



Geschätzter Genussrhöner!

Wenn Sie diese Zeilen lesen, dann haben Sie bereits festgestellt, dass Sie ein etwas anderes Angebot an Köstlichkeiten erwartet, denn Sie durften sich einen ersten Eindruck vom Rhöner Platt, unserer Mundart, verschaffen.

Zusammen mit meinem Verwöhn-Team werde ich Ihnen unsere ganz besondere Rhön-Küche auf den Tisch bringen. Wir bleiben mit unserem Angebot dort, wo wir her sind, aus der Rhön. Wir verzichten auf Geschmacksverstärker, beziehen unsere Produkte - soweit möglich - aus der Region und bereiten alles frisch und schonend zu, denn dies verstehen wir unter ehrlicher Küche - wie Sie sicher bei Ihrer "Rhöner Genusstour" durch unser Angebot feststellen werden.

Wir haben in der Rhön sehr gute Produkte, die es einfach verdienen, auf dem Teller in Szene gesetzt zu werden. Und wir können auf die Qualität unserer Produkte und deren nachvollziehbarer Herkunft stolz sein.

Wir finden es gut, wenn Sie mit Erlaubnis Ihres Tischnachbarn von dessen Köstlichkeiten probieren.

Das Verwöhn-Team der Fuldaquelle besteht aus hervorragend ausgebildeten und erfahrenen Rhönern, dennoch können uns Fehler unterlaufen oder wir erfüllen nicht Ihre Erwartungen. Wir legen sehr viel Wert auf faire und ehrliche Kritik, denn nur so können wir uns verbessern - schade fänden wir es, wenn Sie uns nicht die Chance dazu gäben. Aber auch zu wissen, was Ihnen ganz besonders an unserem Genussgasthof gefällt, beflügelt uns sehr.

Mit unserem Genussgasthof und unserem ausgezeichneten „Asse“ gehen wir einen neuen Weg in der Rhöner Genusswelt. Dies machen wir mit Überzeugung, denn nur ein achtsamer und nachhaltiger Umgang mit der wunderbaren Natur des Biosphärenreservats Rhön hat auf Dauer Bestand.

Für unsere ehrliche Genussgastronomie stehen wir mit unserem guten Namen

Annette und Thomas Brell und das gesamte Verwöhn-Team

Eisgeliebte Spezialitäten aus der Rhön zum Dahinschmelzen...

Der Schlemmerbecher „Rotes Moor“ 5,80 €

Diese Gute-Laune-Kreation präsentiert sich mit zartschmelzender Vanille-Eiscreme, einer fruchtigen Sauerkirschgrütze und einer Sahnekuppe. Gekrönt mit einem aromatischen Kirschlikör, wird der Schlemmerbecher zu einem besonderen Gaumenschmeichler.

Schokokuppenritt über die „Schwarzen Berge“ 4,20 €

Ein Berg zartschmelzender Schokoladeneiscreme neben einer Sahnekuppe, die mit leckerer Schokoladensoße gekrönt ist, lässt Schokoherzen höherschlagen.

Kaffeeschlawiner "Eis und heiß" 3,50 €

Frischgebrühter Espresso mit einer Kugel Haselnusseiscreme.

Unser herrlicher Himbeerpokal 5,80 €

Cremiges Himbeereis aus sonnenverwöhnten Früchten, kombiniert mit sahnigem Vanilleeis mit einer Sahnekuppe und einer fruchtigen Himbeersoße, sind die Akteure dieser leckeren Kreation.



Der „Eichhörchenbecher“ mit Haselnussgrömbel 5,80 €

Davon träumen die Rhöner Eichhörchen im Winter! Zarte Haselnusseiscreme mit einer Sahnekuppe, einem milden Haselnusslikör und hausgemachten Haselnussgrömbel verziert.

Unsere knusprigen Schlemmerwaffeln

Großmutter's Liebling 3,00 €

Eine klassische Knusperwaffel mit Staubzucker serviert.

Betörende Sauerkirschwaffel 4,50 €

Eine Knusperwaffel mit einer Kugel Vanilleeiscreme, Sahne und fruchtiger Sauerkirschgrütze verfeinert.

Unsere Empfehlung

Süße Quellenversuchung für Genussrhöner 7,80 €

Ein kleiner, lauwarmer Schokoladenkuchen, ein Klecks Sauerkirschgrütze, zartschmelzendes Vanilleeis und eine knusprig gebackene Birnenhälfte. Abgerundet werden diese Leckereien mit einer Sahnehaube und zartbitterer Schokoladensauce.

Diese Suppen brocken wir Ihnen ein, damit Sie sie auslöffeln dürfen

Vegane Paprika – Mandel Suppe



4,80 €

Frische Paprika findet in dieser veganen Suppe ihre Bestimmung.
Mit Mandeln verfeinert.

Rindfleischsuppe mit Markklößchen ^{A,C}

4,20 €

Eine kräftige Rinderkraftbrühe mit der traditionellen
Rhöner Einlage.

FÜSCH

Rhöner Bachforelle nach Art der Müllerstochter 14,80 €

Was die Müllerin schon immer konnte, kann auch die Tochter: Eine
frische Bachforelle ^[D] braten und mit Sahnemeerrettich ^[G,14] und
Dampfkartoffeln auf den Tisch bringen.



Zanderfilet mit mildwürziger Honig-Senf-Kruste 15,60 €

Diese zarte Fischspezialität ^[D] wird von uns als Filet mit einer Kruste
aus aromatischem Waldhonig und mildwürzigem Senf ^[A,J] zubereitet.
Feine Nudeln ^[A,C] und eine milde Kräutersoße runden diese
Delikatesse der Fuldaquelle ab.

Sie suchen zu Ihrem Essen noch das passende i-Tüpfelchen?

Da haben Sie den Salat, den knackigen, den feinen,
den verlockenden ^{A,C,G,J,6}

4,20 €

Eine kleine Auswahl frischer Salate der Jahreszeit.
Gerne auch vegan zubereitet.

ABBES FÜR'N GROSSE HOANGER

Rhöner Hirtensäckchen in knuspriger Haferkruste ^[A] **17,80 €**

Zartes Schweinefleisch gefüllt mit würzigem Schafskäse ^[G] und herzhaftem Rauchfleisch ^[6,7,8]. Dazu reichen wir unsere selbstgemachten Maddeknöpfe ^[A,C,G] und knackiges Gemüse. Ein Klecks Pfeffersoße rundet die Spezialität des Hauses harmonisch ab.

Resches Schweineschnitzel nach Wiener Art zubereitet ^[A,C] **10,80 €**

Den feinen Schnitzel-Klassiker servieren wir mit knusprig gebackenen Kartoffelstäbchen ^[A], Zitronenspalte und einem Klecks Preiselbeeren.

Gerne auch mit veganem Soja-Schnitzel ^F **11,80 €**



Die Drei-Länder-Lendchen im Schubboarn ^[G] **14,80 €**

Feine Streifen von der Schweinelende kurz mit Zwiebeln und frischen Champignons angebraten und mit Silvaner (Franken) abgeschmeckt. Mit rosa Pfeffer abgerundet und überbacken mit herzhaftem Käse ^[G] (Thüringen), ist dieses Geschnetzelte mit einem Klecks Kräutermadde ^[A,C,G] (Hessen) und Knusperrösti ein Hochgenuss.



Unser Fliegertopf - so schmeckt das Original ^[G] **16,80 €**

1977 hat mein Opa den Fliegertopf erfunden. Seitdem wird dieser bei immer mehr Kollegen angeboten, was uns stolz macht, denn nur Gutes wird kopiert. Das Original finden Sie jedoch nur bei uns in der Fuldaquelle. Feine Schweinelendchen, knusprige Bratkartoffeln aus der Pfanne, frisches Quellengemüse und ein Spiegelei ^[C] finden sich in diesem Genießertopf wieder.

Herzhaftes Pfeffersteak **17,80 €**

In geschrotetem Pfeffer gebratenes Rinderhüftsteak mit aromatischer Kräuterbutter ^G und Röstzwiebeln veredelt. Dazu servieren wir Knusperkartoffeln.

Opa Erichs Holzfäller-Schnitzel [A,C] **13,80 €**

Ein resch gebratenes Schweineschnitzel mit mildwürzigem Käse [G] und hausgemachter Kräuterbutter [G] überbacken. Dieses delikate Schnitzel servieren wir mit knusprig gebackenen Kartoffelstäbchen.

Das Lieblingsschnitzel des Rhönförsters [A,C] **13,50 €**

Ein resch gebratenes Schweineschnitzel mit frischen Champignons und einem Klecks Schmand [G]. Dieses leckere Schnitzel servieren wir mit knusprig gebackenen Kartoffelstäbchen.

Edles Ragout vom Rhöner Wildbret **14,80 €**

Saftig geschmorte Wildstücke, frische Champignons in einer feinherben Soße [A,G] und einer aromatischen Birne mit Preiselbeeren [7,8] gefüllt. Dazu servieren wir hausgemachte Maddeknöpfe [A,C,G]. Im Feuer-Topf angerichtet.



Da haben Sie den Salat, den knackigen, den großen, den verlockenden

12,80 €

Eine Platte, eine Frische, ein Genuss. Salate der Saison mit saftig gebrutzelten Hähnchenbruststreifen, frischen gebratenen Champignons und einem Geröstel aus Zwiebeln, Kräuterbutter [G] und Honig. Dazu reichen wir unser knackiges Bähbrot [A,G].

Wahlweise auch mit Rinderstreifen **14,80 €**

Der pfeffrige Spießgeselle - alles, nur nicht spießig [A,G] **9,50 €**

Lecker gegrillte Hackfleischröllchen mit fruchtigen Kirschtomaten am Spieß. Eine Pfefferrahm-Sauce und knusprig gebackene Kartoffelstäbchen machen aus dem Spieß eine runde Kreation.

Saftiger Hähnchenspieß mit aromatischen Kräutern [G] **11,80 €**

Was die Rhöner Kräuterfrau mag, werden Sie lieben. Ein Spieß mit zarten Hähnchenbrustfilets vom Grill, veredelt mit fruchtigen Kirschtomaten und delikaten Kräutern aus der Rhön. Feine Nudeln [A,C] runden diese geschmackvolle und leichte Spezialität ab.

Sie suchen zu Ihrem Essen noch das passende i-Tüpfelchen? **4,20 €**

Da haben Sie den Salat, den knackigen, den feinen, den verlockenden ^{A,C,G,J,6}
Eine kleine Auswahl frischer Salate der Jahreszeit.
Gerne auch vegan zubereitet.

Fruchtig, pikant, vegan – einfach lecker



13,80 €

Feine Bandnudeln in einer milden Kokkus-Curry-Sauce mit Früchten, dazu ein resch gebratenes Soja-Schnitzel ^F und eine fruchtige gebackene Birnenhälfte. Eine Perücke aus frittierten Glasnudeln runden diese Köstlichkeit ab.

Wahlweise auch mit gebratener Hähnchenbrust

14,80 €

Sie suchen zu Ihrem Essen noch das passende i-Tüpfelchen?

Da haben Sie den Salat, den knackigen, den feinen,
den verlockenden ^{A,C,G,J,6}.

4,20 €

Eine kleine Auswahl frischer Salate der Jahreszeit.
Gerne auch vegan zubereitet.

***Da wir zwar zauberhaft kochen können, aber dennoch nicht zaubern, geben Sie uns für diese Köstlichkeit einen Tag Zeit.
Wir bitten um Vorbestellung (ab 2 Personen)***

Die gusseiserne Feuerpfanne für Genussrhöner

26,80 € p.P.

In dieser Pfanne, die wir ab zwei Personen servieren, finden Sie, was Ihnen schmeckt. Ein **Hirtensäckchen** ^{A,G} schmiegt sich an ein saftiges **Rinderhüftsteak**, eine zarte **Hähnchenbrust** und feines **Schweinelendchen**. Knuspriger **Speck** ^{6,7,8}, hausgemachte **Kräuterbutter** ^G, **Maddeknöpfe** ^{A,C,G}, **Knusperkartoffeln** ^A, gebackene **Champignons**, **Spiegelei**, **Quellengemüse** ^{6,7,8} und eine pikante **Pfeffersoße** machen diese einzigartige Spezialität, die am Tisch in Flammen aufgeht, zu einem unvergesslichen Schlemmervergnügen



PLOATZ

Täglich ab 17:30 Uhr

Wir lassen diese alte Rhöner Spezialität wieder aufleben, da sie viel zu lecker ist, um in Vergessenheit zu geraten. Ein herzhafter Sauerteig wird dünn ausgerollt und variantenreich veredelt. Anschließend wird diese einzigartige Besonderheit der Fuldaquelle in einem traditionellen ausschamottierten Steinbackofen knusprig gebacken.

Rhöner „Urploatz“^A

8,20 €

Der Klassiker mit Schmand [G], herzhaftem Speck [6,7,8] und Zwiebeln.

Rhöner Schnitzel Ploatz^A „vegan“



9,80 €

feine Soja-Schnitzel^F Streifen, dazu frische Kirschtomaten und Zwiebeln auf einer pikanten Paprikacreme.

Rhöner Ploatz^A "vegetarisch"

8,40 €

Mit knackigem Brokkoli, frischen Champignons, Zwiebeln, Kirschtomaten und würzigem Schafskäse [G] raffiniert belegt.



Sie suchen zu Ihrem Essen noch das passende i-Tüpfelchen?

Da haben Sie den Salat, den knackigen, den feinen,
den verlockenden^{A,C,G,J,6}

4,20 €

Eine kleine Auswahl frischer Salate der Jahreszeit.
Gerne auch vegan zubereitet.

ONNERSCHD GEDÖNS UIS´M GOADDE



Der Doppeldecker als Doppelschmecker

11,80 €

... denn doppelt gemoppelt schmeckt besser. Goldbraune Knusperrösti [A,C] wird mit gegrillter Zucchini, Tomate und herzhaftem Schafskäse [G] überbacken. Ein feiner Kräuterdip [G] rundet die vegetarische Kreation stilvoll ab. Dazu reichen wir frische Salate [A,G,J,6] vom Markt.

Rhöner Schäferplatte - so wie's der Schäfer mag

9,80 €

Herzhafter Salat [A,C,G,J,6] mit würzigem Schafskäse [G], knackigem Paprika, fruchtigen Tomaten und saftiger Gurke. Garniert mit frischen Wiesenchampignons, die in einer knusprigen Haferkruste [A,C] gebacken sind. Serviert mit Bähbrot [A,G] und einem Klecks Kräutermadde [G].

Maddeknöpfe [A,C,G] aus der gusseisernen Pfanne

10,20 €

Unsere hausgemachten Maddeknöpfe mit würzigem Käse [G] und Knusperzwiebeln in der Gusspfanne serviert.



BOAS KOLLS

Der „Stramme Max“

9,50 €

Unseren „Strammen Max“ können Sie wahlweise mit rohem oder gekochtem Schinken erhalten. Unter dem Schinken befindet sich ein Landbrot, darüber zwei Spiegeleier und daneben eine Gewürzgurke.

[A,G,6,7,8]

Rhöner Schnitzel-Brot

9,80 €

Ein Brot belegt mit einem reschen Schweineschnitzel und Spiegelei.

Dazu eine frische Salatgarnitur [A,C,G,J,6].



FÜR'DE KEN

Der "kleine Schnitzelspaß"

5,80 €

Kleines Schweineschnitzel ^{A,C} mit knusprigen Kartoffelstäbchen.

Gerne auch vegan, mit einem knusprigen Soja-Schnitzel ^F.

6,80 €

Kinder Maddeknöpfe ^{A,C,G} mit Soße

4,80 €

Portion Pommes

3,00 €

Tagliatelle Bolognese

5,80 €

Übersetzungen vom Platt ins "Unplatte"

Wie bei jeder Mundart sind die "Wödder" in den unterschiedlichen Gegenden vielfältig. Das Platt der Rhön in Franken, Thüringen und Hessen ist sehr ungleich. In Hessen selbst kommt es auch wieder darauf an, wo man sich befindet, um verstanden zu werden. Selbst von einem zum anderen Dorf kann unser Platt anders sein. Es war nicht immer leicht, Platt in die richtige Lautschrift zu bringen, aber auch das ist uns gut gelungen, wie Sie lesen werden:

Oadse	Übriggebliebene Reste	Net	Nicht
E Gaales	Ein Bier	Lütt	Leute
Brömm	Warum	Drömm	Darum
Madde	Quark, Topfen	Sopp	Suppe
Pannkoche	Pfannkuchen	Dobb	Topf
Uis'm	Aus dem	Goawel	Gabel
Weck	Brötchen	Hütt	Heute
Grömbel	Streusel	Boas	Was
Nuisgegeh	Rausgehen	Goadde	Garten
Död	Patentante	Böffel	Wieviel
Pädder	Patenonkel	Soa	Sagen
Ken, Känn, Wännsd	Kinder	Ärwed	Arbeit
Schubbkoarn	Schubkarren		
Ewwrhaid ned	Überhaupt nicht		
Oads ned so rümm	Spiel nicht mit dem Essen		
Abbes, ebbes	Etwas		
Bähbrot	Geröstetes Schwarzbrot mit Fettaufstrich - meist Schmalz		

**Boann mäi schwoadde, foastädd äi käi wúrd mää!
Wenn wir reden, versteht ihr kein Wort mehr!**

Allergene und Zusatzstoffe

In unserer Genussküche werden täglich viele verschiedene Köstlichkeiten frisch zubereitet. Trotz größter Sorgfalt können wir nicht völlig ausschließen, dass durch die Be- und Verarbeitung aller Speisen, Verunreinigungen mit anderen Allergenen als den am Gericht deklarierten, vorkommen.

Daher bitten wir alle Genusssrhöner, die Probleme mit Allergenen oder Unverträglichkeiten mit Zusatzstoffen haben, uns darüber in Kenntnis zu setzen, damit wir Sie individuell in Absprache mit dem Verwöhnteam der Küche beraten können.

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können:

A	Glutenhaltige Getreide	1	koffeinhaltig
B	Krebstiere	2	Mit Farbstoff
C	Eier	3	geschwärzt
D	Fisch	5	Mit Chinin
E	Erdnuss	6	Mit Antioxidationsmittel
F	Soja	7	Mit Konservierungsmittel
G	Laktose	8	Süßstoffe
H	Schalenfrüchte/Nüsse	10	Fruchtsaftgetränk
I	Sellerie	11	Mit Geschmacksverstärker
J	Senf	12	Mit Milcheiweiß
K	Sesam	13	Mit Phosphat
L	Schwefeldioxid	14	geschwefelt
M	Lupine	20	Erhöhter Koffeingehalt
N	Weichtiere	4	enthält eine Phenylalaninquelle