

Das Landhotel Restaurant Am Trätzhof



Suppen

Soups

Hausgekochte Rindfleischbrühe

mit Kräuterflädle ^{a, b, g, l}

Homemade beef consommé with herb pancakes

4,80 €

Rahmsüppchen von Pfifferlingen

mit Preiselbeersahne und Gartenkräutern ^g

chanterelle soup

with cranberrycream and herbs

5,60 €

Kleine Gerichte und Vorspeisen

Appetizers

Bunter Salatteller

reichlich garniert mit gebratenen Poulardenbruststreifen,
frischen Früchten und ofenfrischem Baguette ^{l, a, d, g, n}

Mixed salad plate,

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

12,50 €

Carpaccio vom Rinderfilet

mit Pesto, frisch gehobeltem Parmesan und ofenfrischem Baguette ^{a, g, d, n}

Carpaccio of beef

with pesto, fresh parmesan and baguette

10,80 €

Frische Pfifferlinge á la creme

mit hausgemachten Serviettenknödeln, glacierten Kirschtomaten ^{a, g, n l}

Fresh chanterelles "a la creme" with homemade dumplings, glazed cherry tomatoes

11,90 €

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

Vitello Tonnato

zart gekochtes Kalbfleisch mit Thunfischsoße
mit Blattsalaten in Vinaigrette, dazu ofenfrisches Baguette ^{a, b, d, g, n}

Vitello Tonnato

boiled veal with tuna sauce and salads in vinaigrette, served with baguette

11,40 €

Kleiner Salatteller

gemischte saisonale Salate mit Saure-Sahne Dressing ^g

side salad

mixed seasonal salads with yoghurt-dressing

4,00 €

Vegetarisch:

Vegetarian

Frisch aus dem Ofenrohr

Flammkuchen „Carpese“ mit Kirschtomaten, Mozzarella und Rucola ^{a, g, l}

stovepipe

Tarte "Carpese" with cherry tomatoes, mozzarella and rocket

8,60 €

Mit Couscous gefüllte Zucchini

gratiniert mit Mozzarella, auf Tomatenragout,
dazu Blattsalate in Vinaigrette ^{a, b, d, g}

Cucumber stuffed with couscous

gratinated with mozzarella, on a tomato ragout, served with salad leaves in vinaigrette

10,40 €

Pfifferlingrisotto

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

Chanterelle risotto

with grilled vegetables and grated Parmesan and rocket

11,80 €

Sautierte Pfifferlinge

mit Tagliatelle, Kirschtomaten und Gorgonzola gratiniert,
dazu Blattsalate in Vinaigrette ^{b, d, g, l}

Sauteed chanterelles

with tagliarini, cherry tomatoes and gorgonzola gratinated,

with salad lettuce in vinaigrette

13,20 €

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 Grüner Soße, Petersilienkartoffeln und Salatteller ^{g, 1}
cooked beef
with green sauce, parsley potatoes and side salad
15,80 €

In Riesling geschmorte Poulardenbrust
mit Kartoffelstampf und Blattsalaten in Vinaigrette ^{b, d}
Chicken breast cooked in Riesling
with potato mash and salad leaves in vinaigrette
16,40 €

Gebratene Tranche vom Honiglachs
dazu sautiertes Gemüse, Rosmarinkartoffeln
und Radieschen-Kräutersalsa ⁱ
Roasted honey salmon
with sautéed vegetables, rosemary potatoes
and radish herbsalsa
17,80 €

Saltimbocca vom Zanderfilet
mit sautierten Pfifferlingen, auf Champagnersoße und Tagliatelle ^{a, g, i, 1}
Saltimbocca of zander fillet
with sautéed chanterelles, on champagne sauce and tagliarini
17,80 €

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



Das Landhotel Restaurant Am Trätzhof

Schnitzel vom Jungschweinrücken mit Pfifferlingen á la creme, dazu hausgemachte Spätzle ^{a, g, 1}

Pig escalope
with chanterelles á la creme, served with homemade spaetzle

16,50 €

Schweizer Schnitzel Schweineschnitzel mit gekochtem Schinken und Käse überbacken, dazu Pommes-frites und Salatteller ^{2, a, g, 1}

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

14,20 €

Tournedos vom Schweinefilet auf Zwiebelrahmsoße, mit glacierten Kirschtomaten, dazu Macaire-Kartoffeln und Brokkoli ^{a, g, 1}

Tournedos of pork tenderloin
on onion cream sauce, with glazed cherry tomatoes,
Macaire potatoes and broccoli

17,80 €

Piccata „Milanese“ von der Schweinelende, mit Tomatenragout, Tagliatelle, dazu Blattsalate in Vinaigrette ^{a, b, d, g, 1}

Piccata Milanese"
from pork loin with tomato ragout, tagliarini,
with salad lettuce in vinaigrette

17,60 €



Das Landhotel Restaurant Am Trätzhof

Sommer Burger

mit 200g Rindfleisch vom Vogelsberger Weiderind, Dörrfleisch,
Trüffelmayonnaise, Gouda, Zwiebel,
BBQ-Soße und jungem Blattsalat,
dazu Kartoffelwedges und Frischkäsedip ^{a, g, l}

summer burger

*with 200g beef, beef jerky, truffle mayonnaise, cheese, onion,
BBQ sauce and young salad leaves, with wedges and with cream cheese dip*

14,20 €

Rosa gebratenes Rumpsteak „Strindberg“

unter einer Zwiebel-Senfkruste, dazu Rosmarinkartoffel ^{a, d}
und einem Salatteller ^{b, g, n}

Rumpsteak "Strindberg"

under an onion-mustard crust, with rosemary potato and a salad

23,60 €

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 ^{1, a, g}

Noodles with homemade tomato meat sauce

6,40 €



Das Landhotel Restaurant Am Trätzhof

Desserts

Hausgemachte Crêpe

mit Zwetschgenkompott und Schmandmouse ^{a, g, l}

Homemade crepe

with plum compote and sour-cream-mouse

7,20 €

Vanilleeis

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

Vanilla ice-cream with hot raspberries and whipped cream

5,90 €

Coupe Dänemark

Vanilleeis mit Schokoladensoße und Sahne ^{l, g}

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

5,60 €

Eiskaffee

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

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

4,80 €

Gemischter Eisbecher

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

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 Fachwerkhhaus 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.