

# Hotel-Restaurant Denklinger - Hof



## Schön, dass Sie da sind! Speisen & Getränke

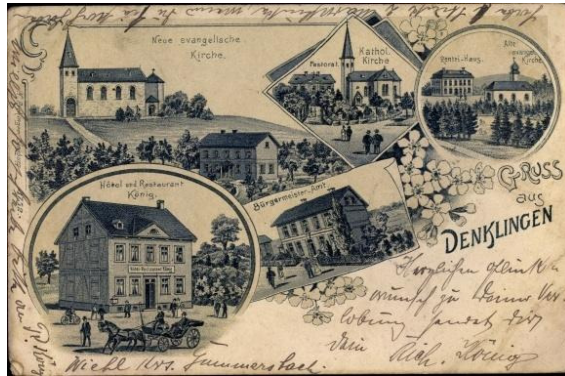
„Gute Gastlichkeit im Oberbergischen seit 1972“  
„Tradition aus Leidenschaft – Bei uns kocht der Chef noch persönlich!“



Hier gibt es das Beste aus  
dem Fass UND das Beste  
aus der Pfanne.



# Zur Geschichte



## Die Geschichte des Denklinger Hof – Tradition aus Leidenschaft

Das Haupthaus an der heutigen Hauptstraße wurde im Jahre 1884 als Gaststätte König erbaut. Schon damals lag die Leidenschaft der Betreiberfamilie König in der Beherbergung und Beköstigung von Reisenden. Im Gewölbekeller – der heutigen Kegelbahn – wurden in dieser Zeit sogar die Postkutschenpferde zur Nacht untergebracht.

Bis zum Jahre 1972 blieb das Haus im Besitz der Familie König. Martin König, gelernter Koch und letzter eigener Betreiber, übergab den Betrieb erst nach vielen Jahren an die Pächterfamilie Tütermann, bevor er Gebäude und Betrieb schließlich verkaufte.

Im Jahre 1972 begann die neue Ära mit den neuen Besitzern Lotte und Günther Sachs, die das Gebäude aufwendig renovierten und in den heutigen „Denklinger-Hof“ umbenannten. Neben zahlreichen Modernisierungen wurde der Garagenanbau fertiggestellt, auf dem sich der heutige Biergarten befindet. Ebenfalls wurde in den historischen Gewölbekeller die auch heute noch genutzte Bundeskegelbahn eingebaut.

Im Jahre 2005 wurde das moderne Gästehaus an der Morsbacher Straße 1 durch Dietmar Sachs fertiggestellt, wodurch das Hotel um weitere 10 Zimmer und drei Wohnungen erweitert wurde. Seit dem Jahre 2013 führt Dietmar Sachs in zweiter Generation das Unternehmen, mit stiller Unterstützung seines Bruders Klaus Sachs sowie seinen treuen Mitarbeitern und Freunden.

Heute, nach über zwei Jahrzehnten in der Verantwortung, gilt für Dietmar Sachs mehr denn je: **„BEI UNS KOCHT DER CHEF NOCH PERSÖNLICH!“**

Als Gastronom aus Leidenschaft ist es für ihn Ehrensache, selbst am Herd zu stehen. Für ihn gehört eine ordentliche Portion zu echter bergischer Gastfreundschaft einfach dazu. Genießen Sie ehrliche Hausmannskost nach alter Tradition, bei der garantiert niemand hungrig nach Hause geht!

# Vorspeisen

<b>Räucherlachs</b> mit Reibekuchen	€ 16,90
<b>Bunter Salatteller mit Joghurtdressing</b> mit Schinken, Spargel, Käse, Ei und Joghurtdressing <sup>2,4,5</sup>	€ 14,90
<b>Beilagensalat mit Joghurtdressing<sup>2,4,5</sup></b>	€ 4,90

# Suppen

<b>Tagessuppe</b>	€ 7,50
<b>Hühnersuppe</b>	€ 8,50
<b>Rinderkraftbrühe</b>	€ 7,50
<b>Französische Zwiebelsuppe</b>	€ 8,50

# Eierspeisen

<b>Strammer Max</b> 2 Spiegeleier mit gekochtem Schinken auf Brot	€ 12,90
<b>Bauernomelette</b> mit buntem Salat	€ 14,50
<b>Omelette</b> mit Schinken und Salat	€ 12,50
<b>Omelette</b> mit Champignons und Salat	€ 12,50
<b>Speckpfannkuchen</b>	€ 12,50



Liste der Zusatzstoffe kann angefordert werden.

# Hauptgerichte

<b>Schweinerückensteak</b> in Pfefferrahmsoße mit Pommes frites und Princessbohnen	€ 22,90
<b>Schnitzel „Wiener Art“</b> (vom Schwein) mit Pommes frites und gemischtem Salat	€ 18,90
<b>Jägerschnitzel</b> (vom Schwein) mit Pommes frites und gemischtem Salat	€ 19,90
<b>Zigeunerschnitzel</b> (vom Schwein) mit Pommes frites und gemischtem Salat	€ 19,90
<b>Filetopf „Denklinger Hof“</b> Schweinemedallions, Champignonrahmsoße, Bratkartoffeln und Salat	€ 26,90
<b>Wiener Schnitzel</b> vom Kalb, mit Pommes frites und Salat	€ 27,90
<b>Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“</b> mit Champignons, Rösti und gemischtem Salat	€ 22,90
<b>Rinderfiletspitzen „Stroganoff“</b> mit Kroketten, gemischter Salat	€ 24,90
<b>Grillteller</b> 3 verschiedene Steaks mit Speck Kräuterbutter, Pommes frites, Salat	€ 26,90
<b>Rinderroulade</b> mit Kartoffelklößen und Salat	€ 19,90
<b>Putencurry</b> mit Reis und Salat	€ 18,50
<b>Rehragout „Hubertus“</b> mit Spätzle und Rotkohl	€ 21,90
<b>Rehbraten</b> mit Kroketten, Pfifferlingen und Salat	€ 28,90
<b>Hüftsteak</b> mit Pommes frites und Salat	€ 27,90

## „FÜR DEN KLEINEN HUNGER“

Nicht jeder Tag verlangt nach der ganz großen Portion. Wenn Sie es lieber etwas leichter angehen möchten, servieren wir Ihnen fast alle Hauptgerichte gerne auch als kleinere Mahlzeit. In diesem Fall ziehen wir **2,50 €** vom jeweiligen Gerichtpreis ab.

## „BEI UNS WIRD JEDER SATT!“

Ist der Hunger doch mal größer als die Portion? Gar kein Problem! Wenn die Pommes oder Spätzle zur Neige gehen, bevor Sie restlos glücklich sind, bringen wir Ihnen gerne noch einen Nachschlag – natürlich kostenfrei.



Liste der Zusatzstoffe kann angefordert werden.

# Steaks vom Angus

Rumpsteak „Standard“ 200g	€ 24,90
Rumpsteak „extra“ 300g	€ 32,80
Rinderfilet „Standard“ 200g	€ 31,50
Rinderfilet „extra“ 300g	€ 41,50

## Wählbare Beilagen

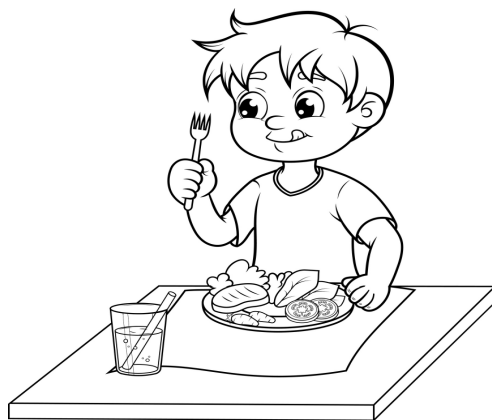
Pfeffersoße	€ 4,50
Pommes Frites	€ 4,50
Bratkartoffeln	€ 5,90
Kroketten	€ 4,50
Zwiebeln	€ 4,50
Princessbohnen	€ 4,50
Gebratene Champignons	€ 4,90
Kräuterbutter	€ 2,00



Liste der Zusatzstoffe kann angefordert werden.

# für Kinder

- Kleines Schweineschnitzel „Jim Knopf“**  
mit Pommes Frites und gemischtem Salat € 9,90
- Chicken Nuggets „Entenhausen“**  
mit Pommes Frites und gemischtem Salat € 9,90
- Fischstäbchen „Nemo“**  
mit Pommes Frites und gemischtem Salat € 8,90
- Reibekuchen „Onkel Dagobert“**  
mit Apfelmuß € 7,90



Liste der Zusatzstoffe kann angefordert werden.

# Kleine Gerichte

<b>Hausplatte, pro Person</b> verschiedene Wurstsorten, Brot und Butter	€ 12,80
<b>Kröstchen, nach Art des Hauses</b>	€ 16,90
<b>Kotelett, paniert mit Brot</b>	€ 13,50
<b>Schnitzel, Wiener Art mit Brot</b>	€ 14,50
<b>Reibekuchen mit Apfelmus</b>	€ 10,50
<b>Toast Bombay</b> Schweinemedallions mit Früchten und Curryrahmsoße	€ 18,50
<b>Toast Hawaii</b>	€ 15,00
<b>Kleines Rumpsteak auf Toast</b>	€ 19,50
<b>Käsespätzle mit gemischtem Salat</b>	€ 13,90

## Käse

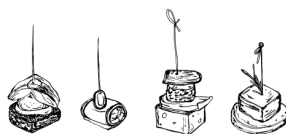
<b>Käseschnittchen</b>	€ 10,90
<b>Käseplatte, pro Person, garniert mit Brot und Butter</b>	€ 11,50
<b>Camembert, gebacken</b> mit Preiselbeer Birne, Toast und Butter	€ 13,90

## Desserts

<b>Vanilleeis mit heißen Kirschen</b>	€ 8,50
<b>Gemischtes Eis mit Sahne</b>	€ 7,00
<b>Rote Grütze mit Vanilleeis</b>	€ 8,50
<b>Schmelzendes Herz mit Vanilleeis und Sahne</b>	€ 8,50
<b>Früchtepfannkuchen</b>	€ 10,50

### ZUVIEL DES GUTEN?

Sollte es doch einmal „zu viel des Guten“ sein: Kein Problem! Wir packen Ihnen Ihre Reste für einen kleinen Verpackungsbeitrag von **1,00 €** gerne für morgen ein. So landet nichts im Abfall und Sie haben morgen noch eine Freude daran.



Liste der Zusatzstoffe kann angefordert werden.

# Warme Getränke

Tasse Café Crema	€ 2,90
Kännchen Café Crema	€ 4,80
Tasse Café mit Kakao	€ 3,20
Cappuccino	€ 3,50
Cappuccino mit Kakao	€ 3,60
Latte Macchiato	€ 3,90
Milchcafé	€ 3,90
Espresso	€ 2,50
Espresso Macchiato	€ 2,80
Tee, verschiedene Sorten	€ 2,90
Tasse Schokolade	€ 3,20
Tasse Schokolade mit Sahne	€ 3,60
Kännchen Schokolade	€ 5,50



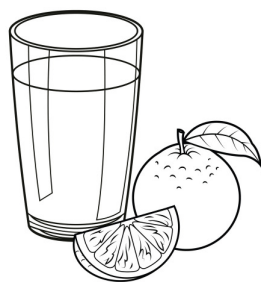
Liste der Zusatzstoffe kann angefordert werden.

# Alkoholfreie Getränke

Tönissteiner Mineralwasser	0,25 l	€ 2,90
Tönissteiner Wasser still	0,25 l	€ 2,90
Coca-Cola	0,33 l	€ 3,60
Coca Cola light/Zero	0,33 l	€ 3,60
Fanta	0,33 l	€ 3,60
Sprite	0,33 l	€ 3,60
Spezi	0,33 l	€ 3,60
Bitter Lemon	0,20 l	€ 3,20
Ginger Ale	0,20 l	€ 3,20
Tonic Water	0,20 l	€ 3,20
Apfelsaftschorle	0,30 l	€ 3,40

# Fruchtsäfte

Orangensaft	0,30 l	€ 3,50
Apfelsaft	0,30 l	€ 3,50
Sauerkirschnektar	0,20 l	€ 3,00
Johannisbeernektar	0,20 l	€ 3,00



Liste der Zusatzstoffe kann angefordert werden

# Aperitif

Martini Bianco	5 cl	€ 4,50
Martini dry	5 cl	€ 4,50
Sherry dry	5 cl	€ 4,80
Pernod	2 cl	€ 3,90
Glas Sekt	0,1 l	€ 4,90
Piccolo Sekt	0,2 l	€ 7,90
Glas Prosecco	0,1 l	€ 4,90
Lillet Wildberry	0,25 l	€ 5,50
Aperol Spritz	0,15 l	€ 7,50
Aperol Orange	0,15 l	€ 6,50
Gin Tonic	0,2 l	€ 8,50



Liste der Zusatzstoffe kann angefordert werden.

# Biere vom Fass

Zunft Kölsch	0,2 l	€ 2,00
	0,3 l	€ 3,00
	0,5 l	€ 4,90
Krombacher Pils	0,2 l	€ 2,00
	0,3 l	€ 3,00
	0,5 l	€ 4,90
Radler/Alster/Schuss	0,2 l	€ 2,00
	0,3 l	€ 3,00
Bergisches Landbier	0,3 l	€ 3,00

# Biere aus der Flasche

Krombacher alkoholfrei	0,33 l	€ 3,50
Krombacher alkoholfrei Radler	0,33 l	€ 3,50
Malzbier, Golden Malz	0,33 l	€ 3,50
Fassbrause (Zitrone, Mango, Holunder, Maracuja)	0,33 l	€ 3,50
Weizen hell, Krombacher	0,5 l	€ 4,90
Weizen, alkoholfrei, Krombacher	0,5 l	€ 4,90



Liste der Zusatzstoffe kann angefordert werden.

# Weine

Weingut Edgar Comes Mosel



## Weißweine:

<b>Riesling trocken</b>	0,25 l	€ 5,90
	1 l	€ 24,90
<b>Riesling halbtrocken</b>	0,25 l	€ 5,90
	1 l	€ 24,90
<b>Riesling lieblich</b>	0,25 l	€ 5,90
	1 l	€ 24,90

## Rosé:

<b>Comes Rosé, feinherb</b>	0,25 l	€ 6,20
	0,75 l	€ 21,50

## Rotwein:

<b>Comtessa Rotwein, feinherb</b>	0,25 l	€ 6,90
	1 l	€ 29,90
<b>Weinschorle weiß oder rot</b>	0,25 l	€ 4,50
<b>Winzersekt trocken „Der kleine Comes“ Piccolo</b>	0,25 l	€ 7,90
<b>Winzersekt trocken „Comes Tradition“ Flasche</b>	0,75l	€ 24,50



Liste der Zusatzstoffe kann angefordert werden.

# Spirituosen

Kabänes	2 cl	€ 1,80
Fernet Branca	2 cl	€ 3,50
Kümmerling	2 cl	€ 3,50
Underberg	2 cl	€ 3,50
Jägermeister	2 cl	€ 3,50
Mürli	2 cl	€ 3,50
Ramazotti	2 cl	€ 3,50
Averna	2 cl	€ 3,50
Gin	2 cl	€ 3,90
Weizenkorn	2 cl	€ 1,80
Eversbusch	2 cl	€ 3,90
Linie Aquavit	2 cl	€ 3,90
Malteser	2 cl	€ 3,50
Fred Williams Birne	2 cl	€ 4,50
Fred Marille	2 cl	€ 4,50
Fred Haselnuss	2 cl	€ 4,50
Fred Himbeere	2 cl	€ 4,50
Obstler	2 cl	€ 2,90
Sambuca	2 cl	€ 3,00
Ouzo	2 cl	€ 3,00
Asbach Uralt	2 cl	€ 3,50
Remy Martin	2 cl	€ 5,90
Ballantines	2 cl	€ 5,90
Johnny Walker	2 cl	€ 5,90
Baileys <sup>2</sup>	2 cl	€ 3,50
Amaretto <sup>2</sup>	2 cl	€ 3,50
Eierlikör	2 cl	€ 3,20
Flimm Bärbelchen <sup>2</sup>	2 cl	€ 1,80
Flimm Glitter Pitter <sup>2</sup>	2 cl	€ 1,80
Flimm Waldmeister <sup>2</sup>	2 cl	€ 1,80
Sangrita (alkoholfrei)	2 cl	€ 1,80



Liste der Zusatzstoffe kann angefordert werden.

1) mit Konservierungsstoff  
2) mit Farbstoff

3) geschwefelt  
4) mit Antioxidationsmittel

5) mit Süßungsmittel  
6) mit Geschmacksverstärker

7) mit Phosphat  
8) Chininhaltig

9) Coffeinhaltig  
10) Säuerungsmittel

HOTEL-RESTAURANT  
**Denklinger Hof**

Hauptstraße 25 · 51580 Reichshof-Denklingen

## **Bleiben wir in Kontakt!**

Möchten Sie wissen, wann es wieder frischen Spargel,  
Wild aus heimischer Jagd oder unser beliebtes  
Schlachtfest und Gamba-Essen bei uns gibt?

Melden Sie sich zu unserem Newsletter an und erhalten Sie  
alle Termine und Neuigkeiten direkt vom Denklinger-Hof.



*Einfach mit dem Handy scannen & anmelden.*