



## Suppen

### Soups

**Hausgekochte Hühnerkraftbrühe**  
vom Trätzhöfer Landhuhn  
mit Nudeln und eigener Einlage <sup>a, b</sup>

*Chicken soup  
with noodles and chicken meat*

5,10 €

\*\*\*\*\*

**Cremesüppchen von der Pastinake**  
mit Parmaschinken, Petersilienwurzelchips und Sahnehaube <sup>g</sup>

*Parsnip cream soup  
with parma ham, parsley-root-chips and whipped cream*

5,80 €

\*\*\*\*\*

## Kleine Gerichte und Vorspeisen

### Appetizers

**In Balsamico gebratene Geflügelleber**  
mit Blattsalaten in Walnuss-Himbeerdressing  
und ofenfrisches Baguette <sup>a, b, d, n</sup>

*Leaf salads in walnut and raspberry dressing  
with chicken liver fried in balsamic, with baguette*

12,80 €

\*\*\*\*\*

**Carpaccio vom Rinderfilet**  
mit Pesto, frisch gehobeltem Parmesan und ofenfrischem Baguette <sup>a, g, d</sup>

*Carpaccio of beef  
with pesto, parmesan and baguette*

10,80 €

\*\*\*\*\*

Ein Teil unserer Gerichte können Farb- und Zusatzstoffe, sowie Allergene enthalten, über deren Zusammensetzung wir Sie gerne auf Nachfrage informieren.  
*A part of our dishes may contain colours and additives, we will gladly inform you of their contents on request.*

Unsere Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher MwSt. und Bedienung.  
*Our prices include VAT and service.*



## *Das Landhotel & Restaurant Am Trätzhof*

### **Kleiner Salatteller**

gemischte saisonale Salate mit Saure-Sahne Dressing <sup>g</sup>

*side salad*

*mixed seasonal salads with yoghurt-dressing*

4,00 €

\*\*\*\*\*

## **Vegetarisch:**

### **Vegetarian**

#### **In der Pfanne geschwenkte Käsespätzle**

mit Zwiebeln und Tomaten und Salatteller <sup>a, g, l</sup>

*Homemade "Käsespätzle" (German noodles with cheese)*

*with caramelised onions, tomatoes and a side salad*

9,90 €

\*\*\*\*\*

#### **Gratinierter Ziegenkäse**

mit Blattsalaten in Walnuss-Himbeerdressing,

gerösteten Pinienkerne und Crostini <sup>a, b, d, g</sup>

*Gratinated Goat cheese*

*with salads in walnut-raspberry-dressing, roasted pine nuts and crostini*

11,90 €

\*\*\*\*\*

#### **Schwarzwurzelrisotto**

mit gebratenem Gemüse, Rucola und frisch gehobeltem Parmesan <sup>d, g</sup>

*Salsify risotto*

*with roasted vegetables, rocket and parmesan*

12,20 €

\*\*\*\*\*

#### **Tagliatelle**

mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen und Rucola,

gratinert mit Gorgonzola, dazu Blattsalate in Vinaigrette <sup>a, b, d, g</sup>

*Tagliatelle*

*with dried tomatoes, pine nuts and rocket, gratinated with gorgonzola, salads in vinaigrette*

11,70 €

\*\*\*\*\*

Unsere Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher MwSt. und Bedienung.

*Our prices include VAT and service.*



*Das Landhotel & Restaurant Am Trätzhof*

## **Hauptgerichte** **Main dishes**

### **Tafelspitz vom „Rhöner Weideochsen“**

mit Meerrettichsoße, Petersilienkartoffeln und Salatteller <sup>a, b, g, l</sup>

*cooked beef*

*with horseradish sauce, parsley potatoes and side salad*

15,80 €

\*\*\*\*\*

### **3 Matjesfilets „Hausfrauen Art“**

mit Petersilienkartoffeln und Blattsalaten in Vinaigrette <sup>b, d, g, i</sup>

*Matje fillet "housewife style"*

*with potatoes and salads in vinaigrette*

14,90 €

\*\*\*\*\*

### **Gebratene Lachstranche**

unter einer Kartoffelkruste,

mit mediterranem Gemüse und Dijon-Senfsoße <sup>a, d, g, i</sup>

*Fried salmon slice*

*under a potato crust, with Mediterranean vegetables and Dijon mustard sauce*

17,80 €

\*\*\*\*\*

### **Gebratene Poulardenbrust**

auf Früchte-Currysoße, mit Duftreis <sup>g</sup>

*Fried poulard breast*

*on fruit-curry-sauce, with fragrant rice*

15,20 €

\*\*\*\*\*

### **Schweineschnitzel „Försterin Art“**

mit Nüssen paniertes Schnitzel auf Waldpilzsoße,  
dazu hausgemachte Spätzle und Salatteller <sup>a, g, k, l, m, n</sup>

*Pork escalope with nuts breaded in a mushroom sauce,  
with "Spätzle" (German noodles) and a side salad*

15,20 €

\*\*\*\*\*

Unsere Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher MwSt. und Bedienung.

*Our prices include VAT and service.*



## *Das Landhotel & Restaurant Am Trätzhof*

### **Schweizer Schnitzel**

Schweineschnitzel mit gekochtem Schinken und Käse überbacken,  
dazu Pommes-frites und Salatteller <sup>a, g, l</sup>

*escalope topped with cooked ham  
and melted cheese, served with French fries and a side salad*

14,70 €

\*\*\*\*\*

### **Halbe Bauernente**

mit Apfelrotkohl, Serviettenknödel und Sauerkirshjus <sup>a, b, g, l, n</sup>

*Half duck  
with apple-red-cabbage and dumplings*

20,40 €

\*\*\*\*\*

### **Rinderroulade „Großmütterchen Art“**

mit Apfelrotkohl und hausgemachte Spätzle <sup>a, b, d, l, n</sup>

*Beef roulade "Grandmother Style"  
with apple-red-cabbage and "Spätzle" (German noodles)*

15,90 €

\*\*\*\*\*

### **Rosa gebratenes Rumpsteak**

mit gebratenen Champignons und hausgemachter Kräuterbutter,  
dazu Pommes frites <sup>g, n</sup>

*Rumpsteak  
with herb butter and fried mushrooms, served with French fries*

24,60 €

\*\*\*\*\*

### **Feinschmeckerteller nach „Art des Gutsherrn vom Trätzhof“**

Dreierlei vom Rind, Schwein und Geflügel

mit Pfefferrahmsoße,

Zitrone-Thymiankartoffeln und Bohnenbündchen <sup>b, g, n</sup>

*Threesome of beef, pork and poultry with pepper sauce,  
lemon thyme potatoes and bacon beans*

19,60 €

\*\*\*\*\*

### **Ragout von Rinderbäckchen**

mit Waldpilzen, Kartoffel-Selleriepüree und Brokkoli <sup>b, g, n</sup>

*Ragout of beef cheeks  
with wild mushrooms, potato-celery-puree and broccoli*

15,60 €

\*\*\*\*\*



## *Das Landhotel & Restaurant Am Trätzhof*

### **Tournedos vom Schweinefilet**

unter einer Zwiebel-Senfkruste, auf Schwarzwurzel-Rahmgemüse,  
mit Schupfnudeln und Rotweinjus <sup>a, b, d, g, l, n</sup>

*Pork fillet*

*under onion-mustard-crust, on salsify, with Schupfnudeln and red-wine-jus*

17,80 €

\*\*\*\*\*

### **Winter Burger**

mit 200g Rindfleisch vom Vogelsberger Weiderind, Trüffelmayonnaise,  
Gorgonzola, Balsamicozwiebeln und Bacon  
dazu Wedges und BBQ-Soße <sup>a, g, l</sup>

*Burger*

*with 200g beef, truffle mayonnaise, gorgonzola, balsamic onions and bacon*

*Wedges and BBQ sauce*

14,80 €

\*\*\*\*\*

### **Hirsch Burger**

mit 200g Hirschfleisch, Trüffelmayonnaise,  
Camembert, gebratener Birne und Rotkrautcutney,  
dazu Pommes frites und BBQ-Soße <sup>a, g</sup>

*Deer burger*

*200g deer meat, truffle mayonnaise, camembert, roasted pear, red cabbage, French fries and BBQ sauce*

15,80 €

\*\*\*\*\*

## **Für unsere jungen Gäste** **for children**

### **Kleines Schweineschnitzel**

mit Pommes-frites, Salatgarnitur <sup>a, l</sup>

*Small pork escalope with French fries, a bouquet of salad*

7,40 €

\*\*\*\*\*

### **Portion Nudeln**

mit hausgekochter Hackfleischsoße <sup>a</sup>

*Noodles with homemade tomato meat sauce*

6,60 €

\*\*\*\*\*

Unsere Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher MwSt. und Bedienung.

*Our prices include VAT and service.*



## *Das Landhotel & Restaurant Am Trätzhof*

### **Desserts**

#### **Crème brûlée**

mit Walnussparfait und kandierten Walnüssen g<sup>l</sup>m

*Crème brûlée*

*with walnut parfait and candied walnuts*

7,20 €

\*\*\*\*\*

#### **Vanilleeis**

mit heißen Himbeeren und Schlagsahne <sup>1, g, n</sup>

*Vanilla ice-cream with hot raspberries and whipped cream*

5,90 €

\*\*\*\*\*

#### **Coupe Dänemark**

Vanilleeis mit Schokoladensoße und Sahne <sup>1, g</sup>

*„Coupe Denmark“ vanilla ice-cream with chocolate sauce and whipped cream*

5,60 €

\*\*\*\*\*

#### **Eiskaffee**

Vanilleeis aufgefüllt mit Kaffee und Sahne <sup>1, g</sup>

*Ice coffee, vanilla ice-cream topped with coffee and whipped cream*

4,80 €

\*\*\*\*\*

#### **Gemischter Eisbecher**

(Vanille-, Schokolade- und Erdbeereis) mit Schlagsahne <sup>1, g</sup>

*Mixed Sundae (vanilla, chocolate and strawberry ice-cream), with whipped cream*

4,50 €

\*\*\*\*\*

#### **Zweierlei hausgemachtes Sorbet**

mit frischen Früchten

*Two homemade scoops of sorbet with fresh fruits*

6,30 €

\*\*\*\*\*

Unsere Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher MwSt. und Bedienung.

*Our prices include VAT and service.*



## *Das Landhotel & Restaurant Am Trätzhof*

### Die Entstehung des Trätzhof

Der Trätzhof ist eine weiträumige Siedlung, die nördlich von Maberzell angelegt wurde und im Wesentlichen unter nationalsozialistischer Herrschaft entstand. Hier wurden die ehemaligen Bewohner des Dorfes Dalherda, das wegen des entstehenden Truppenübungsplatzes Wildflecken geräumt wurde, angesiedelt.

Die zwangsweise Umsiedlung erfolgte zwischen Mai und September 1938, wo die Siedler 31 teilweise noch unfertige Häuser beziehen mussten. Bereits 1361 jedoch wird urkundlich eine Ansiedlung von einem oder auch zwei Wirtschaftshöfen auf dem Dreets erwähnt, darunter ein Hof des Fuldaer Jesuiten, die es verstanden ihren Besitz durch Ankäufe weiträumig zu arrondieren, sodass der Trätzhof zeitweilig vollständig ihnen gehörte.

Nach mehrmaligen Besitzerwechsel zwischen 1847 und 1900 war Fürst Ernst von Solms Braunfels Eigentümer und der noch vorhandene Gutshof wurde kurz vor dem 2. Weltkrieg von der Reichsumsiedlungsgesellschaft angekauft.

Das Dorf hat den Typus eines Angerdorfes, d.h. die Hofanlagen gruppieren sich wesentlich um ein fast rechteckiges von Straßen gesäumtes Gelände, das in seinem nördlichen Teil die Festwiese, in seinem südlichen, verschiedene Einrichtungen wie Backhaus und Spritzenhaus sowie die 1941 eingerichtet Schule und die erst 1956 - 1957 vom Architekt Schloenbach erstellte Kirche beinhaltet. IM Kernbereich befindet sich der ehemalige Verwalterhof (Trätzhofstraße 28) ein schlichtes zweigeschossiges Fachwerkhaus von 1848, in dessen Inneren ein Wappenstein mit der Inschrift „Fürst Ferdinand Solms Braunfels, 1896“ aufbewahrt wird.

Die Höfe reihen sich regelmäßig traufständig entlang der Straße, auf weitestgehend gleich großen Grundstücksparzellen.

Die Architektur der nationalsozialistischen Zeit folgt ebenso einem einheitlichen Typus, der sich vor allem im äußeren noch gut an den Gebäuden erkennen lässt. Es handelt sich hierbei um kleinbürgerliche Steckhöfe mit massivem Erdgeschoß, Wohnteil und einem Trempelobergeschoß im Fachwerk. Das Satteldach mit Aufschieblingen überspannte auch den anschließenden Stall- und Scheunenanteil, der verbreitert oder bei anderen Höfen verschindelt, manchmal jedoch auch wie der Wohnteil verputzt ist.

Die Gebälkzonen sind durch vorhandene Balkenköpfe und profilierte Füllhölzer betont, die Fenstersprossen gegliedert. In den Scheunentoren sitzen meist rautenförmige Öffnungen. Bestandteil der Siedlung ist auch der Gasthof, der sich in unmittelbarer Nähe des Angers befindet sowie kleine Schmiede am östlichen Ortsrand. Charakteristisch für den Ort sind auch die zahlreich angepflanzten Kirschbäume entlang der Straße.

Die Gesamtanlage Trätzhof ist eine durch Neubauten wenig gestörte homogene Ansiedlung kleinbäuerlicher Anwesen. Ihre zweite Etappe der Entstehung war Ausdruck einer Siedlungspolitik, die rein militärischen Interessen unterworfen war. Als bauliches Dokument jedoch ist die Anlage in ihrem Erscheinungsbild als denkmalgeschützte Gesamtanlage deklariert worden.