

Der Landgasthof Saalburg

Die Gegenwart kann man nur erfassen, wenn man die Vergangenheit kennt und schätzt. Dies verbindet sich in der Architektur und dem kulinarischen Stil unseres Hauses.

- seit 1841 ● Systematische Erforschung des römischen Kastells Saalburg
- 1872 ● Gründung des Saalburgvereins / Ausgrabungen durch Karl August von Cohausen und Luis Jacobi
- 1875 ● Umbau zum Landgasthof Saalburg
- um 1880 ● Ausbau zum Hotel, wegen des häufigen Besuchs von Bad Homburger Kurgästen. Eine Veranda wird angebaut und das Gebäude aufgestockt.
- um 1890 ● Beliebtetes Ausflugsziel, unter anderem wegen der archäologischen Grabungen auf dem Saalburgsattel. Ebenfalls Ausflugsziel der Kaiserfamilie bei Besuchen in Bad Homburg.
- 1897 ● Kaiser Wilhelm legt den Grundstein zum Wiederaufbau der Saalburg.
- um 1900 ● Ausbau der Straßenbahnstrecke zur Saalburg – der erste Blick fällt auf den Saalburg Landgasthof. Der alte Bahnhof ist heute noch zu sehen.
- um 1910 ● Verglasung der Veranda
- 1933 ● Stilllegung der Straßenbahnstrecke
- 2005 ● Auszeichnung des Limes zum Weltkulturerbe
- ab 2006 ● Hessen Gastronomie-Preise erhalten. Viermal erster Platz, ein Mal zweiter Platz und ein Mal dritter Platz
- 2013 ● Der Landgasthof Saalburg wird unter Denkmalschutz gestellt
- Heute ● Deutsche Küche hoher Qualität. Originalgetreue Ausstattung des Restaurants, darunter Decken, Wandvertäfelungen, Erker, Fenster, Stühle und Tische sowie die Fassade.



Der Wilhelmer Landgasthof Saalburg – Ein besonderes Ausflugsziel im Taunus

In Wilhelminischer Zeit wurde das Gebäude am Saalburgsattel zu einem Hotel für archäologisch begeistertes Publikum ausgebaut. Seit 2013 denkmalgeschützt, ist der Landgasthof heute ein Ausflugsziel, das jeden anspricht. Schon beim Betreten des Hauses treffen Sie auf das Mosaik „SALVETE AMICI MONTIVM TAVNENSIVM“ zu deutsch „Seid begrüßt, Freunde des Taunus“ welches die traditionelle Philosophie des Hauses widerspiegelt.

Im Naturpark Hochtaunus, in Nachbarschaft zum Limes Weltkulturerbe gelegen, bieten wir Ihnen marktfrische Produkte, wie z. B. Taunusforelle. Auch hessische Spezialitäten, die eine Gaumenfreude sind, wie Frankfurter Grüße Soße werden Sie auf unserer Karte finden.

In unserer Gastronomie sind Wanderer, Fahrradfahrer und Familien herzlich willkommen. Aber auch größere Reisegruppen, Hochzeiten und weitere Veranstaltungen finden bei uns einen stilvollen Rahmen.

Wir freuen uns auf Sie!

Ihr Landgasthof Saalburg

Speisen



Vorspeisen

Röschen vom geräucherten Lachs 14,80 €
mit Kartoffelrösti, Salatbouquet und Honig-Dill-Senfrahm

Suppen

Tomatencremesuppe 7,80 €
mit Sahnehäubchen verfeinert

Schaumsuppe „Kaiser-Wilhelm“ 7,80 €
mit aromatischen Gartenkräutern

Salate

Salatteller „Saalburg“ 15,50 €
frische Blattsalate der Saison mit Oliven, Thunfisch und Feta Käse ^{3, 4}

Salatteller „Cäsar Art“ 16,80 €
frische Blattsalate der Saison mit Tranchen von gebratenem Hähnchenfilet und Kräuter-Croutons

Salat mit Bratkartoffeln 12,50 €
und grüner Soße

Salat „Caprese“ 9,50 €
mit Kirschtomaten und Babymozzarella

Hessen à la Carte



HESSEN À LA CARTE – Sonderkarte

Vielfältig, eigenständig, lecker und gesund. Unsere „Hessen á la carte“-Speisekarte bietet Ihnen Gerichte an, die es nur in Hessen gibt und die nur aus ökologischen Zutaten von ausgewählten hessischen Erzeugerbetrieben bestehen. Damit fördern wir den Trend, nach dem immer mehr Gäste ihre Liebe zu heimischen Gerichten in darauf spezialisierten Restaurants entdecken.

Kleine Gerichte

Frankfurter Grüne Soße 13,50 €

mit gekochten Eiern und Salzkartoffeln

Grüne Soße mit den berühmten sieben Kräutern aus Frankfurt-Oberrad und Eiern vom Geflügelhof Bleuel in Hofbieber

Handkäs‘ Salat 8,50 €

Mit Apfelstückchen und Frühlingszwiebeln,
dazu würziges Bauernbrot und Butter.

Mit Handkäse aus der Käserei Birkenstock in Hüttenberg. Dazu empfehlen wir einen Schoppen Äppelwoi von der Kelterei Heil aus Laubus-Eschbach

Hauptspeisen

Wildhacksteak mit Pilzrahmsoße 19,50 €

Mit gedünstetem Zwiebeln, knusprigen Kartoffelrösti und Salat

Mit Wild aus den heimischen Revieren der Metzgerei Bleher Usingen-Eschbach. Das Waidwerk liefert eines der letzten naturbelassenen Produkte und das ohne jeglichen Einfluss des Menschen.

Frankfurter Schnitzel 19,80 €

Paniertes Schweineschnitzel mit Grüner Soße und Bratkartoffeln

Lokalkolorit pur. Ein must-try für jeden Nicht-Frankfurter.

Tafelspitz „Oberrad“ mit Frankfurter Grüner Soße 19,50 €

und Salzkartoffeln

Mit zartem Ochsensfleisch von der Metzgerei Bleher aus Usingen/Eschbach

Speisen



Fisch

Frisches Lachsfilet mit Frankfurter Grüner Soße dazu Bratkartoffeln	23,50 €
Frische Taunusforelle Forellen aus dem heimischen Forellengut Herzberger in Oberursel, mit Salzkartoffeln und Salat (Kann aufgrund der aufwendigen Zubereitung Sonntag Mittag nicht angeboten werden)	25,50 €
Tagliatelle mit frischem Lachs dazu Blattspinat und Cherrytomaten an einer Kräutersoße	19,00 €

Kalb

Original Wiener Kalbsschnitzel mit Pommes Frites und Salat	23,50 €
---	---------

Schwein

Geschnetzeltes „Zürcher Art“ in Pilzrahmsoße, mit Kartoffelrösti und Salat	21,50 €
Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites und Salat	19,80 €
Waidmannsschnitzel mit Pilzrahmsoße, dazu Bratkartoffeln und Salat	21,80 €
Hacksteak mit Pilzrahmsoße dazu Pommes Frites und Salat.	18,00 €

Speisen



Geflügel

Poulardenbrust „Taunus“ 21,50 €
mit Waldpilzrahm- oder Cognacrahm, dazu Tagliatelle und
frisches Marktgemüse

Rind

Argentinisches Rumpsteak 29,80 €
mit Bratkartoffeln und Salat, dazu wahlweise Kräuterbutter,
Schmorzwiebeln, Pfeffer- oder Cognacsoße

„Centurio“ Pfanne 33,80 €
mit frischem Marktgemüse, Bratkartoffeln, und Soßen

Rinderschmorbraten 20,50 €
mit Kroketten und Salat

Wild

Hirschbraten an dunkler Wildrahmjus 26,00 €
mit Butterspätzle und Salat (Sommerzeit) oder Rotkohl (Winterzeit)

Hausgemachte Wildbratwurst auf Preiselbeerjus 15,90 €
mit Butterspätzle und Salat (Sommerzeit) oder Rotkohl (Winterzeit)

Vegetarische Speisen

Pilzpfanne „Taunus“ 16,80 €
Bandnudeln mit Pilzrahmsoße und Salat

Kinderkarte



Für unsere kleinen Gäste

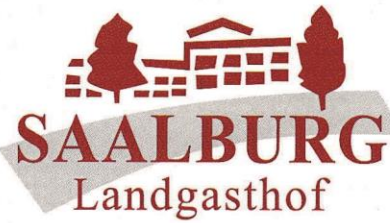
Hauptspeisen

Nudeltopf „Gutemine“ Tagliatelle mit Tomatensauce	7,50 €
Schnitzelchen „Majestix“ mit Pommes frites, dazu Mayonaise ^{3,4,6} und Ketchup ^{3,4,6}	8,50 €
„Sesterzenbraten“ Kleines Hacksteak mit Pilzrahmsauce und Pommes frites	8,50 €
Portion Pomms frites dazu Mayonaise ^{3,4,6} und Ketchup ^{3,4,6}	4,50 €

Desserts

Eisbecher „Troubadix“ Vanille- und Schokoladeneiscreme ^{3,4} mit Waldbeeren und Schlagsahne	5,50 €
--	--------

Desserts



Desserts, Kuchen und Torten

Dessertvariation „Saalburg“ ein Augen- und Gaumenschmaus aus verschiedenen Eis- ⁴ , Obst- und Dessertsorten	12,50 €
Hausgemachtes Tiramisu aus besten Zutaten frisch zubereitet	9,50 €
Rote Beerengrütze mit Vanilleeis ⁴ und Sahne	8,50 €
Gemischtes Eis ⁴ mit Sahne	7,50 €
Schokoladensoufflé auf hausgemachtem Fruchtmark dazu Vanilleeis ⁴ und Sahne	9,50 €
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce	9,50 €
Kuchen tägl. wechselnder Kuchen	3,20 €
Torten tägl. wechselnde Torten	3,50 €

1 Pökelsalz, 2 mit Phosphat, 3 Geschmacksverstärker, 4 Farbstoff, 5 geschwefelt, 6 Säuerungsmittel, 7 mit Farbstoff, 8 mit Koffein, 9 enthält Phenylalanin, 10 mit Chinin

Getränke



Aperitif

Mulsum im röm. Trinkbecher	5,00 €
Glas Prosecco	6,00 €
Aperol Spritz	7,50 €
Hugo	8,50 €
Sherry	8,50 €
Saalburg Cocktail „Samucus“	7,50 €
Sekt mit (hausgem. Holunderblütensirup)	
Campari Orange	7,50 €
Apfelwein-Calvados Cocktail	5,50 €

Alkoholfreie Getränke

Apfelsaft	0,2 l / 0,4 l	2,50 € / 4,50 €
Orangensaft	0,2 l / 0,4 l	3,00 € / 4,50 €
Kirschsft	0,2 l / 0,4 l	2,50 € / 4,50 €
Pepsi Cola ^{7,8} / light ^{7,8,9}	0,2 l / 0,4 l	2,50 € / 4,50 €
Mirinda ⁷ , Spezi ^{7,8}	0,2 l / 0,4 l	2,50 € / 4,50 €
Mineralwasser	0,25 l / 0,75 l	3,00 € / 7,90 €
Stilles Wasser	0,25 l / 0,75 l	3,00 € / 7,90 €
Bitter Lemon ¹⁰	0,2 l / 0,4 l	3,00 € / 4,50 €
Tonic Water	0,2 l / 0,4 l	3,00 € / 4,50 €
Malzbier	0,33 l	3,00 €
Bionade Holunder	0,33 l	4,50 €

1 Pökelsalz, 2 mit Phosphat, 3 Geschmacksverstärker, 4 Farbstoff, 5 geschwefelt, 6 Säuerungsmittel, 7 mit Farbstoff, 8 mit Koffein, 9 enthält Phenylalanin, 10 mit Chinin

Getränke



Alkoholische Getränke

Pils vom Fass	0,3 l / 0,5 l	4,00 € / 5,50 €
Schwarzbier	0,3 l / 0,5 l	4,00 € / 5,50 €
Hefeweizen vom Fass	0,5 l	5,50 €
Hefeweizen alkoholfrei	0,3 l / 0,5 l	4,00 € / 5,50 €
Radler	0,3 l / 0,5 l	3,50 € / 5,50 €
Apfelwein	0,25 l / 0,5 l	3,00 € / 6,00 €
Alkoholfreies Bier	0,33 l	4,00 €

Spirituosen

Obstler	5,50 €
Malteser	5,50 €
Wodka	5,50 €
Williamsbirne	5,50 €
Grappa	5,50 €
Amaro Averna	5,50 €
Ramazotti	5,50 €
Cognac (Remy Martin)	8,50 €

Warme Getränke

Pott Kaffee Creme	3,70 €
Kaffee Haag	3,70 €
Cappuccino	3,50 €
Milchkaffee	4,00 €
Heiße Schokolade	4,00 €
Espresso	3,00 €
Tee	3,00 €
Tee mit Rum	5,50 €

Weine



Tafelweine, je 0,2 l

Rot

Dornfelder, trocken	6,50 €
Merlot, trocken	6,50 €
Rose, trocken	6,50 €
Qualitätsweine auf Anfrage	7,50 €

Weiß

Müller Thurgau, trocken	6,00 €
Pinot Grigio, trocken	6,50 €
Qualitätsweine auf Anfrage	7,50 €

Aperitif

Mulsum – Römischer Würzwein (weiß)

28,50 €

Verwöhnen Sie Ihren Gaumen wie einst die alten Römer.

Conditum Paradoxum (rot)

28,50 €

Mit dem Duft nach Aprikosen! So trank man den Rotwein im Mittelalter.

Weine



Flaschenweine

Das Weingut Boller-Klonek (Rheinhessen)

Ein Familienbetrieb in der 4. Generation, dessen Wurzeln sich bis in das 18. Jahrhundert zurückverfolgen lassen. Die Familie Klonek bewirtschaftet rund 9 Hektar Weinberge in Stackeden-Elshem im Rheinhessischen Hügelland. Das Weingut legt sehr viel Augenmerk auf die besondere Qualität und stellt sich jedes Jahr dem größten offiziell anerkannten Weinwettbewerb, dem AWC Vienna International.

Weißwein

Grauer Burgunder, Boller-Klonek, trocken 29,00 €

Der Allrounder – ob zum Essen oder gekühlt auf der Terrasse, ein Genuss. Typischer Burgunder mit moderater Säure. Reife Früchte und Honig, im Abgang leichte Anklänge von Mandel. Weich und harmonisch.

Riesling, Boller-Klonek, trocken 29,00 €

Fruchtbetonter Riesling mit Aromen von Pfirsich, Apfel und Citrusfrüchten und einer angemessen-knackigen Säure.

Kerner Kabinett, Boller-Klonek, halbtrocken 29,00 €

Würzig, fruchtiger Weißwein mit floralem Bukett. Der leichte Muskatton wird mit Aromen von Birne, grünem Apfel, Aprikose und Eisbonbon abgerundet.

Rotwein

Saint Laurent, Boller-Klonek, halbtrocken 29,00 €

Ein rubinroter, kräftiger Wein mit einem dezenten Beerenaroma. Wir empfehlen ihn zu Pasta, Wildgerichten und auch zu mildem Käse.

Regent, Boller-Klonek, trocken 29,00 €

Dieser sehr dunkle und kräftige Rotwein mit seinen 14,5% Vol. passt ideal zu kräftige Speisen wie Wildgerichten, aber auch zu Rind und würzigem Käse.

Rosé

Spätburgunder Weißherbst, Boller-Klonek, feinherb 29,00 €

Ein spritziger Sommerwein mit fruchtiger Süße. Passt als Aperitif und zu Vorspeisen. Generell zu leichten Gerichten mit hellem Fleisch.

Flaschenweine

Kellerei Matteo Braidot (Friaul)

Das Anbaugebiet der Familie Braidot liegt im nördlichen Bereich des Friaul und teilweise im Collio (beste Weinlage im Friaul). Dort herrscht ein wunderbar mildes Klima, die Böden bestehen abwechselnd aus Mergel- und Sandsteinschichten. Das ergibt die ideale Voraussetzung für den Anbau gut strukturierter, typischer friaulischer Weine.

Weißwein

Chardonnay IGT, Matteo Braidot, trocken 28,50 €

Der Chardonnay entsteht ausschließlich aus den gleichnamigen Trauben aus Rebstöcken französischer Herkunft. Das Bukett erinnert an Äpfel und frische Brotkruste

Pinot Grigio IGT, Matteo Braidot, trocken 28,50 €

Der Pinot Grigio ist von guter Struktur, frisch, sehr elegant und dem typischen Aroma von Feldblumen und Bittermandel

Sauvignon IGT, Matteo Braidot, trocken 28,50 €

Der Sauvignon Blanc ist ein ausgewogener Wein mit einem Anklang an Paprika, mit frischer Säure, die an Zitrusfrüchte erinnert.

Gavi die Gavi DOC, Gigi Rosso, Piemont 35,00 €

100% Cortese. Satt und leuchtend strohgelb, mit dem sauberen, intensiven Duft nach Äpfeln und Blumen. Die angenehm erfrischende Säure verleiht ihm Lebhaftigkeit und Finesse. Angenehm frisch im Geschmack.

Weine



Rotwein

Cabernet Sauvignon IGT, Italien, trocken

29,50 €

Harmonisch, wenig, samtig, mit einer kräuterwürzigen Note.

Merlot IGT, Matteo Braidot, trocken

29,50 €

Der Merlot hat einen leicht grasiges Bukett, das an Rosen und Himbeeren erinnert. Im Geschmack mild, füllig und harmonisch im Körper.

Chianti Classico DOCG, San Fabiano, trocken

38,50 €

Der Chianti Classico ist im Duft elegant, harmonisch, mit Anklängen an Vanille und Himbeeren. Im Geschmack samtig, vollmundig, generös und warm.

Cadis Amarone del Valpolicella DOC, Cantina di Soave

55,00 €

Rubinrot, präsentiert er sich mit intensiver, fruchtiger Note von Süßkirschen, Himbeeren und Pflaumen. Im Mund ist er warm, seidig weich, mit einer harmonischen Tanninhaltigkeit und einem langen und angenehmen Abgang.

Barolo DOCG Arione, Gigi Rosso, Piemont

58,00 €

100% Nebbiolo. Ein großer Barolo aus den besten Lagen der Cascina Arione. Selbst für die hervorragenden Weine des Piemont ist dieser Barolo von Gigi Rosso eine Auszeichnung.

Sekt

Valdobbiadene Prosecco D.O.C., Barboza, extra dry

29,50 €

Er ist reich an fruchtigen Aromen von Apfel und Birne mit einem Hauch von Zitrusfrüchten, die ins Blumige ausklingen. Am Gaumen ist er weich, aber dank einer lebhaften Säure gleichzeitig trocken.

Holunderblütensirup

0,5l

15,50 €

Lieber Gast

seit dem 13. Dezember 2014 schreibt die EU-Lebensmittel-Informationsverordnung vor, dass auch bei unverpackten Lebensmitteln über die Verwendung der 14 wichtigsten Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, informiert werden muss.

Übersicht der Allergene

A	Getreideprodukte (Glutenhaltig)
B	Krebstiere
C	Eier
D	Fisch
E	Erdnüsse
F	Soja
G	Milch und Laktose
H	Nüsse
L	Sellerie
M	Senf
N	Sesamsamen
O	Schwefeldioxide und Sulfide
P	Lupinen
R	Weichtiere

Wenn Sie Allergiker/in sind, fragen Sie unser Servicepersonal nach unserer speziellen Allergiker-Karte. In dieser sind Allergene direkt am Gericht gekennzeichnet.