



# GETRÄNKEKARTE

Apfelwein aus der eigenen Kelterei seit 1806

Apfelwein im Original „Gerippten“ 0,3 l 2,90 €  
oder im 5er, 7er oder 10er Bembel

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Hassia Mineralwasser	0,25 l	2,80 €
Hassia Mineralwasser	0,7 l	5,10 €
Fanta, Cola, Cola Zero	0,2 l	3,10 €
Hassia Zitronenlimo	0,3 l	2,60 €
Hassia Zitronenlimo	0,7 l	5,90 €

Apfelsaft	0,3 l	3,60 €
Apfelsaft-Schorle	0,3 l	3,40 €
Rhabarber-Minz-Schorle	0,5 l	5,50 €
Maracuja-Minz-Schorle	0,5 l	5,50 €
Johannisbeer-Minz-Schorle	0,5 l	5,50 €

## BIERE

Schlappeseppel	0,33 l	3,90 €
Weihenstephan Weizen	0,5 l	5,50 €
Weihenstephan alkoholfrei	0,5 l	5,50 €
Zötler Hell	0,5 l	5,50 €
Zötler alkoholfrei	0,33 l	3,90 €
Zötler Natur Radler	0,33 l	3,90 €
Zötler Natur Radler alkoholfrei	0,33 l	3,90 €

## APERITIFS

Hugo		7,80 €
Aperol-Spritz		7,80 €
Feinster Apfelschaumwein aus eigenem Apfelwein		
Rad Secco	0,1 l	3,60 €
Rad Secco	0,7 l	23,00 €

## OFFENE WEINE

### WEISSWEINE

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

### ROSÉ

Domaine Guyda „La Minuette“ Südfrankreich	0,2 l	7,80 €
--	-------	--------

### ROTWEINE

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

## SPIRITUOSEN

Calvados	3,30 €
mit Mispelchen	4,30 €
Rad Apfelweinbrannt Hausmarke	3,60 €
Kirschwasser, Williams Christ	3,80 €
Underberg / Averna / Ramazotti	3,80 €
Jägermeister	3,80 €
Edelbrände Williams, Mirabell, Kirsch	5,50 €

## KAFFEE

Wackers Kaffee <sup>(8)</sup>	3,00 €
Wackers Espresso <sup>(8)</sup>	2,50 €

# Zum Rad

## SPEISEKARTE

Wir lieben was wir tun und das schmeckt man

Weitere saisonale und vegane Gerichte findet Ihr auf unserer Tageskarte oder Schildern

### KALTE KÜCHE

<b>Handkäs mit Musik</b> und Roggenbrot	5,50 €
<b>Hausmusiker mit Musik</b> und Roggenbrot	6,80 €
<b>Frankfurter Schneegestöber</b>	9,50 €
<b>Seckbacher Handkäsbro</b>	11,50 €

### SALATE

<b>Beilagensalat</b>	5,80 €
<b>Gemischter Salat</b> mit gerösteten Sonnenblumenkernen	12,90 €
<b>Salatteller</b> mit Karotte, Gurke, Tomate, gekochtem Ei, Schinken und Käse 2, 3, 4	16,50 €

### VOM GRILL

<b>Rumpsteak 250g</b> mit Bratkartoffeln + Kräuterbutter oder Zwiebeln	25,80 € + 3,00 €
---	---------------------

### AUS DER PFANNE

<b>Kröstchenschnitzel</b> auf Knobibrot, Salatgarnitur und kleiner Grüne Soße	17,50 €
<b>Paniertes Schnitzel „Wiener Art“</b> mit Bratkartoffeln	16,90 €
<b>Zwiebelschnitzel</b> mit Bratkartoffeln	17,50 €
<b>Jägerschnitzel</b> mit Bratkartoffeln	17,50 €
<b>Frankfurter Schnitzel</b> mit original Grüne Soße und Salzkartoffeln	18,90 €
<b>Rinderleber „Berliner Art“</b> mit Röstzwiebeln und Püree	14,80 €
<b>Kinderschnitzel</b> mit Pommes	8,90 €
<b>Beilagensalat</b> zu Leber und Schnitzel	+ 4,00 €

### SPEZIALITÄTEN AUS DER FRANKFURTER KÜCHE

<b>Frankfurter Grüne Soße</b> mit vier halben Bio-Eiern und Salzkartoffeln	14,80 €
<b>Gebrühter Jungbullens Tafelspitz</b> mit Grüne Soße und Salzkartoffeln	19,50 €
<b>Gekochtes Rippchen</b> auf Sauerkraut und Brot oder Püree 2, 4	17,50 € / 19,50 €
<b>Gegrilltes Rippchen</b> auf Sauerkraut, Sahnemeerrettich Brot oder Püree 2, 4, 7	17,50 € / 19,50 €
<b>Schlachtplatte</b> mit Blut- und Leberwurst, gekochter Stich, Sauerkraut und Püree 2, 4	18,90 €
<b>Gekochte Haspel</b> auf Sauerkraut und Brot 2, 4	19,50 €
<b>Gegrillter Stich</b> auf Sauerkraut und Püree 2, 4	19,50 €
<b>Gegrillte Schweinshaxe</b> auf Sauerkraut, Bratensauce und Püree 2, 4	22,50 €
<b>Gegrilltes Schäufelchen</b> mit Schmorzwiebeln, Sauerkraut und Brot 2, 4	23,50 €
<b>1/2 Hahn</b> mit Brot (min. 30 Min Zubereitungszeit)	12,50 €

### WURSTSPEZIALITÄTEN VON DER METZGEREI VÖLP

<b>Halber Ring Fleischwurst</b> auf Sauerkraut mit Püree 2, 4	12,50 €
<b>Bratwurst</b> auf Sauerkraut mit Püree 2, 4	10,80 €
<b>Rindswurst</b> auf Sauerkraut mit Püree 2, 3, 4	10,80 €



**Frankfurter Schnitzel** mit  
Grüner Soße und Bratkartoffeln **18,90 €**