

Geschichte des Häuschens

Hier oben, wo der Blick weit ins Rheintal hinunterreicht und bei gutem Wetter die Bergkuppen des Siebengebirges zu sehen sind, steht seit Generationen das Gasthaus „Zum Häuschen“.

Während hier früher an der historischen Wegeverbindung Rösrath – Honrath, nach steilem Weg bergauf, Kutscher und Pferde froh waren, auszuspannen, kommen die Gäste heute zum Vergnügen.



Längst hat sich das „Häuschen“ in Oberschönrath zu einem modernen gastronomischen Betrieb entwickelt. Vor 200 Jahren wurde das Gebäude bereits in einer alten Karte der Gegend verzeichnet, die Schankkonzession erhielt man 1896. Zum Personal gehörte auch der Kellner Robert Roth (siehe Foto). Das Haus selbst ist noch wesentlich älter, wie eine Inschrift in einem ehemaligen Türbalken an unserem Stehtisch beweist. Die Jahreszahl 1707 ist dort hineingeritzt, verbunden mit Segenswünschen für die Bewohner des Hauses.

Die Balken bogen sich, wenn im „Häuschen“ früher gefeiert wurde. Und das nicht nur sprichwörtlich, sondern in beängstigend realer Weise. Die Decke über dem Kuhstall musste regelmäßig abgestützt werden, wenn im Saal darüber getanzt wurde, bis das Fachwerkhaus wackelte.

Ende der 1930'iger wurde der Gasthof erweitert und der Eigentümer bot erstmals die gutbürgerliche Küche im Landhausstil an.

Viele Jahre später wurde aus der gutbürgerlichen Küche ein Gourmetrestaurant der deutschen frischen Küche mit mediterranem Einfluss. Das Konzept wurde jedoch von den Gästen nicht angenommen, wodurch Stille im Landgasthof einkehrte.

Neue Inhaber mit neuen Ideen versuchten dem Landgasthof gerecht zu werden.

So wurde Hähnchen mit Pommes kurzzeitig zu einem echten Highlight in Oberschönrath. Jedoch wurde das Angebot irgendwann auch verschmäht und es herrschte erneut – Stille –

Anfang 2015 erwachte der Landgasthof erneut. Diesmal wieder im Stil der gutbürgerlichen Küche. Das Konzept war gut durchdacht, aber das Schicksal ist unberechenbar und es musste im Oktober 2015 wieder geschlossen werden.

So bot sich dann im November 2015 für uns die Chance,
den „Landgasthof zum Häuschen“ zu eröffnen.

Wir sind immer noch da und wollen es auch noch lange für Sie bleiben!

Vielen Dank für Ihre Treue

Unser Frischeversprechen!

Wir bereiten jedes Gericht frisch für Sie zu!

Gut investierte Zeit, da wir weitgehend auf Convenience Produkte verzichten.

Für mehr Genuss in Ihrer Freizeit!

Unsere Vorspeisen

Matjessalat nach „Häuschen Art“

Zarte Matjesfilets aus dem Buchenrauch & Eisbergsalat
in Matjessauce nach Hausfrauen Art,^G
dazu reichen wir Schwarzbrot^{AY} und Butter^G 7,90

Tagessuppe mit Baguette Brot

Immer frisch und hausgemacht 4,90
*Unsere Mitarbeiter
informieren Sie gerne*

Sollten Sie
Allergien oder
Unverträglichkeiten
haben, informieren Sie
uns bitte!

NEU

Kalbsroastbeef

Kalt aufgeschnitten, serviert mit Sahnemeerrettich^{CJ},
Baguette Brot und Butter 8,90

Norwegischer Räucherlachs

mit Sahnemeerrettich,^G
dazu reichen wir Schwarzbrot^{AY} und Butter^G 8,90

NEU

„Kölsch Kaviar“

Mehlierte, gebratene Blutwurst^{AW}
mit Schmorzwiebeln, dazu reichen wir
Krustenbrot^{AY}, Butter und Senf 5,90

Exklusiv nur am Montag!

Häuschen Knusperhaxe

Direkt aus dem Ofen!
mit knuspriger Schwarte und süßem Senf 15,90
Rohgewicht ca. 800g
Wählen Sie als Beilage
zwischen Bratkartoffeln mit Zwiebeln
oder hausgemachtem Krautsalat

Würzige Metzger Bratwurst^U

Unsere frische, grobe Bratwurst wird mit leckeren
Bratkartoffeln mit Zwiebeln serviert!
Große Bratwurst (ca. 400g Rohgewicht) 13,90
Kleine Bratwurst (ca. 200g Rohgewicht) 10,90

Kennen Sie schon unseren Geburtstagsclub? Sichern Sie sich jetzt Ihr Geschenk!

Von der Knolle

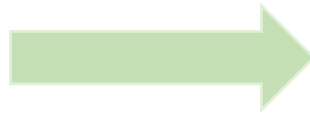
Folienkartoffel „Natur“
mit Beilagen Salat vom Buffet 6,90



Unsere Empfehlung dazu:

- Paprikarahmsauce^g 3,90
- Rahmchampignons^g 3,90
- Kräuterbutter^g 2,00

Folienkartoffel
mit cremigem Kräuterquark^g
und Beilagen Salat vom Buffet 8,90



Unsere Empfehlung dazu:

- Norwegische Räucherlachsstreifen 6,90
- Frische, gebratene Champignons 4,90
- Ausgelöstes Haxen Fleisch 5,90
- Natur gebratene Hähnchenbrust 6,90

Unser Salatbuffet

Jetzt NEU!

Frisch vom Buffet

Großer Salatteller 8,90

Stellen Sie sich Ihren Salat
an unserem reichhaltigen Buffet
nach Ihrem Geschmack zusammen!



Unsere Empfehlung dazu:

- Norwegische Räucherlachsstreifen 6,90
- Natur gebratene Hähnchenbrust 6,90
- Frische, gebratene Champignons 4,90
- Streifen vom gekochten Schinken²³⁴
und Käse^g 4,90

Sie hatten eine schöne Zeit bei uns? Dann würden wir uns über Ihre kurze Bewertung freuen!

TripAdvisor: bit.ly/Trip-Häuschen

Facebook: facebook.com/haeuschen

Unsere Klassiker

Haxen Pfännchen

ausgelöstes Haxen Fleisch mit knusprigen
Bratkartoffeln im Pfännchen serviert,
dazu reichen wir süßem Senf 10,90

3 Spiegeleier

auf frischen, knusprig
gebratenen Bratkartoffeln
mit Salat vom Buffet 11,90

Exklusiv nur am Dienstag!

Die doller Knolle - Sonderkarte

Genießen Sie bei uns
frische, knusprige Reibekuchen
und Folienkartoffeln
in verschiedenen Variationen!

**Reservierung wird
ausdrücklich empfohlen!**

NEU

Unsere TOP Empfehlung:

Kalbsroastbeef

Kalt aufgeschnitten, serviert mit würziger Remoulade^{GJ}
und knusprigen Bratkartoffeln mit Zwiebeln
große Portion 16,90
kleine Portion 14,90

Himmel und Ääd

Mehlierte, gebratene Blutwurst^{AW}
auf frischem Kartoffelstampf,^G
mit Röstzwiebeln und Apfelkompott
große Portion 12,90
kleine Portion 9,90

Matjesfilet „Hausfrauen Art“

Zarte Matjesfilets aus dem Buchenrauch,
mit sahnigem Apfel-Zwiebeldressing^G
und
➤ knusprigen Bratkartoffeln 14,90
➤ Schwarzbrot und Butter 11,90

Besonders beliebt bei unseren Stammgästen:

Wiener Kaiserschmarrn nach einem Originalrezept von 1966 ^{AWGGL}

mit Rosinen, goldgelb im Ofen gebacken und in der Pfanne karamellisiert,
serviert mit Apfelkompott als Hauptgericht 12,90

Pfanne und Grill

Stellen Sie sich zu diesen Gerichten Ihren Beilagen Salat an unserem reichhaltigen Buffet nach Ihrem Geschmack zusammen!

Etwas aufs Fleisch?

- Pfeffersauce 2,90
- Rahmchampignons^G 3,90
- Paprikarahmsauce^G 3,90
- Sauce Hollandaise^{CG} 3,90

Saftiges Kalbsrückensteak -rosa gebraten-

mit hausgemachter Kräuterbutter^G

große Portion (Rohgewicht ca. 250g) 25,90
kleine Portion (Rohgewicht ca. 180g) 21,90

Schnitzel „Wiener Art“^{AWC}

vom Schweinelachs 15,90
kleine Portion 13,90

Original Wiener Schnitzel^{AWC}

vom zarten Kalbsrücken,
mit Wildpreiselbeeren 22,90
kleine Portion 18,90

Knusprig paniertes Cordon Bleu^{AWC}

mit einer saftigen Füllung aus zartschmelzendem
Käse^G & leckerem gekochtem Schinken²³⁴

wahlweise:

vom zarten Kalbsrücken
mit Wildpreiselbeeren 23,90

vom würzigen Schweinelachs 17,90

Hähnchenbrust „Natur“ gebraten

mit einer Sauce Ihrer Wahl 17,90

- Pfeffersauce
- Rahmchampignons
- Paprikarahmsauce
- Sauce Hollandaise

NEU

Welche Beilage darf es sein?

- Frische Pommes Frites
- Knusprige Bratkartoffeln mit Zwiebeln
- Folienkartoffel mit Kräuterquark^G
- Spätzle^G
- Herzoginkartoffeln
- Handgemachter Kartoffelstampf^G
- Tagesgemüse

Eine Beilage & Salat vom Buffet inklusive

Jede weitere Beilage 3,90

Geschichte des Häuschens

Hier oben, wo der Blick weit ins Rheintal hinunterreicht und bei gutem Wetter die Bergkuppen des Siebengebirges zu sehen sind, steht seit Generationen das Gasthaus „Zum Häuschen“.

Während hier früher an der historischen Wegeverbindung Rösrath – Honrath, nach steilem Weg bergauf, Kutscher und Pferde froh waren, auszuspannen, kommen die Gäste heute zum Vergnügen.



Längst hat sich das „Häuschen“ in Oberschönrath zu einem modernen gastronomischen Betrieb entwickelt. Vor 200 Jahren wurde das Gebäude bereits in einer alten Karte der Gegend verzeichnet, die Schankkonzession erhielt man 1896. Zum Personal gehörte auch der Kellner Robert Roth (siehe Foto). Das Haus selbst ist noch wesentlich älter, wie eine Inschrift in einem ehemaligen Türbalken an unserem Stehtisch beweist. Die Jahreszahl 1707 ist dort hineingeritzt, verbunden mit Segenswünschen für die Bewohner des Hauses.

Die Balken bogen sich, wenn im „Häuschen“ früher gefeiert wurde. Und das nicht nur sprichwörtlich, sondern in beängstigend realer Weise. Die Decke über dem Kuhstall musste regelmäßig abgestützt werden, wenn im Saal darüber getanzt wurde, bis das Fachwerkhaus wackelte.

Ende der 1930'iger wurde der Gasthof erweitert und der Eigentümer bot erstmals die gutbürgerliche Küche im Landhausstil an.

Viele Jahre später wurde aus der gutbürgerlichen Küche ein Gourmetrestaurant der deutschen frischen Küche mit mediterranem Einfluss. Das Konzept wurde jedoch von den Gästen nicht angenommen, wodurch Stille im Landgasthof einkehrte.

Neue Inhaber mit neuen Ideen versuchten dem Landgasthof gerecht zu werden.

So wurde Hähnchen mit Pommes kurzzeitig zu einem echten Highlight in Oberschönrath. Jedoch wurde das Angebot irgendwann auch verschmäht und es herrschte erneut – Stille –

Anfang 2015 erwachte der Landgasthof erneut. Diesmal wieder im Stil der gutbürgerlichen Küche. Das Konzept war gut durchdacht, aber das Schicksal ist unberechenbar und es musste im Oktober 2015 wieder geschlossen werden.

So bot sich dann im November 2015 für uns die Chance,
den „Landgasthof zum Häuschen“ zu eröffnen.

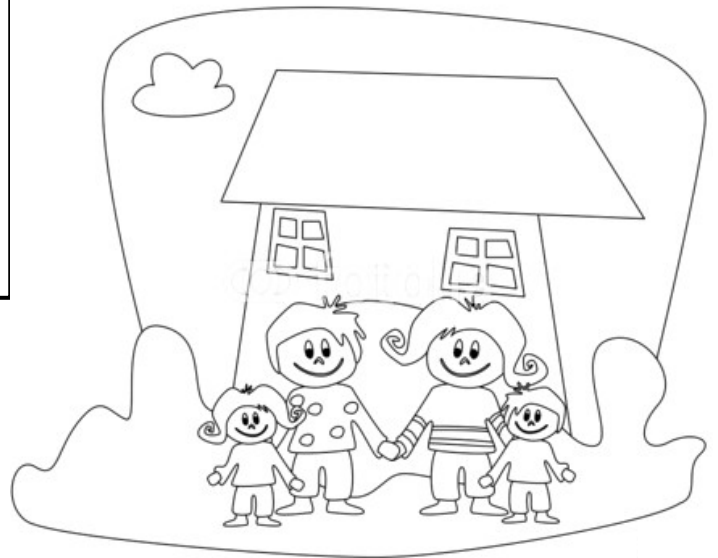
Wir sind immer noch da und wollen es auch noch lange für Sie bleiben!

Vielen Dank für Ihre Treue

Speziell für Kinder

„ Strolch “

Leckerer, paniertes Schweineschnitzel ^{AW}
mit knusprigen Bratkartoffeln
oder Pommes Frites 7,90



„ Idefix “

Folienkartoffel mit
cremigem Kräuterquark [°] 3,90

„ Arielle “

5 goldgelb gebackene Fischstäbchen ^{AW}
mit Kartoffelstampf
oder Pommes Frites 6,90



Häuschen Räuberteller

...Du „stibitzt“ Dir einfach etwas
von den Tellern der Großen.
Den Teller bringt Dir
Eure nette Bedienung gerne! 0,00

Speziell für Kinder

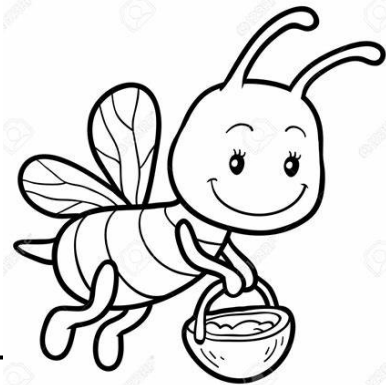
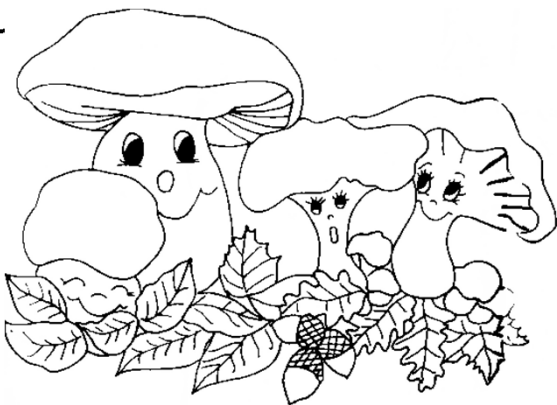
„ Mogli “

Kleine Portion Bratkartoffeln
mit 1 Spiegelei 4,90



Wir hoffen,
Du hast Spaß bei uns!

Guten Appetit!



„ Maja “

Kleiner bunter Salat mit Joghurtdressing
° und Käsestreifen ° 4,90



Fruchtig

Portion Apfelmus 1,50



Portion Apfelkompott mit Zimt 1,80



1 Kugel Eis

Bourbon-Vanilleeis, Walnusseis oder
Schokoladeneis (Milcheis) 1,80



Wir hoffen Du hast Spaß bei uns!



Desserts

und

Cafe 

Eisbecher

Eierlikör Becher
Schokoladeneis
(Milcheis) mit Sahne[°]
und Eierlikör 6,90

Tagesdessert
Nach Lust und Laune 4,90
*Unsere Mitarbeiter
informieren Sie gerne*

Krokant Becher
Bourbon-Vanilleeis,
Walnuss Eis (Milcheis)
mit Sahne[°],
Haselnuss-Krokant,
Karamell- und
Schokoladensoße 6,90

Eiskaffee
2 Kugeln Bourbon-Vanilleeis
(Milcheis) mit Cafe Creme
und Sahne[°] 5,50

Gemischtes mit Sahne[°]
mit Bourbon-Vanilleeis,
Walnusseis und
Schokoladeneis
(Milcheis) 5,90

Karamell Becher
Walnusseis
(Milcheis) mit Sahne[°]
und Karamellsoße 5,90

Black & White
Bourbon-Vanilleeis
(Milcheis) mit Sahne[°]
und Schokoladensoße 5,90

Genießen Sie nach dem Essen eine unserer frisch zubereiteten Kaffeespezialitäten

Der perfekte Abschluss...

„Affogato“

1 Kugel

Bourbon-Vanilleeis

(Milcheis) mit

frisch gebrühtem Espresso 4,50

Eiskaffee

2 Kugeln

Bourbon-Vanilleeis

(Milcheis) mit frisch gebrühtem

Café Creme und Sahne^g 6,50

Der Klassiker:

*Wiener Kaiserschmarrn
nach einem Originalrezept
von 1966* AWCGL

goldgelb im Ofen gebacken mit
Rosinen und in der Pfanne
karamellisiert, serviert mit Apfelmus

7,90

FÜR DEN KLEINEN SÜßEN ABSCHLUSS

Möchten Sie unseren frisch
zubereiten Kaiserschmarrn
probieren?

Wir servieren gerne eine kleine
Portion mit Apfelmus. 4,90
(Probierportion)

Genießen Sie nach dem Essen eine unserer frisch zubereiteten Kaffeespezialitäten!

Unsere Kaffeespezialitäten

Espresso ⁸

einfach 2,50
doppelt 4,50
Macchiato + 0,10

Café Creme ⁸

klein 2,70
groß 3,90



*Alle unsere
Kaffeespezialitäten
werden von uns
frisch für Sie
zubereitet*



- Kräuter
- Pfefferminze
- Grüner Tee
- Schwarzer Tee
- Früchtetee

Jeweils 2,50

Italienischer Cappuccino ^{G8} 3,00

Großer Milchkaffee ^{G8} 4,20

Großer Latte Macchiato ^{G8} 4,20

Heißer Kakao ^G 4,00
mit Milch zubereitet

G - Milch und Milcherzeugnisse 8 - koffeinhaltig

Alle Preise in € inkl. MwSt.