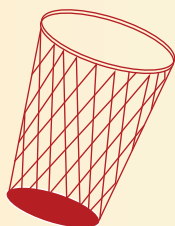


# Speisen- & Getrankkarte



## Apfelwein aus der eigenen Kelterei

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

Feinster Apfelschaumwein aus eigenem Apfelwein

Rad Secco	0,1 l	3,00 €
Rad Secco	0,7 l	20,00 €



## Alkoholfreie Getränke

Hassia Mineralwasser	0,25 l	2,20 €
Hassia Mineralwasser	0,7 l	4,80 €
Fanta , Cola, Cola light	0,2 l	2,50 €
Hassia Zitronenlimo	0,3 l	2,00 €
Hassia Zitronenlimo	0,7 l	4,60 €
Malzbier	0,33 l	3,00 €

## Biere

Radeberger Pils	0,33 l	2,80 €
Schlösser Alt	0,33 l	2,80 €
Buble Edelbrau o. Weizen	0,5 l	4,20 €
Buble alkoholfrei	0,5 l	4,50 €
Henninger Radler	0,33 l	2,80 €
Clausthaler alkoholfrei	0,33 l	3,00 €
Clausthaler Radler-Lemon	0,33 l	2,90 €

## Offene Weine vom Wein Dunker

Rheingau - Riesling - trocken	0,2 l	4,30 €
Franken - Silvaner - trocken	0,2 l	4,50 €
Pfalz - Grauburgunder - trocken	0,2 l	5,20 €
Rheinhessen - Bacchus - halbtrocken	0,2 l	4,30 €

## Rose

Rheinhessen - Geils		
Cuvee Merlot/Dornfelder - trocken	0,2 l	5,80 €
Wurtemberg		
- Cuvee Trollinger/Lemberger - halbtrocken	0,2 l	5,40 €

## Rotweine

Würtemberg - Trollinger - trocken	0,2 l	5,80 €
Pfalz - Dornfelder - trocken	0,2 l	5,00 €



## Spirituosen

Calvados	2,50 €
mit Mispelchen	3,50 €
Rad Apfelwein Brannt Hausmarke	2,80 €
Kirschwasser, Williams Christ	2,80 €
Underberg / Averde / Ramazotti	3,00 €
Jägermeister	3,00 €

## Kaffee

Wackers Kaffee (8)	2,30 €
Wackers Espresso (8)	1,80 €

# Speisen- & Getränkekarte



## Salate *Für weiter Saisonsalate achten Sie bitte auf unsere Tagesangebote*

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

## Kalte Küche

- Handkäs mit Musik** und Roggenbrot **3,30 €**
- Hausmusiker mit Musik** und Roggenbrot **4,50 €**
- Frankfurter Schneegestöber** **6,50 €**
- Seckbacher Handkasbrot** **9,00 €**



## Vom Grill

- Rumpsteak 250g** mit Zwiebeln oder Sieben-Kräuterbutter oder Pfefferrahmsoe und Bratkartoffeln **18,50 €**
- Rinderleber „Berliner Art“** mit Röstzwiebeln, Püree und Beilagensalat **12,80 €**

## Aus der Pfanne

- Paniertes Schnitzel „Wiener Art“** mit Bratkartoffeln und Beilagensalat **12,30 €**
- Zwiebelschnitzel** mit Bratkartoffeln und Beilagensalat **12,50 €**
- Jägerschnitzel** mit Bratkartoffeln und Beilagensalat **12,80 €**
- Frankfurter Schnitzel** mit original Frankfurter Grüne Soße und Salzkartoffeln **14,20 €**
- Krustchenschnitzel** auf Knobibrot, Salatgarnitur und kleiner Grüne Soße **11,80 €**
- Kinderschnitzel** mit Pommes **5,50 €**

## Spezialitäten aus der Frankfurter Küche

- Original Frankfurter Grüne Soße** mit 4/2 Bio-Eiern und Salzkartoffeln **10,50 €**
- Gebruhter Jungbullen Tafelspitz** mit Grüne Soße und Salzkartoffeln **13,50 €**
- Gekochtes Rippchen** auf Sauerkraut und Brot oder Püree 2, 4 **9,80 € / 10,50 €**
- Gegrilltes Rippchen** auf Sauerkraut, Sahnemeerrettich Brot oder Püree 2, 4, 7 **10,00 € / 10,80 €**
- Gegrilltes Zwiebelrippchen** auf Sauerkraut und Püree 2, 4 **9,80 €**
- Gegrillte Schweinshaxe** auf Sauerkraut, Bratensauce und Püree 2, 4 **13,80 €**
- Gekochte Haspel** auf Sauerkraut und Brot 2, 4 **12,20 €**
- Gegrilltes Schaufelchen** mit Röstzwiebeln, Sauerkraut und Brot 2, 4 **16,50 €**
- Schlachtplatte mit Blut- und Leberwurst**, gekochter Stich, Sauerkraut und Püree 2, 4 **12,30 €**
- 1/2 Hahn mit Brot** (min. 30 Min Zubereitungszeit) **8,50 €**



## Wurstspezialitäten von der Metzgerei Volp

- Halber Ring Fleischwurst** auf Sauerkraut mit Püree 2, 4 **7,50 €**
- Bratwurst** auf Sauerkraut mit Püree 2, 4 **7,50 €**
- Rindswurst** auf Sauerkraut mit Püree 2, 3, 4 **7,50 €**

### Zusatzstoffe:

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