



Tageskarte

Vorspeisen

Ochsenbouillon mit Markklößchen € 5,70

Karottencremesuppe mit Sahnehäubchen € 5,90

Hauptgänge

*Traditioneller Sauerbraten
Spätzle und Salat vom Büffet € 18,40*

*„Spare Ribs“ mit hausgemachter Grillsauce
Pommes frites und Salat vom Büffet € 18,90*

Salate / Vegetarisches

Handkäse mit Musik, Brot und Butter
gerne auch mit Kümmel € 7,50

Camembert gebacken mit Preiselbeeren
Toast und Butter € 11,50

Gekochte Eier mit „Frankfurter Grüner Sauce“
Salzkartoffeln und Salat vom Büffet € 11,90

Gebackener Schafskäse an Salat, Vinaigrette, Peperoni,
Oliven, Tzatziki, ofenfrisches Baguette € 13,90

Mit Honig und Rosmarin gratinierter Ziegenkäse
an buntem Blattsalat mit Balsamicodressing,
dazu ofenfrisches Baguette € 15,90

Großer gemischter Salat mit Schnitzelstreifen
ofenfrisches Baguette € 16,50

Spezialitäten

Tatar vom Rind mit Kapern, Sardellen, Zwiebeln, Eigelb, Paprika,
Brot und Butter € 13,90

Hackbraten mit Zwiebeln, Spiegelei und Brauner Sauce
dazu Pommes frites und Salat vom Büffet € 14,50

Schnitzel paniert
wahlweise mit Zitrone, Zwiebeln, Pfeffersauce, „Zigeunersauce“, Brauner Sauce
oder „Frankfurter Grüner Sauce“ dazu Pommes frites
und Salat vom Büffet € 15,90

Champignonschnitzel mit Pommes frites und Salat vom Büffet € 16,50

„Cordon bleu“ vom Schwein, Schnitzel mit Schinken und Käse gefüllt,
Pommes frites und Salat vom Büffet € 16,90

Rumpsteak (Rohgewicht 250 Gramm)
wahlweise mit Zwiebeln, Kräuterbutter, Pfeffersauce,
Pommes frites und Salat vom Büffet € 27,00

Fisch

Rotbarschfilet paniert mit „Frankfurter Grüner Sauce“
Salzkartoffeln und Salat vom Büffet € 17,00

Kindergerichte

Spaghetti mit Sauce Bolognese € 9,50

Chicken Nuggets mit Pommes frites und Salat vom Büffet € 9,90

Getränke

Hefeweizen hell vom Fass
0,5l € 4,90

Schöfferhofer Weizen:
dunkel, alkoholfrei
oder Kristall 0,5l € 4,90

Malzbier 0,33l € 3,60
Radeberger Pils Alkoholfrei 0,33l € 3,80
Bayerisches Helles 0,3l € 3,70
Bayerisches Helles 0,5l € 4,90
König Pilsener 0,3l € 3,60
König Pilsener 0,5l € 4,90
Radeberger Pils 0,3l € 3,60
Radeberger Pils 0,4l € 4,20
Hop House Lager 0,3l € 4,20
Felsquell 0,4l € 4,00

---Wir steigen regelmäßig auf
Saisonbiere und Aktionsbiere um,
deshalb ist nicht immer alles am Hahn---

Apfelwein 0,25l € 2,50
Apfelwein 0,5l € 4,50
Bembel 1l € 9,00
Wasser zum Bembel 0,75 € 4,40

Coca Cola^{2,5,6}, Coca Cola Light^{1,2,5,6,7}
Coca Cola Zero / Fanta^{1,4,5}, Sprite¹,
0,3l € 3,20 0,4l € 4,10
Weiße Limo 0,3l € 2,60

Selters culinaria classic 0,25l € 3,40
Selters culinaria naturell 0,25l € 3,40
Selters culinaria classic 0,75l € 6,10
Selters culinaria leicht 0,75l € 6,10
Selters culinaria naturell 0,75l € 6,10

Apfelsaft / Schorle
0,2l € 2,80 0,4l € 4,40
Bananen-, Kirsch-, Johannisbeere-, Orangen-,
Maracuja-, Rhabarber-, Traubensaft
0,2l € 3,20 0,4l € 5,60

0,02l Spirituosen

Korn / Apfelf Korn € 2,30
Sljivovica € 2,70
Ouzo, Liköre € 2,80
Fernet, Jägermeister € 3,00
Baileys € 3,20
Malteser, Schladerer € 3,20
Averna, Ramazotti € 3,70
Linie Aquavit € 3,50
Jubiläums Aquavit € 3,50
Calvados, Grappa € 3,80
Hennessy, Remy € 4,10
Sherry, Portwein 0,05l € 4,10
Nusbaumer Schnäpse € 4,50
Hazelnuss, Marille € 4,50
Morand Mirabell € 4,80
Grappa Prosecco € 4,80
Calvados Calvador X.O € 5,40
Ziegler Obstbrand € 4,80
Ziegler Himbeergeist € 5,50

0,2l

Wodka Lemon € 7,20
Gin Tonic € 7,20
Whisky Cola^{2,5,6} € 7,20
Campari Orange € 7,20
Tasse Kaffee⁶ € 3,00
Glas Tee € 2,60
Espresso⁶ € 3,30
Cappuccino⁶ € 3,80
Kännchen Kaffee⁶ € 5,50
Kännchen Tee € 4,40
Milchkaffee € 3,80
Heißer Apfelwein 0,25l € 3,70
Aperol Spritz, Hugo 0,2l € 6,90
Lillet Wild Berry 0,2l € 6,90
Graeger 0,75l € 26,50
Prosecco 0,75l € 26,50
Mumm 0,75l € 26,00

für Außerhaus-Veranstaltungen
bieten wir gerne mit Tevogerät
Felsquellpils 0,3l € 2,95 an!

Ausschankweine 0,2l weiß

Baden

Oberbergener Bassgeige, Grauer Burgunder, vom Kaiserstuhl € 5,50

Auggener Schäf

Gutedel, Markgräfler Land, Qualitätswein mit feinen Aromen € 5,20

Rheinhessen

Mertes Qualitätswein, lieblich, vollmundig süffig € 4,40

Unser Tipp für Weinschmecker:

Weingut Hessert

2018 Riesling, halbtrocken 0,1l € 4,30 / 0,2l € 7,40

2018 Spätburgunder „blanc de noir“, Weißwein trocken

0,1l € 4,30 / 0,2l € 7,40

Rheingau

Raenthaler Steinmächer, Riesling, Kabinett trocken € 5,10

Frankreich

Chardonnay, trocken fruchtig mit komplexen Aromen € 5,40

Spanien

Freixenet Sauvignon Blanc, trocken € 6,00

Freixenet Mederano Blanco, Rebsorten-Cuvee, halbtrocken € 5,50

Ausschankwein 0,2l weißherbst und rot

Baden

Oberbergener Bassgeige, Spätburgunder Weißherbst, halbtrocken	€ 5,30
Oberbergener Bassgeige, Spätburgunder, Qualitätswein, trocken	€ 5,70

Pfalz

Turmfalke Dornfelder, trocken	€ 5,10
Turmfalke Dornfelder, halbtrocken	€ 5,10

Württemberg

Ochsenbacher Stromberg Trollinger mit Lemberger, Qualitätswein, trocken	€ 4,30
--	--------

Australien

Yellow Tail, Cabernet Sauvignon, trocken	€ 5,90
Yellow Tail, Shiraz, trocken	€ 5,90
Yellow Tail, Merlot, trocken	€ 5,90

Frankreich

Bordeaux, Ch Rousseaux, trocken	€ 5,30
---------------------------------	--------

Italien

Stemmari, Nero D'Avola, Sicilia Doc, trocken	€ 6,20
Doppio Passo, Salento, Primitivo, vollmundig	€ 6,00
Bardolino, Capitolo 33, Pasqua, trocken	€ 4,60

Spanien

Freixenet Mederano Rosado Roséwein, Cuvee, halbtrocken	€ 5,50
Freixenet Mederano Tinto Rotwein, Cuvee, trocken	€ 5,50

Flaschenweine 0,75l

Rheinhessen

Weingut Hessert

2018 Riesling, halbtrocken € 23,40

2018 Spätburgunder „blanc de noir“, Weißwein trocken € 23,90

Baden

Oberbergener Bassgeige, Grauer Burgunder, trocken € 20,20

Rheinpfalz

Ruppertsberger Reiterpfad, Riesling, Kabinett, halbtrocken € 15,70

Rheingau

Rauenthaler Steinmächer, Riesling, Kabinett, trocken € 16,40

Italien

Pinot Grigio delle Venezia, Pasqua, trocken € 22,40

Frankreich

Chardonnay, La Baume, Saint Paul, Reserve € 21,90

Baden

Durbacher Kochberg, Spätburgunder, Weißherbst, halbtrocken € 18,90

Durbacher Kochberg, Spätburgunder, Qualitätswein, trocken € 20,40

Pfalz

Turmfalke Dornfelder, trocken € 16,80

Turmfalke Dornfelder, halbtrocken € 16,80

Italien

Chianti Classico, Storia di Famiglia, Cecchi € 22,60

Stemmari, Nero D'Avola, Sicilia Doc € 21,40

Doppio Passo, Salento, Primitivo, vollmundig € 21,40

Frankreich

Bordeaux, Mouton Cadet, Baron Philippe de Rothschild, Trocken € 35,90

Allergenkennzeichnung

14 Zutaten und Stoffe die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können. 1 Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse Rinderkraftbrühe 1 Schweinskopfsülze 5 12 Zigeunersauce 4 5 9 122 Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse Markklößchen 9 4 5 Bratkartoffeln 1-14 Champignonsauce 4 5 9 123 Krebstier und daraus gewonnene Erzeugnisse Gulaschsuppe 5 12 Handkäse 4 Pommes frites 1-144 Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse Schnecken 4 12 14 Brot Rumpsteak 55 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse Toast 1 4 6 9 8 11 1 4 5 6 8 9 10 11 13 Cocktailsauce 6 Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse Kräuterbutter 4 12 8 13 Butter 4 1 2 3 4 5 11 87 Schwefeloxid in Konzentration von mehr als 10mg/ kggeb. Schafskäse 1 4 6 9 8 Tatar v Rind 2 4 Joghurtsauce 1 4 5 12 13 und Sulfite oder 10mg/l als insgesamt vorhandenes S O2 Salat Vinaigrette 1 4 6 8 9 11 13 5 12 Sardellen 2 Käseraspeln 1 4 8 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse Pepperoni /Oliven 4 6 8 9 11 13 Ei 1 Cordon bleu 1 4 5 6 99 Glutenhaltiges und daraus gewonnene Erzeugnisse Tzatzikisauce 4 Hackbraten 1 4 5 9 12 Hollandaise 1 4 5 9 11 12 13 Getreide Tagliatelle 1 5 9 Spiegelei 1 4 Rotbarsch pan. 1-14 10 Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse Salat vom Büffet 1-14 Presskopf 5 12 Schweinemedallions 5 9 11 Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse Hähnchenbrust 9 Blutwurst 5 12 Spätzle 1 9 12 Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse Camembert geb. 1-14 Leberwurst 5 12 Leber 5 9 12 13 Soja bohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse Blattsalat mit Putenbrust Gek. Rindfleisch 5 Röstzwiebeln 5 14 Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse 1 4 6 8 9 11 13 5 12 Frankf. Grüne Sauce Schnitzel 1 4 5 6 9 Tomatenbaguette 8 1 4 6 9 11 1 4 5 12 13 Unsere Speisen mit den darin enthaltenen Allergenen Rinderfilet 5 Salzkartoffeln, folgend nur mit den Nummern gekennzeichnet Zwiebeln 5 Rippchen 5-12 Pfeffersauce 4 5 9 12 Sauerkraut