



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 ⁽⁸⁾	3,00 €
Wackers Espresso ⁽⁸⁾	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

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

SALATE

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

VOM GRILL

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

AUS DER PFANNE

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

SPEZIALITÄTEN AUS DER FRANKFURTER KÜCHE

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

WURSTSPEZIALITÄTEN VON DER METZGEREI VÖLP

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



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