

Wichtige Info:

Ab dem 01. April haben wir ganzjährig neue Öffnungszeiten!

Montag:	Ruhetag (außer Feiertag)
Dienstag:	Ruhetag
Mittwoch:	12 Uhr – 22 Uhr
Donnerstag:	12 Uhr – 22 Uhr
Freitag:	12 Uhr – 22 Uhr
Samstag:	12 Uhr – 22 Uhr
Sonntag:	09:30 Uhr – 21 Uhr

***Mittwochs bis freitags bieten einen wechselnden
Mittagstisch für nur 9,90€ an.***

Küchenöffnungszeiten:

Mittwoch – Samstag: 12 Uhr - 14:30 Uhr, 17 Uhr - 21 Uhr
Sonntag: 13 Uhr – 14:30 Uhr, 17 Uhr - 20 Uhr



WINDROSE

CAFÉ & RESTAURANT

Speisekarte

Regional. Lecker. Windrose
HERZLICH WILLKOMMEN!



Herzhaft. Frisch. Für dich.

Wir freuen uns, dich bei uns zu begrüßen.



**Das Team unter der Leitung von Mario & Laury
freut sich über deinen Besuch.**

Seit Mai 2025 sind wir mit voller Leidenschaft die neuen Gastgeber der Windrose und bringen bereits einige Jahre Erfahrung in der Gastronomie mit. Mit gutem Geschmack, regionalen Produkten und einer großen Portion Herzlichkeit möchten wir dein Lieblingsplatz am Niddastausee sein.

Seit 01. März 2026 sind wir stolzes Mitglied von

HESSEN À LA CARTE

Schön, dass du hier bist!





Aperitif & Weinkarte

Unsere Weine beziehen wir vom Weinhaus Jochim aus Schotten.

APERITIF

0,1 ltr

0,2 ltr

Prosecco 1

5,50€

Hausaperitif „Preiselpeter“ 1,2,1

7,90€

Preiselbeer trifft auf prickelnden Prosecco und wird mit einem Hauch Soda veredelt. Leicht, spritzig & perfekt zum Anstoßen

Fräulein von der Schlitzer Destillerie 1,13,1

7,90€

Erleben Sie die perfekte Harmonie aus herber Grapefruit, aromatischer Yuzu-Zitrone & einem Hauch Rosmarin – gespritzt mit Prosecco & Soda.

Aperol Spritz 1,10,13,1

7,90€

Die typische Mischung Aperol Spritz – bestehend aus Aperol, Prosecco & Soda – überzeugt durch ihr perfektes Zusammenspiel von Süße, Bitterkeit & fruchtiger Frische.

WEIß

Flasche 1,0 ltr

0,2 ltr | 0,1 ltr

DILLMANN Riesling feinherb 1

31,90€

7,90€ | 5,00€

Saftig, süffig – lecker eben. Gelbe Früchte, Limejuice und getrocknete Blüten duften aus dem Glas.

BERGSTRÄSSER Grauburgunder trocken 1

31,90€

7,90€ | 5,00€

Der Grauburgunder zeigt sich von seiner besten Seite. Aromen von Pfirsich, Aprikose sowie leichte Aromen von Kräutern machen ihn zu einem eleganten Wein mit harmonischer Säure.

BEYER Müller-Thurgau lieblich 1

29,90€

7,50€ | 5,00€

Leicht. Fruchtig. Einfach lecker. Dieser Müller begeistert mit exotischen Noten von Maracuja & Grapefruit!

ROT

Flasche 1,0 ltr

0,2 ltr | 0,1 ltr

PRIMITIVO Puglia trocken 1

29,90€

7,50€ | 5,00€

Dieser Rotweine zeichnet sich durch ein charakteristisch würziges, an Zimt, Nelken, schwarzen Pfeffer & dunkle Waldfrüchte erinnerndes Aroma aus.

FÜRSTENFASS Schwarzriesling halbtrocken

31,90€

7,90€ | 5,00€

Dieser Rotwein überzeugt mit intensiven Aromen reifer Beerenfrüchte, besonders Himbeere, Kirsche und Pflaume. 1



Davor oder dazu

Unser Obst & Gemüse beziehen wir von der Familie Heinbach aus Schotten.

VORSPEISEN

Rote Beete-Süppchen mit Trüffel 3,4,g 6,90€

Cremig und aromatisch | verfeinert mit frischen Kräutern

Bruschetta mal anders  a,g,h,k,l 9,90€

3 Stück - geröstetes Ciabatta vom Vulkanbäcker Haas klassisch mit Tomate & Zwiebeln (vegan) | Avocado-creme (vegan) | Ziegen-Feta mit Honig

Hausgemachtes Forellen-Tatar  5,11,a,g,j,c 11,90€

Geräucherte Forelle | Salatgurke | Lauchzwiebeln | Dill | Meerrettich | geröstetes Ciabatta vom Vulkanbäcker Haas

SALATE mit unserem Schmand- oder Balsamicodressing

Beilagensalat 11,2,g,j,c 3,90€

Knackiger Blattsalat | Karotten | Tomaten | Gurken | Radieschen & Kresse

Salat Küste 11,2,g,j,b,a,c 18,90€

Knackiger Blattsalat | Karotten | Tomaten | Gurken | Radieschen & Kresse | gegrillte Knoblauchgarnelen | Croutons

Salat Italy  11,2,3,g,j,l,a,c 16,90€

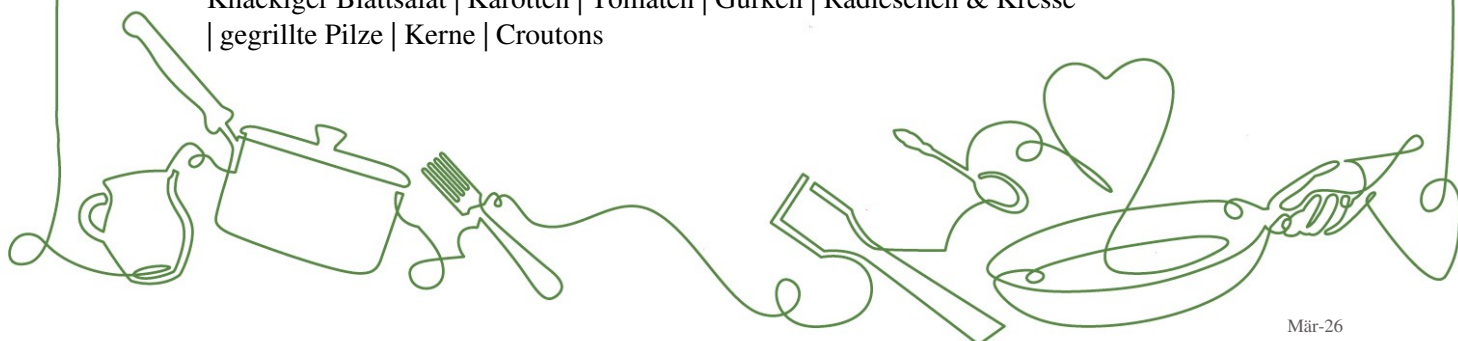
Knackiger Blattsalat | Karotten | Tomaten | Gurken | Radieschen & Kresse | Schinken | Käse aus der Hungener Käsescheune | Croutons

Salat Farmer 11,3,g,j,a,c 16,90€

Knackiger Blattsalat | Karotten | Tomaten | Gurken | Radieschen & Kresse | gegrillte Hähnchenbrust | Croutons

Salat Försterin  11,3,g,j,a,c 15,90€

Knackiger Blattsalat | Karotten | Tomaten | Gurken | Radieschen & Kresse | gegrillte Pilze | Kerne | Croutons



Schlemmen mit Blick

Unser Fleisch beziehen wir aus Schotten & der hessischen Rhön.

Unsere Schnitzel kannst du auch vom Hähnchen oder glutenfrei bekommen.

Schnitzel Wiener Art  *a,13,11,2,g,i,c* 17,90€
Frisches Schnitzel vom regionalen Landschwein paniert in Paniermehl vom Vulkanbäcker Haas | Hausfritten mit Schale | Beilagensalat

Schnitzel Förster  *a,13,11,2,g,f,j,c* 19,90€
Frisches Schnitzel vom regionalen Landschwein paniert in Paniermehl vom Vulkanbäcker Haas | feine Champignonrahmsauce | Herzoginkartoffeln | Beilagensalat

Schnitzel Wiesenglück  *a,13,11,2,4,3,g,f,j,l,c* 20,90€
Frisches Schnitzel vom regionalen Landschwein paniert in Paniermehl vom Vulkanbäcker Haas | eine aromatische Käsesauce mit Käse der Hungener Käsescheune | Herzoginkartoffeln | Beilagensalat

Schnitzel Braumeister  *a,13,11,2,4,3,g,f,j,c* 20,90€
Frisches Schnitzel vom regionalen Landschwein paniert in Paniermehl vom Vulkanbäcker Haas | eine aromatische Bier-Zwiebel-Speck-Sauce | Bratkartoffeln | Beilagensalat

Cordon Bleu  *a,13,11,2,g,j,c,l* 22,90€
Frisches Schnitzel vom regionalen Landschwein paniert in Paniermehl vom Vulkanbäcker Haas | gefüllt mit gekochtem Schinken & gereiftem Gouda | hausgemachte Kräuterbutter | Hausfritten | Beilagensalat

Käsespätzle mal anders  *a,11,2,4,3,g,j,c,l* 16,90€
Hausgemachte Spätzle | Heumilchkäse | Apfelweinkäse | Klosterkäse – ein cremiges Käse-Trio aus der Hungener Käsescheune mit Milch aus dem Vogelsberg | Beilagensalat

½ Knobi-Gockel  18,90€
Saftiges regionales Hähnchen vom Geflügelhof Bleuel aus Hofbieber | mit Knoblauchmarinade bestrichen | Hausfritten | Beilagensalat

½ Teufels-Gockel  18,90€
Saftiges regionales Hähnchen vom Geflügelhof Bleuel aus Hofbieber | mit Chili-Tabasco-Öl bestrichen | Hausfritten | Beilagensalat



Schlemmen mit Blick

Bird Mountain-Bio-Burger



a,j,11,2,g,c,l

(auch glutenfrei möglich +1,00€)

Saftiges regionales Bio-Patty vom Biohof Hampel | Licher Bierkäse | Salat | rote Zwiebeln | Tomate | Gewürzgurke | hausgemachte Haussauce | Bun gebacken von der Bäckerei Wagner aus Nidda | Hausfritten mit Schale | Beilagensalat

Doppelt Fleisch

19,90€

+ 6,00€

Wild-Burger



a,j,11,2,g,c,l (auch glutenfrei möglich +1,00€)

Saftiges regionales Wild-Patty vom Hirsch & Wildschwein | Heumilchkäse | Salat | rote Zwiebeln | Pilze | Preiselbeersenf | Bun gebacken von der Bäckerei Wagner aus Nidda | Hausfritten mit Schale | Beilagensalat

19,90€

Burger Tropical Crunch

(auch glutenfrei möglich +1,00€)

Frische Hähnchenbrust paniert | Heumilchkäse | Avocado | Salat | rote Zwiebeln | Tomate | Gurke | Thai-Mango-Sauce | Bun gebacken von der Bäckerei Wagner aus Nidda | Hausfritten mit Schale | Beilagensalat

17,90€

Burger Caesar Chicken

(auch glutenfrei möglich +1,00€)

Frische Hähnchenbrust paniert | Parmesan | Salat | rote Zwiebeln | Tomate | Gewürzgurke | Caesar-Mayo | Bun gebacken von der Bäckerei Wagner aus Nidda | Hausfritten mit Schale | Beilagensalat

17,90€

Burger Plant-BBQ (vegan)

Veganes Patty | Avocado | Salat | rote Zwiebeln | Tomate | Gewürzgurke | vegane BBQ Sauce | vegane Mayo | veganes Bun gebacken von der Bäckerei Wagner aus Nidda | Hausfritten mit Schale | Beilagensalat

16,90€

Pinsa Windrose

a,g,c,l,13,2,3 (auch glutenfrei möglich +3,00€)
Knusprige Pinsa | rote Zwiebeln | Apfel | aromatischer Apfelweinkäse | Speck

13,90€

Pinsa vegan

a (auch glutenfrei möglich +3,00€)
Vegane Creme | gebratene Pilze | rote Zwiebeln | Kerne | Trüffelöl

13,90€



FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Spätzle mit Käsesauce



a,2,4,3,g,c

8,90€

Hausgemachte panierte Hähnchenteile mit Hausfritten

a,c

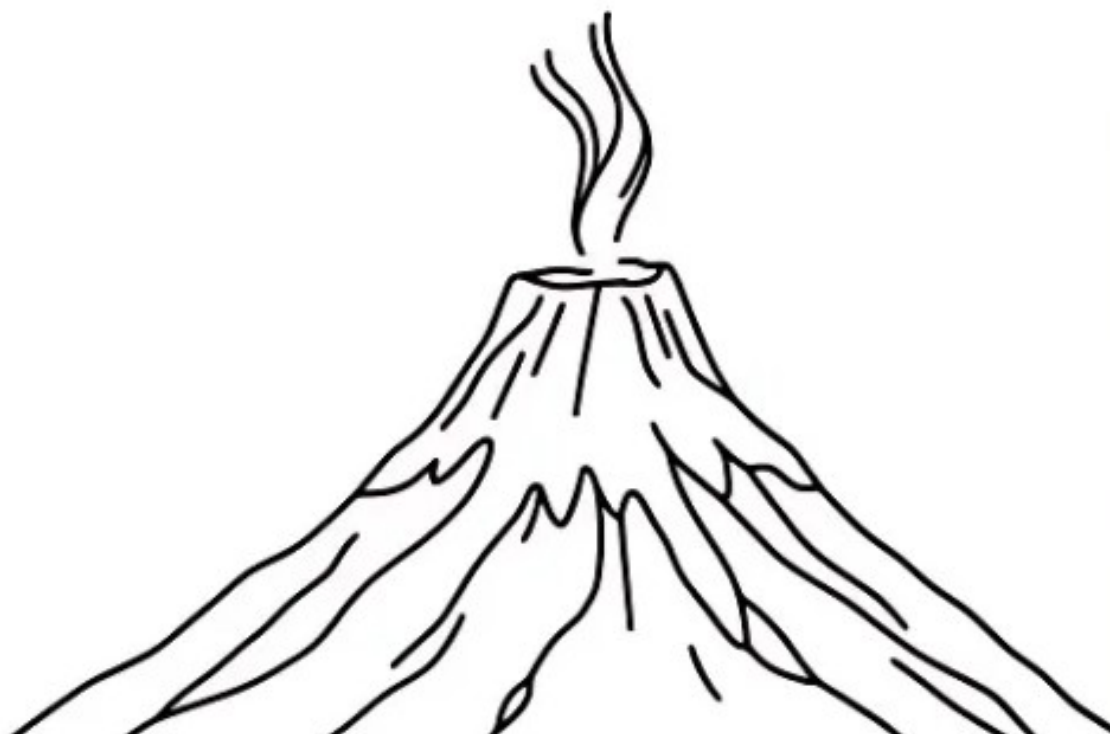
9,90€

Kinderschnitzel mit Hausfritten



a,c

9,90€



Für danach

DESSERT

Hausgemachte weiße Mousse au Chocolat mit Zimt-Kirschen _g 8,90€

Warmer hausgemachter Brownie mit gesalzenen Erdnüssen, Vanilleeis & Sahne _{g,e,a,c,f} 8,90€

Warmer Apfelstrudel (vegan) 6,90€
mit Vanilleeis _{g,e,a,c,h,l,13,i} 7,90€

Affogato _{e,g,c,h,l} 4,90€
 Espresso | 1 Kugel Vanilleeis

WARME GETRÄNKE

Kaffee Crema Pott 3,80€

Milchkaffee Pott _g 3,90€

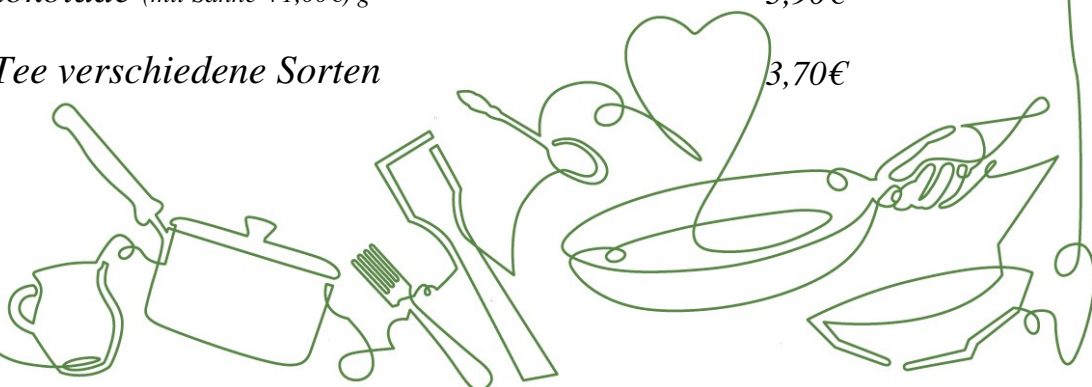
Cappuccino Pott _g 3,90€

Latte Macchiato _g 3,90€

Espresso solo 2,50€

Heiße Schokolade (mit Sahne +1,00€) _g 3,90€

Frischer Tee verschiedene Sorten 3,70€



Getränkekarte

BIERE

	0,3 ltr	0,5 ltr
<i>Licher Pils a</i>	3,80€	5,00€
<i>Radler/Alster a</i>	3,80€	5,00€
<i>Benediktiner Helles (Lagerbier) a</i>	3,80€	5,00€
<i>Benediktiner Weizen a</i>		5,00€
<i>Licher Pils alkoholfrei 0,33l a</i>	3,80€	
<i>Licher Naturradler alkoholfrei 0,33l a</i>	3,80€	
<i>Benediktiner Weizen alkoholfrei a</i>		5,00€

Äppler

	0,25 ltr	0,5 ltr
<i>Rapps Apfelwein (pur, Cola, Sprite, Fanta)</i>	3,50€	5,00€

MINERALWASSER

	0,25 ltr	0,75 ltr
<i>Gerolsteiner Sprudel</i>	2,70€	6,90€
<i>Gerolsteiner Medium</i>	2,70€	6,90€
<i>Gerolsteiner Natur</i>	2,70€	6,90€

SOFTGETRÄNKE

	0,3 ltr	0,4 ltr
<i>Hausgemachte Limo</i>		4,20€
<i>Coca Cola 1,9</i>	3,50€	4,20€
<i>Coca Cola Zero 1,9,11</i>	3,50€	4,20€
<i>Spezi 1,9</i>	3,50€	4,20€
<i>Fanta 1,3</i>	3,50€	4,20€
<i>Sprite 11</i>	3,50€	4,20€
<i>Bitter Lemon 0,2l 3,10</i>	3,50€	

FRUCHTSÄFTE

	0,2 ltr	0,4 ltr
<i>Apfelsaft</i>	3,00€	
<i>Johannisbeersaft</i>	3,00€	
<i>Orangensaft</i>	3,50€	
<i>Saftschorle</i>		4,20€