



GETRÄNKEKARTE

Apfelwein aus der eigenen Kelterei seit 1806

Apfelwein im Original „Gerippten“ 0,3 l 3,00 € oder im 5er, 7er oder 10er Bembel
Apfelwein Rosé 0,3 l 3,90 € oder Apfelwein alkoholfrei 0,3 l 3,50 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Hassia Mineralwasser	0,25 l	2,80 €
Hassia Mineralwasser	0,7 l	5,50 €
Fanta ^(1,4) , Cola ^(1,4,5,6) , Cola Zero ^(1,4,6,9)	0,2 l	3,30 €
Hassia Zitronenlimo	0,3 l	2,80 €
Hassia Zitronenlimo	0,7 l	6,50 €
Hausgekelterter BIO-Apfelsaft	0,3 l	3,80 €
Apfelsaft-Schorle	0,3 l	3,60 €
Rhabarber-Minz-Schorle ⁽⁴⁾	0,5 l	5,80 €
Maracuja-Minz-Schorle ⁽⁴⁾	0,5 l	5,80 €
Johannisbeer-Minz-Schorle ⁽⁴⁾	0,5 l	5,80 €

BIERE

Schlappeseppe ^(A)	0,33 l	4,00 €
Weihenstephan Weizen ^(A)	0,5 l	5,60 €
Weihenstephan alkoholfrei ^(A)	0,5 l	5,60 €
Zötler Hell ^(A)	0,5 l	5,80 €
Zötler alkoholfrei ^(A)	0,33 l	4,30 €
Zötler Natur Radler ^(A,9)	0,33 l	4,30 €
Zötler Natur Radler alkoholfrei ^(A,9)	0,33 l	4,30 €

APERITIFS

Hugo	7,80 €
Aperol-Spritz	7,80 €
Feinster Apfelschaumwein aus eigenem	
Apfelwein	
Rad Secco	0,1 l 3,80 €
Rad Secco	0,7 l 25,00 €

OFFENE WEINE

WEISSWEINE

Weißweinschorle	0,2 l	5,80 €
Riesling - Rheinhessen	0,2 l	6,80 €
Grauburgunder - Rheinhessen	0,2 l	6,80 €

ROSÉ

Rosé trocken – Rheinhessen	0,2 l	7,20 €
----------------------------	-------	--------

ROTWEINE

Schneider Ursprung - Pfalz	0,2 l	8,50 €
Dornfelder - Pfalz	0,2 l	6,80 €
Primitivo - Italien	0,2 l	7,90 €

SPIRITUOSEN

Calvados	3,50 €
mit Mispelchen	4,50 €
Rad Apfelweinbrannt Hausmarke	3,80 €
Kirschwasser, Williams Christ	3,80 €
Underberg / Averna ⁽¹⁾ / Ramazotti	4,00 €
Jägermeister ⁽¹⁾	4,00 €
Edelbrände Williams, Mirabell, Kirsch	6,00 €

KAFFEE

Wackers Kaffee ⁽⁸⁾	3,00 €
Wackers Espresso ⁽⁸⁾	2,50 €



SPEISEKARTE

Wir lieben was wir tun und das schmeckt man

Weiter saisonale Gerichte findet Ihr auf unserer Tageskarte oder Schildern

KALTE KÜCHE

Handkäs mit Musik	5,80 €
und Roggenbrot (G,A,L,4)	
Hausmusiker mit Musik	7,00 €
und Roggenbrot (G,A,L,4)	
Frankfurter Schneegestöber (A,G)	9,80 €
Seckbacher Handkäsbrot (G,A)	12,80 €

SALATE

Beilagensalat (L,J,3)	6,50 €
Gemischter Salat mit gerösteten Sonnenblumenkernen (J,L,3,4)	14,90 €
Salatteller mit Karotte, Gurke, Tomate, gekochtem Ei, Schinken und Käse (L,J,C,G,2,3,4)	18,50 €

VOM GRILL

Rumpsteak 220g mit Bratkartoffeln + Kräuterbutter oder Zwiebeln (G)	25,80 € + 3,00 €
--	-------------------------

AUS DER PFANNE

Krüstchenschnitzel auf Knobibrot, Salatgarnitur und kleiner Grüne Soße (A,C,G,J,L,1,3,4)	19,50 €
Paniertes Schnitzel „Wiener Art“ mit Bratkartoffeln (A,C)	18,50 €
Zwiebelschnitzel mit Bratkartoffeln (A,C)	18,80 €
Jägerschnitzel mit Bratkartoffeln (A,C,G,L,3)	19,30 €
Frankfurter Schnitzel mit original Grüne Soße und Salzkartoffeln (J,C,G,A,1,3,4)	19,80 €
Rinderleber „Berliner Art“ mit Röstiwiebeln und Püree (A,G,L,I,3,4)	14,80 €
Kinderschnitzel mit Pommes (A,C)	9,50 €



Frankfurter Schnitzel mit Grüner Soße und Bratkartoffeln (A,J,L,M,F,3,4) **19,80 €**

SPEZIALITÄTEN AUS DER FRANKFURTER KÜCHE

Frankfurter Grüne Soße mit vier halben Bio-Eiern und Salzkartoffeln (C,J,G,L,1,3,4)	15,80 €
Gebrühter Jungbullen Tafelspitz mit Grüne Soße und Salzkartoffeln (C,J,G,N,I,1,3,4)	20,50 €
Gekochtes Rippchen auf Sauerkraut und Brot oder Püree (L,A,G,H,I,2,3,4)	17,80 € / 19,80 €
Gegrilltes Rippchen auf Sauerkraut, Sahnemeerrettich Brot oder Püree (L,A,G,H,I,2,3,4,7)	17,80 € / 19,80 €
Schlachtplatte mit Blut- und Leberwurst, gekochter Stich, Sauerkraut und Püree (A,G,2,4)	18,90 €
Gekochte Haspel auf Sauerkraut und Brot (L,A,G,H,I,2,3,4,7)	19,80 €
Gegrillter Stich auf Sauerkraut und Püree (L,A,G,H,I,2,3,4)	19,50 €
Gegrillte Schweinshaxe auf Sauerkraut, Bratensauce und Püree (L,A,G,H,I,2,3,4)	23,50 €
Gegrilltes Schäufelchen mit Schmorzwiebeln, Sauerkraut und Brot (L,A,H,I,2,3,4)	23,80 €
1/2 Hahn mit Brot (min. 30 Min Zubereitungszeit) (A, G, 3)	12,80 €

WURSTSPEZIALITÄTEN AUS DER WURSTKÜCHE

Halber Ring Fleischwurst auf Sauerkraut mit Püree (A,G,2,4)	12,80 €
Bratwurst auf Sauerkraut mit Püree (A, G,I,2,4)	11,80 €
Rindswurst auf Sauerkraut mit Püree (A,G,2,3,4)	11,80 €