
**WELTWEIT INSPIRIERT .
REGIONAL . AUSDRUCKSSTARK**

Die Qualität unserer Produkte steht für unsere kreativen Köpfe Bernd und Julia Gärtner an erster Stelle. „Schmackhafte, frische und lokale Zutaten aus der Region“ das ist unser Anspruch.

In unserem Restaurant Bernds EssZimmer zeigen wir, was wahres Kochen ist – Kochkunst mit Ehrlichkeit, Tradition verbunden mit der Moderne.

Unsere kreativen Köpfe Bernd Gärtner und Tochter Julia zeigen, wie sie aus regionalen Vogelsberger Produkten leckere, moderne vegetarische und traditionelle Gerichte kreieren.

Geniessen Sie nun selbst die Gastfreundschaft der Gärtner.



©Uta Gleiser Photography

**Öffnungszeiten Bernds EssZimmer:
Bernds EssZimmer**

Montags Ruhetag

**Dienstag - Samstag 12:00 - 14:00 Uhr
& 18:00 - 21:00 Uhr**

Unsere letzte Bestellung wird um 20:30
Uhr angenommen

Sonntag 11:30 - 14:00 Uhr
Unsere angenommen

„Lieber Gast! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren geschulten Servicemitarbeiterinnen. Diese stellen Ihnen gerne auch eine schriftliche Dokumentation zur Verfügung.“

München, Kempinski Hotel Vier Jahreszeiten

London, Intercontinental The Portman

Montreux, Montreux Palace Hotel - Restaurant

St.Lucia, Karibik Steigenberger Caribleu

Stuttgart, Mövenpick Schlossplatz

Hannover, Café Kröpcke

Grünberg, Sporthotel Grünberg

Hessische Jugendmeisterschaften 2014

Hessische Jugendmeisterschaften 2015

Rudolf - Achenbach - Preis 2015

Frankfurt, Kempinski Hotel Gravenbruch

Stuttgart, Fachschule SüßDeko
Pâtisserie Intensiv - Weiterbildungen
Zucker und Isomaltartistik
Schokoladen Schaustücke, Dekore, Techniken
2016-2017

Trier, Küchenparty
Im „BECKERS“
für Original Beans 2018

Moskau, Gastschicht & Foodpairing
Mitzva Bar 2019

Kochkurse, Köln
Eventlocation im The New Yorker 2019

Alsfeld, Küchenparty
„Frauenpower - High Heels am Herd“ 2020

Chocolatier bei der Handwerkskammer
Wiesbaden 2020/2021

**In unserem Restaurant kommen all die
weltweiten Einflüsse der Kulinarik
zu tragen,
welche unsere Küchenchefs bis heute
sammelten.**

Jules Chocolate Queens

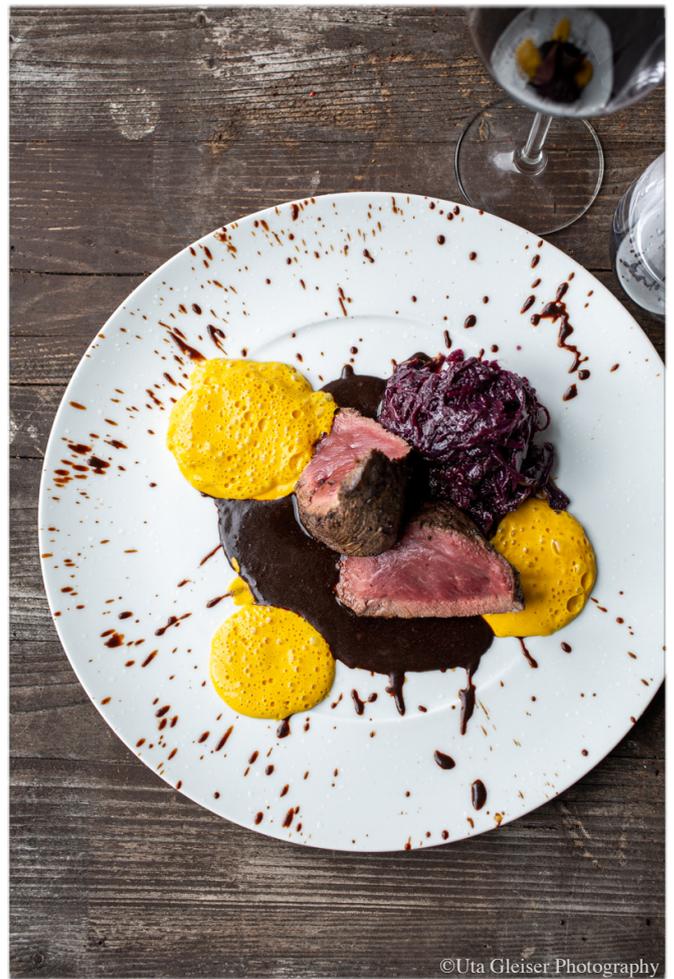
Exklusive handgegossene Pralinen
&
feinste Aufstriche



Herzlich Willkommen

...bei den wilden Gärtners...

Genießen Sie diese mit Ihren Liebsten bei einem
gemütlichen Lunch oder Dinner auf unserer
Sonnenterrasse.



Alle Preise sind Inklusivpreise und in € ausgezeichnet. Für Umbestellungen berechnen wir 2,00€.

SUPPEN / VORSPEISEN

Jules handgemachtes Brot **6,90**

z.B. Vulkanstange | Tomate-Basilikum
Spinat-Feta | Matcha - Mango
Mit Jordans Olivenöl und Maldonsalz
Mit Tagesaufstrich

Gärtners Waldgeschichte **7,50**

Cappuccino von Edelpilzen

Hausgemachte Rinderkraftbrühe **5,50**

Klößchen | Wurzelgemüse |
Sellerie



VEGETARISCH

Handkäs` Tines Modern Art **9,90**

Balsamico | Zitronenöl
Rote Zwiebeln
Vogelsberger Landbrot



Frankfurter Grüne Sauce **14,50**

Vogelsberger gekochte
Wieseneier
Kartoffeln vom Bio Bauer
Hamel



Bernds Gemüserösti **16,50**

Hausgemacht | zwei Spiegeleier
Salatteller



SALATE & FLAMMKUCHEN

Zickensalat - „Mäh“ **15,50**

Bunter Salat | Kartoffelvinaigrette
Schafskäse im Baconmantel
Waldhonig | Jules handgemachtes Brot

Bernds Special **14,90**

Bunter Salat | Schmanddressing
Käse - & Schinkenstreifen
Jules handgemachtes Brot

Chicken & Fruits **15,50**

Bunter Salat | Schmanddressing
Hähnchenfilet | frische Früchte
Jules handgemachtes Brot

Fleischeslust **19,50**

Bunter Salat | Schmanddressing
Kalt aufgeschnittene Roastbeefscheiben
Jules handgemachtes Brot

Flammkuchen Elsässer Art **14,50**

Schmand | Zwiebeln
geräucherte Schinkenwürfel



Bernds EssZimmer

AHOI, AHOI! MEERESGESCHICHTEN

Ai, Ai Captain! **21,50**
Bömlö Lachsfilet | frischer Blattspinat
Zitronenöl
Aufpreis: Handgemachte Pasta 4,50 €

FLEISCHESLUST

Olé Olé Olé **28,50**
Argentinisches Black Angus Rumpsteak
im Apfel Buchenholz Mantel
Pommes frites | Bunter Salat
Hausgemachter Kräuterbutter

Hähnchenbrust St. Lucian Style **16,90**
West Indies
Tomate | Zwiebel | Curry
Knoblauch | Handgemachte Pasta

Geschnetzeltes vom Schweinefilet **23,80**
Gebratene Edelpilze | Weißweinrahmsauce
Kroketten | Bunter Salat

Cordon Bleu „Gärtnerin“ **19,50**
Gefülltes Schweinerückenschnitzel
Hausgemachtes Tomatenpesto mit
Pinienkernen | Gekochter Schinken
Goudakäse | Bunter Salat
Kroketten

Hallalilöle **20,80**
Vogelsberger Wildgulasch
Bernds Apfelrotkohl
Kartoffelklöße
Preiselbeerkompott



FLEISCHESLUST

Schweinerückenschnitzel **17,80**
„Waldschrat“
Pommes frites | Champignonrahmsauce
Bunter Salat

SIGNATURE DISH

Geschmorte Rinderbäckchen **19,90**
Bernds Apfelrotkohl | Kartoffelklöße
Merlotsauce



VEGETARISCH

Wickelrock **17,50**
Hausgemachter Gemüsestrudel
auf gebratenem Saisongemüse
Vegetarisch



Jules Spinatknödel **18,50**
Babyspinat | braune Butter
Klein-Eichener Hartkäse
vom *Vogelsberger Schaaf*



Pasta -Basta ! **16,50**
Handgemachte Pasta
Hausgemachtes Pesto
Gebratenes Saisongemüse



Alle Preise sind Inklusivpreise und in € ausgezeichnet. Für Umbestellungen berechnen wir 2,00€.

JULES DESSERT

CHOCOLAT Dream 8,50

Schokoladentörtchen | flüssiger Kern
Crunch | Vanille Bourbon Eiscreme



Hausgemachter Kaiserschmarrn 12,90

Apfelmus von Jules Äpfeln von
der Streuobstwiese
Vanillesauce



Strudel von Äpfeln und Zimt 6,90

Vanille Bourbon Eiscreme
Crunch | Rosinen | Nüsse



Vulkanpralinen 6,00

3 handgegossene Pralinen
Jules Chocolate Queens
-direkt aus der Manufaktur-



Regionale Käsespezialität

Käseteller 15,90

Klein-Eichener Hofkäserei
vom Bauernhof aus Mücke
Käsespezialitäten von
Schaaf und Ziege
Feigensenf | Nüsse
Jules handgemachtes Brot



Wechselnde Tagesempfehlung

Alle Preise sind Inklusivpreise und in € ausgezeichnet. Für Umbestellungen berechnen wir 2,00€.

Local Heroes

Eier und Geflügel
Geflügelhof Karin Wagner, Dannerod

Eier
Vogelsberger Wiesenei, Groß - Eichen

Brotkreationen, Vogelsberger Riese
Bäcker Michael Karl, Stordorf

**Vogelsberger Bauernbrot aus dem
Holzbackofen**
Loth und Weber GbR, Mücke

Kartoffeln, Rote Beete, Leinöl, Leinsaat
Bauernhof Hof Dr. Peter Hamel, Stordorf

Schafskäse, Ziegenkäse
Hofkäserei, Klein-Eichen

Vogelsberger Wild
Heimische Jäger und Freunde

**Kartoffelwurst, Fleischwurst,
Hausmacher Wurst, Fleischspezialitäten,
Lamm**

Metzgerei Ottmar Günther, Herbstein-
Stockhausen
Vulkan Metzgerei, Engelrod

Vogelsberger Forellenzucht
Kevin Pommerenke, Wetterfeld

Kräuter, Auberginen, Zucchini, Tomaten
Aus dem Hotelgarten

Local Heroes

**Verschiedene Apfelsorten, Birnen,
Zwetschen und Quitten**
Aus Jules Obstgarten

Edel Obstbrände, Gin, Whisky, Liköre
Schlitzer Destillerie, Schlitz

Fruchtsäfte, Apfelwein
Bio Kontor Elm, Flieden

Wir bieten die kulinarische Umrahmung
Ihres Events, welche wir mit viel Liebe
zum Detail mit Ihnen planen.

Wir beraten Sie individuell und bauen
dabei auf unser gastronomisches und
professionelles Know-how aus
über 30 Jahren Erfahrung
mit einem unverwechselbaren Team.

*„Lassen Sie sich überzeugen und
melden Sie sich gerne bei uns an der
Rezeption, wenn wir ihr Interesse wecken
konnten.“*

APERITIF

Campari Soda 0,4l / 5,50
Campari | Soda | Orangenzeste | Eis

Campari Amalfi 0,4l / 6,50
Campari | Bitter Lemon | Grapefruit
Soda | Eis

Sauternes 5cl / 8,90
Mouton Cadet | Réserve | 2016
Baron Philippe de Rothschild
Pflirsich | Aprikose | Ananas | Mango

Portwein 5cl / 6,30
Nieport Porto, Oporto Portugal
Crusted | Bottled December 2014

PRICKELNDES / PROSECCO

Hausmarke Sekt 0,1l / 4,10
Cuvée trocken

BREAKFAST BY TIFFANY 0,1l / 4,10
BIO Traubensecco Racemus
alkoholfrei

HUGO 0,4l / 5,90
Holunderblütensirup | Prosecco
Minze aus eigenem Gartenanbau
Soda | Eis

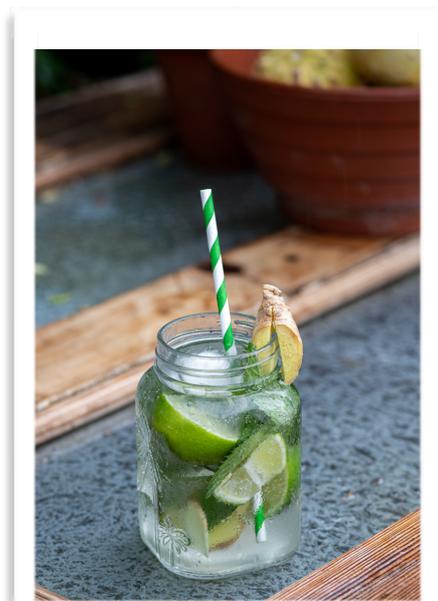
APEROL SPRITZ 0,4l / 6,50
Aperol | Prosecco | Orange
Soda | Eis

Hessische Äpfelwoi Tradition

PUR CIDER 0,25l / 2,90
Äpfelwoi aus Streuobst der Region
6% vol.

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

DAILY SPECIAL 0,4l / 4,70
Karaffe 1,0 l / 9,40



WASSERSPEZIALITÄTEN

ChrisTines Sprudel Jungbrunnen Zitrone Minze	0,3l / 2,50
Rhön Sprudel Classic Medium Naturell	0,25l / 2,50
Rhön Sprudel Medium	0,5l / 4,30
Rhön Sprudel Classic Medium Naturell	0,75l / 6,90
Tafelwasser Schreihals Schlaftablette	1l / 5,90

SOFTGETRÄNKE

Coca-Cola Cola Zero	0,3l / 3,30
Fanta Sprite Spezi	0,4l / 4,20
Apfelschorle Äpfel von heimischen Streuobstwiesen	0,3l / 3,30
SCHORLEN	0,3l / 3,30 0,4l / 4,20
SÄFTE	0,2l / 3,20

*Lust auf weitere Saft - Spezialitäten aus der
Region, dann sprechen Sie unser Team im
Service an.*

BIERE

Licher Pils Vom Fass	0,3l / 3,30 0,4l / 4,20
Benediktiner Weizenbier Aus der Flasche Hefe hell <i>alkoholfrei</i>	0,5l / 4,20
Licher Bier Aus der Flasche isotonisch <i>alkoholfrei</i>	0,33l / 3,30

ROTWEINE

Offene Weine im Ausschank 0,25l

Schwarzriesling „Edition Harmonie“ Halbtrocken 2017 Württemberg Heuholzer Dachsteiger	6,50
Don Bonell Lieblich 2018 Spanien Valencia	6,50
Dornfelder Trocken 2016 Rheinhessen Hemer Bio	6,50
Primitivo Puglia Trocken 2018	6,50
Blauer Portugießer Feinherb 2018 Rheinhessen Hemer Bio	6,50

ROTWEINE

Flaschenweine 0,75l

Thüngersheimer Scharlachberg Boxbeutel Domina Trocken 2015 Franken	29,90
Footprint Shiraz South Africa 2019 reiches Aroma Pfeffernote dunkle Beeren	35,80

WEISSWEINE

Offene Weine im Ausschank 0,25l

Grauburgunder Trocken 2017 Rheinhessen Hemer	6,50
Morio Muskat Halbtrocken 2017 Pfalz Kallstadt	6,50
Riesling Feinherb Weingut Prinz Salm Rheinhessen	6,60
Vulkancuvée Feinherb	6,50

WEISSWEINE

Flaschenweine 0,75l

Umweg zum Glück Chardonnay 2018 Ortenau Baden Nägelsforst 1268	35,80
Vorfreude Grauburgunder 2019 Ortenau Baden Nägelsforst 1268	35,80

**Alle Weine, weinhaltigen Getränke, Sherry und Portweine enthalten Schwefeldioxid und Sulfite*

Alle Preise sind Inklusivpreise und in € ausgezeichnet. Für Umbestellungen berechnen wir 2,00€.



Bernds EssZimmer

SCHLITZER DESTILLERIE

Burgenkümmel	2cl 2,20
Wachtfeuer	2cl 3,00
Schlitzer Doppelkorn	2cl 2,20
Schlitzer Korn	2cl 2,20
Wildkirsch Likör	2cl 2,60
Vollsaftig kirschtig	
Haselnuss Walnuss	2cl 2,60
Kräftiges Nussaroma	
Schwarzwilderer	2cl 2,90
Kräuterlikör Rum	
Herrschaftlicher Feinbitter	2cl 2,90
Würzig Bitternote	
AHA Excelsior	2cl 4,20
Eis Zitrone	

BRÄNDE

Offene Brände im Ausschank 2cl - 3,00

Kirschbrand
Himbeergeist
Mirabellenbrand
Milde Zwetschge
Zwetschgenbrand
Williamsbrand
Obstbrand
Haselnussspirit

Christines Raritäten

Quitten-Apfel-Brand	2cl 7,80
Alter Himbeerbrand	2cl 7,80
Alte Wildkirsche	2cl 7,80
Alter Wildkirschbrand	2cl 7,80
Blumig	
Alter Reneklodenbrand	2cl 7,80
Fein würzig markant	
Alter Zwetschgenbrand	2cl 7,80
Intensiv rein	
Alter Mirabellenbrand	2cl 7,80
Intensiv Holzfass	
Alter Williamsbrand	2cl 7,80
BIO Alter Apfelbrand	2cl 6,80
Holunderbrand	2cl 7,80
Intensiv-fruchtig leicht würzig	

Alle Preise sind Inklusivpreise und in € ausgezeichnet. Für Umbestellungen berechnen wir 2,00€.



HANDCRAFTET SLITISAN WHISKY

Slitisan DCCXII Anno 812 2cl 3,80
Cuvée aus
Whisky | Portwein | Korn

Slitisan LIQUEUR 2cl 3,80
3 Years | Bourbon
Grain Whisky Likör

Slitisan Malt Whisky 2cl 8,90
Classic
3 Years Bourbon

Slitisan Single Grain Whisky 2cl 6,50
6 Years | Bourbon
Silver Whisky Award 2016

Slitisan Single Wheat Whisky 2cl 6,50
Classic
Bronze Whisky Award 2013
Slitisan Raritäten auf Anfrage

WHISKY

Laphroaig 2cl 4,60
Scotch Whisky 4cl 7,60
Quarter Cask

Glenmorangie 2cl 4,60
Scotch Whisky 4cl 7,60

Highland Park 2cl 4,60
Scotch Whisky 4cl 7,60
Single Malt, 12 Years

Talisker 2cl 4,60
Scotch Whisky 4cl 7,60
Single Malt, 10 Years

WHISKY

Chivas Regal 2cl 5,50
Premium Scotch Whisky 4cl 9,90
Chivas Brothers Limited, 12 Jahre

Chivas Regal 2cl 6,50
Gold Signature Scotch Whisky 4cl 9,90
Fine Aged Blended, 18 Years

Ballantines 2cl 4,60
Scotch Whisky 4cl 7,60
Pure Malt, 12 Years

Ardmore 2cl 3,00
Scotch Whisky 4cl 5,50
Highland Single Malt
Traditional Cask

Glenfiddich 2cl 4,60
Scotch Whisky 4cl 7,60
Single Malt | 12 Years

Jameson 2cl 3,60
Irish Whisky 4cl 6,50
Tripple Destilled,

Johnny Walker 2cl 4,40
Black Label 4cl 6,50
12 Years

Canadian Club 2cl 4,40
6 Years 4cl 6,50

Wild Turkey 2cl 4,40
Bourbon 4cl 6,50

Jim Beam 2cl 3,00
Sour Mash | Bourbon 4cl 5,00

Jack Daniels 2cl 3,00
Bourbon 4cl 5,00

GIN

BOMBAY SAPHIRE Gin	2cl 3,20
England London Dry Gin Infused Paradieskörner Kubeben Pfeffer Zimtkassie Mandeln Süßholz Schwertlilie Engelwurz Koriander	4cl 5,90
OPIHR Gin	2cl 3,90
England London Dry Gin Kreuzkümmelsamen Kardamom Tellicherry-Pfeffer Koriander	4cl 6,90
BURGEN Gin	2cl 5,50
Deutschland	4cl 9,20
BURGEN DESTILLERS CUT Gin	2cl 4,50
Deutschland Himbeere Mandel	4cl 7,80
Tanqueray Gin	2cl 2,80
England London Dry Gin Koriandersamen Angelikawurzel Süßholz Cassiarinde Zimt	4cl 4,50
Hendricks	2cl 4,90
Schottland London Dry Gin Kubeben Pfeffer Kamille Engelwurz Holunder Kümmel Koriander	4cl 9,20

SPIRITS

Ramazotti	2cl 2,60
Fernet Branca	2cl 2,60
Jägermeister	2cl 2,60

Chris Tines Geliebte Tee-Ecke

Glas Tee	3,00
Pfefferminz Grüner Tee Früchtetee Kamille Schwarztee	
Kännchen Tee	6,50
Klassik Roiboos Vanille Passion of Herbs	