



ROMANTISCHES HOTEL  
MENZHAUSEN

*#regio*

# *#regio* **WIR WERDEN REGIONALER!**

Mit Stolz präsentieren wir Ihnen unser neuestes Projekt: *#regio*.

Wir möchten ein Zeichen für mehr Nachhaltigkeit setzen und haben uns daher entschlossen, einen Großteil unserer Waren direkt aus der Region zu beziehen. Das bringt Vorteile für alle Seiten mit sich: Wir sorgen für kurze Transportwege und leisten dadurch einen Beitrag zum Klimaschutz. Artgerechte Tierhaltung können wir aktiv und vor Ort unterstützen. Dabei kennen wir alle Partnerbetriebe persönlich und können uns immer von den Umständen vor Ort überzeugen – freundschaftliche Gespräche inklusive. So unterstützen wir regional ansässige Unternehmen und sichern Arbeitsplätze in unserer Heimat. Viele der von uns verwendeten Produkte sind darüber hinaus mit dem „Echt!“ Zertifikat versehen, das heißt sie stammen aus unserem wunderschönen Weserbergland. Die regionalen, oft noch handgemachten Produkte erhöhen zusätzlich die Qualität unserer Gerichte.

Diejenigen Gerichte, die regionale Produkte beinhalten, haben wir in unserer Speisekarte mit *#regio* gekennzeichnet, so erkennen Sie auf einen Blick die Köstlichkeiten aus dem Umland.

# Ölmühle Solling

Die familiengeführte Ölmühle produziert in zweiter Generation bereits seit 25 Jahren köstliche Öle und beschäftigt rund 60 Mitarbeiter.

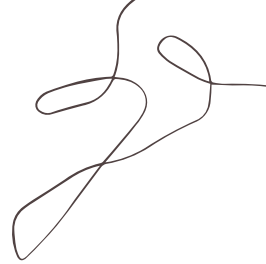
Mit umfassendem Wissen und immerwährender Neugier tüftelt das Team in der Produktentwicklung an immer neuen kulinarischen Entdeckungen.

Wir verfeinern viele unserer Speisen mit den Bio-zertifizierten Ölen aus Boffzen.



Ölmühle Solling GmbH  
Höxtersche Straße 3  
D - 37691 Boffzen / Germany  
T +49 (0) 52 71.9 66 66-56  
[www.oelmuehle-solling.de](http://www.oelmuehle-solling.de)

# Einbecker Senfmühle



Senf ist ein absolut wertvolles – wenn auch oft unterschätztes – Gewürz, bei dem es auf die richtige Verarbeitung ankommt. Der Senf aus der Einbecker Senfmühle wird, wie schon 1923, nach traditionellem Verfahren hergestellt, sodass alle wichtigen Inhaltsstoffe enthalten bleiben und der unnachahmliche Geschmack zur Geltung kommt.

Wir verfeinern unter anderem unsere Rinderrouladen mit diesem großartigen Produkt.



Einbecker Senfmühle  
Eine Marke der Einbecker Kontor GmbH  
Knochenhauerstraße 26/28  
D - 37574 Einbeck  
T +49 (0) 5561.9 71 67 3  
[www.einbeckersenf.de](http://www.einbeckersenf.de)

# WeserAronia

Die Aronia-Beere hat ihren Ursprung in Nordamerika und wurde wegen ihrer wertvollen Inhaltstoffe schon von den dortigen Ureinwohnern geschätzt.

Vor ca. 100 Jahren fand sie den Weg über Osteuropa zu uns nach Deutschland

und gewinnt im Zuge alternativer Medizin und gesunder Ernährung immer mehr an Bedeutung.

Das Besondere: durch ihre Beschaffenheit übersteht die Aronia-Beere sogar extreme Temperaturen von unter  $-35^{\circ}\text{C}$  ohne ihre Inhaltsstoffe zu verlieren. Seit 2013 wird die Aronia-Beere auch im benachbarten Wahmbeck angebaut und ausschließlich mit Kleen, Untersaaten und Biokompost bedient.

Unsere Aronia-Highlights sind ein perfekt für den Aperitif geeigneter Sirup und das Aroniaparfait auf unserer Dessertkarte!



WeserAronia Vertrieb  
Christian Ilsemann  
Lange Dorfstraße 4  
D - 37194 Bodenfelde / Wahmbeck  
T + 49 (0) 5572.5 30 10 60  
ilsemann@wahmbeck.de

# SEIFEN ZAUBER

Besondere Schätze entstammen aus einer familiengeführten Manufaktur in Amelith: dort werden seit 2004 Naturseifen, natürliche Badezusätze und Körperpflegeprodukte angefertigt. Die Herstellung sowie der Umgang mit Ressourcen, Materialien und Recycling sind einzigartig.

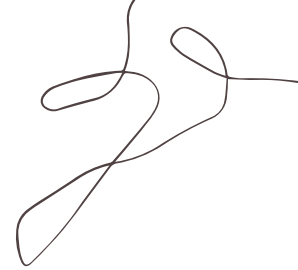
Die Manufaktur verdient Aufmerksamkeit und die gemeinsame Arbeit mit dem Team macht uns immer Freude.

Natürlich findet sich von Seifen Zauber nichts auf unserer Speisekarte. Allerdings erhalten viele unserer Hotelgäste zum Beispiel die Badeperlen als kleines Präsent.



MANUFAKTUR  
SEIFEN ZAUBER  
Inh. H. Meyer  
Lange Straße 37a  
D - 37194 Bodenfelde / Amelith  
T + 49 (0) 5572.9 21 955 7  
[www.seifenzauber.de](http://www.seifenzauber.de)

# Bäckerei Beckmann



Wie könnte ein Tag schöner beginnen als mit frischem Gebäck?  
Bereits seit 1904 ist das Unternehmen ununterbrochen in Familienbesitz und einer unserer langjährigen Partner und Lieferanten, das nach eigenen Rezepturen in der heimischen Bäckerei täglich frisch produziert. Die Bäcker setzen den Natursauerteig, der in einer Ruhezeit von über 48 Stunden sein volles Aroma entwickelt, eigens an – das schmeckt man.  
Außerdem steht die Bäckerei für „Echt!“heit und verwendet nur natürliche Zutaten.

Nicht nur auf dem Frühstücksbuffet, auch auf der Speisekarte finden sich Produkte der Bäckerei, unter anderem in unserem „Homestyle-Burger“.  
Der Bun, ein süßlich-herzhaftes Brioche, wird eigens für uns hergestellt.



Bäckerei Beckmann  
Inh. Marcus Beckmann  
Neustädter Platz 34  
D - 37170 Uslar  
T + 49 (0) 5571. 23 45  
[www.beckmann-uslar.de](http://www.beckmann-uslar.de)

# Angersteiner Bauernhof

"Frisch, regional, ehrlich" lautet das Motto des Angersteiner Bauernhofes. Die Familien Pickel und Kurre befassen sich vordergründig mit Getreideanbau und Schweinezucht, seit 2020 betreiben sie ebenfalls ihren eigenen Hofladen und vertreiben dort die selbst hergestellten Produkte wie Eier, Kartoffeln, sowie Wurst- und Fleischspezialitäten vom Strohschwein. Das Sortiment erweitert sich ständig, inzwischen gibt es auch Brot, saisonales Obst und Gemüse, Öle und vieles mehr. Darüber hinaus ist der Hof auch ein beliebtes Ausflugsziel, auf dem es viel zu besichtigen gibt.

Folgende Produkte erhalten wir aus dem Sortiment: Eier, Kartoffeln, Drillinge und Fleischspezialitäten vom Strohschwein.



Angersteiner Bauernhof  
Alte Straße 8  
D - 37176 Nörten-Hardenberg / Angerstein  
T + 49 (0) 160. 6 90 83 80  
angersteinerbauernhof@web.de  
www.kostbares-suedniedersachsen.de



# Hof Nolte

Ein ebenfalls langjähriger und vor allem freundschaftlicher Partner und Lieferant ist Karl-Heinrich Nolte aus dem benachbarten Verliehausen. Seit 2002 betreibt er auf seinem Hof und den angrenzenden Wiesen die Aufzucht von Rot-, Dam- und Schwarzwild. Ebenfalls in seinem Sortiment sind Weihnachtsgänse und Bratwurst vom Wildschwein. Wir sind stolz auf die Zusammenarbeit, denn die Zucht ist ihm eine Herzensangelegenheit – und das sehen, fühlen und schmecken wir.

Alle Produkte rund ums Wild, die Sie auf unserer Speisekarte finden, stammen vom Hof Nolte.



# Dieter Utermöhle

Fangfrische Forellen aus dem Solling erhalten wir aus dem nur acht Kilometer entfernten Schönhagen. Herr Utermöhle liefert sie uns genauso, wie wir sie brauchen – ob im Ganzen, filetiert, geräuchert oder naturbelassen.

Frischere Qualität und kürzere Transportwege sind fast unmöglich.



# Bergbräu

Zünftiges Bier aus der Heimat – das hat nicht jeder.

Die kleine, privat geführte Brauerei Bergbräu blickt auf eine jahrelange Tradition zurück und beschreitet dennoch moderne Wege. Die Auswahl ist außerordentlich groß – vom klassischen Pils, über das alkoholfreie Bergsteiger, bis hin zum über die Landesgrenzen hinaus bekannten und prämierten Altstadt Dunkel, Hell, Pale Ale, Hefeweizen...

In unserem Sortiment gibt es Pils, Altstadt Dunkel, Hefeweizen und Hell vom Fass, sowie Flaschenbiere. Als Besonderheit für gesellige Runden gibt es außerdem das Pils und Altstadt Dunkel in der kleinen 5-Liter-Fass-Abfüllung – auch zum Mitnehmen.

Auf einen hopfigen Genuss!



Bergbräu GmbH & Co.KG  
Rosenstraße 10  
D - 37170 Uslar  
T - + 49 (0) 5571. 9 22 20  
[www.bergbraeu.de](http://www.bergbraeu.de)

# Landcafé im Gasthaus Gollart

Unsere Antje zaubert täglich frische Kuchen und Torten auf den Tisch – und das schon seit vielen Jahren. Sie ist aber nicht nur unserer Küchen-Crew eine Entlastung, sondern auch ein Herzensmensch, der mit viel Liebe zum Detail agiert.

Deshalb lohnt sich auch ein Besuch in ihrem Café – ihr Geschäft ist ihre Berufung, und das sieht und schmeckt man. Neben der leckeren Kuchen- und Speisenauswahl finden sich in ihrem Laden auch zahlreiche selbstgemachte Spezialitäten wie Marmeladen, Sirup oder Patch-Work Artikel.



Landcafé im Gasthaus Gollart  
Sollingstraße 19  
D – 37170 Uslar / Kammerborn  
T + 49 (0) 5571. 1 32 3  
[www.landcafegasthausgollart.de](http://www.landcafegasthausgollart.de)

# Hobbyimkerei Hagedorn

Honig und Bienenprodukte aus eigener Herstellung – das ist die Leidenschaft von Familie Hagedorn. Honig ist ein wertvoller Rohstoff, der nur durch den Fleiß von Bienen und Menschen gewonnen werden kann.

Ab Sommer gibt es ihn nicht nur im Glas, sondern auch als Wabe an unserem Frühstücksbuffet.

Darüber hinaus verfeinert der Blütensaft auch einige Gerichte auf unserer Speisekarte, wie zum Beispiel den Schweinebauch.



Hobbyimkerei Hagedorn  
Auf der Breite 2  
D - 37181 Hardeggen / Hevensen  
thimo@hagedorn-online.net

**Für mehr Details oder falls auch Sie ein tolles Produkt  
aus der Region für uns haben, sprechen Sie uns gerne an.  
Wir freuen uns!**

