

Tageskarte

Vorspeisen

Ochsenbouillon mit Markklößchen € 5,70

Karotten-Ingwer-Kokossuppe mit Sahnehaube € 5,80

Hauptgänge

*Winzer-Schweinskopfsülze mit Zwiebeln, Essig und Öl
Bratkartoffeln und Salat vom Büffet* € 11,50

*Hessischer Wurstsalat angemacht mit Zwiebeln, Gewürzgurke,
Tomate und Paprika, dazu Bratkartoffeln* € 13,50

*Bunter Blattsalat mit gebratenem Lachsfilet
Kräuterbutter und ofenfrisches Baguette* € 18,90

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

*Schweinemedallions im Serranomantel mit Sauce Béarnaise
Kroketten und Salat vom Büffet* € 21,50

Salate / Vegetarisches

Handkäse mit Musik, Brot und Butter
gerne auch mit Kümmel € 6,90

Camembert gebacken mit Preiselbeeren
Toast und Butter € 10,50

Gebackener Schafskäse an Salat, Vinaigrette, Peperoni,
Oliven, Tzatziki, ofenfrisches Baguette € 12,90

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

Mit Honig und Rosmarin gratinierter Ziegenkäse
an buntem Blattsalat mit Balsamicodressing,
dazu ofenfrisches Baguette € 14,90

Fisch

Rotbarschfilet paniert mit „Frankfurter Grüner Sauce“
Salzkartoffeln und Salat vom Büffet € 15,50

Spezialitäten

Tatar vom Rind mit Kapern, Sardellen, Zwiebeln, Eigelb, Paprika,
Brot und Butter € 12,90

Hackbraten mit Zwiebeln, Spiegelei und Brauner Sauce
dazu Pommes frites und Salat vom Büffet € 13,50

Schnitzel paniert
wahlweise mit Zitrone, Zwiebeln, Pfeffersauce, „Zigeunersauce“, Brauner Sauce
oder „Frankfurter Grüner Sauce“ dazu Pommes frites
und Salat vom Büffet € 14,50

Champignonschnitzel mit Pommes frites und Salat vom Büffet € 14,90

„Cordon bleu“ vom Schwein, Schnitzel mit Schinken und Käse gefüllt,
Pommes frites und Salat vom Büffet € 15,90

Geschmorter Rinderbraten mit Kroketten und glacierte Möhren € 16,90

Kalbstaufel mit „Frankfurter Grüner Sauce“
Salzkartoffeln und Salat vom Büffet € 21,50

Original Wiener Schnitzel vom Kalb
Lauwarmer Kartoffelsalat und Preiselbeeren € 21,90

Rumpsteak (Rohgewicht 250 Gramm)
wahlweise mit Zwiebeln, Kräuterbutter, Pfeffersauce,
Pommes frites und Salat vom Büffet € 25,50

Kindergerichte

Spaghetti mit Sauce Bolognese € 8,90

Chicken Nuggets mit Pommes frites und Salat vom Büffet € 9,50

Getränke

Hefeweizen hell vom Fass
0,5l € 4,80

Schöfferhofer Weizen:
dunkel, alkoholfrei
oder Kristall 0,5l € 4,80

Malzbier 0,33l € 3,40
Radeberger Pils Alkoholfrei 0,33l € 3,60
Bayerisches Helles 0,3l € 3,40
Bayerisches Helles 0,5l € 4,80
König Pilsener 0,3l € 3,40
König Pilsener 0,5l € 4,80
Radeberger Pils 0,3l € 3,40
Radeberger Pils 0,4l € 4,10
Hop House Lager 0,3l € 4,10
Felsquell 0,4l € 3,90

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

Apfelwein 0,25l € 2,40
Apfelwein 0,5l € 4,40
Bembel 1l € 8,80
Wasser zum Bembel 0,75 € 4,20

Coca Cola^{2,5,6}, Coca Cola Light^{1,2,5,6,7}
Coca Cola Zero / Fanta^{1,4,5}, Sprite¹,
0,3l € 3,10 0,4l € 3,90
Weiße Limo 0,3l € 2,50

Selters culinaria classic 0,25l € 3,20
Selters culinaria naturell 0,25l € 3,20
Selters culinaria classic 0,75l € 5,80
Selters culinaria leicht 0,75l € 5,80
Selters culinaria naturell 0,75l € 5,80

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

0,02l Spirituosen

Korn / Apfeln Korn € 1,90
Sljivovica € 2,30
Ouzo, Liköre € 2,40
Fernet, Jägermeister € 3,00
Malteser, Schladerer € 2,60
Averna, Ramazotti € 3,20
Linie Aquavit € 3,10
Jubiläums Aquavit € 3,10
Calvados, Grappa € 3,40
Hennessy, Remy € 3,70
Sherry, Portwein 0,05l € 3,70
Nusbaumer Schnäpse € 4,10
Hazelnuss, Marille € 4,10
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 € 6,50
Gin Tonic € 6,50
Whisky Cola^{2,5,6} € 6,50
Campari Orange € 6,50

Tasse Kaffee⁶ € 2,80
Glas Tee € 2,60
Espresso⁶ € 3,10
Cappuccino⁶ € 3,40
Kännchen Kaffee⁶ € 4,90
Kännchen Tee € 4,20
Milchkaffee € 3,40
Heißer Apfelwein 0,25l € 3,20

Aperol Spritz, Hugo 0,2l € 6,50
Lillet Wild Berry 0,2l € 6,50
Graeger 0,75l € 25,50
Prosecco 0,75l € 25,50
Mumm 0,75l € 25,00

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

Ausschankweine 0,2l weiß

Baden

Oberbergener Bassgeige, Grauer Burgunder, vom Kaiserstuhl € 5,20

Auggener Schäf

Gutedel, Markgräfler Land, Qualitätswein mit feinen Aromen € 4,90

Rheinhessen

Mertes Qualitätswein, lieblich, vollmundig süffig € 4,10

Unser Tipp für Weinschmecker:

Weingut Hessert

2018 Riesling, halbtrocken 0,1l € 4,00 / 0,2l € 7,10

2018 Spätburgunder „blanc de noir“, Weißwein trocken

0,1l € 4,00 / 0,2l € 7,10

Rheingau

Raenthaler Steinmächer, Riesling, Kabinett trocken € 4,80

Frankreich

Chardonnay, trocken fruchtig mit komplexen Aromen € 5,10

Spanien

Freixenet Sauvignon Blanc, trocken € 5,70

Freixenet Mederano Blanco, Rebsorten-Cuvee, halbtrocken € 5,20

Ausschankwein 0,2l weißherbst und rot

Baden

Oberbergener Bassgeige, Spätburgunder Weißherbst, halbtrocken	€ 5,00
Oberbergener Bassgeige, Spätburgunder, Qualitätswein, trocken	€ 5,40

Pfalz

Turmfalke Dornfelder, trocken	€ 4,80
Turmfalke Dornfelder, halbtrocken	€ 4,80

Württemberg

Ochsenbacher Stromberg Trollinger mit Lemberger, Qualitätswein, trocken	€ 4,00
--	--------

Australien

Yellow Tail, Cabernet Sauvignon, trocken	€ 5,60
Yellow Tail, Shiraz, trocken	€ 5,60
Yellow Tail, Merlot, trocken	€ 5,60

Frankreich

Bordeaux, Ch Rousseaux, trocken	€ 5,00
---------------------------------	--------

Italien

Stemmari, Nero D'Avola, Sicilia Doc, trocken	€ 5,90
Doppio Passo, Salento, Primitivo, vollmundig	€ 5,70
Bardolino, Capitolo 33, Pasqua, trocken	€ 4,30

Spanien

Freixenet Mederano Rosado Roséwein, Cuvee, halbtrocken	€ 5,20
Freixenet Mederano Tinto Rotwein, Cuvee, trocken	€ 5,20

Flaschenweine 0,75l

Rheinhessen

Weingut Hessert

2018 Riesling, halbtrocken € 22,50

2018 Spätburgunder „blanc de noir“, Weißwein trocken € 23,00

Baden

Oberbergener Bassgeige, Grauer Burgunder, trocken € 19,30

Rheinpfalz

Ruppertsberger Reiterpfad, Riesling, Kabinett, halbtrocken € 14,80

Rheingau

Rauenthaler Steinmächer, Riesling, Kabinett, trocken € 15,50

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

Turmfalke Dornfelder, trocken € 15,50

Turmfalke Dornfelder, halbtrocken € 15,50

Italien

Chianti Classico, Storia di Famiglia, Cecchi € 21,70

Stemmari, Nero D'Avola, Sicilia Doc € 20,50

Doppio Passo, Salento, Primitivo, vollmundig € 20,50

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 9 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