

# Battenheimer Hof

„das kleine Stück Toskana in Rheinhessen“

## Die Geschichte

Es war einmal...

Der Maler Eduard von Heuss (1808-1880) errichtete 1853 das Wohnhaus oberhalb der Gutsschänke im Stil einer toskanischen Villa. Am 08.05.1917 erwarb unser Urgroßvater Oberstleutnant Friedrich Wilhelm Liebrecht das Anwesen, um seiner Tochter Karoline einen Traum zu erfüllen. Sie begeisterte sich für die Landwirtschaft und die Viehzucht.

So baute der Urgroßvater Stallungen für Pferde, Kühe und Schweine sowie Scheunen für die Landmaschinen und Gerätschaften. Der landwirtschaftliche Betrieb war die optimale Ergänzung zu seinem Weingut und sicherte die Versorgung für Familie und Hof.

1968 fanden die ersten Veränderungen in der Landwirtschaft statt – die Viehzucht wurde letztendlich aufgegeben.

Der Hof verlor seinen landwirtschaftlichen Charakter. So entschlossen sich unsere Großeltern 1976 das Weingut und die Gutsschänke zu eröffnen um den Vertrieb der Weine zu steigern.

Battenheimer Hof – eine Abwandlung von Villa Batenheim (im 8 Jhd. der Name von Bodenheim) sollte der Gutshof von nun an genannt werden.

Der Battenheimer Hof wurde nun Stück für Stück renoviert und umgebaut. Aus dem ehemaligen Pferdestall entstand das Hotel, welches am 01.05.1989 eröffnet wurde, den Gästen standen von da an 27 gemütliche Zimmer zur Verfügung.

Für größere Feierlichkeiten und Tagungen wurden der Kuhstall und das ehemalige Gesindehaus zu Veranstaltungsräumen umgebaut. Jahr für Jahr Veränderungen und so geht es weiter....

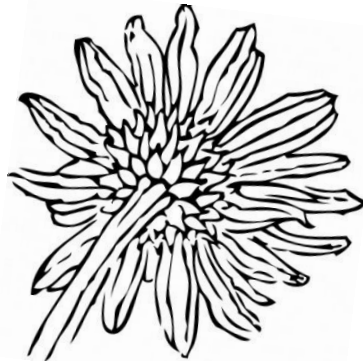
Wir begrüßen Sie recht herzlich und wünschen Ihnen einen angenehmen Abend

Gesa, Max und Isabel Nacke



## IM SOMMER

<b>TOMATEN CREMESUPPE</b> mit Basilikum-Crème fraîche	€ 5,90
<b>SOMMERSALAT</b> in Avocado Vinaigrette mit gebratenen Jakobsmuscheln	€ 12,90
<b>KOTELETT</b> <b>VOM BODENHEIMER LANDSCHWEIN</b> mit Pesto Rosso, Bratkartoffeln und einem kleinen gemischten Salat	€ 15,00
<b>RÜCKEN</b> <b>VOM BODENHEIMER LANDSCHWEIN</b> unter der Kräuterkruste mit tomatisiertem Gemüse und Kartoffelkuchen	€ 16,50



## FRISCH UND KNACKIG AUS DEM GARTEN

<b>WINZERSALAT</b> Bunte Blattsalate mit gebratenen Hähnchenbruststreifen in Kräutervinaigrette	€ 9,90
<b>MECKERZIEGE</b> Ziegenkäsetaler mit Honig gratiniert ein „Klecks“ Birnensenf auf buntem Blattsalat	€ 9,90

## HERZHAFTES AUS UNSERER KÜCHE

<b>CARPACCIO VOM RINDERFILET</b> mit Rucola, Parmesanhobeln und einem Schuss Zitrone	€ 10,90
<b>SPUNDEKÄS</b> dazu kleine Brezelchen	€ 5,50
<b>OMAS HANDKÄS TATAR</b> mit Butter und rustikalem Baguette	€ 5,50
<b>EIN DIPPICHE GRIEBENSCHMALZ</b> mit rustikalem Baguette	€ 4,50

## SPEZIALITÄTEN AUS DER HEIßEN PFANNE

RUMPSTEAK € 19,90

VOM ARGENTINISCHEN WEIDERIND

mit Pfefferrahmsoße und Bratkartoffeln

extra Kräuterbutter € 1,00

extra Zwiebeln € 1,00

WIENER SCHNITZEL € 18,90

mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln

dazu ein kleiner gemischter Salat

BAUERNPFÄNNCHEN € 14,90

Schweinemedallions in Champignonrahmsoße

mit knackigem Gemüse und Kartoffeln

im Ofen mit Käse überbacken

MAISPOULARDENBRUST € 14,90

gefüllt mit getrockneten Tomaten

dazu Parmesansoße, Tagliatelle

und ein kleiner gemischter Salat

## VEGETARISCHE GENÜSSE

TAGLIATELLE € 9,90

in Pesto Rosso Soße

mit Rucola und Kirschtomaten

dazu Pinienkerne und Parmesanhobeln

auf Wunsch mit gebratenen Garnelen € 14,50

SALBEI GNOCCHI € 9,50

mit Ricotta und Rucola gefüllt

in Salzeibutter geschwenkt

dazu Parmesanhobeln



## SÜßE FANTASIEN

SCHOKOLADENSOUFFLÉ € 7,90  
mit flüssigem Kern und Mango Sorbet

CRÈME BRÛLÉE € 6,50  
mit Joghurt-Maracuja-Eis

BASILIKUM-QUARK-PARFAIT € 6,90  
mit marinierten Erdbeeren

HEIßE LIEBE € 6,00  
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

## KLEIN, ABER FEIN

BAYRISCHER BERGKÄSE € 7,90  
mit Birnensenf, Weintrauben und Baguette

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

SCHNITZELZAUBER € 8,50  
Minikalbsschnitzel mit Ketchup  
und Bratkartoffeln

BANDNUDELN € 6,50  
mit Champignonrahmsoße

KARTOFFELPUFFER € 5,50  
mit Apfelbrei

GRÜNZEUG € 3,50  
kleine Salatüberraschung

ZUCKERSCHMAUS € 3,50  
Vanilleeis mit Schokoladensoße

LOLLIPOP € 0,00