

Das Rhönhäuschen an der Landwehr!

Geschichte eines Hotels

Das Rhönhäuschen an der Straße nach Wüstensachsen, heute bewirtschaftetes Gasthaus, geht auf das 15. Jahrhundert zurück und hatte eine historisch aufschlussreiche Bedeutung. Ihre Aufgabe war es, die Straßen-Schranken am Grenzübergang zu überwachen. Verständlich wird die Aufgabe der Rhönknechte erst nach einer weiteren Klarstellung. Vom Eierhauck her lief eine eigenartige Einrichtung entlang etwa der heutigen bayerischen Nordgrenze bis in die Coburger Lande hinüber, die sich teilweise jetzt noch fast lückenlos feststellen lässt als „Landwehr“. Dies war ein etwa drei Meter breiter und tiefer Graben, dessen Aushub gegen die Rhön hin aufgeworfen, einen förmlichen Grenzwall bildete. Der Graben wurde mit dichtstehendem Gebüsch an Wildwuchs, namentlich Dornbüschen, gehegt und gepflegt von den Nachbargemeinden aus. Deren Rechnungen weisen hierfür Ausgaben aus. Alljährlich hatten die Gemeinden diesen „Urwald“ noch undurchdringlicher zu gestalten



durch „Bücken und Hauen“ der Zweige und Äste, so dass kein Mensch, geschweige denn ein Pferd mit Reiter dieses Hindernis durchqueren konnte und auf die örtlich bekannten Durchlässe, meist „Falltore“ genannt, oder bei den Rhönhäusern, angewiesen war. Örtlich wurde diese „Landwehr“ bezeichnet als Verhau, Verhack, Verhag, Hag, Gebück, Hohle, Hahl, Höhl, Hehl (von Hohlweg kommend). Der Zweck und die Pflege dieser Landwehr wurden in verschiedenen Verträgen der nachbarlichen Herrschaften von 1326, 1423 usw. genauer bestimmt. Sie war hauptsächlich gegen die Raubritter und Schmuggler gerichtet. Nicht zu verwechseln ist diese wirkliche „Landeswehre“ mit jener Landwehr auf der Markungsgrenze von Gemeinden, wie etwa jener von der Hohen Mark Neustadt, die aus frühgeschichtlicher Zeit her bis 1860 bestand.

Auf Blatt 9 des Amtssaalbuches von 1581 ist für die Nachkommen aufgeschrieben, dass die Viehtrift und die gemeine Landstraße auf der Himmeldunk wie von alters her offen gehalten werden müsse. In diesem Zusammenhang ist auch die Rede von einem „Schlag“. Damit dürfte wohl die dort verlaufende Landwehr gemeint sein. Sie beschreibt Ingo Freiherr von Berchem im Heimatjahrbuch des Landkreises Rhön-Grabfeld 2007/2008 wie folgt: „Würzburger Höhl - ehemaliger Verlauf: ca. 35 km vom Eierhauck/Mittelberg westlich Bischofsheims nach Nordosten, südlich der Schwedenschanze vorbei, am östlichen Rand der Hoehrhön entlang bis Leubach, entlang der thüringisch-bayerischen Grenze und der nördlichen Grenze der Gemeinde Melpers bis östlich der Straße Fladungen-Weimarschmieden (Wüstung Volkers); d.h.. an der Nordgrenze des Amtes Bischofsheim und im westlichen Teil bzw. an der nordwestlichen und nördlichen Grenze des Amtes Fladungen; ca. 10 Schläge erwähnt. Heutige Reste an mehreren Stellen noch gut zu sehen z.B. von östlich des Mittelbergs entlang der hessisch-bayerischen Grenze bis südlich der Schwedenschanze und weiter nach Osten bis östlich der Bundesstraße 279 (z.B. südwestlich der Schwedenschanze); auf dem Teufelsberg (zwei Gräben, zwei Wälle); Schwedenwall an der Hohen Hölle (drei Gräben, zwei Wälle); Auf der Landwehr östlich des Holzberghofes (Graben, Wall, Graben); südwestlich (äußerer Graben, innerer Wall) und nördlich der Thüringer Hütte (Graben, Wall, Graben) usw. auf einer Federzeichnung von 1584 der Gegend nördlich Bischofsheims bis zum Stirnberg ist der *hal* oder *schlagk* (*sic!*) eingezeichnet, im Freien als einfache Linie, im Wald aber eher als Verhau, mit abgeknickten Bäumen, fast wie ein ganz grober Flechtzaun (wohl als Symbol zu verstehen) ist.

Die Rhön-Knechte hatten bei den Schranken an der Grenze ein Häuslein mit einer Stallung für ein bis zwei Kühe oder Geißen sowie einige Wiesen und Äckerlein. Von dieser ehemaligen Einsamkeit oder geschichtlichen Notwendigkeit weiß unser modern eingerichtetes Rhönhaus mit seiner anwachsenden Nachbarschaft von Wochenendhäusern nichts mehr.“ In den 30er Jahren des 18. Jahrhunderts, als seitens des bayerischen Staates die wichtige Verbindung zwischen den zwei großen Handelswegen Würzburg - Meiningen und Leipzig - Frankfurt durch den Bau einer Straße von Neustadt an der Fränkischen Saale durch das Brendtal nach Bischofsheim, über die Hohe Rhön ins Ulstertal nach Wüstensachsen, Hilders und Tann zum Grenzort Günthers und von da ins Weimarische nach Vacha hergestellt wurde, stand hier nur eine einfache Bauhütte. Erst 1851 wurde die Wohnung des Straßenwärters in ihrer jetzigen Art errichtet. Nach dem Krieg 1866 schnitt die Grenzlinie zwischen den weißblauen und schwarzweißen Pfählen, die sich etwa 1 Kilometer hinter dem Rhönhäuschen quer über die Wiesenmatten hinzog, das Arbeitsgebiet des Straßenwärters gegen Norden ab und verlängerte es mehr nach dem bayerischen Süden. Das Recht, vorüberziehenden Wanderern und Fuhrleuten gegen Entgelt einen Labetrunk oder Imbiss zu reichen, wie dies heute geschieht, war ihm damals noch nicht eingeräumt

Aperitif

*Es gibt keinen Grund einen Drink zu nehmen,
wohl aber stets einen Anlass.*

Sherry dry oder Medium dry 0,04l 15%vol. 3,90

Souza Tawny Port 0,04l 19,5%vol. 3,90

Campari 0,04l 25%vol. 4,50

Campari Orange 0,04l 25%vol. 6,80

Kir Royal 0,10l 6,80

Martini dry oder bianco 0,04l 14,4%vol. 3,80

Frankensekt 0,10l 13%vol. 5,80

Aperol Spritz 0,20l 15%vol. 6,40

Unsere Empfehlung:

*ein Glas Frankensekt mit hausgemachtem Fruchtwein
0,20l 13%vol 6,40*

Vorneweg

*Geräucherte Forellenfilets nach traditionellem Rezept vom
Fischermeister Horst, mit Sahnemeerrettich und Toast. 10,20*

*Gebackener leckerer Rhöner Ziegenkäse aus der Herbetsmühle
auf lauwarmer Tomatenvinaigrette dazu reichen wir gerne
unser Bergsteigerbrot. 11,90*

Kräftig leckere Rinderbrühe nach Oma Elisabeth

mit zarten Lebernocken. 4,80

Fränkisches Kartoffelsüppchen nach Gutshof Art mit

Kaltgepressten Kürbiskernöl

und in Butter gerösteten Weißbrotwürfeln. 4,80

Hausgemachtes gebundenes Süppchen

vom Rhöner Wild mit Preiselbeersahne. 5,20

Unsere Spezialität:

frische Rhönforellen zubereitet

wie vor 150 Jahren

*Eine ganze Rhönforelle „blau“ frisch aus dem Sud
mit Rhönhäuschens Sahnemeerrettich, zerlassener Butter,
frischer Butter, Salzkartoffeln und
frische Blattsalaten der Saison 15,80*

*Eine ganze Rhönforelle „Müllerin“
mit zerlassener Butter,
Salzkartoffeln und frische Blattsalaten 14,80*

*Eine ganze Rhönforelle in Riesling
und Wurzelgemüse gedünstet, dazu Salzkartoffeln
und frische Blattsalaten 15,80*

*Eine ganze Forelle als Filet unter der Kräuterkruste auf
Rieslingsoße, dazu Kräuterreis und
frische Blattsalaten 15,50*

*Eine ganze Forelle als Filet unter der Apfelschmand
überkrustet, dazu in Butter gebackene Kartoffelchen
und frische Blattsalaten 15,50*

*noch etwas Sahnemeerrettich extra,
kein Problem, sagen Sie es. 1,00*

Für unsere kleinen Gäste

Eierpfannkuchen mit Apfelmus. 8,20

*Paniertes Schweineschnitzelchen mit
Pommes frites, Ketchup und Salatgarnitur 9,80*

Hauptgerichte

*Frisches angeschwenktes Gemüse aus Leós Obstkiste
und Kräuterkartoffelwürfelchen 11,20*

*Zartes Rinderfiletsteak mild gewürzt und in
Butter gebraten an der Pfefferrahmsoße
mit einem Gemüse von Kirschtomaten,
Zwiebellauch und Speckbohnenbündel
dazu würzige Wetges 24,80*

„Wildragout“

*Zartes Gulasch vom Rhöner Wild in einer
Wacholderrahmsoße gegart an frischen Spätzle in
Butter abgeschwenkt dazu Brokkoli. 17,30*

„Rhönhausteller“

*Medaillons vom Schweine- und Rinderfilet
auf der Rahmsoße mit Bratkartoffeln
und Gemüsekörbchen. 17,40*

„Pikanter Rhönlammteller“

Gebratener Bio-Rücken und geschmorte
Keule vom Rhöner Weidelamm
mit der Lammjus an Speckbohnenröllchen
dazu gebratenen Kräuterkartoffelwürfel. 21,20

Oben genannte Gerichte (Wildragout, Lammteller und Rinderfiletsteak)
sind - nicht -- als Seniorenportion erhältlich

Vesperkarte

½ dutzend Nürnberger Roastbratwürschterl
mit Faßkraut aus eigener Herstellung
dazu Senf und Brot. 9,60

Bergsteigerbrot belegt mit Rauchschinken
aus dem Schwarzwald, 6,80
- wenn sie möchten geben wir
ein Spiegelei drauf (Strammer Max). 7,20

Bunter Salat von Wurst aus Gutermuth´s Metzgerei,
garniert mit eingelegten Gemüse
nach Emmi´s Art dazu Brot und Butter 7,80

Hier noch von Hand gefertigter
„Obazda“ (angemachter Camembert)

mit Zwiebelringen belegt, dazu Bergsteigerbrot. 7,80

*Geräucherte Forellenfilets noch
Traditionellen Rezept vom Fischermeister Horst,
mit Sahnemeerrettich und Toast. 10,60*

*FrISChe Salate vom Straub´s ObstKiste
mit gebratenen Schweinelendchen dazu
geben wir geröstetes Bergsteigerbrot 11,80*

Eiskarte

Gemischtes Eis

3 Kugeln Eis 3,60

gemischtes Eis mit Sahne 4,10

Eiskaffee

*Vanilleeiscrème, aufgefüllt
mit Kaffee und Sahnehäubchen 4,90*

Sanfter Engel

*1 Kugel Vanilleeis mit Orangensaft
aufgefüllt und Sahne 4,90*

Schwarzwaldbecher

1 Kugel Schoko- und Vanilleeiscrème,
mit Sauerkirschen und Sahne 5,20

Schokotraum

2 Kugeln Schokoladeneis mit Eierlikör
und Sahnetupfer 5,20

Früchtebecher

2 Kugeln Vanilleeis mit frischen
Obstsalat und Sahne 5,30

Ein alter klassiker

Vanilleeis mit heißen Himbeeren 5,80

Unsere Eissorten:

Vanille, Schokolade, Walnuß
und Erdbeere

Heiße Getränke

Tasse Kaffee 2,10 Pott Kaffee 2,90
Portion Kaffee 3,80

Glas Tee 2,00 Portion Tee 3,60

- Schwarzer Tee, Kamille Tee, Hagebutte, Pfefferminztee

Grüner Tee mit Zitrone, Früchtetee, 9Kräutertee,

Tasse Schokolade 2,80

Grog 0,04l 40%vol 3,50

Glühwein 9,9%vol. 3,80

Espresso 2,20

Cappuccino 2,90

Digestive

*Es ist ein Brauch von alters her, wer Kummer hat,
hat auch Likör (Wilhelm Busch)*

Sahm´s Edelobstbrände aus der Rhön, hmmm lecker:

Zwetschgenbrand, Ringlobrand, Kirschbrand,

Mirabellenbrand, Williams Birnenbrand

0,02l 42%vol 4,20

Vogelbeerbrand, Haselnußbrand

0,02L 40%vol 5,80

Waldhimbeergeist 0,02l 40%vol 5,80

Alkoholfreie Getränke

<i>Malztrunk</i>	0,33l	2,70	
<i>Mezzo Mix</i>	0,33l	2,70	
<i>Coca Cola</i>	0,33l	2,70	
<i>Fanta</i>	0,33l	2,70	
<i>Rhönsprudel</i>			
<i>original, medium oder naturell</i>	0,25l	2,40	
<i>original, medium oder naturell</i>	0,75l	4,80	
<i>Apfelsaft naturtrüb</i>	0,20l	2,60	
<i>Apfelsaftschorle naturtrüb</i>	0,20l - 2,40		0,40l - 3,80
<i>Orangensaft</i>	0,20l	2,60	
<i>Johannisbeernektar</i>	0,20l	2,60	
<i>Johannisbeerschorle</i>	0,20l	2,40	0,40l - 3,80
<i>Zitronenlimo</i>	0,50l - 3,20		
<i>Rhönsprudel Bitter Lemon</i>	0,25l	2,60	
<i>Rhönsprudel Tonic Water</i>	0,25l	2,60	

Biere

Edles Bier du tust mir gut bringst mir Zuversicht und Mut

<i>Rother Bräu Pils(vom Faß)</i>	4,9%vol		
	0,33l	2,60	0,5l 3,90
<i>Bürgerbräu, Braumeisterbier</i>	0,50l	5,2%vol	3,90
<i>Rother Bräu Öko Ur-Weizen</i>	0,50l	5,3%vol	3,60
<i>Kloster Urstoff Dunkelbier</i>	0,50l	4,9%vol	3,60
<i>Export</i>	0,50l	5,2%vol	3,40
<i>Öko Ur-Weizen Alkoholfrei</i>	0,50l		3,50
<i>Bitburger - Alkoholfreies Bier</i>	0,33l		2,90
<i>Rother Bräu Radler</i>	0,5l		3,60

Offene fränkische Weine

Weiß

Casteller Silvaner, trocken 0,2 L 4,90

Casteller Müller Thurgau 0,2l 4,90

Fränkischer Bacchus 0,2l 4,70

Fränkischer Riesling 0,2l 4,80

Rose

Dürkheimer Schenkenböhl, Weißherbst 0,2l 4,80

Rotweine

Fränkischer Domina, trocken 0,2l 5,90

Fränkischer Spätburgunder 0,2l 5,90

Unsere Lieferanten

Leo´s Obstkiste, Bad Neustadt

Fischzucht Groß, Gersfeld

Metzgerei Gutermuth, Bischofsheim

Rhönschäuferei Kolb, Ginolfs

Rhönsprudel, Ebersburg

Sahm Obstbrennerei, Wechterswinkel

Schloss Gebattel, Sondheim

Oppmann Sektkellerei, Würzburg

Hörrlein Meerrettich, Nürnberg

Käserei Herbert, Hünfeld

Wiberg Öle und Essig, Freilassing

Hollstädter Kartoffelbauern, Hollstadt

Frischdienst Walter, Kitzingen

Frischdienst Groma, Bad Neustadt

Edeka frischdienst, Bad Neustadt

Schöllner Eis, Kitzingen

Tchibo (Eduscho) Kaffee, Hamburg

Schutzverband Nürnberger Bratwürste e.V., Nürnberg

Rother Bräu,

Würzburger Hofbräu, Würzburg

Verschiedene Winzer aus Franken

und unser Jäger aus der Region

Alle Preise inkl. MwSt und in Euro

Allergiekarte bitte erfragen.

Alle unsere Speisen können Spuren von Nüssen, Laktose und Fruktose enthalten,
halten Sie im Ernstfall ihre verordnete Notausrüstung von Ihrem Arzt bereit,
danke für Ihr Verständnis