

GETRÄNKEKARTE

Apfelwein aus der eigenen Kelterei seit 1806

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

ALKO	HOI	FREIE	GETR	ÄNKE
-------------	-----	-------	-------------	------

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	3,30€
Hassia Zitronenlimo	0,31	2,80€
Hassia Zitronenlimo	0,7 l	6,50€
Apfelsaft	0,31	3,80 €
Apfelsaft-Schorle	0,31	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

Schlappeseppel (A)	0,331	4,00€
Weihenstephan Weizen (A)	0,5 l	5,80€
Weihenstephan alkoholfrei (A)	0,5 l	5,80€
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 €

APERITIFS

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

OFFENE WEINE

WEISSWEINE

weibweinschone	0,21	3,00 €
Riesling - Rheinhessen	0,2 l	6,80€
Grauburgunder - Rheinhessen	0,2 l	6,80€

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	7,90€

<u>SPIRITUOSEN</u>

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, Kirsch6,00	€

KAFFEE

Wackers Kaffee (8)	3,00€
Wackers Espresso (8)	2,40€



Wir lieben was wir tun und das schmeckt man

Weiter saisonale Gerichte findet Ihr auf unserer Tageskarte oder Schildern

KALTE KÜCHE	
Handkäs mit Musik	5,50€
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)	11,80€
SALATE	
Beilagensalat (L, J,3)	6,50€
Gemischter Salat mit gerösteten	14,90 €
Sonnenblumenkernen (J,L,3,4)	,
Salatteller mit Karotte, Gurke, Tomate,	18,50 €
gekochtem Ei, Schinken und Käse (L,J,C,G,2,3,4)	•
VOM GRILL	05.00.6
Rumpsteak 220g mit Bratkartoffeln	25,80 €
+ Kräuterbutter oder Zwiebeln (G)	+ 3,00 €
AUS DER PFANNE	
Krüstchenschnitzel auf Knobibrot,	18,50€
Salatgarnitur und kleiner Grüne Soße (A,C,G,J,L	,1,3,4)
Paniertes Schnitzel "Wiener Art"	17,50€
mit Bratkartoffeln (A,C)	
Zwiebelschnitzel mit Bratkartoffeln (A, C)	18,00€
Jägerschnitzel mit Bratkartoffeln (A,C,G, L,3)	18,30€
Frankfurter Schnitzel mit original	19,50€
Grüne Soße und Salzkartoffeln (J,C,G,A,1,3,4)	
Rinderleber "Berliner Art" mit	14,80 €
Röstzwiebeln und Püree (A,G,L,I,3,4)	
Kinderschnitzel mit Pommes (A, C)	9,50€

SPEZIALITÄTEN AUS DER FRANKFURTER KÜCHE	
Frankfurter Grüne Soße mit vier	15,50€
halben Bio-Eiern und Salzkartoffeln (C.	J,G,L,1,3,4)
Gebrühter Jungbullen Tafelspitz	19,80€
mit Grüne Soße und Salzkartoffeln (C,J,	G,N,I,1,3,4)
Gekochtes Rippchen auf 17,	80 € / 19,80 €
Sauerkraut und Brot oder Püree (L,A,G,H,	1,2,3,4)
Gegrilltes Rippchen auf 17,	80 € / 19,80 €
Sauerkraut, Sahnemeerrettich	
Brot oder Püree (L, A,G,H,I,2,3,4,7)	
Schlachtplatte mit Blut- und Leberwurst,	18,90€
gekochter Stich, Sauerkraut und Püree	(A,G,2,4)
Gekochte Haspel auf Sauerkraut	19,80 €
und Brot (L,A,G,H,I,2,3,4,7)	
Gegrillter Stich	19,50€
auf Sauerkraut und Püree (L,A,G,H,I,2,3,4)	
Gegrillte Schweinshaxe auf	22,90 €
Sauerkraut, Bratensauce und Püree (L,A	,G,H,I, 2,3,4)
Gegrilltes Schäufelchen mit	23,80 €
Schmorzwiebeln, Sauerkraut und Brot	(L,A,H,I, 2,3,4)
1/2 Hahn mit Brot (min. 30 Min Zubereitungszei	t) 12,80 €

WURSTSPEZIALITÄTEN AUS DER WURSTKÜCHE

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

Beilagensalat zu Leber und Schnitzel (L, J,3) +5,00 €