



# GETRÄNKEKARTE

Apfelwein aus der eigenen Kelterei seit 1806

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

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Hassia Mineralwasser	0,25 l	2,80 €
Hassia Mineralwasser	0,7 l	5,50 €
Fanta, Cola, Cola Zero	0,2 l	3,30 €
Hassia Zitronenlimo	0,3 l	2,80 €
Hassia Zitronenlimo	0,7 l	6,50 €

Apfelsaft	0,3 l	3,80 €
Apfelsaft-Schorle	0,3 l	3,60 €
Rhabarber-Minz-Schorle	0,5 l	5,80 €
Maracuja-Minz-Schorle	0,5 l	5,80 €
Johannisbeer-Minz-Schorle	0,5 l	5,80 €

## BIERE

Schlappeseppel	0,33 l	4,00 €
Weihenstephan Weizen	0,5 l	5,60 €
Weihenstephan alkoholfrei	0,5 l	5,60 €
Zötler Hell	0,5 l	5,80 €
Zötler alkoholfrei	0,33 l	4,30 €
Zötler Natur Radler	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	5,30 €
Riesling - Rheinhessen	0,2 l	6,20 €
Grauburgunder - Rheinhessen	0,2 l	6,20 €

### ROSÉ

Rosé trocken - Rheinhessen	0,2 l	8,00 €
----------------------------	-------	--------

### ROTWEINE

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

## SPIRITUOSEN

Calvados		3,50 €
mit Mispelchen		4,50 €
Rad Apfelweinbrannt Hausmarke		3,80 €
Kirschwasser, Williams Christ		3,60 €
Underberg / Aversa / Ramazotti		4,00 €
Jägermeister		4,00 €
Edelbrände Williams, Mirabell, Kirsch		6,00 €

## KAFFEE

Wackers Kaffee <sup>(8)</sup>		3,00 €
Wackers Espresso <sup>(8)</sup>		2,40 €



# 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 und Roggenbrot	5,50 €
Hausmusiker mit Musik und Roggenbrot	7,00 €
Frankfurter Schneegestöber	9,80 €
Seckbacher Handkäsbrot	11,80 €

## SALATE

Beilagensalat	6,50 €
Gemischter Salat mit gerösteten Sonnenblumenkernen	14,90 €
Salatteller mit Karotte, Gurke, Tomate, gekochtem Ei, Schinken und Käse <sup>2,3,4</sup>	18,50 €

## VOM GRILL

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

## AUS DER PFANNE

Kröstchenschnitzel auf Knobibrot, Salatgarnitur und kleiner Grüne Soße	18,50 €
Paniertes Schnitzel „Wiener Art“ mit Bratkartoffeln	17,50 €
Zwiebelschnitzel mit Bratkartoffeln	18,00 €
Jägerschnitzel mit Bratkartoffeln	18,30 €
Frankfurter Schnitzel mit original Grüne Soße und Salzkartoffeln	19,50 €
Rinderleber „Berliner Art“ mit Röstzwiebeln und Püree	14,80 €
Kinderschnitzel mit Pommes	9,50 €
Beilagensalat zu Leber und Schnitzel	+ 5,00 €

## SPEZIALITÄTEN AUS DER FRANKFURTER KÜCHE

Frankfurter Grüne Soße mit vier halben Bio-Eiern und Salzkartoffeln	15,50 €
Gebrühter Jungbullen Tafelspitz mit Grüne Soße und Salzkartoffeln	19,80 €
Gekochtes Rippchen auf Sauerkraut und Brot oder Püree <sup>2,4</sup>	17,80 € / 19,80 €
Gegrilltes Rippchen auf Sauerkraut, Sahnemeerrettich Brot oder Püree <sup>2,4,7</sup>	17,80 € / 19,80 €
Schlachtplatte mit Blut- und Leberwurst, gekochter Stich, Sauerkraut und Püree <sup>2,4</sup>	18,90 €
Gekochte Haspel auf Sauerkraut und Brot <sup>2,4</sup>	19,80 €
Gegrillter Stich auf Sauerkraut und Püree <sup>2,4</sup>	19,50 €
Gegrillte Schweinshaxe auf Sauerkraut, Bratensauce und Püree <sup>2,4</sup>	22,90 €
Gegrilltes Schäufelchen mit Schmorzwiebeln, Sauerkraut und Brot <sup>2,4</sup>	23,80 €
1/2 Hahn mit Brot (min. 30 Min Zubereitungszeit)	12,80 €

## AUS DER WURSTKÜCHE

Halber Ring Fleischwurst auf Sauerkraut mit Püree <sup>2,4</sup>	12,80 €
Bratwurst auf Sauerkraut mit Püree <sup>2,4</sup>	11,80 €
Rindswurst auf Sauerkraut mit Püree <sup>2,3,4</sup>	11,80 €