

SEIT  1794

GIESEKE-ASSHORN

LANDGASTHAUS MIT HOTEL



HERZLICH WILLKOMMEN

Besuchen Sie uns auch gerne im Internet unter www.asshorns.de oder bei  

Eine Liste der in den Gerichten enthaltenen kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe können Sie jederzeit beim Servicepersonal anfragen. Sollten Sie an einer Allergie oder Unverträglichkeit leiden, sprechen Sie uns gerne an. Dies werden wir nach Möglichkeit bei der Zubereitung der Speisen berücksichtigen. Alle Preise in Euro, inkl. Bedienung und MwSt.

Zum Aperitif

Blood Orange Tonic (0,15l) – 7,00

Finsbury Blutorangenlikör | Schweppes Indian Tonic Water | Soda

Hugo Spritz (0,15l) – 7,00

Holunderblütensirup | Prosecco | Soda

Clementino Spritz (0,15l) – 7,00

Klementinenlikör | Prosecco | Soda

Aperol Maracuja Spritz (0,15l) – 7,00

Aperol | Prosecco | Maracuja

Lillet White Peach (0,15l) – 7,00

Lillet Blanc | Schweppes White Peach | Soda

(auch alkoholfrei 0,0%)

Sarti Spritz (0,15l) – 7,00

Sarti Rosa | Prosecco | Soda

Alkoholfrei

Pink Cadillac (0,15l) – 6,50

Martini Floreale | Soda | Blutorange

Manta Manta (0,15l) – 6,50

Martini Vibrante | Schweppes White Peach | Soda

Driver's Spritz (0,15l) – 6,50

Monin Bitter | alkoholfreier Sekt | Soda | Orange

Herbie (0,15l) – 6,50

Martini Vibrante | Schweppes Indian Tonic Water | Maracujasirup

(K)night Rider (0,15l) – 6,50

alkoholfreier Gordon's Gin | Grapefruitsaft | Soda | Granatapfel | Zitrone



Unsere Weinempfehlungen

2024er Garda Bianco (trocken)

Weingut Delibori, Bardolino, Italien
leichte Cuvée aus Garganega, Chardonnay & Sauvignon Blanc, ausgewogen & erfrischend
Glas 0,15l – 5,00 / Flasche 0,75l – 21,50

2025er „RR“ Rivaner & Riesling (trocken)

Winzer-genossenschaft Alde Gott, Ortenau, Baden
unser All-Time-Favourite: tolle Frucht-aromen, lebendig, animierend, süffig, lecker
Glas 0,15l – 5,00 / Flasche 0,75l – 21,50

2025er Silvaner (trocken)

Weingut Bischel, Appenheim, Rheinhessen
starke Frucht nach Birnen und Äpfeln, im Abgang viel Struktur und feine Cremigkeit
Glas 0,15l – 6,00 / Flasche 0,75l – 26,00

2025er Grauer Burgunder (trocken)

Weingut Meyer, Heuchelheim, Pfalz
elegant und komplex mit schöner Frucht, mineralisch, feines Säurespiel
Glas 0,15l – 5,50 / Flasche 0,75l – 23,50

2025er Cabernet Blanc (feinherb)

Grossmann-Bergmann, Windesheim, Nahe
harmonischer Trinkfluss, feinwürziges Bouquet, aromatisch und charmant
Glas 0,15l – 5,50 / Flasche 0,75l – 23,50

2025er Rosé vom Spätburgunder (feinherb)

Weingut Meyer, Heuchelheim, Pfalz
spritzig, leckerer Sommerwein, sehr fruchtig, tolle Aromatik und Trinkfluss
Glas 0,15l – 5,00 / Flasche 1l – 28,50

2024er Merlot (trocken)

La Grange, Languedoc-Roussillon, Frankreich
frischer, fruchtiger Wein, elegante Tannine, samtige Textur und viel Länge
Glas 0,15l – 5,50 / Flasche 0,75l – 23,50

2023er Primitivo di Manduria (feinherb)

Cantina Terre Avare, Apulien, Italien
saftig, süßlicher Schmelz, dichte Frucht, süffig und einladend, herrlich
Glas 0,15l – 6,50 / Flasche 0,75l – 26,00

DER WEIN DER WOCHE

Jede Woche neu, jede Woche anders,
aber immer was ganz Besonderes!
Sprechen Sie uns an.

Nichts für Sie dabei? Fragen Sie nach unserer geschlossenen Weinkarte und stöbern Sie durch über 150 Positionen oder fragen Sie nach unseren Lieblingen.
Wir helfen Ihnen gerne bei der Suche nach dem richtigen Wein.



Aus dem Suppenkessel

Giesken Omas Festtagssuppe – 7,50

Rinderkraftbrühe | Klößchen | Gemüse | Eierstich

Steirische Kürbissuppe – 7,00

Kürbiskernöl | Sahne (*ohne Sahne vegan*)

Zur Vorspeise (oder zum Bier)

Hausgemachter Obatzda – 8,50

original bayerische Käsezubereitung | rote Zwiebeln |
Laugengebäck | dunkles Brot

Nürnberger Rostbratwürstchen – 12,50

½ Dutzend Nürnberger Rostbratwürstchen |
Sauerkraut | Bauernbrot

Gebackener Camembert – 9,50

Preiselbeeren | Salatbouquet | dunkles Brot

Wurstsalat – 10,50

Fleischwürstl | Allgäuer Bergkäse |
Zwiebelringe | Essig-Öl-Marinade | Bauernbrot

Münchner Weißwurst – 9,50

zwei Weißwürstchen | süßer Senf | Laugenbrezel

BIER AUS DEM FREISTAAT (*vom Fass*)

Original Paulaner Oktoberfestbier

½ Maß – 6,00

Maß – 11,00

König Ludwig Dunkel

0,3 l – 3,80

0,5 l – 6,00



Salatvergnügen

Tolle-Knolle-Salat — 16,50

frische Salate | Kartoffeltaschen mit Kräuter-Frischkäsefüllung |
Asshorns Dressing | Kartoffelcreme | Baguette

Bayerischer Almsalat — 17,50

herbstliche Salate | gebratene Serviettenknödel | Bergkäse |
Radi | Radieserl | Apfel-Vinaigrette-Dressing | Baguette | Dip

Burger

Asshorns Landhausburger — 20,50

200 g Angus-Beef | Eisbergsalat | Tomate | Gurke |
Schmorzwiebeln | Bacon | Gouda | Pommes frites | Salatbeilage

Marc's Burger — 20,50

fein geschnittenes Rind und Schwein | Krautsalat | Tomate |
Knoblauchsauce | Feta | Pommes frites | Salatbeilage

Veggie-Burger — 17,50

Kartoffel-Möhren-Rösti | Eisbergsalat | Tomate | Gurke |
Schmorzwiebeln | Gouda | Pommes frites | Salatbeilage



Schnapserl

Bodensee Obstler (2 cl) — 3,00
Gebirgsenzian (2 cl) — 3,00
Bärwurz (2 cl) — 3,00
Blutwurz (2 cl) — 3,00

Schladerer Fruchtbrände

aus dem Schwarzwald

Kirschwasser (2 cl) — 4,00
Mirabelle (2 cl) — 4,00

Wittlager Kartoffelplate

Unsere regionale Antwort auf Pizza:

geriebene Kartoffeln mit Ei und Gries, in der Pfanne gebraten,
mit Frischkäse-Quark-Creme bestrichen, mit lauter Leckereien belegt
und zum Schluss mit Käse gratiniert

Plate „Bayern“ – 16,50

Obatzda | rote Zwiebeln | Speckwürfel | Rucola

Plate „Schinken“ – 16,50

gekochter Schinken | frische Champignons | Tomaten | Rucola

Plate „Bolbec“ – 16,50

Birnenspalten | gebackener Ziegenkäse | Rucola

Plate „Griechenland“ – 16,50

Paprika | Zwiebeln | getrocknete Tomaten | Oliven | Rucola | Feta

...und dazu ein kleiner Beilagensalat in unserem
beliebten Apfel-Vinaigrette-Dressing – 6,50



Bayernspezialitäten

Altbayerisches Schnitzel – 21,50

Schweineschnitzel in Bretzel-Senf-Panade |
Preiselbeersauce | Bauernkartoffeln

Schmankerlteller – 19,50

Rostbratwürstchen | gebratener Leberkäs |
Fasssauerkraut | Bratkartoffeln

Gebratener Leberkäs – 18,50

kleine Bauernkartoffeln | Spiegeleier | kleiner Salat

Münchner Zwiebelrostbraten – 33,50

Rinderrücken | zweierlei Zwiebeln | Jus | Bratkartoffeln

Zanderfilet aus der Butterpfanne – 26,50

Rahmsauerkraut | Kartoffelstampf

Kross gegrillte Schweinshaxe – 20,50

Fasssauerkraut | dunkles Brot

Fleischlos zünftig

Gebratene Serviettenknödel – 16,50

Schwammerl | Sahnesauce | Salatteller

Allgäuer Käsespätzle – 16,50

selbstgehobelte Spätzle | Bergkäse | Röstzwiebeln | Salatbeilage



Liebblingsgerichte unserer Stammgäste

Westfälisches Bauernschnitzel – 20,50

Schmorzwiebeln | Speckstreifen | Bratkartoffeln

Bohmter Ratsherrenteller – 24,00

Steaks vom Rind und Schwein | Champignons | Sauce Hollandaise |
Bratkartoffeln | Speckböhnchen

Shared-Space-Teller – 19,50

Geflügelbrustfilet | Cocktailfrüchte |
Asshorns Currysauce | Reistimbale

Räuberteller – 33,50

250g Rumpsteak vom Angus Rind | Kräuterbutter |
Speckböhnchen | Röstkartoffeln

Klein, aber fein – 18,50

zwei Schweinemedallions | Pfirsiche | Curryrahmsauce |
Preiselbeerdip | Salatbeilage | Baguette

Niedersachsenteller – 22,50

Geflügelbrustfilet | Schweinefilet | Rahm-Champignons |
Brokkoliröschen | Mandelbutter | Kartoffelrösti

Kurkuma-Curry – 16,50 VEGAN

Brokkoli | Paprika | Edamame | Champignons | Kurkuma-Kokos-Sauce | Reis
optional dazu: drei gebratene Riesengarnelen + 7,50

Scholle Finkenwerder Art – 25,50

Schollenfilets | Specksauce | Drillinge | Salatteller



Zum Dessert

Der Klassiker – 7,00

gemischtes Cremeeis | Schlagsahne | Schokosauce | Waffel

Nussknacker – 7,50

Walnusseis | karamellisierte Nüsse | Schlagsahne | Karamellsauce

Dänischer Kaffeeclatsch – 7,50

Bourbon-Vanille-Eis in einem doppelten Espresso | Schokoladensauce | Schlagsahne

Beerenschmaus – 7,50

Bourbon-Vanille-Eis | Rote Grütze

DER KLEINE, SÜSSE ABSCHLUSS

Mini-Dessert – 4,00

wechselnde Cremespeisen im Miniglas

Sprechen Sie uns an.



Kaffeespezialitäten

Cafe Creme – 2,80

Cappuccino – 3,80

Espresso – 2,50

Milchkaffee – 4,30

Latte Macchiato – 4,30

Digestif-Empfehlungen

Etter Edelfruchtbrände (2 cl) – 6,00

feinste Schweizer Fruchtbrände aus 100 %
Schweizer Obst: Quitte, Pflümli, Alte Kirsche,
Alte Birne

Alte Sorten – Holzfass gelagert (2 cl) – 4,50

Prinz Fein-Brennerei
mild und angenehm fruchtig-süß: Alte Marille,
Alte Williams-Christbirne, Alte Wald-
Himbeere, Alte Haselnuss

Holzfass Obstbrand (2 cl) – 4,00

Destillerie Lantenhammer
herrlich intensiv, aus reifen Äpfeln und Birnen,
gelagert in Limousin-Eichenfässern

Lantenhammer Edelbrände (2 cl) – 5,50

pure Frucht, ohne Aromen, vollmundig:
Williamsbirne, Waldhimbeer, Marille,
Sauerkirsch, Mirabelle, Haselnuss

Lantenhammer Liköre (2 cl) – 4,50

traumhaft fruchtiges Bouquet, natürliche
Frische, leichte Süße: Williams Birne,
Heidelbeer, Mirabelle, Sauerkirsch, Walnuss,
Kaffee

NEU Crema Alpina (2 cl) – 3,50

Cremeliköre von der Destilleria Marzadro,
milder Geschmack und mäßiger
Alkoholgehalt: Pistazie, Melone