

# *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*



**Schön, dass du hier bist!**



# Aperitif & Weinkarte

Unsere Weine beziehen wir vom Weinhaus Jochim aus Schotten.

## APERITIF

	0,1 ltr	0,2 ltr
<i>Prosecco</i> 1	5,50€	
<i>Hausaperitif „Preiselpeter“</i> 1,2,1 Preiselbeer trifft auf prickelnden Prosecco und wird mit einem Hauch Soda veredelt. Leicht, spritzig & perfekt zum Anstoßen		7,90€
<i>Fräulein von der Schlitzer Destillerie</i> 1,13,1 Erleben Sie die perfekte Harmonie aus herber Grapefruit, aromatischer Yuzu-Zitrone & einem Hauch Rosmarin – gespritzt mit Prosecco & Soda.		7,90€
<i>Aperol Spritz</i> 1,10,13,1 Die typische Mischung Aperol Spritz – bestehend aus Aperol, Prosecco & Soda – überzeugt durch ihr perfektes Zusammenspiel von Süße, Bitterkeit & fruchtiger Frische.		7,90€

## WEIß

	Flasche 1,0 ltr	0,2 ltr   0,1 ltr
<i>DILLMANN Riesling feinherb</i> 1 Saftig, süffig – lecker eben. Gelbe Früchte, Limejuice und getrocknete Blüten duften aus dem Glas.	31,90€	7,90€   5,00€
<i>BERGSTRÄSSER Grauburgunder trocken</i> 1 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.	31,90€	7,90€   5,00€
<i>BEYER Müller-Thurgau lieblich</i> 1 Leicht. Fruchtig. Einfach lecker. Dieser Müller begeistert mit exotischen Noten von Maracuja & Grapefruit!	31,90€	7,90€   5,00€

## ROT

	Flasche 1,0 ltr	0,2 ltr   0,1 ltr
<i>PRIMITIVO Puglia trocken</i> 1 Dieser Rotweine zeichnet sich durch ein charakteristisch würziges, an Zimt, Nelken, schwarzen Pfeffer & dunkle Waldfrüchte erinnerndes Aroma aus.	31,90€	7,90€   5,00€
<i>FÜRSTENFASS Schwarzriesling halbtrocken</i> 1 Dieser Rotwein überzeugt mit intensiven Aromen reifer Beerenfrüchte, besonders Himbeere, Kirsche und Pflaume. 1	31,90€	7,90€   5,00€




## Davor oder dazu

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

### VORSPEISEN

*Zwiebelsuppe mit Käsecrouton*  3,4,g,a 7,90€  
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

*Hessen-Tacos* <sup>g</sup> 11,90€  
3 Mais-Tacos | gebratenes Hackfleisch (Rind/Schwein) | Frankfurter  
Grüne Soße | rote Zwiebeln | Kresse


### SALATE mit unserem Schmand- oder Balsamicodressing

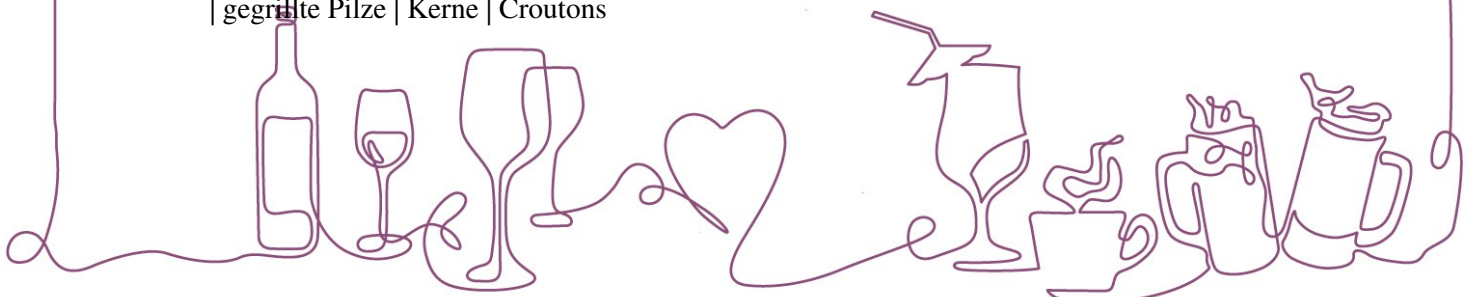
*Beilagensalat* 11,2,g,j,c 4,50€  
Knackiger Blattsalat | Karotten | Tomaten | Gurken | Radieschen & Kresse

*Salat Küste* 11,2,g,j,b,a,c 19,90€  
Knackiger Blattsalat | Karotten | Tomaten | Gurken | Radieschen & Kresse  
| gegrillte Knoblauchgarnelen | Croutons

*Salat Italy*  11,2,3,g,j,l,a,c 17,90€  
Knackiger Blattsalat | Karotten | Tomaten | Gurken | Radieschen & Kresse  
| Schinken | Käse aus der Hungener Käsescheune | Croutons

*Salat Farmer* 11,3,g,j,a,c 17,90€  
Knackiger Blattsalat | Karotten | Tomaten | Gurken | Radieschen & Kresse  
| gegrillte Hähnchenbrust | Croutons


*Salat Försterin*  11,3,g,j,a,c 16,90€  
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 (+3,00€) bekommen.**


*Schnitzel Wiener Art*  a,13,11,2,g,i,c 18,90€  
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

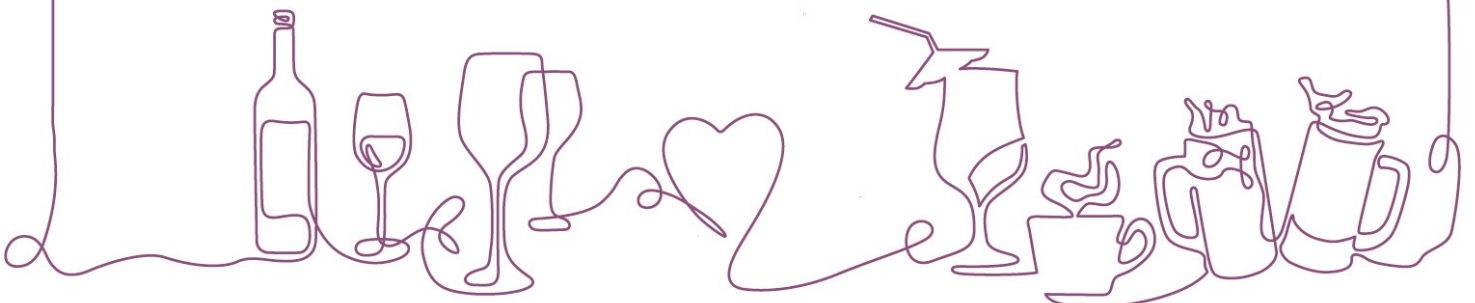
*1/2 Knobi-Gockel*  18,90€  
Saftiges regionales Hähnchen vom Geflügelhof Bleuel aus Hofbieber | mit Knoblauchmarinade bestrichen | Hausfritten | Beilagensalat

*1/2 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€) 19,90€  
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 + 6,00€
- Wild-Burger**  *a,j,11,2,g,c,l* (auch glutenfrei möglich +1,00€) 19,90€  
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
- Burger Tropical Crunch** *a,j,11,g,c,l,k*  
(auch glutenfrei möglich +1,00€) 18,90€  
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
- Burger Caesar Chicken** *a,j,11,g,c,l,k*  
(auch glutenfrei möglich +1,00€) 18,90€  
Frische Hähnchenbrust paniert | Parmesan | Salat | rote Zwiebeln | Tomate | Gewürzgurke | Caesar-Mayo | Bun gebacken von der Bäckerei Wagner aus Nidda | Hausfritten mit Schale | Beilagensalat
- Burger Plant-BBQ (vegan)** *a,j,11,2,(g),c* 17,90€  
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
- Pinsa Windrose** *a,g,c,l,13,2,3* (auch glutenfrei möglich +3,00€) 14,90€  
Knusprige Pinsa | rote Zwiebeln | Apfel | aromatischer Apfelweinkäse | Speck
- Pinsa vegan** *a* (auch glutenfrei möglich +3,00€) 14,90€  
Vegane Creme | gebratene Pilze | rote Zwiebeln | Kerne | Trüffelöl

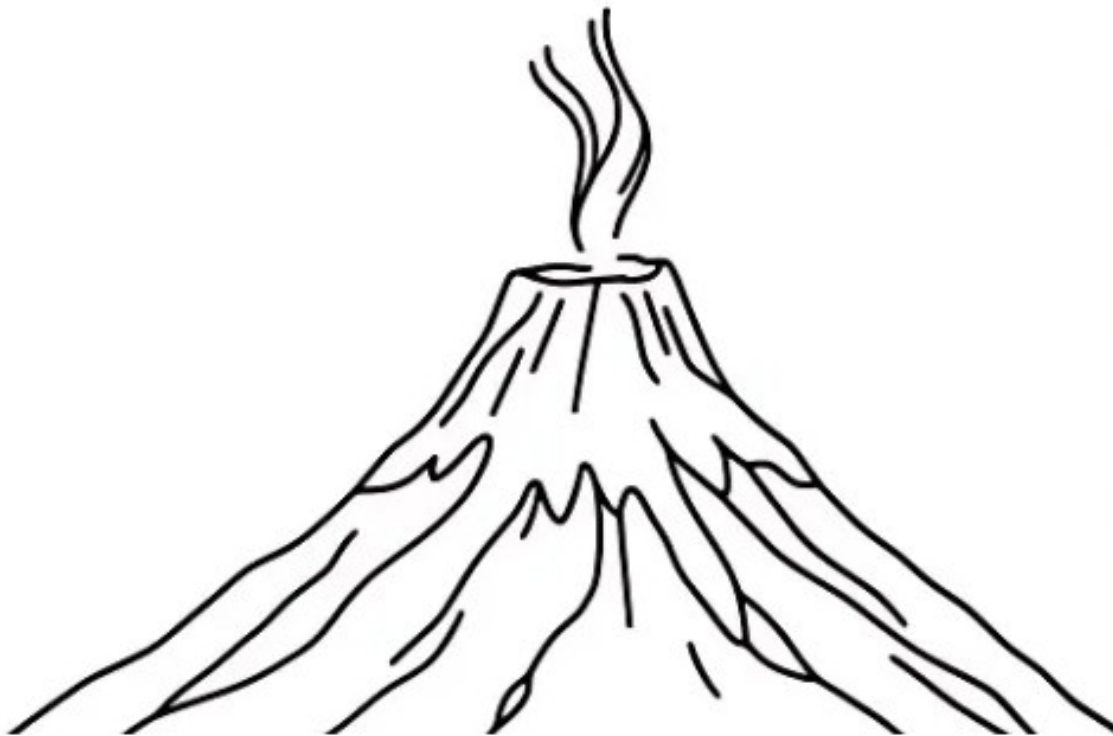


## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

*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

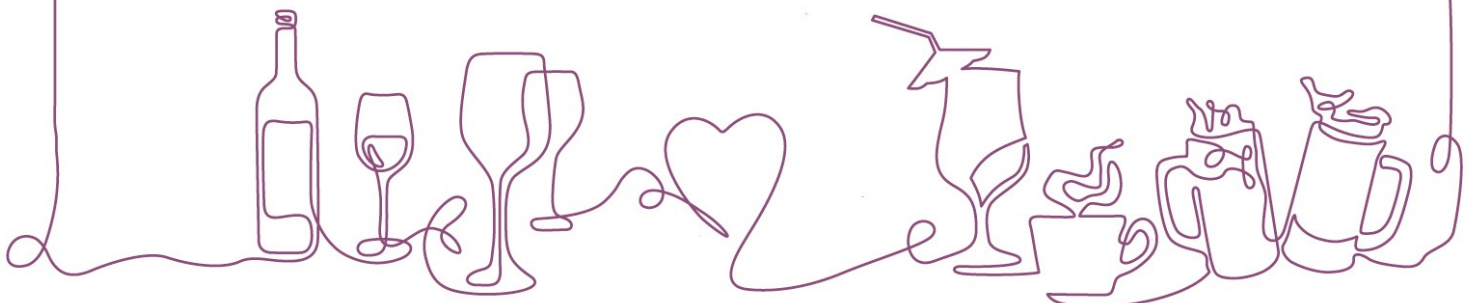


### DESSERT

<i>Hausgemachte weiße Mousse au Chocolat mit Zimt-Kirschen</i> <small>g</small>	8,90€
<i>Warmer hausgemachter Brownie mit gesalzenen Erdnüssen, Vanilleeis &amp; Sahne</i> <small>g,e,a,c,f</small>	8,90€
<i>Warmer Apfelstrudel (vegan) mit Vanilleeis</i> <small>g,e,a,c,h,l,13,i</small>	6,90€ 7,90€
<i>Affogato</i> <small>e,g,c,h,l</small> Espresso   1 Kugel Vanilleeis	4,90€

### WARMER GETRÄNKE

<i>Kaffee Crema Pott</i>	3,80€
<i>Milchkaffee Pott</i> <small>g</small>	3,90€
<i>Cappuccino Pott</i> <small>g</small>	3,90€
<i>Latte Macchiato</i> <small>g</small>	3,90€
<i>Espresso solo</i>	2,50€
<i>Heiße Schokolade</i> (mit Sahne +1,00€) <small>g</small>	3,90€
<i>Frischer Tee verschiedene Sorten</i>	3,90€



# 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>	2,90€	6,90€
<i>Gerolsteiner Medium</i>	2,90€	6,90€
<i>Gerolsteiner Natur</i>	2,90€	6,90€

## SOFTGETRÄNKE

	0,3 ltr	0,4 ltr
<i>Hausgemachte Limo</i>		4,90€
<i>Coca Cola 1,9</i>	3,80€	4,50€
<i>Coca Cola Zero 1,9,11</i>	3,80€	4,50€
<i>Spezi 1,9</i>	3,80€	4,50€
<i>Fanta 1,3</i>	3,80€	4,50€
<i>Sprite 11</i>	3,80€	4,50€
<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>		4,50€

