



# GETRÄNKEKARTE

Apfelwein aus der eigenen Kelterei seit 1806

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

Apfelwein Rosé 0,3 l 3,90 € oder Apfelwein alkoholfrei 0,3 l 3,50 €

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Hassia Mineralwasser	0,25 l	2,90 €
Hassia Mineralwasser	0,7 l	5,50 €
Fanta <sup>(1,4)</sup> , Cola <sup>(1,4,5,6)</sup> , Cola Zero <sup>(1,4,6,9)</sup>	0,2 l	3,30 €
Hassia Zitronenlimo	0,3 l	2,80 €
Hassia Zitronenlimo	0,7 l	6,50 €

Hausgekelterter BIO-Apfelsaft	0,3 l	3,80 €
Apfelsaft-Schorle	0,3 l	3,60 €
Rhabarber-Minz-Schorle <sup>(4)</sup>	0,5 l	5,80 €
Maracuja-Minz-Schorle <sup>(4)</sup>	0,5 l	5,80 €
Johannisbeer-Minz-Schorle <sup>(4)</sup>	0,5 l	5,80 €

## BIERE

Schlappeseppel <sup>(A)</sup>	0,33 l	4,00 €
Weihenstephan Weizen <sup>(A)</sup>	0,5 l	5,60 €
Weihenstephan alkoholfrei <sup>(A)</sup>	0,5 l	5,60 €
Zötler Hell <sup>(A)</sup>	0,5 l	5,80 €
Zötler alkoholfrei <sup>(A)</sup>	0,33 l	4,30 €
Zötler Natur Radler <sup>(A,9)</sup>	0,33 l	4,30 €
Zötler Natur Radler alkoholfrei <sup>(A,9)</sup>	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	5,80 €
Riesling - Rheinhessen	0,2 l	6,80 €
Grauburgunder - Rheinhessen	0,2 l	6,80 €

### ROSÉ

Rosé trocken – Rheinhessen	0,2 l	7,20 €
----------------------------	-------	--------

### ROTWEINE

Schneider Ursprung - Pfalz	0,2 l	10,50 €
Dornfelder - Pfalz	0,2 l	6,80 €
Primitivo - Italien	0,2 l	7,90 €

## SPIRITUOSEN

Calvados	3,50 €
mit Mispelchen	4,50 €
Rad Apfelweinbrannt Hausmarke	3,80 €
Kirschwasser, Williams Christ	3,80 €
Underberg / Aversa <sup>(1)</sup> / Ramazotti	4,00 €
Jägermeister <sup>(1)</sup>	4,00 €
Edelbrände Williams, Mirabell, Kirsch	6,00 €

## KAFFEE

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

## SPEISEKARTE

Wir lieben was wir tun und das schmeckt man

Weiter saisonale Gerichte findet Ihr auf unserer Tageskarte oder Schildern

### KALTE KÜCHE

<b>Handkäs mit Musik</b> und Roggenbrot (G,A,L,4)	<b>5,80 €</b>
<b>Hausmusiker mit Musik</b> und Roggenbrot (G,A,L,4)	<b>7,00 €</b>
<b>Frankfurter Schneegestöber</b> (A,G)	<b>9,80 €</b>
<b>Seckbacher Handkäsbro</b> (G,A)	<b>12,80 €</b>

### SALATE

<b>Beilagensalat</b> (L,J,3)	<b>6,50 €</b>
<b>Gemischter Salat</b> mit gerösteten Sonnenblumenkernen (J,L,3,4)	<b>14,90 €</b>
<b>Salatteller</b> mit Karotte, Gurke, Tomate, gekochtem Ei, Schinken und Käse (L,J,C,G,2,3,4)	<b>18,50 €</b>

### VOM GRILL

<b>Rumpsteak 220g</b> mit Bratkartoffeln + Kräuterbutter oder Zwiebeln (G)	<b>25,80 €</b> <b>+ 3,00 €</b>
---	-----------------------------------

### AUS DER PFANNE

<b>Kröstchenschnitzel</b> auf Knobibrot, Salatgarnitur und kleiner Grüne Soße (A,C,G,J,L,1,3,4)	<b>19,50 €</b>
<b>Paniertes Schnitzel „Wiener Art“</b> mit Bratkartoffeln (A,C)	<b>18,50 €</b>
<b>Zwiebelschnitzel</b> mit Bratkartoffeln (A,C)	<b>18,80 €</b>
<b>Jägerschnitzel</b> mit Bratkartoffeln (A,C,G,L,3)	<b>19,30 €</b>
<b>Frankfurter Schnitzel</b> mit original Grüne Soße und Salzkartoffeln (J,C,G,A,1,3,4)	<b>19,80 €</b>
<b>Rinderleber „Berliner Art“</b> mit Röstzwiebeln und Püree (A,G,L,I,3,4)	<b>14,80 €</b>
<b>Kinderschnitzel</b> mit Pommes (A,C)	<b>9,50 €</b>

### SPEZIALITÄTEN AUS DER FRANKFURTER KÜCHE

<b>Frankfurter Grüne Soße</b> mit vier halben Bio-Eiern und Salzkartoffeln (C,J,G,L,1,3,4)	<b>15,80 €</b>
<b>Gebrühter Jungbullens Tafelspitz</b> mit Grüne Soße und Salzkartoffeln (C,J,G,N,I,1,3,4)	<b>20,50 €</b>
<b>Gekochtes Rippchen</b> auf Sauerkraut und Brot oder Püree (L,A,G,H,I,2,3,4)	<b>17,80 € / 19,80 €</b>
<b>Gegrilltes Rippchen</b> auf Sauerkraut, Sahnemeerrettich Brot oder Püree (L,A,G,H,I,2,3,4,7)	<b>17,80 € / 19,80 €</b>
<b>Schlachtplatte</b> mit Blut- und Leberwurst, gekochter Stich, Sauerkraut und Püree (A,G,2,4)	<b>18,90 €</b>
<b>Gekochte Haspel</b> auf Sauerkraut und Brot (L,A,G,H,I,2,3,4,7)	<b>19,80 €</b>
<b>Gegrillter Stich</b> auf Sauerkraut und Püree (L,A,G,H,I,2,3,4)	<b>19,50 €</b>
<b>Gegrillte Schweinshaxe</b> auf Sauerkraut, Bratensauce und Püree (L,A,G,H,I,2,3,4)	<b>23,50 €</b>
<b>Gegrilltes Schäufelchen</b> mit Schmorzwiebeln, Sauerkraut und Brot (L,A,H,I,2,3,4)	<b>23,80 €</b>
<b>1/2 Hahn</b> mit Brot (min. 30 Min Zubereitungszeit) (A, G, 3)	<b>12,80 €</b>

### WURSTSPEZIALITÄTEN AUS DER WURSTKÜCHE

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



**Frankfurter Schnitzel** **19,80 €**  
**mit Grüner Soße und Bratkartoffeln**  
(A,J,L,M,F,3,4)