



# Speisekarte

## Bauern-Handkäs'

	1 Stück	2 Stück
klassisch mit Musik	3,80 €	5,90 €
gebacken mit Apfelweinsenf	4,80 €	8,80 €
Handkäs-Tatar mit Pumpernickel	4,80 €	8,80 €
Unser Bauern-Handkäs' wird mit Bauernbrot + Butter serviert.		

## Flammkuchen

mit Speck <sup>(1)</sup> + Zwiebeln	9,40 €
mit Peperoni Salami + rote Zwiebeln + Käse	9,40 €
mit Schinken + Champignons + Zwiebeln + Käse	9,40 €
mit Handkäs-Tatar + Apfelspalten	9,40 €
mit Thunfisch + Zwiebeln + Käse	9,40 €
vegetarisch: Champignons + Zwiebeln + Paprika + Oliven	10,40 €
mit Parmaschinken + Cocktailtomaten + Rucola + gehobeltem Parmesan	11,90 €

## Kleine Gerichte / Suppe

Spundekäs mit Salzbrezelchen	5,90 €
Räucherlachs auf Kartoffel-Apfel-Rösti + Meerrettich	11,90 €
2 Filets vom Nordsee-Matjes nach Hausfrauenart mit Äpfeln + Schmand + Zwiebeln	11,90 €
Klassiker Dreierlei Tellerchen mit Handkäs-Tatar + Spundekäse + grüne Soße dazu Pumpernickel & Brezelchen	9,80 €

## Salate & Vegetarisch

Grüne Soße <sup>(2,12, 24,27)</sup> mit 4 halben Eiern + Bratkartoffeln	11,90 €
Blumenkohl mit Sauce Hollandaise + Salzkartoffel	11,90 €
Großer bunter knackiger Marktsalatteller der Saison ohne Extras	9,40 €
als Extra zur Wahl:	
mit Handkäs + Äpfeln + Zwiebeln	4,80 €
mit panierten Schnitzelstreifen vom Schwein	4,80 €
mit Hähnchstreifen vom Rost + gehobeltem Parmesan + Ei	5,40 €
mit gratiniertem Ziegenkäse + karamellisierten Walnüssen + Feigen-Dip	5,40 €
mit Rindfleischstreifen + gehobeltem Parmesan	8,40 €

Zu den Salaten servieren wir Bauernbrot.

## Fisch

Lachsfilet vom Rost mit Apfelwein-Senf-Sosse <sup>29</sup> mit Blattspinat + Salzkartoffeln	18,80 €
2 Filets vom Nordsee-Matjes mit grüner Soße + Bratkartoffeln	14,80 €

## Kindergerichte

Chicken Nuggets <sup>(22,24)</sup> mit Pommes + Ketchup	7,70 €
Fischstäbchen mit Pommes + Ketchup	7,70 €
Kinderschnitzel mit Pommes + Ketchup	8,40 €
Portion Pommes + Ketchup	4,00 €
Portion Pommes aus Süßkartoffeln + Ketchup	5,00 €

## Fleischgerichte

unser Fleisch kommt von einem Familienbetrieb aus der Region (Wernborn / Taunus)

Frankfurter Currywurst vom Rind mit Pommes	8,80 €
Rindswurst mit Fass-Sauerkraut + Kartoffelpüree	10,80 €
Wildschweinbratwurst mit Kartoffelpüree + Fass-Sauerkraut	10,80 €
Rippchen <sup>(16)</sup> , gekocht oder gegrillt mit Fass-Sauerkraut + Kartoffelpüree <sup>(27)</sup> + Senf <sup>(29)</sup>	13,80 €
Himmel und Erde – gebratene Blutwurst + Kartoffelstampf und gedünsteten Zwiebeln	10,80 €
Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Bauernbrot	9,40 €
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bauernbrot	14,40 €
Als Extra zum Schnitzel zur Wahl:	
Pommes oder Bratkartoffeln, ohne Brot	2,90 €
Pommes aus Süßkartoffeln, ohne Brot	4,20 €
Kleiner bunter Marktsalatteller	4,20 €
Meerrettich oder Preiselbeeren	1,50 €
Gedünsteten Zwiebeln	2,20 €
Sauce Hollandaise	2,20 €
Grüne Soße	2,90 €
Hessenschnitzel <sup>(22,24)</sup> mit Tomaten + Bauern-Handkäs' <sup>(27)</sup> überbacken + Bratkartoffeln	16,80 €
Cordon bleu vom Schwein, gefüllt Schmelzkäse + gekochter Schinken + Pommes	16,80 €
Feine Kalbsleber vom Rost nach Berliner Art mit Äpfeln + Zwiebeln + Kartoffelpüree	18,80 €
Schweinehaxe leicht gepöckelt aus dem Rohr mit Fass-Sauerkraut + Kartoffelpüree	18,80 €
Rumpsteak vom Weidenrind mit Zwiebeln + Kräuterbutter + Pommes und kleinem Salatteller	200g 20,80 € 300g 28,80 €
<u>Dessert</u>	
Apfelringe oder Apfelstrudel mit Vanillesoße <sup>(2)</sup>	5,90 €
2 Kugeln Bourbon Vanilleeis mit Schokoladensoße	6,60 €
Flammkuchen mit Apfelspalten + Zimt	7,90 €

# Getränkekarte



## Äppler Variationen

<b>Äppler Rosé</b> mit schwarzem Johannisbeersaft veredelt	im Weinglas 0,3 l	3,80 €
<b>Äppler Hugo</b> mit Holunder, Limette und Minze verfeinert	im Weinglas 0,3 l	3,80 €
<b>Äppler Spritz</b> mit Apérol	im Weinglas 0,3 l	3,80 €
<b>Äppler Cider</b> nach französischem mildem Vorbild, sehr süffig	im Weinglas 0,3 l	3,80 €

## Äbbelwoi pur

<b>Hausschoppen – Frau Rauscher<sup>(9)</sup></b> Naturtrüber Speierling Schoppen	0,3 l 0,5 l	2,10 € 3,50 €
<b>Frankfurter Äpfelwein - Der Klassiker<sup>(9)</sup></b> Deutschlands meist prämiertes Äpfelwein	0,3 l 0,5 l	2,30 € 3,80 €
<b>Frankfurter Äpfelwein – Der Milde<sup>(9)</sup></b> Weniger Apfelsäure	0,3 l 0,5 l	2,30 € 3,80 €
<b>Kellermeister Schoppe<sup>(9)</sup></b> Tagesauswahl aus einem der 183 Fässer	0,3 l 0,5 l	2,30 € 3,80 €



**Im Bembel: Hausschoppen / Äpfelweine**

4er	8,00 €	8,80 €
8er	16,00 €	17,60 €
12er	24,00 €	6,40 €

Flasche Wasser zum Bembel	0,75 l	4,70 €
Flasche Coca Cola oder Fanta zum Bembel	1 l	8,80 €
<b>Frankfurter Äpfelwein<sup>(9)</sup> alkoholfrei</b> Erfrischend kalorienarm + isotonisch	0,3 l 0,5 l	2,50 € 4,20 €
<b>Zum Start aus dem Weinglas –Altstadt Spritz</b> Rose Äppler + Aperol + Orangenscheibe + Soda		4,50 €

## Äbbelwoi Proben

<b>Schoppen Probe</b> Der Milde, Klassiker, Frau Rauscher, Kellermeister	4 x 0,1 l	5,60 €
<b>Große Schoppen Probe</b> Der Milde, Klassiker, Frau Rauscher, Kellermeister, Rosé und alkoholfreier Äppler	6 x 0,1 l	7,70 €
<b>Äppler Mix Probe</b> Rosé, Hugo, Spritz und Cider	4 x 0,1 l	6,60 €

## Äbbelwoi gespritzt

<b>Botschaftsgespritzt</b> Apfelwein mit naturtrübem Apfelsaft	0,3 l 0,5 l	2,50 € 4,20 €
<b>Chef's Gespritzt</b> Apfelwein mit Bitter Lemon	0,3 l 0,5 l	2,80 € 4,50 €

## Wein & Schaumwein

<b>Possmann Apfelschaumwein 1881<sup>(9)</sup></b>	0,1 l 0,75 l	3,70 € 24,50 €
<b>Weißwein, Weingut Kesselring, Pfalz<sup>(9)</sup></b> Grauburgunder oder Sauvignon Blanc	0,2 l 0,75 l	6,50 € 21,50 €
<b>Rotwein, Weingut Kesselring, Pfalz<sup>(9)</sup></b> Cabernet Sauvignon-Merlot	0,2 l 0,75 l	6,50 € 21,50 €
<b>Weinschorle</b>	0,2 l	5,50 €
<b>Bier vom Fass</b>		
<b>Weihenstephan Original hell<sup>(22)</sup></b>	0,3 l	3,70 €
	0,5 l	5,00 €

<b>Radler<sup>(22)</sup></b>	0,3 l 0,5 l	3,70 € 5,00 €
------------------------------	----------------	------------------

## Bier in Flaschen

<b>Weihenstephan Hefeweizen<sup>(22)</sup></b> Hell oder Alkoholfreies	0,5 l	5,00 €
<b>Wäldches Kirschbier<sup>(22)</sup></b>	0,33 l	3,70 €
<b>Weihenstephan Helles Alkoholfrei</b>	0,33 l	3,70 €

## Säfte, Wasser & Limonaden

<b>Landappel naturtrüb von Possmann</b> auch als Apfelschorle	0,3 l 0,5 l	2,30 € 3,80 €
<b>“Botschafts Schorle”</b> Naturtrübe Apfelsaftschorle mit Bitter Lemon	0,3 l 0,5 l	2,80 € 4,50 €
<b>Streuobst Saft</b> fein & mild oder fruchtig-herb	0,3 l 0,5 l	2,80 € 4,50 €
<b>Selters Classic oder Naturell</b>	0,25 l 0,75 l	2,80 € 6,40 €
<b>Coca Cola<sup>(2,11)</sup>, Fanta, Sprite, Coke Zero<sup>(2,5,6,7,11)</sup></b> oder Spezi	0,3 l 0,5 l	3,30 € 5,50 €
<b>Bitter Lemon<sup>(10)</sup>, Tonic Water<sup>(10)</sup>, Ginger Ale<sup>(2,10)</sup></b>	0,2 l	3,70 €

## Heißgetränke

<b>Café Crème<sup>(11)</sup></b>	Tasse	2,80 €
<b>Cappuccino<sup>(11)</sup></b>	Tasse	3,20 €
<b>Espresso<sup>(11)</sup></b>	Tasse	2,50 €
<b>Doppelter Espresso<sup>(11)</sup></b>	Tasse	4,00 €
<b>Tee, verschiedene Sorten</b>	Glas	2,80 €
<b>Heiße Milch</b>	Glas	2,00 €

## Hessische Spirituosenspezialität

<b>Calvados Mispelchen</b>	4 cl	4,40 €
<b>Possmann Apfelbrand</b>	4 cl	4,00 €

## 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 coffeinhaltig  
 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-, Pecan-, 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

**POSSMANN**

Das Beste was ein Apfel werden kann.