «Kaiser Wilhelm» mit aromatischen Gartenkräutern	5,50 €
Schwarzwälder Kartoffelcremesuppe ^{3, 4}	5,90 €

Salate

Gemischter Beilagen Salat	3,90 €
Salat «Caprese» mit Kirschtomaten, Babymozzarella und kleinem Salatbouquet	9,50 €
Salatteller «Cäsar Art» frische Blattsalate der Saison mit Tranchen von gebratener Geflügelbrust und Kräuter – Croutons	11,90 €
Salatteller «Saalburg» frische Blattsalate der Saison mit Oliven, Thunfisch und Feta Käse ^{3, 4}	10,90 €
Kräutersalat mit Gambas Variation aus feinen Blattsalaten und saisonalen Kräutern mit in Rosmarinbutter gebratenen Riesengarnelen	14,50 €

Kleine Speisen

Handkäse mit Musik 6,70 €
dazu frisches Bauernbrot und Butter

Geröstete Butterkartoffeln 7,80 €
mit Kräuterquark und Salat

Hessischer Wurstsalat^{3, 4} 8,50 €
mit kräftigem Bauernbrot und Butter

Heringsalat „Hausfrauen Art“ 10,90 €
mit Salzkartoffeln

Kräuter-Gambas «Rustico» 11,50 €
in Knoblauchbutter gebraten,
dazu Baguette

Fisch

Gebratenes Flusszanderfilet 17,50 €
mit Salzkartoffeln und Jungspinat an Limettenschaum

Frisches Lachsfilet 17,90 €
mit Frankfurter grüner Soße und gerösteten Kartoffeln

Frische Taunusforelle 17,50 €
Forellen aus den heimischen Waldseen der Fam. Nöll vom Treisberg
mit Salzkartoffeln und Salat
(kann aufgrund der aufwendigen Zubereitung Sonntag Mittag nicht angeboten
werden)

Hauptgerichte



Wild

Hirschbraten an dunkler Wildrahmjus
mit Spätzle und Salat 16,90 €

Wildgulasch „Teisberg“
mit Spätzle und Rotkohl (Saisonal) 16,70 €

Rind

Rinderschmorbraten
mit Kartoffelgratin und Salat 14,90 €

Rumpsteak
mit Pfefferrahmsauce, Kräuterbutter oder Schmorzwiebeln,
dazu Bratkartoffeln und Beilagensalat 22,50 €

Filet vom Angusrind
mit Pfefferrahmsauce oder Cognacrahmsauce,
dazu Bratkartoffeln und Beilagensalat 25,90 €

Kalb und Lamm

Original Wiener Kalbsschnitzel
mit Pommes Frites und Salat 18,50 €

Lammrückenfilet
Medium gebraten auf Rosmarinjus
mit Blattspinat und Kartoffelgratin 23,80 €

Geflügel

Putengeschnetzeltes
in Curry-Rahm-Sauce mit Basmatireis und Salat 13,50 €

Poulardenbrust «Taunus»
mit Waldpilzrahm oder Cognacrahm,
dazu Tagliatelle und frisches Marktgemüse 15,50 €

Hauptgerichte

Hauptgerichte



Schwein

Schnitzel „Wiener Art“ 12,80 €
mit Pommes Frites und Salat

Waidmannsschnitzel 14,20 €
mit Pilzrahmsauce,
dazu Bratkartoffeln und Salat

Medaillons von der Schweinelende 17,20 €
mit Pfefferrahmsauce oder Cognacrahmsauce,
dazu Tagliatelle und frisches Marktgemüse

Hacksteak «am Limes» 12,50 €
mit Pilzrahmsauce und Zwiebeln,
dazu Pommes Frites und Salat

Spezialitäten des Hauses

«Centuriopfanne» am Tisch flambiert 23,50 €
Medaillons von Rind, Geflügel und Schwein
mit Madagaskar-Pfeffer-Rahmsauce, Bratkartoffeln und Gemüse garnitur
(kann aufgrund der aufwendigen Zubereitung Sonntag Mittag nicht angeboten werden)

Geschnetzeltes „Zürcher Art“ 16,20 €
in Pilzrahmsauce
mit Berner Rösti und Salat

Vegetarische Speisen

Penne in Safranschaum 9,80 €
mit frischem Blattspinat und Cherrytomaten

Pilzpfanne «Taunus» 11,90 €
Frischpilze in Kräutersahne
mit Butternudeln

Kinderkarte



Hauptspeisen

Nudeltopf «Gutemine» 6,00 €
Tagliatelle mit Tomatensauce

Schnitzelchen «Majestix» 7,00 €
mit Pommes Frites,
dazu Mayonnaise ^{3, 4, 6} und Ketchup ^{3, 4, 6}

«Sesterzenbraten» 7,50 €
kleines Hacksteak
mit Pilzrahmsauce und Pommes frites

Portion Pommes Frites 3,50 €
dazu Mayonnaise ^{3, 4, 6} und Ketchup ^{3, 4, 6}

Desserts

Eisbecher «Troubadix» 4,20 €
Vanille- und Schokoladeneiscreme ^{3, 4}
mit Waldbeeren und Schlagsahne

Desserts



Eis-Gerichte

Dessertvariation «Saalburg» ein Augen- und Gaumenschmaus aus verschiedenen Eis- ⁴ , Obst- und Dessertsorten	7,90 €
Rote Beerengrütze mit Vanilleeis ⁴ und Sahne	5,50 €
Gefüllte Pfannkuchen mit Vanilleeis ⁴ und Sahne	6,70 €
Gemischtes Eis ⁴ mit Sahne	4,50 €

Sonstiges

Hausgemachtes Tiramisu aus besten Zutaten frisch zubereitet	5,80 €
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße	5,80 €
Kuchen tägl. wechselnder Kuchen	2,50 €
Torten tägl. wechselnde Torten	2,90 €



HESSEN À LA CARTE – Sonderkarte

Vielfältig, eigenständig, lecker und gesund: Unsere „Hessen á la carte“ – Speisekarte bietet Ihnen Gerichte an, die es nur in Hessen gibt und die nur aus ökologischen Zutaten von ausgewählten hessischen Erzeugerbetrieben bestehen. Damit fördern wir den Trend, nach dem immer mehr Gäste ihre Liebe zu heimischen Gerichten in darauf spezialisierten Restaurants entdecken.

Kleine Gerichte

- | | |
|---|--------|
| Salat vom Handkäse
mit Apfelstückchen und Frühlingszwiebeln,
dazu würziges Bauernbrot und Butter
Mit Handkäse aus der Käserei Birkenstock in Hüttenberg. Dazu empfehlen wir einen
Schoppen Äppelwoi von der Kelterei Heil aus Laubus-Eschbach | 7,90 € |
| Frankfurter Grüne Soße
mit gekochten Eiern und Salzkartoffeln
Grüne Soße mit den berühmten sieben Kräutern aus Frankfurt Oberrad und Eiern
vom Geflügelhof Bleuel in Hofbieber | 9,50 € |



Hauptspeisen

Hessische Tapas Platte (für zwei Pers.) „Spezialitäten im handlichen Format“ mit hessischem Wurstsalat, mariniertem Tafelspitz, Heringssalat, Grüner Soße mit Ei, Handkäsesalat, dazu rustikales Bauernbrot mit Butter	23,50 €
Wildhacksteak mit Pilzrahmsauce mit gedünsteten Zwiebeln, knusprigen Kartoffelrösti und Salat Mit Wild aus den heimischen Revieren der Familie Nöll vom Treisberg. Das Waidwerk liefert eines der letzten naturbelassenen Produkte und das ohne jeglichen Einfluss des Menschen .	14,80 €
Hausgemachte Wildbratwurst auf Preiselbeerjus mit Butterspätzle und Salat Aus der Wild-Produktion der Familie Nöll vom Treisberg	11,90 €
Frankfurter Schnitzel Paniertes Schweineschnitzel mit Grüner Soße und Bratkartoffeln Lokalkolorit pur. Ein must-try für jeden Nicht-Frankfurter!	13,50 €
Tafelspitz „Oberrad“ mit Frankfurter Grüner Sauce und Salzkartoffeln Mit zartem Ochsenfleisch von der Metzgerei Bleher aus Usingen/Eschbach	15,70 €

Tafelweine, je 0,2 l

Rot

Dornfelder, trocken	4,50 €
Merlot, trocken	4,50 €
Rosé, trocken	4,50 €
Qualitätsweine auf Anfrage	6,50 €

Weiß

Müller Thurgau, trocken	4,50 €
Pinot Grigio, trocken	4,50 €
Qualitätsweine auf Anfrage	6,50 €

Aperitif

Mulsum – Römischer Würzwein (weiß) 22,50 €
Verwöhnen Sie Ihren Gaumen wie einst die alten Römer.

Conditum Paradoxum (rot) 22,50 €
Mit dem Duft nach Aprikosen! So trank man den Rotwein im Mittelalter.

Flaschenweine

Das Weingut Boller-Klonek (Rheinhessen)

Ein Familienbetrieb in der 4. Generation, dessen Wurzeln sich bis in das 18. Jahrhundert zurückverfolgen lassen. Die Familie Klonek bewirtschaftet rund 9 Hektar Weinberge in Stackeden-Elsheim im Rheinhessischen Hügelland. Das Weingut legt sehr viel Augenmerk auf die besondere Qualität und stellt sich jedes Jahr dem größten offiziell anerkannten Weinwettbewerb, dem AWC Vienna International.

Weißwein

Weißburgunder, Boller-Klonek, trocken 21,50 €
Ein süffiger Wein mit schönen Fruchtaromen. Er empfiehlt sich zu Spargel, hellem Fleisch und Salaten mit Weißweindressing.

Weißwein

Grauer Burgunder, Boller-Klonek, Spätlese, trocken 21,50 €
Dieser kräftige, fruchtige Grauburgunder mit seiner ausgeprägten Säure passt gut zu Antipasti und hellem Fleisch wie Geflügel und Kalb.

Riesling Kabinett, Boller-Klonek, trocken 22,50 €
Ein Wein mit fruchtiger Weinsäure und einem Rieslingbukett, das an Pfirsich und Apfel erinnert. Ein idealer Begleiter zu Spargel und Gerichten mit hellem Fleisch und Fisch.

Riesling, Rheingau, Hallgartener Mehrhölzchen, halbtrocken 21,50 €
Ein rassiger und eleganter Wein mit der typischen harmonischen Frucht eines Rheingauer Rieslings. Ein Geheimtipp zu unserem würzigen Wildgulasch oder der Wildbratwurst.

Rotwein

Dornfelder, Boller-Klonek, trocken 21,50 €
Die Trendrotweinsorte der letzten Jahre! Ein dunkelroter süffiger Rotwein mit einem ausgewogenen Säure/Restzuckerverhältnis und einem an Kirschen erinnernden Aroma.

Saint Laurent, Boller-Klonek, halbtrocken 21,50 €
Ein rubinroter, kräftiger Wein mit einem dezenten Beerenaroma. Wir empfehlen ihn zu Pasta, Wildgerichten und auch zu mildem Käse.

Regent, Boller-Klonek, trocken 21,50 €
Dieser sehr dunkle und kräftige Rotwein mit seinen 14,5 % Vol. passt ideal zu kräftigen Speisen wie Wildgerichten, aber auch zu Rind und würzigem Käse.

Rosé

Spätburgunder Weißherbst, Boller-Klonek, halbtrocken 21,50 €
Ein spritziger Sommerwein mit fruchtiger Süße. Passt als Aperitif und zu Vorspeisen. Generell zu leichten Gerichten mit hellem Fleisch.

Kellerei Matteo Braidot (Friaul)

Das Anbaugebiet der Familie Braidot liegt im nördlichen Bereich des Friaul und teilweise im Collio (beste Weinlage im Friaul). Dort herrscht ein wunderbar mildes Klima, die Böden bestehen abwechselnd aus Mergel- und Sandsteinschichten. Das ergibt die ideale Voraussetzung für den Anbau gut strukturierter, typischer friaulischer Weine.

Weißwein

Chardonnay IGT, Matteo Braidot, trocken 21,50 €

Der Chardonnay entsteht ausschließlich aus den gleichnamigen Trauben aus Rebstöcken französischer Herkunft. Das Bukett erinnert an Äpfel und frische Brotkruste.

Pinot Grigio IGT, Matteo Braidot, trocken 21,50 €

Der Pinot Grigio ist von guter Struktur, frisch, sehr elegant und dem typischen Aroma von Feldblumen und Bittermandel.

Sauvignon IGT, Matteo Braidot, trocken 21,50 €

Der Sauvignon Blanc ist ein ausgewogener Wein mit einem Anklang an Paprika, mit frischer Säure, die an Zitrusfrüchte erinnert.

Gavi di Gavi DOC, Gigi Rosso, Piemont 29,00 €

100% Cortese. Satt und leuchtend strohgelb, mit dem sauberen, intensiven Duft nach Äpfeln und Blumen. Die angenehm erfrischende Säure verleiht ihm Lebhaftigkeit und Finesse. Angenehm frisch im Geschmack.

Rotwein

Cabernet Sauvignon IGT, Italien, trocken Harmonisch, wenig , samtig mit einer kräuterwürzigen Note.	21,50 €
Merlot IGT, Matteo Braidot, trocken Der Merlot hat ein leicht grasiges Bukett, das an Rosen und Himbeeren erinnert. Im Geschmack mild, füllig und harmonisch im Körper.	22,50 €
Chianti Classico DOCG, San Fabiano, trocken Der Chianti Classico ist im Duft elegant, harmonisch, mit Anklängen an Vanille und Himbeeren. Im Geschmack ist er samtig, vollmundig, generös und warm.	26,50 €
Cadis Amarone del Valpolicella DOC, Cantina di Soave Rubinrot, präsentiert er sich mit intensiver, fruchtiger Note von Süßkirschen, Himbeeren und Pflaumen. Im Mund ist er warm, seidig weich, mit einer harmonischen Tanninhaltigkeit und einem langen und angenehmen Abgang.	39,00 €
Barolo DOCG Arione, Gigi Rosso, Piemont 100% Nebbiolo. Ein großer Barolo aus den besten Lagen der Cascina Arione. Selbst für die hervorragenden Weine des Piemont ist dieser Barolo von Gigi Rosso eine Auszeichnung.	47,50 €

Sekt

Valdobbiadene Prosecco D.O.C., Barboza, extra dry Er ist reich an fruchtigen Aromen von Apfel und Birne mit einem Hauch von Zitrusfrüchten, die ins Blumige ausklingen. Am Gaumen ist er weich, aber dank einer lebhaften Säure gleichzeitig trocken.	22,00 €
Holunderblütensirup 0,5 l	13,50 €

Lieber Gast,

seit dem 13. Dezember 2014 schreibt die EU-Lebensmittel-Informationsverordnung vor, dass auch bei unverpackten Lebensmitteln über die Verwendung der 14 wichtigsten Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, informiert werden muss.

Übersicht der Allergene

A	Getreideprodukte (Glutenhaltig)
B	Krebstiere
C	Eier
D	Fisch
E	Erdnüsse
F	Soja
G	Milch und Laktose
H	Nüsse
L	Sellerie
M	Senf
N	Sesamsamen
O	Schwefeldioxide und Sulfite
P	Lupinen
R	Weichtiere

Wenn Sie Allergiker sind, fragen Sie unser Servicepersonal nach unserer speziellen Allergiker-Karte.

In dieser sind die Allergene direkt am Gericht gekennzeichnet.

