



Suppen Soups

Hausgekochte Rindfleischbrühe

mit Kräuterflädle ^{a, b, g, l}

Homemade beef consommé with herb pancakes

4,60 €

Fruchtige Tomatencremesuppe

mit Ginsahne ^{b, g}

Tomato cream soup with gin cream

5,10 €

Französische Zwiebelsuppe

klassisch serviert mit Thymian und Käse gratiniert ^{a, b, g}

French onion soup served in the classic style with thyme and grated cheese

5,20 €

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.



Kleine Gerichte und Vorspeisen Appetizers

Frisch aus dem Ofenrohr

Flammkuchen „Elsässer Art“ mit Speck, Zwiebeln und Lauch ^{a, g, l, n}
Fresh out of the oven tarte "Alsatian style" with bacon, onions and leeks

7,90 €

Strammer Max mal anders...

Gebratener Schwartenmagen auf einer Kartoffelrösti
mit Spiegelei und Blattsalat ^{a, l, d, n}
Roasted "Schwartenmagen" (regional sausage)
on fried hash browns with fried egg and leaf salad

9,50 €

Carpaccio vom Rinderfilet

mit Pesto, frisch gehobeltem Parmesan und ofenfrischem Baguette ^{a, g, d, n}
Carpaccio of beef
with pesto, fresh parmesan and baguette

10,40 €

Hausgebeizter Lachs auf einem Kartoffelrösti

mit Rucolasalat und Limonenschmand ^{i, g, d, n}
House-pickled salmon
on hash browns with rocket salad and lemon sour cream

10,90 €



Vegetarische Gerichte und Salate

Vegetarian dishes and salads

4 hausgemachte Frühlingsröllchen

vegetarisch gefüllt dazu Chili-Mango Dip

pikant scharf gewürzt und eine Salatgarnitur ^{11, a, g, d, n}

4 home made spring rolls with a vegetarian filling and chilli mango dip and a salad bouquet

9,70 €

In der Pfanne geschwenkte Käsespätzle

mit geschmolzenen Zwiebeln und Tomaten

dazu reichen wir einen kleinen Salatteller ^{a, g, l, n}

Homemade "Käsespätzle" (German noodles with cheese)

with caramelised onions and tomatoes served with a side salad

9,80 €

Kräuterrisotto

mit mediterranem Gemüse und gehobeltem Parmesan ^{b, g, n}

herb risotto and market-fresh vegetables and parmesan

10,60 €

Bunter Salatteller

reichlich garniert mit gebratenen Poulardenbruststreifen,

frischen Früchten und ofenfrischem Baguette ^{1, a, d, g, n}

Mixed salad plate,

richly garnished with grilled chicken breast strips, fresh fruits and baguette

11,40 €

Kleiner Salatteller

gemischte saisonale Salate mit Saure-Sahne Dressing ^g

Small side salad

mixed seasonal salads with yoghurt-dressing

4,00 €



Hauptgerichte

Main dishes

Trätzhofer Zwiebelfleisch

Rindfleisch mit reichlich Zwiebeln, Bratkartoffeln und Salatteller ^{b, g, n}

Beef stew "Trätzhof style" with onions

delicate stewed beef with plenty of onions, roasted potatoes and a side salad

14,40 €

Gekochtes Rindfleisch vom „Rhöner Weideochsen“

auf einer Meerrettichsoße, mit Petersilienkartoffeln und Salatteller ^{3, 5, b, g}

Boiled beef of the "Rhône pasture fed oxen",

on a horse radish sauce, with bouillon potatoes and side salad

14,80 €

Gebratene Schweineleber „Berliner Art“

mit gebratenen Apfelscheiben, Zwiebeln, Rotweinsauce,

Bratkartoffeln und Salatteller ^{a, b, g, n}

Fried Pork Liver "Berlin style",

with fried sliced apples, onions, red wine sauce, roasted potatoes and a side salad

12,80 €

Gebratene Poulardenbrust

auf Kräuterrisotto und marktfrisches Gemüse, mit Rotweinjus ^{b, g, n}

Roasted chicken breast in red wine sauce

on herb risotto and market-fresh vegetables

15,90 €



**Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
mit Rosmarinkartoffeln, mediterranem Gemüse
und Limonen-Pfefferrahmsoße ^{a, g, i, n}**

*Crisp roasted pike perch fillet
with rosemary potatoes and mediterranean vegetables on a lemon pepper sauce*

16,50 €

Schweizer Schnitzel

Schweineschnitzel mit gekochtem Schinken und Käse überbacken,
dazu Pommes-frites und Salatteller ^{2, a, g, l}

*Swiss style escalope
escalope topped with cooked ham
and with melted cheese, served with French Fries and a side salad*

13,90 €

Schweineschnitzel auf „Holsteiner Art“
mit Spiegelei, Lauchgemüse und Bratkartoffeln ^{a, l}
„Holsteiner style“ pork escalope with fried egg and roasted potatoes

13,90 €

Schweineschnitzel „Försterin Art“
mit Nüssen paniertes Schnitzel auf Waldpilzsoße,
dazu hausgemachte Spätzle und Salatteller ^{a, g, l, k, m, n}
*Pork escalope „Forester style“ with nut breaded escalope in a mushroom sauce,
served with homemade „Spätzle“ (German noodles) and a side salad*

14,70 €

Schweinefiletmedaillons auf Waldpilzsoße
serviert mit hausgemachten Spätzle und marktfrischem Gemüse ^{l, a, g, n}

*Medallions of pork fillet with a mushroom sauce,
served with homemade „Spätzle“ (German noodles) and market-fresh vegetables*

17,20 €



Rosa gebratenes Rumpsteak (ca. 250 gr.)
vom Rind mit Zwiebeln oder Kräuterbutter ^d,
Pommes-frites und Salatteller ^{g, n}

*Tender roasted beef Rump steak (approx. 250 gr.)
from beef with onions or herb butter, with French Fries and a side salad*

22,40 €

Rosa gebratenes Rumpsteak (ca. 250 gr.)
vom Rind mit hausgekochter Pfefferrahmsoße, Bratkartoffeln und
Salatteller ^{b, g, n}

*Tender roasted beef rumpsteak (approx. 250 gr.)
with pepper sauce, roasted potatoes and a side salad*

22,90 €

Feinschmeckerteller nach „Art des Gutsherrn vom Trätzhof“
Filets vom Rind, Schwein und Geflügel mit Pfefferrahmsoße, Grilltomate,
Zitrone-Thymiankartoffeln und Bohnenbündchen ^{b, g, n}

*Gourmet Plate in the style of "Trätzhof's Lord of the Manor"
Filets of beef, pork and poultry with pepper sauce, grilled tomatoes,
lemon thyme potatoes and beans in bacon*

18,50 €

Für unsere jungen Gäste
for children

Kleines Schweineschnitzel

mit Pommes-frites, Salatgarnitur ^{a, l}

Small pork escalope with French Fries, a bouquet of salad

7,20 €

Portion Nudeln

mit hausgekochter Hackfleischsoße ^{l, a, g}

Noodles with homemade tomato meat sauce

6,40 €



Desserts

Hausgemachter Apfelstrudel

mit Vanilleeis und Sahne ^{1, a, g}

Homemade apple strudel with vanilla ice-cream and whipped cream

5,90 €

Zweierlei hausgemachtes Sorbet

mit frischen Früchten

Two homemade scoops of sorbet with fresh fruits

6,10 €

Vanilleeis

mit heißen Himbeeren und Schlagsahne ^{1, g, n}

Vanilla ice-cream with hot raspberries and whipped cream

5,90 €

Coupe Dänemark

Vanilleeis mit Schokoladensauce und Sahne ^{1, g}

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

5,60 €

Eiskaffee

Vanilleeis aufgefüllt mit Kaffee und Sahne ^{1, g}

Ice coffee; vanilla ice-cream topped with coffee and whipped cream

4,80 €

Gemischter Eisbecher

(Vanille-, Schokolade- und Erdbeereis) mit Schlagsahne ^{1, g}

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

4,50 €

Oma`s K und K

Ein Stückchen selbstgebackener Blechkuchen

(je nach Tagesangebot) mit Schlagsahne, eine Tasse Kaffee,

Espresso oder Cappuccino nach Wahl ^{a, g, l}

Granny`s C and C, a slice of homemade tray-baked cake (depending on the cake of the day) with whipped

cream and a cup of coffee, espresso or cappuccino of your choice

4,50 €

Unsere Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher MwSt. und Bedienung.

Our prices include VAT and service.



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 eingerichtete 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 Grundstückspartellen.

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.