



Getränkekarte

Apfelwein aus der eigenen Kelterei seit 1806

Apfelwein im original „Gerippten“ 0,3 l 2,50 € oder im 5er, 7er oder 10er Bembel

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Hassia Mineralwasser	0,25 l	2,40 €
Hassia Mineralwasser	0,7 l	4,80 €
Fanta , Cola, Cola Zero	0,2 l	2,80 €
Hassia Zitronenlimo	0,3 l	2,20 €
Hassia Zitronenlimo	0,7 l	4,80 €

Apfelsaft-Schorle	0,3 l	2,80 €
Rhabarber-Minz-Schorle	0,5 l	4,50 €
Maracuja-Minz-Schorle	0,5 l	4,50 €
Johannisbeer-Minz-Schorle	0,5 l	4,50 €

BIERE

Schlappeseppel	0,33 l	3,00 €
Weihenstephan Weizen	0,5 l	4,50 €
Weihenstephan alkoholfrei	0,5 l	4,50 €
Zötler Hell	0,5 l	4,50 €
Zötler alkoholfrei	0,33 l	3,00 €
Zötler Natur Radler	0,33 l	3,00 €
Zötler Natur Radler alkoholfrei	0,33 l	3,00 €

APERITIFS

Hugo		6,50 €
Aperol-Spritz		6,50 €
Crémant Rosé	0,1 l	4,50 €
Feinster Apfelschaumwein aus eigenem Apfelwein		
Rad Secco	0,1 l	3,00 €
Rad Secco	0,7 l	20,00 €

OFFENE WEINE

WEISSWEINE

Weißweinschorle	0,2 l	4,20 €
Riesling - Rheinhessen	0,2 l	4,80 €
Grauburgunder - Rheinhessen	0,2 l	4,80 €
Luganer - Italien	0,2 l	5,60 €

ROSÉ

Domaine Guyda „La Minuette“ Südfrankreich	0,2 l	5,40 €
Geil´s - Rheinhessen	0,2 l	5,80 €

ROTWEINE

Dornfelder - Pfalz	0,2 l	5,20 €
Primitivo - Italien	0,2 l	4,80 €

SPIRITUOSEN

Calvados	2,50 €
mit Mispelchen	3,50 €
Rad Apfelweinbrannt Hausmarke	2,80 €
Kirschwasser, Williams Christ	3,00 €
Underberg, Avena, Ramazotti	3,00 €
Jägermeister	3,00 €

KAFFEE

Wackers Kaffee ⁽⁸⁾	2,40 €
Wackers Espresso ⁽⁸⁾	2,00 €

Speisekarte

Wir lieben was wir tun und das schmeckt man

Weitere saisonale Gerichte findet Ihr auf unserer Tageskarte oder den Schildern

KALTE KÜCHE

Handkäs mit Musik und Roggenbrot	3,80 €
Hausmusiker mit Musik und Roggenbrot	5,30 €
Frankfurter Schneegestöber	6,90 €
Seckbacher Handkäsbrot	9,50 €

SALATE

Gemischter Salat mit gerösteten Sonnenblumenkernen	7,50 €
Salatteller mit Karotte, Gurke, Tomate, gekochtem Ei, Schinken und Käse ^{2,3,4}	10,50 €

VOM GRILL

Rinderleber „Berliner Art“ mit Röstzwiebeln, Püree und Beilagensalat	12,80 €
Rumpsteak 250g mit Zwiebeln, Kräuterbutter oder Pfefferrahmsoße und Bratkartoffeln	19,50 €

AUS DER PFANNE

Kröstchenschnitzel auf Knobibrot, Salatgarnitur und kleiner Grüne Soße	12,50 €
Paniertes Schnitzel „Wiener Art“ mit Bratkartoffeln und Beilagensalat	13,80 €
Zwiebelschnitzel mit Bratkartoffeln und Beilagensalat	14,30 €
Jägerschnitzel mit Bratkartoffeln und Beilagensalat	14,60 €
Frankfurter Schnitzel mit original Grüne Soße und Salzkartoffeln	14,80 €
Kinderschnitzel mit Pommes	6,70 €

SPEZIALITÄTEN AUS DER FRANKFURTER KÜCHE

Frankfurter Grüne Soße mit vier halben Bio-Eiern und Salzkartoffeln	11,80 €
Gebrühter Jungbullentafelspitz mit Grüne Soße und Salzkartoffeln	14,80 €

Gekochtes Rippchen auf Sauerkraut und Brot oder Püree ^{2,4}	11,80 € / 12,80 €
--	-------------------

Gegrilltes Rippchen auf Sauerkraut, Sahnemeerrettich Brot oder Püree ^{2,4,7}	11,80 € / 12,80 €
---	-------------------

Schlachtplatte mit Blut- und Leberwurst, gekochter Stich, Sauerkraut und Püree ^{2,4}	12,50 €
--	---------

Gekochte Haspel auf Sauerkraut und Brot ^{2,4}	15,60 €
---	---------

Gegrillte Schweinshaxe auf Sauerkraut, Bratensauce und Püree ^{2,4}	16,50 €
--	---------

Gegrilltes Schäufelchen mit Röstzwiebeln, Sauerkraut und Brot ^{2,4}	16,50 €
---	---------

1/2 Hahn mit Brot (min. 30 Min Zubereitungszeit)	8,90 €
--	--------

WURSTSPEZIALITÄTEN VON DER METZGEREI VÖLP

Halber Ring Fleischwurst auf Sauerkraut mit Püree ^{2,4}	8,50 €
---	--------

Bratwurst auf Sauerkraut mit Püree ^{2,4}	8,50 €
--	--------

Rindswurst auf Sauerkraut mit Püree ^{2,3,4}	8,50 €
---	--------

Zusatzstoffe:

1. Farbstoff, 2. Nitritpökelsalz, 3. Konservierungsstoffe, 4. Antioxidationsmittel, 5. Phosphat, 6. Koffeinhaltig, 7. geschwefelt,
8. unter Schutzatmosphäre verpackt, 9. enthält Phenylalaninquelle, 10. Chininhaltig