

### Speisekarte

E,	Handkäs'		
1	Traditional sour milk cheese		
1		1 Stück	2 Stück
	Klassisch mit Musik	4,10 €	8,20€
	Classic with oil, vinegar and onion		
	Gebacken mit Apfelweinsenf	4,80 €	9,50€
	Served fried with applewine mustard	,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	
	Handkäs' Tatar mit Pumpernickel	4,8 <b>0 €</b>	9,50 €
	Handcheese tatar with pumpernickel		
	Unser Bauern-Handkäs' wird mit Brot und Butter serviert.		
	All handcheese is served with sour dough bread and butter.		
	Flammkuchen		
	Thin french style pizza		
	Thin french style pizzu		
b	Speck <sup>(1)</sup> und Zwiebeln	10,40€	
	Bacon and onions	20,100	
	Pepperoni Salami, rote Zwiebeln und Käse	10,40€	
	Pepperoni salami, red onions and cheese		
	Sakinkan Championana Zwiahala und Käsa	10.40.6	
	Schinken, Champignons, Zwiebeln und Käse  Ham, mushrooms, onions and cheese	10,40€	
	Truth, musin out is, und cheese		
	Handkäs' Tatar und Äpfelchen	10,40€	
	Handcheese tatar and apples		
	Vegetarisch: Champignons, Zwiebeln, Paprika und Oliven	10,40€	
	Vegetarian: mushrooms, onions, peppers and olives		
	Mit Parmaschinken, Cocktailtomaten, Rucola und Parmesan	13,40€	
	Parma ham, cherry tomatoes, rucola and parmesan	25,100	
	Kleine Gerichte / Appetizers		
	Spundekäs mit Salzbrezelchen	6,80 €	
	Seasoned cream cheese with salted pretzels		
	Norwegischer Räucherlachs auf Kartoffel-Apfel-Rösti mit Meerrettich	16,80€	
1	Smoked salmon served with apple	10,00 €	
	potato pancake and horseradish		
	Dreierlei Tellerchen mit Handkäs' Tatar, Spundekäs und		
	grüne Soße dazu Pumpernickel und Brezelchen	9,80 €	

Handcheese tatar with seasoned cream cheese, traditional green sauce,

pumpernickel and pretzels



# Speisekarte

### Salate & Vegetarisch / salad & vegetarian

Grüne Soße <sup>(2,12,24,27</sup> mit 4 halben Eiern und Bratkartoffeln Traditional green sauce made of seven herbs, with boiled eggs and roasted potatoes	12,40 €
Großer bunter knackiger Marktsalatteller der Saison ohne Extras	9,40 €
Large mixed seasonal salad	
als Extra zur Wahl / additional toppings for salad:	
Handkäs, Äpfeln, Zwiebeln	4,80€
Handcheese, apples, onions	
panierten Schnitzelstreifen vom Schwein	4,80€
Breaded Schnitzel strips from pork	
Hähnchstreifen vom Rost, gehobeltem	
Parmesan, Ei	5,40 €
Grilled chicken strips, grated parmesan, egg	
gebackenem Schafskäse und Peperoni	5,40 €
baked feta cheese and peppers	
Rindfleischstreifen, gehobeltem Parmesan	8,40 €
Beef strips, grated parmesan	
7. den Calatan comission viju Barrambuet	

Zu den Salaten servieren wir Bauernbrot.	
All salads are served with sour dough bread.	
Fisch / fish	
Filet vom Grönland-Kabeljau mit Schwenkkartoffel In grüner Soße Pesto Filet of Cod fish with Pesto from 7 herbs & potatoes	19,80 €
2 Filets vom Nordsee-Matjes mit grüner Soße + Bratkartoffeln 2 Herring filets pickled with traditional green sauce and roasted potatoes	14,80€
Kindergerichte / Kids Menu	
Chicken Nuggets <sup>(22,24)</sup> mit Pommes und KetchuP Chicken nuggets with french fries and ketchup	8,80 €
Fischstäbchen mit Pommes und Ketchup Fish fingers with french fries and ketchup	8,80 €
Kinderschnitzel mit Pommes und Ketchup Small schnitzel with french fries and ketchup	8,80 €
Portion Pommes und Ketchup Portion french fries and ketchup	4,00 €



# Speisekarte

Ø,		
	Fleischgerichte	
	unser Fleisch kommt von einem Familienbetrieb aus der Region (Wernborn / Taunus)	
1		
7	Frankfurter Currywurst vom Rind mit Pommes	9,40 €
	Frankfurter curry sausage from beef with french fries	
	Rindswurst mit Fass-Sauerkraut und Kartoffelpüree	10,80€
	Beef sausage, sauerkraut and mashed potatoes	
	Wildschweinbratwurst mit Kartoffelpüree und Fass-Sauerkraut	12,80€
	Wildboar sausage with sauerkraut and mashed potatoes	
	Riesen-Bratwurst mit Jägersoße und Bratkartoffeln	12,80€
	Big Sausage with Jägersoße and fried potatoes	
	Rippchen <sup>(16)</sup> , gekocht oder gegrillt mit Fass-Sauerkraut, Kartoffelpüree <sup>(27)</sup> und Senf <sup>(29)</sup>	14,80€
	Pork chops <sup>(16)</sup> , cooked or grilled with sauerkraut, mashed potatoes <sup>(27)</sup> and mustard <sup>(29)</sup>	
	Tork crops , cooked or grined with saderik add, masted potatoes and mastera	
V.	Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Bauernbrot	10,80€
	Breaded schnitzel from pork with sour dough bread	10,00 €
	bredded Schintzer from pork with sour dough bredd	
	Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bauernbrot	14,80€
		14,80 €
	Wiener schnitzel from veal and sour dough bread	
	Als Extra zum Schnitzel zur Wahl / additional side dishes for Schnitzel:	
	Pommes oder Bratkartoffeln, ohne Brot / french fries or roasted potatoes, without bread	3,70€
	Kleiner gemischter Salat/ small mixed salad	4,20 €
	Meerrettich oder Preiselbeeren / horseradish sauce or cranberry sauce	1,50€
	Gedünsteten Zwiebeln / steamed onions	2,20€
	Jägersauce	2,90€
	Grüne Soße / traditional green sauce	2,90€
	Hessenschnitzel <sup>(22,24)</sup> mit Tomaten, Bauern-Handkäs' <sup>(27)</sup> überbacken und Bratkartoffeln	17,80€
	Hessenschnitzel <sup>(22,24)</sup> with tomatoes, gratinated with handcheese <sup>(27)</sup> and roasted potatoes	
	A STATE OF THE STA	
	Cordon bleu vom Schwein, gefüllt mit Schmelzkäse / gekochtem Schinken mit Pommes	17,80€
	Cordon bleu pork schnitzel stuffed with ham and cheese and french fries	17,00 €
	Column bled point schillizer staffed with halff and cheese and french frees	
	Schweinehaxe leicht gepöckelt aus dem Rohr mit Fass-Sauerkraut und Kartoffelpüree	19,80€
		13,60 €
	Cured pork shank with sauerkraut and mashed potatoes	
	Described on Weidensind wit 7 siebele Weil to de the Described of China	
	Rumpsteak vom Weidenrind mit Zwiebeln, Kräuterbutter, Pommes und kleinem Salatteller	24.40.6
	Rumpsteak, onions, herb butter, french fries and small salad  200g	24,40€
	300g	29,80€
	<u>Dessert</u>	
	Anfalyinga odor Anfalytrudal mit Vanillaca (a)	6 00 6

Apfelringe oder Apfelstrudel mit Vanillesoße(2)	6,90 €
Apple rings or appel strudel with vanilla sauce <sup>(2)</sup>	

2 Kugeln Bourbon Vanilleeis mit Schokoladensoße 5,90 €
2 scoops of vanilla ice cream with chocolate sauce



### Getränkekarte

	<b>Appler Variatio</b>	nen / Apple	Wine Variations
--	------------------------	-------------	-----------------

Äppler Rosé mit schwarzem Johannisbeersaft veredelt with black currant juice	0,3 l	4,20 €
Äppler Hugo mit Holunder, Limette und Minze verfeinert with elder flower, lime and mint	0,3	4,20 €
Äppler Spritz	0,3	4,20 €
Äppler Cider	0,3	4,20 €
Äbbelwoi pur / Apple Wine		
Frankfurter Äpfelwein - Der Milde <sup>(9)</sup> Mild and fruity apple wine	0,3 l 0,5 l	2,30 € 3,80 €
Frankfurter Äpfelwein - Der Klassiker <sup>(9)</sup> Deutschlands meist prämierter Äpfelwein! Germany's most awarded apple wine!	0,3 l 0,5 l	2,30 € 3,80 €
Hausschoppen - Frau Rauscher <sup>(9)</sup> Naturtrüber Speierling Schoppen Naturally cloudy apple wine	0,3 l 0,5 l	2,30 € 3,80 €
Kellermeister Schoppe <sup>(9)</sup> Tagesauswahl aus einem der 183 Fässer Daily selection from one of the 183 storage barrels	0,3 I 0,5 I s from our cellar	<b>2,30 € 3,80 €</b>

Alle Apfelweine auch im Bembel / Pitcher		Äpfelweine
	4er	8,80 €
	8er	17,60 €
	12er	26,40 €
Flasche Wasser zum Bembel	0,75 l	4,70 €
Bottel of water with pitcher only		
Flasche Coca Cola oder Fanta zum Bembel Bottel of Coca Cola or Fanta with pitcher only	11	8,80 €
Frankfurter Äpfelwein <sup>(9)</sup> alkoholfrei	0,3	2,80 €
Non-alcoholic applewine	0,5	4,20 €
Aperitif - Altstadt Spritz Rose Äppler, Aperol, Orangenscheibe und Soda		4,50 €

Rose Äppler, Aperol, orange slices and soda



### Getränkekarte

Äbbelwoi Proben	apple wine tasting sets

Schoppen Probe	4 x 0,1 l	6,60 €
Der Milde, Klassiker, Frau Rauscher, Kellermeister		
Große Schoppen Probe  Der Milde, Klassiker, Frau Rauscher, Kellermeister, Rosé und alkoholfreier Äppler	6 x 0,1 l	8,80 €
Äppler Mix Probe Rosé, Hugo, Spritz und Cider	4 x 0,1 l	8,80 €
Äbbelwoi gespritzt		
Botschaftsgespritzter	0,3	3,00 €
Apfelwein mit naturtrübem Apfelsaft	0,5	4,70 €
Chef's Gespritzter	0,3 l	3,00 €
Apfelwein mit Bitter Lemon	0,5	4,70 €
Apielwelli lilit bitter tellion	0,5 1	4,70 C
Wein & Schaumwein / Wine & sparkling wine		
Possmann Apfelschaumwein 1881 <sup>(9)</sup>	0,1 l	3,70 €
possmann apple champaign 1881	0,75 l	24,50 €
Knisper Pinot Rose Brut Nature	0,11	5,90 €
	0,75 l	38,80 €
Weine von Top Weingütern		
Weille von Top Weiligutern		
Chardonnay & Weissburgunder Knipser Pfalz	0,375	19,80 €
Sauvignon Blanc Knipser Pfalz	0,21	7,90 €
	0,75 l	27,70 €
Miraval Studio Cote de Provence	0,2	8,20€
Angelina Jolie-Brad Pitt	0,75 l	29,40 €
Rotwein Cuvée Gaudenz Knipser Pfalz	0,2	7,90 €
	0,75 l	27,70 €
Robert Weil Rheingau Riesling	0,2	7,90 €
	1,0	38,00 €
Diel de Diel Cuvée Grau- und Weißburgunder	0,21	7,90 €
mit einem kleinen Rieslinganteil	0,75 l	27,70 €
Hessische Spirituosenspezialität		
	4 2 4 2 4	
Calvados Mispelchen	4 cl	4,40 €
Possmann Apfelbrand	4 cl	4,00 €



# Getränkekarte

Landappel naturtrüb von Possmann	0,3	2,80 €
auch als Apfelschorle	0,5 1	4,40 €
adentals Apreisentine	0,5 1	4,40 0
"Botschafts Schorle"	0,3 I	3,00 €
Naturtrübe Apfelsaftschorle mit Bitter Lemon	0,5 l	4,70 €
Streuobst Saft	0,3	3,00€
Fein & mild oder fruchtig-herb	0,5 l	4,70 €
Selters Classic oder Naturell	0,25 l	3,00€
	0,75 l	6,60€
Coca Cola <sup>(2,11)</sup> , Fanta, Sprite, Coke Zero <sup>(2,5,6,7,11)</sup>	0,3 l	3,30 €
coca cola , ranta, sprite, cone zero	0,5	5,50 € 5,50 €
	0,51	5,50 €
(10) = (10) (2.10)		
Bitter Lemon <sup>(10)</sup> , Tonic Water <sup>(10)</sup> , Ginger Ale <sup>(2,10)</sup>	0,2 l	4,20 €
Heißgetränke / Hot Drinks		
Café Crème <sup>(11)</sup>	Tasse/cup	2,80 €
Cappuccino <sup>(11)</sup>	Tasse/cup	3,20 €
Espresso <sup>(11)</sup>	Tasse/cup	2,50 €
Doppelter Espresso <sup>(11)</sup>	Tasse/cup	4,00 €
Double espresso		
Tee, verschiedene Sorten	Glas/glass	2,80€
Heiße Milch <sup>(27)</sup>	Glas/glass	2,00€
Bier vom Fass / Draft beer		
Weihenstephan Original hell (22)	0,3 l	3,90 €
Wellenstephan Original nen	0,5 1	5,30 € 5,20 €
	0,51	5,20 €
D. II. (22)		
Radler <sup>(22)</sup>	0,3	3,90 €
	0,5	5,20 €
Bier in Flaschen / Beer in bottles		
Weihenstephan Hefeweizen <sup>(22)</sup>	0,5	5,20 €
Hell oder Alkoholfreies		-,=0
Tiell odel / likoliolifeles		
Waihanstanhan Hallas Alliahalfra:	0.221	2 00 6
Weihenstephan Helles Alkoholfrei	0,33 l	3,90 €



### Zusatzstoffe und Allergene

### **Zusatzstoffe und Allergene**

Nr. 1 mit Konservierungsstoff

Nr. 2 mit Farbstoff

Nr. 3 mit Antioxidationsmittel

Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin

Nr. 5 mit Süßungsmittel Cyclamat

Nr. 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle

Nr. 7 mit Süßungsmittel Acesulfam

Nr. 8 mit Phosphat

Nr. 9 geschwefelt

Nr. 10 chininhaltig

Nr. 11 koffeinhaltig

Nr. 12 mit Geschmacksverstärker

Nr. 13 geschwärzt

Nr. 14 gewachst

Nr. 15 gentechnisch verändert

Nr. 16 Pökelsalz

Nr. 17 Kochsalz

Nr. 20 Knoblauch

Nr. 21 Schalenfrüchte (Wal-, Hasel-, Mandel, Cashew, Peca, Para, Pistazie)

Nr. 22 Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel)

Nr. 23 Krebstiere

Nr. 24 Eier

Nr. 25 Fisch

Nr. 26 Erdnüsse

Nr. 27 Milch & Milchprodukte

Nr. 28 Sellerie

Nr. 29 Senf

Nr. 30 Lupinen

Nr. 31 Weichtiere

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.