



Regionalität in „Waldbreitbach`s guter Stube“

Wir legen schon seit vielen Jahren größten Wert auf Qualität bei der Zubereitung unserer Speisen und der Herkunft der Getränke.

Regionalität und ökologisches Bewußtsein wird auch Ihnen, als unseren Gästen, immer wichtiger und somit möchten auch wir, in Ihrem Traditionshaus, dies noch mehr unterstützen. Tolle regionale Anbieter und Hersteller sind schon seit langem unsere vertrauensvollen Partner und Lieferanten aus der Region.

Alle in „Grün“ geschriebenen Rohstoffe und Speisen auf unserer Speisekarte sind aus der Region und hier stellen wir Ihnen unsere regionalen Partner gern kurz vor!

Westerwälder Linsen vom Annahof in Orfgen / Westerwald

Zwischen Neuwied und Altenkirchen wird bereits in der 6. Generation Landwirtschaft auf dem Annahof bei Flammersfeld betrieben. Familie Müller geht hier neue Wege und arbeitet seit 2013 nach Richtlinien von Bioland.

Leinsaat und Leinöl, aber auch zwei Sorten Linsen, Mohn und Mohnöl produzieren sie. Gerade die Linsen sind wahre „Kraft-Pakete“. Sie sind ein echtes Nährstoffwunder, schmecken gut und sind vielfältig in der Küche einsetzbar.

Echt regional kommen sie aus dem schönen Westerwald hier für Sie auf den Tisch.

Hof Wäschenbach in Katzwinkel / Westerwald

Nachhaltig, regional und naturnah wird der Rohmilch-Kuhkäse bei Landwirtin Birgit Wäschenbach und ihrem Mann Bernd über eine mobile Käserei hergestellt. Der kleine zwischen Westerwald und Siegtal gelegene, familiengeführte Hof betreibt mit 40 Kühen Milchviehhaltung.

Je nach Sorte reift der Käse zwischen sechs und zwölf Wochen und wird dann beispielsweise zum Hönninger Bergkäse.

Die diversen Hart- und Schnittkäse werden zu dem auch geschmacklich mit Kräutern oder Gewürzen verfeinert und haben ihre feste Genießerkundschaft.

Bioland-Hof Heinrichshof in Burglahr

Aus einem einstigen Fuhrgeschäft und einer Selbstversorgungslandwirtschaft entstand Schritt für Schritt der heutige Heinrichshof, der in der nun zweiten und dritten Generation von Iris und Dieter Reifenhäuser, wie auch Max Reifenhäuser und Hanna Westhues geführt wird. Seit 2014 sind Max und Hanna mit in den Betrieb eingestiegen und haben die Milchviehhaltung ganz gegen den allgemeinen Trend auf dem Hof aufgebaut. Von Anfang Mai bis Oktober sind die Kühe komplett auf der Weide, werden dort auch über einen Weidemelkstand gemolken. 2019 ist die Hofkäserei hinzugekommen. Hanna Westhues ist hier ganz in ihrem Element. Eine Landwirtschaft mit regionalen Kreisläufen und die Herstellung von hochwertigen Produkten liegt der gesamten Familie sehr am Herzen.

Kleine Honigfabrik in Anhausen

Familie Puderbach betreibt ihre Imkerei in zweiter Generation mit sehr viel Freude an ihren Bienen. Dabei sind sie bestrebt, ihre Betriebsweise soweit wie möglich dem Wesen der Bienen anzupassen. Deshalb vermeiden sie alles, was der Biene unnötigen Streß zufügt. –



Wiedtaler Rohschinken / Roßbach

Feinste Rohschinken mit dem besonderen Aroma der Kalträucherung und delikates Trockenfleisch durch traditionelle Fleischveredelung – sie pflegen jahrhundertealtes Handwerk für den geschmackvollen Qualitätsanspruch von heute.

Streng ausgewählte Zutaten und stetig verfeinerte Verfahren sorgen für den hervorragenden Geschmack ihrer Schinken und Fleischprodukte.

Mit Liebe zum Detail und Handarbeit in jedem Arbeitsschritt, stehen sie in einer 130 Jahre alten Tradition. Mit puren Gewürzen und erstklassigem Fleisch erreichen sie außergewöhnliche Qualität. Ihre Schinken und anderen veredelten Fleischsorten sind ein Erlebnis für den Gaumen und eine Empfehlung an den Geschmack.

Geschmackvolle Tradition, die auf der Zunge zergeht.

Landmetzgerei Menzenbach / Kurtscheid

Als alteingesessene Westerwälder Metzgerei legen sie sehr viel Wert auf regionale Herkunft ihrer Rohwaren, Nachhaltigkeit, sowie handwerkliche, ehrliche Fertigung ihrer Fleisch- und Wurstwaren, ohne Farb-, Füll- und Zusatzstoffe.

Qualität, die man eben schmeckt!

Wir freuen uns über die partnerschaftliche Zusammenarbeit mit dem Traditionshotel " zur Post" in Waldbreitbach.

Wildprodukte Decker/Bad Hönningen

Bis heute hat Sascha Decker, als anerkannter Mentor in der Kreisgruppe Neuwied und Mitglied im Landesjagdverband Rheinl.-Pfalz., schon manchen jagdlich interessierten Anwärter ausgebildet bzw. zur Jägerprüfung begleiten können.

Was zu Beginn seiner jagdlichen Tätigkeit als schmückendes Beiwerk, nämlich das selbst erlegte Wild zu vermarkten aussah, hat sich mittlerweile zu einem konkurrenzfähigen und auf die Wildvermarktung spezialisierten Wildzerlegebetrieb entwickelt. Unterstützt wird er von einem erfahrenen Metzgermeister, der auf seine langjährige Berufserfahrung zurück blicken kann und auf höchste Qualitäts- und Hygienemaßstäbe achtet.

Sascha Decker's Grundsatz lautet: Nur erstklassige Qualität kann sich am Markt behaupten!

Mosenmühle in Brohl-Lützing

Seit 1913 wird die Mühle von der Familie Mosen betrieben. Heute wird sie von Müllermeister Rainer Mosen geleitet, der nach Voranmeldung auch Mühlenführungen durchführt. Sie ist die einzige noch laufende

Getreidemühle im Brohltal. Aus diesem Traditionsbetrieb bekommen wir unsere Mehle für unser hausgebackenes Brot.

Weitere mit uns saisonal zusammenarbeitenden Betriebe sind u.a.:

Seiferhof in Vettelschoß

Ölmühle Gilles in Bonefeld

Biolandhof Alte Schmiede in Neitersen u.v.m.



VORSPEISEN & SUPPEN

Schafkäse in Wiedtaler-Rohschinken gebraten,
auf Tomatensalat mit Westerwald-Leinöl
10,50 €



Carpaccio von der Steakhüfte
mit gehobeltem Bergkäse,
Zitronen-Pfeffer und Westerwald-Leinöl
12,00 €



Rinderkraftbrühe
mit Markklößchen und Gemüsestreifen
6,50 €

Vegane Tomatensuppe
mit gerösteten Pinienkernen, frischem Basilikum
und Cherrytomaten
6,50 €