

Speisen

Unsere Sommer-Specials

Hessischer Wurstsalat angemacht mit Zwiebeln, Gewürzgurke, Tomate und Paprika, dazu Bratkartoffeln € 10,90

Tatar vom Rind mit Kapern, Sardellen, Zwiebeln, Eigelb, Paprika, Brot und Butter € 10,90

Mit Honig und Rosmarin gratinierter Ziegenkäse an buntem Blattsalat mit Balsamicodressing, dazu ofenfrisches Baguette € 12,80

Spinatknödel mit zerlassener Butter und gehobeltem Parmesan an sommerlichen Salat € 12,50

Löwenburger

Reines saftiges Rindfleisch (Rohgewicht 220 Gramm) mit Käse, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und hausgemachter BBQ Sauce dazu Coleslaw und Wedges € 14,20

Salate

Gebackener Schafskäse an Salat, Vinaigrette, Pepperoni, Oliven, Tzatzikisauce, ofenfrisches Baguette € 10,20

Bunter Salat mit Balsamicodressing und gebratenen Putenbruststreifen dazu ofenfrisches Baguette € 13,20

Spezialitäten

Hackbraten mit Zwiebeln, Spiegelei und Brauner Sauce
dazu Pommes frites und Salat vom Büffet € 10,50

Schnitzel paniert
wahlweise mit Zitrone, Zwiebeln, Pfeffersauce, „Zigeunersauce“, Brauner Sauce
oder „Frankfurter Grüner Sauce“ dazu Pommes frites
und Salat vom Büffet € 12,40

Champignonschnitzel mit Pommes frites und Salat vom Büffet € 12,90

„Cordon bleu“ vom Schwein, Schnitzel mit Schinken und Käse gefüllt,
Pommes frites und Salat vom Büffet € 13,70

„Spare Ribs“ mit hausgemachter Grillsauce,
Pommes frites und Salat vom Büffet € 13,70

Putenschnitzel paniert mit hausgemachter Kräuterbutter,
Kroketten und Salat vom Büffet € 14,00

Schweinefiletgeschnetzeltes „Züricher Art“
mit Champignons, Zwiebeln dazu Rösti und Salat vom Büffet € 15,90

Kalbstafelspitz mit „Frankfurter Grüner Sauce“,
Salzkartoffeln und Salat vom Büffet € 17,50

Rumpsteak (Rohgewicht 250 Gramm)
wahlweise mit Zwiebeln, Kräuterbutter, Pfeffersauce,
Pommes frites und Salat vom Büffet € 22,20

Fisch

Rotbarschfilet paniert mit „Frankfurter Grüner Sauce“
Salzkartoffeln und Salat vom Büffet € 13,50

Vegetarisches

Handkäse mit Musik, Brot und Butter
gerne auch mit Kümmel € 5,30

Camenbert gebacken mit Preiselbeeren
Toast und Butter € 7,80

Gekochte Eier mit „Frankfurter Grüner Sauce“,
Salzkartoffeln und Salat vom Büffet € 10,60

Zucchini gefüllt mit Reis, Gemüse und Schafskäse,
dazu Tomatensauce € 10,90

Kindergerichte

Fischstäbchen mit Pommes frites und Salat vom Büffet € 8,20

Chicken Nuggets mit Pommes frites und Salat vom Büffet € 8,20

Spaghetti mit Sauce Bolognese € 7,50

Getränke

Hefeweizen hell vom Fass
0,5l € 4,20

Schöfferhofer Weizen:
dunkel, alkoholfrei
oder Kristall 0,5l € 4,20

Malzbier 0,33l € 3,30
Clausthaler 0,33l € 3,40
Hövels 0,3l € 3,20
König Pilsener 0,3l € 3,20
König Pilsener 0,4l € 3,90
Radeberger Pils 0,3l € 3,20
Radeberger Pils 0,4l € 3,90
Hop House Lager 0,3l € 4,10
Felsquell 0,4l € 3,80

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

Apfelwein 0,25l € 2,00
Apfelwein 0,5l € 3,90
Bembel 1l € 7,80
Wasser zum Bembel 0,75 € 4,00

Coca Cola^{2,5,6}, Coca Cola Light^{1,2,5,6,7}
Coca Cola Zero / Fanta^{1,4,5}, Sprite¹,
0,3l € 3,00 0,4l € 3,80
Weiße Limo 0,4l € 2,50

Selters culinaria classic 0,25l € 2,90
Selters culinaria naturell 0,25l € 2,90
Selters culinaria classic 0,75l € 5,20
Selters culinaria leicht 0,75l € 5,20
Selters culinaria naturell 0,75l € 5,20

Apfelsaft / Schorle
0,2l € 2,40 0,4l € 4,00
Bananen-, Kirsch-, Johannisbeere-, Orangen-,
Maracuja-, Rhabarber-, Traubensaft
0,2l € 2,60 0,4l € 5,00

0,02l Spirituosen

Korn / Apfeln Korn € 1,90
Sljivovica € 2,30
Ouzo, Liköre € 2,40
Fernet, Jägermeister € 2,50
Malteser, Schladerer € 2,60
Averna, Ramazotti € 2,90
Linie Aquavit € 3,10
Jubiläums Aquavit € 3,10
Calvados, Grappa € 3,40
Hennessy, Remy € 3,70
Sherry, Portwein 0,05l € 3,70
Nusbaumer Schnäpse € 3,80
Hazelnuss, Marille € 3,80
Morand Mirabell € 4,40
Grappa Prosecco € 4,40
Calvados Calvador X.O € 5,00
Ziegler Obstbrand € 4,40
Ziegler Himbeergeist € 5,10

0,2l

Wodka Lemon € 5,70
Gin Tonic € 5,70
Whisky Cola^{2,5,6} € 5,70
Campari Orange € 5,70

Tasse Kaffee⁶ € 2,50
Glas Tee € 2,30
Espresso⁶ € 2,80
Cappuccino⁶ € 3,10
Kännchen Kaffee⁶ € 4,60
Kännchen Tee € 4,20
Milchkaffee € 3,30
Glühwein € 3,50

Aperol Spritz 0,2l € 5,50
Hugo 0,2l € 5,50
Graeger 0,75l € 22,10
Prosecco 0,75l € 22,10
Mumm 0,75l € 20,60

für Ausserhausveranstaltungen
bieten wir gerne mit Tevogerät
Felsquellpils 0,3l € 2,70 an!

Ausschankweine 0,2l weiß

Baden

Durbacher Plaulrain, Klingelberger Riesling, QbA, trocken, fruchtige Säure	€ 4,70
Oberbergener Bassgeige, Grauer Burgunder, vom Kaiserstuhl	€ 5,00
Auggener Schäf Gutedel, Markgräfler Land, Qualitätswein mit feinen Aromen	€ 4,60

Rheinhessen

Mertes Qualitätswein, lieblich, vollmundig süffig	€ 3,90
---------------------------------------------------	--------

Unser Tipp für Weinschmecker:

Weingut Hessert

2018 Riesling, halbtrocken	0,1l € 3,80 / 0,2l € 6,90
2018 Spätburgunder „blanc de noir“, Weißwein trocken	0,1l € 3,80 / 0,2l € 6,90

Franken

Volkacher Kirchberg, Silvaner, trocken	€ 4,60
----------------------------------------	--------

Rheingau

Raenthaler Steinmächer, Riesling, Kabinett trocken	€ 4,50
----------------------------------------------------	--------

Pfalz

Deidesheimer Paradiesgarten, QbA, Riesling, halbtrocken	€ 4,20
---------------------------------------------------------	--------

Frankreich

Chardonnay, trocken fruchtig mit komplexen Aromen	€ 4,70
Mosbacher Vin d'Alsace, Pinot Blanc, trocken	€ 4,60

Ausschankwein 0,2l weißherbst und rot

Baden

Oberbergener Bassgeige, Spätburgunder Weißherbst, halbtrocken	€ 4,70
Oberbergener Bassgeige, Spätburgunder, Qualitätswein, trocken	€ 5,10

Württemberg

Ochsenbacher Stromberg Trollinger mit Lemberger, Qualitätswein, trocken	€ 3,70
----------------------------------------------------------------------------	--------

Pfalz

Lorch Dornfelder, trocken	€ 4,50
Lorch Dornfelder, halbtrocken	€ 4,50

Italien

Stemmari, Nero D'Avola, Sicilia Doc	€ 5,70
Doppio Passo, Salento, Primitivo, vollmundig	€ 5,50
Bardolino, Capitolo 33, Pasqua, trocken	€ 4,10

Frankreich

Bordeaux, Ch Rousseaux, trocken	€ 4,60
---------------------------------	--------

Australien

Yellow Tail, Cabernet Sauvignon	€ 5,40
Yellow Tail, Shiraz	€ 5,40
Yellow Tail, Merlot	€ 5,40

Flaschenweine 0,75l

Rhein Hessen

Weingut Hessert

2018 Riesling, halbtrocken € 21,00

2018 Spätburgunder „blanc de noir“, Weißwein trocken € 21,50

Baden

Oberbergener Bassgeige, Grauer Burgunder, trocken € 19,30

Rheinpfalz

Ruppertsberger Reiterpfad, Riesling, Kabinett, halbtrocken € 14,40

Rheingau

Rauenthaler Steinmächer, Riesling, Kabinett, trocken € 14,80

Italien

Pinot Grigio delle Venezia, Pasqua, trocken € 21,50

Frankreich

Chardonnay, La Baume, Saint Paul, Reserve € 21,00

Baden

Durbacher Kochberg, Spätburgunder, Weißherbst, halbtrocken € 18,00

Durbacher Kochberg, Spätburgunder, Qualitätswein, trocken € 19,50

Pfalz

Lorch Dornfelder, trocken € 15,50

Lorch Dornfelder, halbtrocken € 15,30

Italien

Chianti Classico, Storia di Famiglia, Cecchi € 20,70

Stemmari, Nero D´Avola, Sicilia Doc € 19,50

Doppio Passo, Salento, Primitivo, vollmundig € 19,50

Frankreich

Bordeaux, Mouton Cadet, Baron Philippe de Rothschild, Trocken € 35,00

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 8 111 4 5 6 8 9 10 11 13 Cocktailsauce 6 Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse Kräuterbutter 4 12 8 13 Butter 41 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 14 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