

*Guttschänke im Harkhof*

02631-8739205

Liebe Gäste,

wir möchten Sie gerne mit einfachen, leckeren Gerichten aus saisonal verfügbaren, natürlichen Zutaten verwöhnen, die bevorzugt von regionalen Erzeugern kommen und frisch zubereitet werden.

Eier und Kartoffeln (nach Verfügbarkeit) beziehen wir vom Bauernhof Glabach, Torney.

Als Weinlieferanten haben wir das Weingut Scheidgen, Hammerstein sowie das Weingut Sturm, Leutesdorf (Biowinzerbetrieb) für Sie ausgewählt;

Verschiedene Beerenweine liefert Horst Scholles aus Heidesheim („Beerenweine wie zu Großmutter's Zeiten“).

Kaffee und Espresso kommen aus der Neuwieder Kaffeerösterei von Markus Engel.

Unsere Brote werden mit langer Teigführung und viel Handarbeit traditionell im Holzofen gebacken.

Rumpsteaks stammen von Limousin-Rindern die 2 ½ Jahre auf Eifelwiesen aufwachsen dürfen.

Bitte bedenken Sie, dass wir alles stets frisch für Sie zubereiten. Daher lassen sich Wartezeiten manchmal leider nicht vermeiden. Wir freuen uns über Ihren Besuch und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unseren Räumen!

Ihr Team der *Guttschänke im Harkhof*

*Gutsschänke im Harkhof*

02631-8739205

Dienstag, Mittwoch und Donnerstag öffnet die Küche erst ab 17:00, damit Sie auch nachmittags nicht verhungern, sind die Brotzeiten und Suppen auch schon ab 15:00 erhältlich.

### **Frisches Bauernbrot**

mit Griebenschmalz oder hausgemachter Kräuterbutter 3,90

### **Schinkenbrotzeit**

Frisches Bauernbrot mit aromatischem rohem Schinken\* 7,30

### **Käsebrotzeit**

Frisches Bauernbrot mit herzhaften verschiedenen Käsesorten\* 6,90

### **Hausmacher Brotzeit**

Frisches Bauernbrot mit Leberwurst\*, Blutwurst\* und Schwartenmagen\* dazu Zwiebelringe und Senf\* 8,30

### **„Strammer Max“**

Frisches Bauernbrot mit geräuchertem rohen Schinken\* und Spiegelei 8,30

Verschiedene **Suppen** können Sie auf der Tageskarte nachlesen oder beim Servicepersonal erfragen.

Mit \* gekennzeichnete Lebensmittel enthalten Zusatzstoffe, diese können Sie auf Wunsch in unserem separaten Ordner nachlesen (einfach beim Servicepersonal nachfragen)

*Gutschänke im Hanhof*

02631-8739205

Falls Ihnen doch eher nach etwas **Süßem** ist...wir haben auch frische **Waffeln oder Kuchen** im Angebot, auch das erfragen Sie bitte beim Servicepersonal.

**Um Ihnen Abwechslung und Frische garantieren zu können finden Sie die restlichen Speisen auf den Tafeln.**

### Zur Geschichte des Hanhofs:

Früher gab es hier in Monrepos (von: Mont Repos= Ruheberg oder mon repos= meine Ruhe) drei adelige Höfe; die sogenannten Hanhöfe. („Han“ oder „Hain“ bedeutet dabei „Hage“: einen eingehetzten Hof oder ein Stück gerodeten Wald.)

Der vordere Hanhof, der sich als einziger bis heute erhalten hat, wird zum 1. Mal 1379 erwähnt, als Johann von Hane seinen Hof an den Grafen Wilhelm von Wied verkaufte....

In der Folgezeit geht er durch viele Hände und wird immer wieder verkauft, bis er 1728 wieder in den Besitz des Hauses Wied gelangt.

In dieser Zeit wird Monrepos Sommerresidenz der Fürstenfamilie, zu der auch Pauline zu Wied (1877 – 1945) seit ihrer Hochzeit 1899 mit Wilhelm Friedrich Prinz zu Wied gehörte.

Sie entstammte einer pferdebegeisterten Familie und führte zunächst die Vollblutzucht ihres Vaters fort.

Später machte sie sich einen Namen als hochechfolgreiche Züchterin von Trabern und Arabern.

Von ihren hervorragenden Zuchtergebnissen profitiert bis heute die berühmte Araberzucht des Marbacher Landgestüts.

# Gutschänke im Hanhof

02631-8739205

Einige Bilder in unserem Gastraum erinnern an diese eigenwillige, interessante Persönlichkeit Pauline zu Wied.

Hanhof im Jahr 1935.



Postkarten aus dem Jahr 1910.



Zypressengewächs- Mammutbaum.



Skisprungschanze Neuwied-Segendorf 1952 errichtet, 1985 gingen die letzten Springer auf die Schanze.