



GETRÄNKEKARTE

Apfelwein aus der eigenen Kelterei seit 1806

Apfelwein im Original „Gerippten“ 0,3 l 2,80 €
oder im 5er, 7er oder 10er Bembel

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Hassia Mineralwasser	0,25 l	2,60 €
Hassia Mineralwasser	0,7 l	4,90 €
Fanta, Cola, Cola Zero	0,2 l	3,00 €
Hassia Zitronenlimo	0,3 l	2,50 €
Hassia Zitronenlimo	0,7 l	5,20 €

Apfelsaft	0,3 l	3,50 €
Apfelsaft-Schorle	0,3 l	3,20 €
Rhabarber-Minz-Schorle	0,5 l	4,90 €
Maracuja-Minz-Schorle	0,5 l	4,90 €
Johannisbeer-Minz-Schorle	0,5 l	4,90 €

BIERE

Schlappeseppel	0,33 l	3,50 €
Weihenstephan Weizen	0,5 l	5,10 €
Weihenstephan alkoholfrei	0,5 l	5,10 €
Zötler Hell	0,5 l	5,10 €
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 €
Apfeltau-Spritz		8,30 €
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	5,30 €
Riesling - Rheinhessen	0,2 l	6,20 €
Grauburgunder - Rheinhessen	0,2 l	6,20 €

ROSÉ

Domaine Guyda „La Minuette“ Südfrankreich	0,2 l	7,20 €
----------------------------------------------	-------	--------

ROTWEINE

Schneider Ursprung - Pfalz	0,2 l	7,90 €
Dornfelder - Pfalz	0,2 l	6,30 €
Primitivo - Italien	0,2 l	6,90 €

SPIRITUOSEN

Calvados	3,10 €
mit Mispelchen	4,00 €
Rad Apfelweinbrannt Hausmarke	3,40 €
Kirschwasser, Williams Christ	3,60 €
Underberg / Averna / Ramazotti	3,60 €
Jägermeister	3,60 €
Edelbrände Williams, Mirabell, Kirsch	5,50 €

KAFFEE

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

Zum Rad

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	6,50 €
Frankfurter Schneegestöber	8,90 €
Seckbacher Handkäsbro	11,20 €

SALATE

Beilagensalat	5,40 €
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	16,90 €
Paniertes Schnitzel „Wiener Art“ mit Bratkartoffeln	16,50 €
Zwiebelschnitzel mit Bratkartoffeln	16,90 €
Jägerschnitzel mit Bratkartoffeln	16,90 €
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}	16,90 € / 18,90 €
Gegrilltes Rippchen auf Sauerkraut, Sahnemeerrettich Brot oder Püree ^{2, 4, 7}	16,90 € / 18,90 €
Schlachtplatte mit Blut- und Leberwurst, gekochter Stich, Sauerkraut und Püree ^{2, 4}	18,50 €
Gekochte Haspel auf Sauerkraut und Brot ^{2, 4}	18,90 €
Gegrillter Stich auf Sauerkraut und Püree ^{2, 4}	19,30 €
Gegrillte Schweinshaxe auf Sauerkraut, Bratensauce und Püree ^{2, 4}	21,90 €
Gegrilltes Schäufelchen mit Schmorzwiebeln, Sauerkraut und Brot ^{2, 4}	22,90 €
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}	12,30 €
Bratwurst auf Sauerkraut mit Püree ^{2, 4}	10,50 €
Rindswurst auf Sauerkraut mit Püree ^{2, 3, 4}	10,50 €

Zusatzstoffe: 1. Farbstoff, 2. Nitritpökelsalz, 3. Konservierungsstoffe, 4. Antioxidationsmittel, 5. Phosphat, 6. Koffeinhaltig, 7. geschwefelt,

8. unter Schutzatmosphäre verpackt, 9. enthält Phenylalaninquelle, 10. Chininhaltig