



## *Willkommen*

*Seit über einem Jahrhundert ist insbesondere unser Biergarten als begehrttes Ausflugsziel bekannt. Manch ältere Semester erinnert sich noch an die Tage, als man noch seinen Kaffee selbst mitbringen musste und für einen Groschen den Heißwasseraufguss bekam.*

*Seit dieser Zeit ist viel passiert...*

*...so wurde das Haus „Roter Kater“ um einen Ausbau mit zehn Zimmern erweitert. Hier finden Gäste den direkten Blick zur Fulda.*

*...im Haus „Graue Katze“ ist ein Wellnessbereich mit Sauna, Infrarotkammer, Dampfdusche und Solarium entstanden, der zum Entspannen einlädt.*

*...mit dem Hausboot „Fulle Kätzchen“ und dem Floß „Fulle Mieze“ wird eine Flussfahrt, im Winter sogar mit Saunagang, auf der Fulda ermöglicht.*

*...unser Sportboot „CatDay“ kreiert eine Welle, auf der Wake-Surfer, Wake-Boarder und Wake-Foiler die Funsportarten auf der anliegenden Wassersportstrecke ausüben können.*

*...in unserer Kinderwelt mit unseren Indoor-Spielflächen KittyLoft und KittyLounge ermöglichen wir jung und alt sowohl das Auspowern als auch das Entspannen!*

## *Regional, frisch, saisonal. So kochen wir.*

*Unserer Ansicht nach ermöglicht eine regionale und saisonale Ernährung den persönlichen Kontakt zwischen Verbrauchern und Erzeugern. Wir sind davon überzeugt, dass dies den Austausch und damit das gegenseitige Verständnis der täglichen Herausforderungen und Bedürfnisse fördert. Unserer Erfahrung nach erwächst aus diesem persönlichen Kontakt eine gemeinsame Kultur der Wertschätzung echter Lebensmittel und echten Handwerks.*

*Als Beispiel seien an dieser Stelle die Fleischerei Pflüger aus Wolfhagen, der Fischereizuchtbetrieb Reinhardswald und die Braumanufaktur Steckenpferd aus Kassel benannt. Ob Ahle Wurscht, Forelle oder FullePulle, nordhessisches Genießen steht bei uns an erster Stelle.*

# *Roter Kater & Graue Katze*

*Hotel - Restaurant - Biergarten - Wellness - Flusserlebnisse - Kinderwelt*



## *Welcome*

*For over a century, our beer garden has been known as a coveted destination. Some older people still remember the days when they had to bring their own coffee and got the hot water for some coins. A lot has happened since that time...*

*... so, the house "Roter Kater" was extended by an extension with ten rooms. Here guests find the direct view to the river Fulda.*

*... in the house "Graue Katze" a wellness area with sauna, infrared chamber, steam shower and solarium has been created, which invites you to relax.*

*... with the houseboat "Fulle Kätzchen" and the raft "Fulle Mieze" a river trip, in winter even with a sauna, on the river Fulda is possible.*

*... our sport boat "CatDay" creates a wave on which wake surfers, wake boarders and wake foilers can practice the fun sports on the enclosed water sports track.*

*...in our children's world with our indoor playgrounds KittyLoft and KittyLounge we enable young and old to work out and relax!*

## *Regional, fresh, seasonal. How we cook.*

*In our view, a regional and seasonal diet enables personal contact between consumers and producers. We are convinced that this promotes exchange and thus mutual understanding of daily challenges and needs. In our experience, a shared culture of appreciation for real food and real craftsmanship grows out of this personal contact. Examples include the Pflüger butcher's shop in Wofhagen, the Reinhardswald fishing farm and the Steckenpferd brewery in Kassel. Whether Ahle Wursch, trout or FullePulle, North Hessian enjoyment is our top priority.*



## Speisekarte / Menu

<b>Tagessuppe mit Brot</b>			8,-€
<i>Soup of the day with bread.</i>		<i>(als Vorspeise, as a starter)</i>	5,-€
<b>Fitness Salat</b>			
<i>Gemischter Salat mit Dressing nach Wahl; Essig-Öl, French, Kräuter</i>			
<i>Mixed salad with choice of dressing; Vinegar-Oil, French, Herbs</i>			
- <b>vegan</b> <sup>4j</sup>	13,-€	- <b>Pute Turkey</b>	15,-€
- <b>Thunfisch Tuna</b> <sup>1,4,d</sup>	15,-€	- <b>Garnelen Shrimp</b> <sup>1,4,b,d</sup>	17,-€
<b>Ahle Wurst</b> <sup>Bio,A,2,4,14,a,f,g</sup>			13,-€
<i>Luftgetrocknete Dauerwurst aus schlachtfrischem, regionalem Bio-Schweinefleisch. Sie entspricht dem Wesen nach in Konsistenz und Farbe einer Rohwurst. Dazu werden Brot und Butter serviert.</i>			
<i>Air-dried sausage made from freshly slaughtered, regional organic pork. It corresponds in essence to a raw sausage in terms of consistency and color. Served with bread and butter.</i>			
<b>Große Nordhessische Bratwurst</b> <sup>Bio,A,1,2,4,14,a,g,j,k</sup>			15,-€
<i>Unsere hausgemachte, frische Bratwurst (300g) wird aus regionalem Bio-Schweinefleisch hergestellt. Das Fleisch wird wesentlich grob gewolft. Die Bratwurst servieren wir traditionell mit Senf und angebratenen Jungkartoffeln.</i>			
<i>Our self-made North Hessian Bratwurst (300g) is made from regional organic pork. The meat is roughly ground. We traditionally serve the Bratwurst with mustard and fried young potatoes.</i>			
- mit hausgemachter Currysauce, serviert mit Pommes			15,-€
<i>with homemade curry sauce, served with fries</i>			
<b>Burger Gigante</b> <sup>2,4,14,a,f,i</sup>			17,-€
<i>Rinder-Hacksteak (226g) oder Putenbrust (200g) oder vegetarisch mit Gemüsefrikadellen (3x75g) auf Sesambrotchen. Mit Pommes serviert und Salat verziert.</i>			
<i>Beef steak (226g) or turkey breast (200g) or vegetarian with vegetable patties (3x75g) on sesame roll. Served with fries and garnish with salad.</i>			
<b>Preiselbeer-Putensteak</b> <sup>1,2,a</sup>			18,-€
<i>Putensteak mit Preiselbeeren und Käse überbacken, dazu Pommes.</i>			
<i>Turkey steak baked with cranberries and cheese, with fries.</i>			
<b>Nordhessisches Schmandschnitzel</b> <sup>Bio,A,14,a,c,g</sup>			20,-€
<i>Paniertes Schnitzel (2x100g) aus regionalem Bio-Schweinefleisch mit separater Sauce aus Schmand, Speck, Zwiebeln und Kräutern. Als Beilage servieren wir angebratene Jungkartoffeln.</i>			
<i>Breaded schnitzel (2x100g) made from regional organic pork with a separate sauce made from sour cream, bacon, onions and herbs. We serve fried young potatoes as a side dish.</i>			
<b>Forellenfilet</b> <sup>1,b,a,d,g</sup>			21,-€
<i>Das Forellen-Butterflyfilet ist ein scheinbar kompletter Fisch ohne Gräten. Mit duftigem Knoblauch und mit etwas Butter zubereitet. Als Beilage werden Rösti gereicht und mit Salat verziert.</i>			
<i>The trout butterfly filet appears to be a complete fish with no bones. Prepared with fragrant garlic and a little bit of butter. Hash browns are served as a side, decorated with salad.</i>			
<b>Haspel</b> <sup>2,14</sup>			22,-€
<i>Als Hauptgericht ist die Haspel eine der traditionellen Spezialitäten in der hessischen Küche. Die hessische Haxe wird zuerst gekocht und danach im Ofen gebraten. Wir servieren die zart-aromatische Haspel mit Apfelrotkohl und angebratene Jungkartoffeln.</i>			
<i>As a main course, the Haspel is one of the traditional specialties in Hessian cuisine. The Hessian knuckle is first boiled and then roasted in the oven. We serve the delicately aromatic Haspel with red apple cabbage and fried young potatoes.</i>			

# Roter Kater & Graue Katze

Hotel - Restaurant - Biergarten - Wellness - Flusserlebnisse - Kinderwelt



<b>Kasseler Griene Soße mit Jungkartoffeln</b> <sup>c,g</sup>	13,-€
<i>Die Kasseler Grüne Soße wird durch Verrühren von Schmand und Sahne, einem großen Bund geschnittener Kräuter, hart gekochten, gewürfelten Eiern, Salz, Essig und Öl zubereitet.</i> <i>The Kassel Green Sauce is prepared by stirring together sour cream and cream, a large bunch of chopped herbs, hard-boiled diced eggs, salt, vinegar and oil. Served with fried young potatoes.</i>	
- mit Gemüsefrikadellen (3x75g) <i>with vegetable patties (3x75g)</i>	16,-€
<b>Gemüsepfanne</b>	13,-€
<i>Gebratene Broccoli, Kohlrabi, Babymöhren und gelbe Karotten. Mit Reis als Beilage.</i> <i>Roasted broccoli, kohlrabi, baby carrots and yellow carrots. Served with rice.</i>	
- mit Putenstreifen <i>with Turkey stripes</i>	15,-€
- mit Garnelen <i>with Shrimp</i> <sup>1,4,b,d</sup>	17,-€
<b>Vegetarische Teigtaschen</b> <sup>a,c</sup>	13,-€
<i>Drei hausgemachte Teigtaschen (je 15 cm ø), gefüllt mit Paprika (rot und gelb), Kräuterfrischkäse und Schnittlauch. Goldgelb frittiert, mit Salat serviert.</i> <i>Three homemade dumplings (each 15 cm ø), stuffed with bell peppers (red and yellow), herb cream cheese and chives. Deep fried. Served with salad.</i>	
<b>Pizza</b>	
- Margherita (Schnittfester Mozzarella-Käse, passierte Tomaten) <sup>29cm,365g,a,g</sup> <i>(Sliceable mozzarella cheese, tomato passata)</i>	11,-€
- Prosciutto (mit Schinken und Käse) <sup>29cm,380g,3,7,a,g</sup> <i>(with ham and cheese)</i>	12,-€
- Calabrese Picante (mit Calabrese-Salami, Peperoni und Käse) <sup>29cm,405g,3,a,g</sup> <i>(with calabrese salami, pepperoni and cheese)</i>	12,-€
- Tonno (mit Thunfisch, Zwiebeln und Käse) <sup>29cm,410g,a,d,g</sup> <i>(with tuna, onions and cheese)</i>	12,-€
- Verdure Grigliate (mit Paprika, Zucchini, Auberginen und Käse) <sup>29cm,440g,a,g</sup> <i>(with peppers, zucchini, eggplant and cheese)</i>	13,-€
- BBQ Pollo (mit mariniertes Hähnchenbrust, Barbecuesauce und Käse) <sup>29cm,445g,a,g</sup> <i>(with marinated chicken breast, barbecue sauce and cheese)</i>	13,-€
<b>Für Kinder / für den kleinen Hunger</b>	
<b>Kleines Nordhessisches Schnitzel</b> <sup>B10,A,14,a,c,g</sup>	14,-€
<i>Paniertes Schnitzel (1x100g) aus regionalem Bio-Schweinefleisch mit separater Sauce aus Schmand, Speck, Zwiebeln und Kräutern. Als Beilage servieren wir angebratene Jungkartoffeln.</i> <i>Breaded schnitzel (1x100g) made from regional organic pork with a separate sauce made from sour cream, bacon, onions and herbs. We serve fried young potatoes as a side dish.</i>	
<b>Teller Pommes</b> <sup>1,a</sup>	5,-€
<i>Frittierte Pommes. Fried fries.</i>	
<b>Hähnchen-Nuggets</b> <sup>12</sup>	7,-€
<i>Frittierte Hähnchen-Nuggets (10-12 Stück). Fried chicken nuggets.</i>	
<b>Beilagensalat</b>	6,-€
<i>Kleiner, gemischter Salat. Small, mixed salad.</i>	
<b>Apfelringe</b> <sup>a,c,g</sup>	7,-€
<i>Apfelringe (4 Stück) im Teig und heißem Fett ausgebacken. Warm, mit Zimtucker und Sahne verziert.</i> <i>Apple rings fried in batter and hot fat. Served warm sprinkled with cinnamon sugar and cream.</i>	

# Roter Kater & Graue Katze

Hotel - Restaurant - Biergarten - Wellness - Flusserlebnisse - Kinderwelt



## Kuchen/Torten

In hauseigener Konditorei,  
täglich selbstgemacht!  
Bitte schauen Sie in die  
Kühlvitrine.

Apfelkuchen vom Blech

*Apple Cake*

Kirschkuchen vom Blech

*Cherrycake*

Stachelbeer - Baiser Torte

*Gooseberry - Meringue Pie*

Schmand - Mandarine Torte

*Sour Cream - Tangerine Pie*

Käsekuchen

*Cheesecake*

und andere Backwaren, je nach  
„Laune“ des Konditors

*and other baked goods, depending on the pastry  
chef's "mood".*

<sup>2,3,4,8,11,a,c,g,h</sup> Stück je 4,50 €

## Kaffeeteria

Tasse Kaffee <sup>9</sup>	3,-€
Pott Kaffee <sup>9</sup>	3,50€
Espresso <sup>9</sup>	3,-€
Cappuccino <sup>9</sup>	3,50€
Chociatto <sup>9,g</sup>	4,-€
Milchkaffee <sup>9,g</sup>	4,-€
Latte Macchiato <sup>9,g</sup> (mit Baileys +2,50 €)	4,-€
Heiße Schokolade <sup>g</sup> (mit Sahne +0,50 €)	4,-€
Glas Tee (verschiedene Sorten)	3,-€
Eiskaffee 0,4l	6,-€

## Fruchteis

Selbst zubereitetes Fruchteis <sup>g</sup>

- Erdbeere

- Beerenmix (Himbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren rot und schwarz, Erdbeeren)

- Obstmix (Pfirsich, Melone, Traube, Mango, Ananas, Kiwi)

im Becher (ca. 250g) 6,-€

am Stiel (ca. 125g) 2,-€

## Erfrischungsgetränke

Roter Kater Durstlöcher <sup>1</sup>	0,4 l	3,50€
Cola <sup>1,9</sup> / Cola light / Fanta / Sprite <sup>1</sup>	0,4 l	3,50€
Schweppes		
Ginger <sup>1</sup> / Tonic / Bitter <sup>10</sup> / Wild Berry	0,4 l	4,-€
Bionade		
Holunder/Litschi/Kräuter/Zitrone-Bergamotte	0,33l	4,-€
Mineralwasser - still / mit	0,4 l	3,-€
Saft Apfel/Orange/Multi/Kirsch/Traube/ Banane/Johannisbeere	0,4 l	4,-€
als Schorle	0,4 l	4,-€

# *Roter Kater & Graue Katze*

*Hotel - Restaurant - Biergarten - Wellness - Flusserlebnisse - Kinderwelt*



## *Bier vom Fass*

<i>Einbecker Pils</i>	0,4 l	4,-€
<i>Alster/Radler (Bier+Sprite) <sup>1</sup></i>	0,4 l	4,-€
<i>Diesel (Bier+Cola) <sup>1,9</sup></i>	0,4 l	4,-€
<i>Einbecker Dunkel</i>	0,4 l	4,-€
<i>Weihenstephan Hefeweißbier (mit/ohne Alkohol)</i>	0,5 l	4,50€

## *Bier aus der Flasche*

<i>Weihenstephan Hefeweißbier (Dunkel, Kristall)</i>	0,5 l	4,50€
<i>Berliner Weisse (rot oder grün) <sup>1</sup></i>	0,33l	4,50€
<i>Einbecker alkoholfrei</i>	0,33l	3,50 €
<i>Einbecker Hopfenfrucht (rot oder weiß)</i>	0,33l	3,50 €
<i>Malzbier</i>	0,33l	3,50 €
<b><i>Braumanufaktur Steckenpferd aus Kassel</i></b>		
<i>FullePulle - hoppy Lager <sup>(Bier trinken und gutes tun! #meinkassel)</sup></i>	0,33l	4,- €
<i>KellerKind - Kellerbier</i>	0,33l	4,- €
<i>Läuft. - Single Hop Pale Ale</i>	0,33l	4,- €

## *Wein*

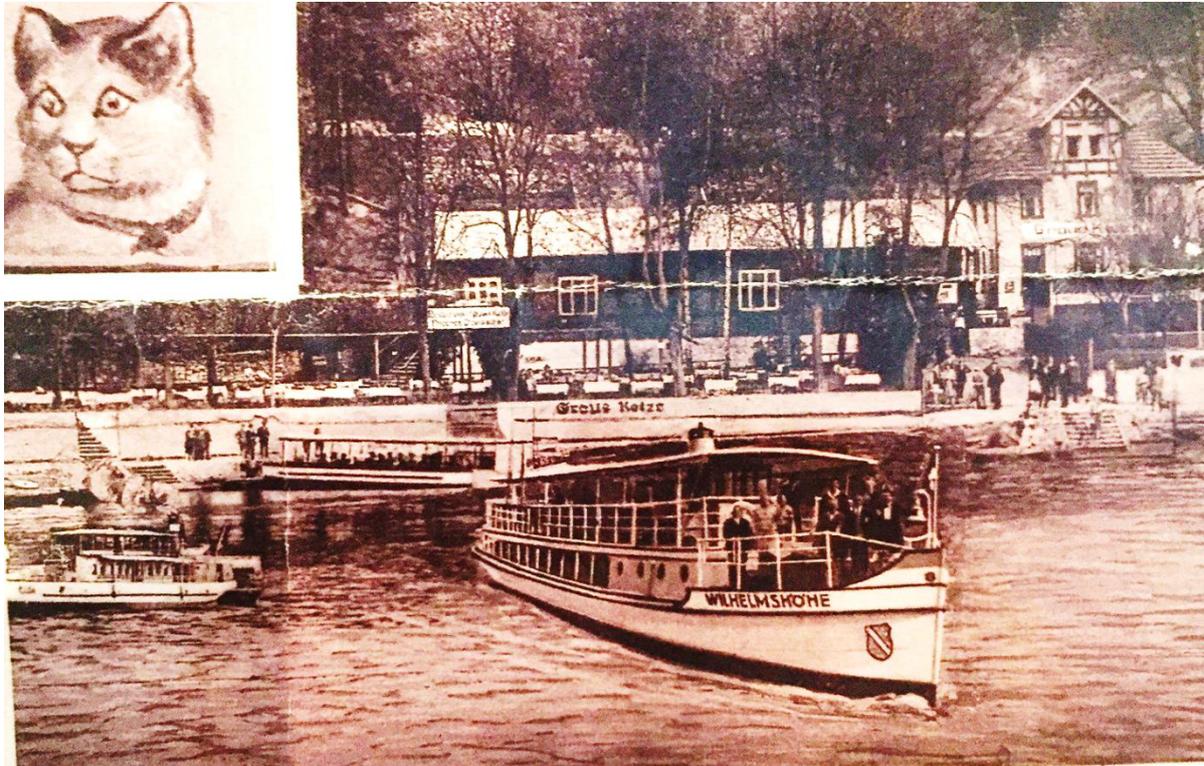
<i>Grüner Veltliner (Weißwein, Österreich, Trocken, 12%vol)</i>	0,2 l	4,50€
<i>Chardonnay (Weißwein, Italien, Trocken, 12%vol)</i>	0,2 l	6,-€
<i>Riesling (Weißwein, Pfalz, Halbtrocken, 11,5%vol)</i>	0,2 l	6,- €
<i>Mosketto delicate sweet white (Weißer Dessertwein, Italien, Süß, 5%vol)</i>	0,2 l	6,- €
<i>Blauburger (Rotwein, Österreich, Trocken, 12,5%vol)</i>	0,2 l	4,50€
<i>Merlot (Rotwein, Italien, Trocken, 12,5%vol)</i>	0,2 l	6,- €
<i>Spätburgunder (Rotwein, Pfalz, Trocken, 12,5%vol)</i>	0,2 l	6,- €
<i>Portugieser (Roséwein, Pfalz, Halbtrocken, 11%vol)</i>	0,2 l	6,- €
<i>Mosketto delicate sweet red (Roter Dessertwein, Italien, Süß, 5,5%vol)</i>	0,2 l	6,- €

# *Roter Kater & Graue Katze*

*Hotel - Restaurant - Biergarten - Wellness - Flusserlebnisse - Kinderwelt*



## *Chronik des Hauses laut Postkarte von 1931*



*Als es noch kein Dampfroß gab, kein Benzin und kein Motor, führte eine Straße bergauf, bergab bis hier an die Fulda vor. Zu diesen Zeiten stand hier schon, dort an der Furt durchs Fuldabett, der Landesgrenze Zollstation für Leder, Wolle, Salz und Fett. Die Chronik sagt, der Zöllner, der zuletzt den Dienst hier tat, war von Natur nur eine Frau, die schon graue Haare hatte. Nach dem Tod ihres Gatten sprang sie ins Amt des Zöllners ein, und die was zu verzollen hatten, die labten sich beim Branntewein. Und so kam 's, das ist doch klar, in ihrem Dienste streng in Zucht, dass Kathrin auch oft kratzig war, wer nicht parierte, bekam 'ne Wucht. Mit Respekt, der sie gekannt, ward sie nur die „Graue Katz“ genannt. Später haben junge Burschen in feucht-fröhlicher Nacht nach der Wirtin sturtrozigem Verhalten des Wortes Sinn zur Figur gemacht, indem sie ihr eine Katze an die Haustür malten.*

### **Zeichenerklärung**

#### 1.) Zusatzstoffe

1=mit Farbstoffen, 2=mit Konservierungsstoffen, 3=mit Antioxidationsmittel, 4=mit Geschmacksverstärkern, 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=mit Phosphat, 8=mit Milcheiweiß, 9=koffeinhaltig, 10=chininhaltig, 11=mit Süßungsmitteln, 12=enthält eine Phenylalaninquelle, 13=gewachst, 14=mit Nitritpökelsalz, 15=Taurin, 16=Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)

#### 2.) Allergene

a=glutenhaltiges Getreide (Weizen Typ 405), b=Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c=Eier und Eierzeugnisse, d=Fisch und Fischerzeugnisse, e=Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, f=Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse, g=Milch und Milcherzeugnisse, h=Schalenfrüchte und Schalenfrüchterzeugnisse (Mandeln, Haselnüsse, Cashewnüsse, Walnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse), i=Sellerie und Sellerieerzeugnisse, k=Senf und Senferzeugnisse, l=Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, m=Schwefeldioxid und Sulphite, n=Lupinen und Lupinenerzeugnisse, o=Weichtiere und Weichtiererzeugnisse