

LAND ❖ REGIONAL ❖ FAMILIE ❖ TRADITION

Seit Jahrzehnten ist das Hofgut Neuhof ein beliebtes Ziel in der Region Dreieich/Rhein-Main. Viele Spaziergänger und Ausflügler besuchen die Wiesenstube der Alten Backstube und ihre rustikale Selbstbedienungs-Gastronomie.

Die Wiesenstube wurde 2010 zur Erweiterung der Alten Backstube gebaut. Zuvor gab es viele Jahre einen wetterabhängigen Ausschank, nicht perfekt in der Ausstattung, aber die Gäste kamen, vor allem bei Sonnenschein, sehr gern.

Neuhof-Produkte, einfache Speisen, freundlicher Service, im Frühjahr, Sommer und an schönen Herbsttagen auf Bänken im Garten, unter Apfelbäumen mit weitem Blick in die Landschaft bei munteren Gesprächen – das ist der Rahmen, der unsere Gäste erfreut.

An kalten Tagen und im Winter sind Wiesen- und Weinstube gleichermaßen begehrt – Anziehungspunkt natürlich der Kamin in der Wiesenstube.

Die Speisekarte bietet Herzhaftes wie Bratwürste, Tafelspitz, Schnitzel, dazu Gemüse, Salate, Bratkartoffeln, grüne Soße und vieles mehr. Aus unserer Bäckerei kommen neben Blechkuchen, von Streuselkuchen über Eierschecke bis Bienenstich, Käse- und Apfelkuchen, Schokoladen- und Nusstorte, auch die beliebten Baguettes und Brötlaißchen.

Diese Spezialitäten gehören, ergänzt durch viele Sorten Hausmacher Wurst nach alten Neuhof-Rezepturen, auch zum Verkaufsangebot im Gutsladen. Täglich geöffnet erfreut dieser sich seit über 50 Jahren großer Beliebtheit.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und danken für Ihren Besuch.

Das Team der Alten Backstube
Hofgut Neuhof



06/2020



Öffnungszeiten Wiesenstube

Montag bis Samstag 11:00 – 20:00 Uhr
Sonntag und Feiertage 10:00 – 19:00 Uhr

Warme Küche

Montag bis Samstag 11:30 – 19:30 Uhr
Sonntag und Feiertage 11:30 – 18:30 Uhr

Gutsladen

In unserem Gutsladen 'Alte Backstube' gibt es Produkte aus unserer eigenen Konditorei und Küche. Ausgewählte Lieferanten ergänzen das Sortiment.

Öffnungszeiten

täglich 10:00 – 18:00 Uhr



LAND ❖ REGIONAL ❖ FAMILIE ❖ TRADITION

Liebe Gäste,

wir heißen Sie in der Wiesenstube
– Selbstbedienungsgastronomie –
willkommen. Bitte bestellen und
bezahlen Sie an der Theke und nennen dabei
Ihre Tischnummer. Das Essen wird
an Ihren Tisch gebracht.



Vespers in der Wiesenstube

Portion Landbrot	9	2,00 €
Portion Baguette hell oder Körnerbaguette	6, 9	1,80 €
Portion Honig oder Fruchtaufstrich		0,50 €
Portion Butter 20 g	4	0,40 €
Portion Frischkäse mit Knoblauch 100 g	4	1,40 €
Portion Schobbekäs oder Kochkäse 100 g	4	2,00 €
Zwei Spiegeleier mit		
Landbrot	9	5,40 €
Landbrot, Speckwürfeln, Cocktailtomaten	7, 9	5,90 €
Wurstplatte mit Landbrot 125 g 250 g	5, 9, 12	6,40 € 10,30 €
Hausmacher Presskopf, Fleischwurst, grobe Leberwurst Knoblauchwurst, Blutwurst		
Handkäse (2 Stück) mit Musik, Landbrot und Butter	4, 9	6,30 €
Tagessuppe mit		
Baguette	9	6,30 €
Baguette, Fleischwursteinlage	5, 9, 12	7,10 €
Großer Salat mit	1, 9, 12	11,60 €
gekochtem Ei, gebratenen Hähnchenbruststreifen und Baguette		
Rindswurst (100% Rind) mit Landbrot	5, 9	6,10 €
Fleischwurst mit Landbrot	5, 9	6,10 €



Kleine Portionen für kleine Gäste

1 Spaghetti mit Tomatensauce, Parmesankäse kleine Portion	4, 5, 9	4,90 €
2 Pommes Frites mit hausgemachtem Ketchup und/oder hausgemachter Kräutermayonnaise		5,50 €
3 Geflügelschnitzel 100 g Erbsen, Kartoffelpüree	1, 4, 9	8,10 €



Quiches und Flammkuchen

4 Quiche Lorraine oder Quiche vegetarisch	1, 4, 7, 9	5,90 €
mit Blattsalat, Balsamicodressing		7, 12 8,80 €
5 Elsässer Flammkuchen	4, 7, 9	9,10 €
Speck, Zwiebeln, Käse		
6 Flammkuchen vegetarisch mit Fetakäse	4, 7, 9	9,50 €
Spinat, Champignons, Tomaten, Zwiebeln		

Veganes

7 Kichererbsen-Küchlein mit grünem Spargel, rote Paprikasauce, Belugalinsen, Mandelcreme, Kräutersalat	6, 12, 13	12,90 €
--	-----------	----------------

Herzhafte

8 Bratwurst (Schwein) mit		
Landbrot	5, 9, 12	5,60 €
Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat	5, 7, 12	8,50 €
Bratkartoffeln und Faßsauerkraut	5, 7, 12	9,50 €
9 Wildschweinbratwurst (halb Wild-, halb Hausschwein) mit		
Landbrot	5, 9, 12	5,70 €
Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat	5, 7, 12	9,00 €
Bratkartoffeln, Faßsauerkraut oder Wirsing	5, 7, 12	9,90 €
10 Leberkäse mit Spiegelei und Bratkartoffeln	5, 7, 12	9,40 €
11 Schweinskopfsülze mit		
Essig, Öl, Zwiebeln und Bratkartoffeln	5, 7	8,80 €
Grüner Soße und Bratkartoffeln	4, 5, 7, 12	9,50 €

12 Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken (1 Schnitzel 110 g),		
Kartoffelsalat, Preiselbeeren	1, 5, 7, 9, 12	14,10 €
Bratkartoffeln, Preiselbeeren, Beilagensalat	1, 7, 9, 12	14,90 €
Bratkartoffeln, Grüne Soße	1, 4, 7, 9, 12	15,20 €

13 Grüne Soße, 2 gekochte Eier mit		
Salzkartoffeln	4, 12	8,40 €
Bratkartoffeln	4, 7, 12	9,50 €

14 Tafelspitz mit		
Salzkartoffeln und Meerrettichsauce	4, 5, 7, 12	12,30 €
Grüner Soße und Bratkartoffeln	4, 5, 7, 12	13,50 €

15 Kalbsgeschnetzeltes		
in Champignonrahmsauce, Serviettenknödel	1, 4, 5, 9	13,90 €

Aus Fluss und Meer

16 Matjes (4 Filets) Hausfrauen Art mit		
Salzkartoffeln	4	10,00 €
Bratkartoffeln	4, 7	10,50 €
17 Backfisch, Kartoffelsalat, Remouladensauce (Freitag)	1, 5, 7, 9, 12	12,10 €

Beilagen

Beilagensalat	7, 12	4,10 €
Portion Faßsauerkraut	4	3,50 €
Portion Serviettenknödel	1, 4, 9	3,80 €
Portion Kartoffelpüree	4	3,90 €
Portion Kartoffelsalat	5, 7, 12	3,90 €
Portion Rahmwirsing	4, 9	3,90 €
Portion Bratkartoffeln	7	3,90 €

Süßes aus der NeuhoF – Konditorei

Streuselkuchen	1, 4, 9	2,70 €
Buttermandel	1, 4, 9, 11	2,70 €
Bienenstich	1, 4, 9, 11	2,80 €
Eierschecke	1, 4, 9, 11	2,80 €
Apfelstreusel	1, 4, 9	3,00 €
Kirschstreusel	1, 4, 9	3,00 €
Mohnstreusel	1, 4, 9, 11	3,10 €
Neuhof – Käsetorte	1, 4, 9	3,50 €
Sauerkirschtorte	1, 4, 9, 11	3,50 €
Finnische Nusstorte	1, 4, 9, 11	3,50 €
Neuhof – Schokoladentorte	1, 4, 9	3,50 €
Gedekte Apfeltorte	1, 4, 9	3,50 €
Schwäbische Apfeltorte	1, 4, 9, 11	3,50 €
Portion Schlagsahne	4	1,10 €

Unser Produktionsteam in Küche und Konditorei stellt täglich
schmackhafte Speisen und Kuchen mit saisonalen Produkten –
vorzugsweise aus der Region – her.



Alle Preise enthalten die gesetzliche MwSt

Zutaten und Stoffe die Allergien sowie Unverträglichkeiten auslösen können:

1 Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	8 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
2 Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse	9 Glutenhaltiges Getreide sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
3 Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	10 Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse
4 Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse	11 Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
5 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	12 Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
6 Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	13 Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
7 Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO ₂	14 Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse