



Herzlich Willkommen

im Gasthaus „Zum tanzelnden Pony“

Öffnungszeiten der Gastronomie

Montag & Dienstag:

Geschlossen

Mittwoch - Samstag:

ab 16:00 Uhr (Küche ab 17:00 Uhr)

Sonn & Feiertage:

*ab 11:00 Uhr (Küche 12 - 15:00 Uhr
& 17 - 20:30 Uhr)*

Küchenschließzeiten saisonal abweichend

Ein Campingplatz und seine Geschichte

Lange Jahre war und ist der Campingplatz ein beliebtes und geliebtes Urlaubsziel nicht nur für deutsche Gäste, sondern vor allen Dingen auch für holländische. So kam es damals, dass sich die älteste Tochter von Johannes Hampel, Karin, in einen Holländer verliebte und mit ihm nach Holland ging. Aus dieser Verbindung kamen 3 Kinder zur Welt, wovon der zweitgeborene Sohn Axel, vor nun mehr als 11 Jahren den Campingplatz übernahm.

Im Jahr 1978 wurde der Campingplatz um zwei Hardcourt-Tennisplätzen erweitert, diese wurden lange Jahre durch einen Tennisverein genutzt. Im Moment sind die Tennisplätze im Campingplatz integriert und werden als Parkfläche für die Autos der Gäste genutzt.

Johannes Hampel starb 1982. Der Campingplatz wurde daraufhin von seiner jüngsten Tochter Doris übernommen. Auch sie betrieb den Campingplatz lange Jahre. 1998 musste sie den Campingplatz aufgeben. Damit der Campingplatz in der Familie bleiben konnte, entschloss sich Axel, den Platz zu übernehmen. Dies geschah auch aus sentimentalen Gründen, denn Axel verbrachte in seiner Kindheit und Jugend die Sommerferien oft auf dem Campingplatz.

Seit 2004 betreiben Axel und Nicole, (Tochter von Ingrid Ekkerink) Frau von Axel den Campingplatz gemeinsam. Nicoles eigentlicher Beruf ist Kinderkrankenschwester. Doch nach der Geburt von Marek, 1. Sohn, entschloss sie sich, in das Campinggeschäft mit einzusteigen. Lustig aber wahr ist, dass Nicole auch einen Teil ihrer Kindheit auf dem Campingplatz verbrachte, da ihre Eltern damals schon das Gasthaus betrieben. Von 1993 bis 2013 führte Nicoles Mama Ingrid das Gasthaus, und ging dann in den verdienten Ruhestand. Eine neue Person zu finden, die Nicoles Mama in der Küche ersetzen sollte, war nicht leicht zu finden, doch seit 2014 haben wir einen neuen Küchenchef gefunden, der gut zu uns passt und mit seiner Professionalität neuen Wind in unsere Gastronomie gebracht hat.

Seit 1998 sind wir dabei den Campingplatz zu modernisieren und ihn an die heutigen Ansprüche anzupassen. Aus diesem Grund war es sehr nötig ein neues Sanitärgebäude zu bauen. Dies wurde 2007, durch Roland und Friedel Becke (Dauercamper der 1. Stunde) sowie Karl-Heinz Veit (Ortsvorsteher von Brungershausen und ältester Sohn von Hellwig Veit) eröffnet. Durch den Neubau des Sanitärgebäudes bekam der Campingplatz erstmals 4 Sterne vom Deutschen Tourismusverband. In 2010 wurden die 4 Sterne mit der ADAC Auszeichnung abgerundet. Darauf sind wir sehr stolz. Aber das sollte noch nicht alles gewesen sein, denn Weiterentwicklung ist uns sehr wichtig und aus diesem Grund haben wir eine Zertifizierung im Umwelt-Qualitäts-Management durchgeführt (EcoCamping) und seit 2015, 1. Hessischer Campingplatz, mit der Auszeichnung „klimafreundlicher Betrieb“. Doch nicht nur die Hardware, sondern auch die Software soll stimmen, und daher war und ist es für uns selbstverständlich, uns auch in dieser Hinsicht weiter zu bilden. Seit 2012 sind wir ein Serviceorientiertes Unternehmen, und auch da, jährlich damit beschäftigt, immer besser zu sein

2021 wurden uns, durch den Deutschen Tourismusverband, die 4**** erneut vergeben .

In den letzten Jahren ist der Campingplatz, auch für die Menschen in der Umgebung, ein beliebtes Ausflugsziel geworden. Gerne kommen Kinderspielgruppen für einen Nachmittag zu uns, oder Eltern richten den Kindergeburtstag ihres Kindes bei uns aus. Ein Spielplatz und Pool sind für diese Gelegenheiten ein Idealer Spaßbereiter für die Kleinen.

Zum Schluss noch etwas über die Namensänderung des Campingplatzes. Der Platz bekam im Jahr 2005 den Namen „Campingplatz Auenland“, da die Namensänderung sehr wichtig für die Entwicklung des Platzes war. Diese Empfehlung wurde damals von einem Geomant^[1] ausgesprochen, der sich 1999 den Platz sehr genau angeschaut hatte. Er empfahl, den Campingplatz namentlich von der Dammhammer Mühle zu trennen, da diese eine andere Energetik ausstrahlt als das Campinggelande.

Es sollte ein Name gewählt werden, der die Energie des Wassers sowie die damit verbundene Flexibilität widerspiegelt. Als der Campingplatz wichtige Veränderungsabschnitte hinter sich hatte, war es dann im Jahr 2005 soweit auch den Namen anzupassen. Schnell kamen wir auf den Namen Auenland^[2], siehe Fußnote. Einen besseren Namen konnte es nicht geben. Wir finden, perfekt für diesen Ort. Dieser Geomant teilte uns auch mit, dass beim Wohnhaus ein Faun^[3] leben würde und das dieser Faun ständig im Kampf mit dem Wohnhaus stünde, da das Haus in seinem Lebensraum gebaut wurde. Der Geomant machte Kontakt mit diesem Faun und siedelte ihn auf die andere Seite der Lahn um.

Man kann an diese Dinge glauben oder nicht, aber wir sind der Meinung, dass von diesem Ort eine viel positivere Energie ausgeht, seit dem der Faun am anderen Lahnufer wohnt. ☺

Eine kleine Geschichte vom Campingplatz Auenland, die Ihnen hoffentlich gefallen hat. Wir haben bestimmt nicht alles erzählt, doch wenn wir damit anfangen würden, könnten wir ein ganzes Buch damit füllen. Mittlerweile ist mit Marek, Raaf-Luka und Ben Moses (3. Sohn von Axel und Nicole), die 4. Generation geboren. Wir sind sehr gespannt, ob einer der Drei diese Tradition fortsetzen werden.

[1] Die Geomantie ist eine ganzheitliche Erfahrungswissenschaft. Sie versucht die geistige, seelische und energetische Identität eines Ortes zu erfassen und diese bei Gestaltungen in Architektur, Kunst oder Landschaftsplanung zu berücksichtigen

[2] Flussaue, die vom wechselnden Hoch- und Niedrigwasser geprägte Niederung an Bächen und Flüssen

[3] Römische Mythologie: altrömischer Waldgeist oder Gott des Waldes, der gehörnt und bocksfüßig dargestellt wird

Kleine Speisen

Ofenkartoffel 6,00

mit hausgemachter „Sour Cream“

Tagessuppe (vegetarisch) 6,50

2 Frikandel mit Pommes 9,80

holländische Wurstspezialität mit Majo & Ketchup, dazu hausgemachte Pommes aus der Agria Kartoffel

2 Frikandel Spezial mit Pommes 10,40

holländische Wurstspezialität mit Majo, Ketchup & Zwiebeln, dazu hausgemachte Pommes aus der Agria Kartoffel

Portion Pommes 4,40

hausgemacht aus der Agria Kartoffel

mit Majo/Ketchup 4,95

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien fragen Sie bitte beim Servicepersonal nach, wir beraten Sie gerne.

Die Liste der Zusatzstoffe kann bei der Theke eingesehen werden.



Salate

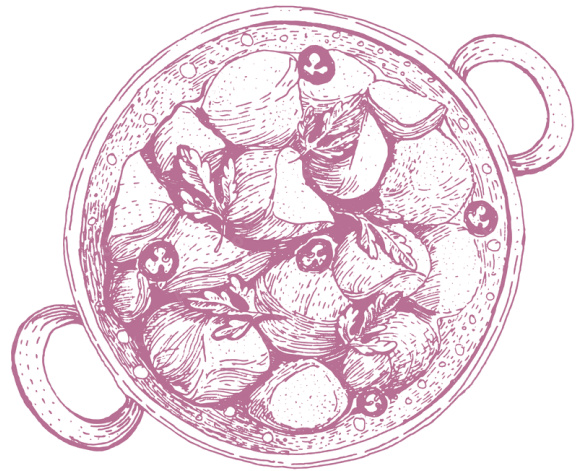
Saisonaler Beilagen Salat 4,60

Auenland Salatteller 12,00

Saisonaler Blattsalat mit unserem Haus- Dressing

Dazu Wahlweise mit:

Schafskäse, Oliven	17,00
gebratenem Hähnchenfleisch	17,00
einer Ofenkartoffel mit Sour Creme	17,00
Ofengemüse	16,50



Hauptspeisen

Tagespasta 13,50

Arwens Curry (vegan) 13,70

Reisgericht mit unserem hausg. Curry

Aragorns Curry 18,00

zusätzlich mit Hähnchenbruststreifen

Bilbos Spaghetti Bolognese 16,50

Pasta mit hausgemachter Hackfleischsoße

Merrys Pasta (vegetarisch) 9,90

mit hausgemachter Tomatensoße

Hausgemachte Beilagen nach Wahl:

- Bratkartoffeln
- Pommes
- Saisonales Gemüse
- 2 Spiegeleier +3,00 €

Info:

Wir beziehen unser Fleisch aus dem Nachbardorf Elmshausen. Bauernhof & Hofladen Pfeiffer

~Regional & fair ~

Schnitzelvariationen

Sam	17,50
<i>nach „Wiener Art“ mit hausgemachten Pommes & Beilagen Salat</i>	
Frodo	19,00
<i>mit brauner Champignon Sauce & hausgemachten Pommes sowie Beilagen Salat</i>	
Gandalf	19,00
<i>mit würzigen Schmorzwiebeln, hausgemachten Pommes & Beilagen Salat</i>	
Legolas	19,80
<i>Schnitzel Spezial, Kombination aus Frodo und Gandalf, ~saftig lecker~, hausgemachte Pommes & Beilagen Salat</i>	



Alle Schnitzel sind auch als
Seniorenportion erhältlich –3,00 €

Kinderspeisen

Pippins Pasta	10,50
<i>mit hausgemachter Hackfleischsauce</i>	
Merrys Pasta Kids (vegetarisch)	6,50
<i>mit hausgemachter Tomatensoße</i>	

Alle Schnitzel auch als
Kinderportion erhältlich –3,00 €

Dessert

Auenland Schlemmer Creme

5,50

Vanille Creme mit Toppings nach Wahl:

- mit Waldfrucht
- mit Kokos
- mit Lotus (Caramel Brösel)

Belgische Waffel hausgemacht

4,50

mit Puderzucker

- mit Sahne 6,00
- mit eine Kugel Vanille Eis 6,00
- mit heißen Kirschen 6,60
- mit heißen Kirschen, eine Kugel Vanille Eis & Sahne 9,50

Extra Sahne

1,50

Extra Eis

1,50

Extra Kirschen

2,00



Wir wünschen einen Guten Appetit!

Bio-Kaffee

| aus dem Hause Dallmayr



Wir beziehen unseren Kaffee aus dem Hause Dallmayr. Behutsam geröstete Hochlandbohnen für eine perfekte Aromaentfaltung.

Der Cafe Creme Via Verde aus dem Hause Dallmayr ist eine 100% Arabica Mischung. Dieser Kaffee zeichnet sich durch einen besonders vollen Körper mit vollmundigem Aroma aus. Der Cafe Creme Via Verde besitzt zudem eine samtige, goldbraune Crema. Der Dallmayr Cafe Crema Via Verde besteht zu 100% aus edlen ausgewählten Hochlandbohnen aus Afrika, welche behutsam geröstet werden. Durch diese speziell schonende Röstung erhält diese Sorte einen harmonischen, aromatischen und sehr vollmundigen Charakter. Der Cafe Creme Via Verde überzeugt nicht nur durch seine hochwertigen Arabicabohnen - dieser Spitzenkaffee besteht aus 100% Bio und Fairtrade Arabicabohnen. Bei der Produktion und beim Kauf dieser Sorte, werden die afrikanischen Kleinbauern unterstützt und gefördert. Das Traditionsunternehmen Dallmayr ist bekannt für höchste Qualität und legt großen Wert auf die Auswahl der verarbeiteten Rohstoffe.

Kaffee creme	2,50
Espresso	2,50
doppelter Espresso	4,50
Cappuccino	2,80
Latte Macchiato	3,80
Kakao warm od. kalt	3,80
+ Sahne	4,80
Tee versch. Sorten	2,50



Proviant Bio Limonade & Schorle

Frei nach Omas Rezept: frisch gepresster Saft, reines Quellwasser und ein wenig Rohrzucker, sonst nichts.

Bio Apfel Schorle	0,33l Fl.	4,00
Bio Rhabarber Schorle	0,33l Fl.	4,00
Bio Zitronen Limo	0,33l Fl.	4,00
Bio Orangen Limo	0,33l Fl.	4,00
Bio Kirsche-Granatapfel	0,33l Fl.	4,00
Richard`s Sun Eistee	0,33l Fl.	4,00

nicht von Proviant dennoch lecker

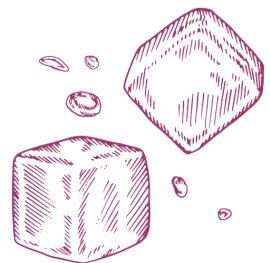


Softgetränke ~Getränke ohne Alkohol~

Cola, Fanta, Sprite, Mezzo Mix	0,33l Fl.	3,50
Rapps Apfelsaft	0,2l Fl.	3,00
Rapps Orangensaft 0,2l Fl.	0,2l Fl.	3,00
Bitter Lemon 0,2l Fl.	0,2l Fl.	3,00

Böslauer Wasser

spritzig oder still	0,2l Fl.	2,50
spritzig oder still	0,75l Fl.	5,50



Krombacher Fassbrause

Zitrone	0,33l Fl.	3,50
Johannisbeere	0,33l Fl.	3,50

Weizenbiere *~alkoholfrei~*

Krombacher Weizen	0,5l Fl.	4,50
Erdinger Weizen	0,5l Fl.	5,00

Bier *~alkoholfrei~*

Krombacher Pils	0,33l Fl.	3,50
Krombacher Radler	0,33 Fl.	3,50

Getränke *~mit Alkohol~*

Bier vom Fass

Krombacher Pils	0,3l	3,80
Krombacher Pils vom Fass	0,4l	4,80
Radler, Diesel	0,3l	3,80
Radler, Diesel	0,4l	4,80

Spezialbiere/Weizen

Weizenbiere 0,5l Flasche

Krombacher hell oder dunkel	4,50
Franziskaner Weizen	5,00

Spezialbier von der Bosch Brauerei, regional

Bosch Braunbier 0,33l Flasche	3,50
Bosch Lager hell 0,33l Flasche	3,50

Apfelwein

pur/süß/sauer/Cola	0,25l	2,50
pur/süß/sauer/Cola	0,5l	4,50

Weine

Die Weine kommen vom Weingut Kastanienberg, Anbaugebiet Pfalz,
Bioweine

Weiß

2025er Riesling bio	0,2l/1l	5,70/24,-	trocken
---------------------	---------	-----------	---------

„Ein Riesling wie ihn Opa Bruno schon gemacht hat!
Knackige Säure, gepaart mit einer frischen Zitrusnote.“

Rosé

2025er Koch´s Rosé bio	0,2l/1l	5,70/24,-	fruchtig
------------------------	---------	-----------	----------

„Der frische, moderne Nachfolger von unserem beliebten Portugieser Rosé.
Milder, fruchtiger Rosé von den PIWI Trauben Pinotin & Laurot.
Perfekt als erfrischende Schorle oder pur ein leckerer Genuss!“

Rot

Koch`s Rotwein Cuvée	0,2l/1l	5,70/24,-	trocken
----------------------	---------	-----------	---------

Ein schöner, einfacher Rotwein mit einer Kirschnote und harmonischer Säure.
Perfekter Begleiter zur Pasta!

Lecker an warmen Tagen :)

Aperol Spritz	0,2l	7,00	
---------------	------	------	--

Spirituosen

Kümmel, Korn	2cl	2,30
Wacholder	2cl	2,30
Kümmerring	2cl	2,60
Underberg	2cl	2,60
Jägermeister	2cl	2,60
Obstler	2cl	2,30
Williams Christ Birne	2cl	3,30
Marburger Nachtwächter	2cl	3,30
Grappa	2cl	3,30
Ramazotti	2cl	3,80

Prinz Brände:

Alte Haselnuss 41%	2cl	4,40
Alte Marille 41%	2cl	4,40
Prinz Hausschnaps 34%	2cl	3,30

