

Speisekarte



Handkäs'

Traditional sour milk cheese

Klassisch mit Musik <i>Classic with oil, vinegar and onion</i>	1 Stück 4,10 €	2 Stück 7,90 €
Gebacken mit Apfelweinsenf <i>Served fried with applewine mustard</i>	4,80 €	8,80 €
Handkäs' Tatar mit Pumpernickel <i>Handcheese tatar with pumpernickel</i>	4,80 €	8,80 €

Unser Bauern-Handkäs' wird mit Brot und Butter serviert.
All handcheese is served with sour dough bread and butter.

Flammkuchen

Thin french style pizza

Speck⁽¹⁾ und Zwiebeln <i>Bacon and onions</i>	9,80 €
Pepperoni Salami, rote Zwiebeln und Käse <i>Pepperoni salami, red onions and cheese</i>	9,80 €

Schinken, Champignons, Zwiebeln und Käse <i>Ham, mushrooms, onions and cheese</i>	9,80 €
---	--------

Handkäs' Tatar und Apfelspalten <i>Handcheese tatar and apples</i>	9,80 €
--	--------

Thunfisch, Zwiebeln und Käse <i>Tuna fish, onions and cheese</i>	9,80 €
--	--------

Vegetarisch: Champignons, Zwiebeln, Paprika und Oliven <i>Vegetarian: mushrooms, onions, peppers and olives</i>	9,80 €
---	--------

Mit Parmaschinken, Cocktailtomaten, Rucola und Parmesan <i>Parma ham, cherry tomatoes, rucola and parmesan</i>	11,90 €
--	---------

Kleine Gerichte / Appetizers

Spundekäs mit Salzbrezelchen <i>Seasoned cream cheese with salted pretzels</i>	5,90 €
--	--------

Räucherlachs auf Kartoffel-Apfel-Rösti mit Meerrettich <i>Smoked salmon served with apple potato pancake and horseradish</i>	11,90 €
--	---------

2 Filets vom Nordsee-Matjes nach Hausfrauenart mit Äpfeln, Schmand, Zwiebeln und Salzkartoffeln <i>2 Herring filets with apples, sour cream, onions and potatoes</i>	13,40 €
--	---------

Dreierlei Tellerchen mit Handkäs' Tatar, Spundekäs und grüne Soße dazu Pumpernickel und Brezelchen <i>Handcheese tatar with seasoned cream cheese, traditional green sauce, pumpernickel and pretzels</i>	9,80 €
---	--------

Salate & Vegetarisch / salad & vegetarian

Grüne Soße^(2,12, 24,27) mit 4 halben Eiern und Bratkartoffeln <i>Traditional green sauce made of seven herbs, with boiled eggs and roasted potatoes</i>	11,90 €
--	---------

Blumenkohl mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln <i>Cauliflower with hollandaise sauce and potatoes</i>	11,90 €
--	---------

Großer bunter knackiger Marktsalatteller der Saison ohne Extras <i>Large mixed seasonal salad</i>	9,40 €
---	--------

als Extra zur Wahl / additional toppings for salad:

Handkäs, Äpfeln, Zwiebeln <i>Handcheese, apples, onions</i>	4,80 €
---	--------

panierten Schnitzelstreifen vom Schwein <i>Breaded Schnitzel strips from pork</i>	4,80 €
---	--------

Hähnchstreifen vom Rost, gehobeltem Parmesan, Ei <i>Grilled chicken strips, grated parmesan, egg</i>	5,40 €
--	--------

gratinierem Ziegenkäse, karamellisierten Walnüssen, Feigen-Dip <i>Gratinated goat cheese, caramelized walnuts, fig sauce</i>	5,40 €
--	--------

Rindfleischstreifen, gehobeltem Parmesan <i>Beef strips, grated parmesan</i>	8,40 €
--	--------

Zu den Salaten servieren wir Bauernbrot.
All salads are served with sour dough bread.

Fisch / fish

Lachsfilet vom Rost mit Apfelwein-Senf-Soße²⁹ mit Spinat und Salzkartoffeln <i>Filet of salmon grilled with apple-wine-mustard-sauce, served with spinach and boiled potatoes</i>	18,80 €
--	---------

2 Filets vom Nordsee-Matjes mit grüner Soße + Bratkartoffeln <i>2 Herring filets pickled with traditional green sauce and roasted potatoes</i>	14,80 €
--	---------

Kindergerichte / Kids Menu

Chicken Nuggets^(22,24) mit Pommes und Ketchup <i>Chicken nuggets with french fries and ketchup</i>	7,70 €
---	--------

Fischstäbchen mit Pommes und Ketchup <i>Fish fingers with french fries and ketchup</i>	7,70 €
--	--------

Kinderschnitzel mit Pommes und Ketchup <i>Small schnitzel with french fries and ketchup</i>	8,40 €
---	--------

Portion Pommes und Ketchup <i>Portion french fries and ketchup</i>	4,00 €
--	--------

Portion Süßkartoffel Pommes und Ketchup <i>Portion sweet potato french fries and ketchup</i>	5,00 €
--	--------

Fleischgerichte

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

Frankfurter Currywurst vom Rind mit Pommes <i>Frankfurter curry sausage from beef with french fries</i>	9,40 €
---	--------

Rindswurst mit Fass-Sauerkraut und Kartoffelpüree <i>Beef sausage, sauerkraut and mashed potatoes</i>	10,80 €
---	---------

Wildschweinbratwurst mit Kartoffelpüree und Fass-Sauerkraut <i>Wildboar sausage with sauerkraut and mashed potatoes</i>	10,80 €
---	---------

Rippchen⁽¹⁶⁾, gekocht oder gegrillt mit Fass-Sauerkraut, Kartoffelpüree⁽²⁷⁾ und Senf⁽²⁹⁾ <i>Pork chops⁽¹⁶⁾, cooked or grilled with sauerkraut, mashed potatoes⁽²⁷⁾ and mustard⁽²⁹⁾</i>	13,80 €
--	---------

Himmel und Erde – gebratene Blutwurst, Kartoffelstampf und gedünsteten Zwiebeln <i>Heaven and Earth – roasted blood sausage, mashed potatoes and steamed onions</i>	10,80 €
---	---------

Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Bauernbrot <i>Breaded schnitzel from pork with sour dough bread</i>	9,40 €
---	--------

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bauernbrot <i>Wiener schnitzel from veal and sour dough bread</i>	14,40 €
---	---------

Als Extra zum Schnitzel zur Wahl / additional side dishes for Schnitzel:

Pommes oder Bratkartoffeln, ohne Brot / french fries or roasted potatoes, without bread	3,30 €
Pommes aus Süßkartoffeln, ohne Brot / sweet potato french fries, without bread	4,20 €

Kleiner gemischter Salat/ small mixed salad	4,20 €
--	--------

Meerrettich oder Preiselbeeren / horseradish sauce or cranberry sauce	1,50 €
--	--------

Gedünsteten Zwiebeln / steamed onions	2,20 €
--	--------

Sauce Hollandaise / sauce Hollandaise	2,20 €
--	--------

Grüne Soße / traditional green sauce	2,90 €
---	--------

Hessenschnitzel^(22,24) mit Tomaten, Bauern-Handkäs' ⁽²⁷⁾ überbacken und Bratkartoffeln <i>Hessenschnitzel^(22,24) with tomatoes, gratinated with handcheese⁽²⁷⁾ and roasted potatoes</i>	16,80 €
---	---------

Cordon bleu vom Schwein, gefüllt mit Schmelzkäse / gekochtem Schinken und Pommes <i>Cordon bleu pork schnitzel stuffed with ham and cheese and french fries</i>	16,80 €
---	---------

Feine Kalbsleber vom Rost nach Berliner Art mit Äpfeln, Zwiebeln und Kartoffelpüree <i>Berlin style grilled calf's liver with apples, onions and mashed potatoes</i>	18,80 €
--	---------

Schweinehaxe leicht gepöckelt aus dem Rohr mit Fass-Sauerkraut und Kartoffelpüree <i>Cured pork shank with sauerkraut and mashed potatoes</i>	18,80 €
---	---------

Rumpsteak vom Weidenrind mit Zwiebeln, Kräuterbutter, Pommes und kleinem Salatteller <i>Rump steak, onions, herb butter, french fries and small salad</i>	200g 300g	21,80 € 28,80 €
---	--------------	--------------------

Dessert

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

2 Kugeln Bourbon Vanilleeis mit Schokoladensoße <i>2 scoops of vanilla ice cream with chocolate sauce</i>	5,90 €
---	--------

Flammkuchen mit Apfelspalten und Zimt <i>Thin french style sweet pizza with apple slices and cinnamon</i>	7,90 €
---	--------

Getränkekarte



Äpfel Variationen / Apple Wine Variations

Äpfel Rosé 0,3 l 3,80 €
mit schwarzem Johannisbeersaft veredelt
with black currant juice

Äpfel Hugo 0,3 l 3,80 €
mit Holunder, Limette und Minze verfeinert
with elder flower, lime and mint

Äpfel Spritz 0,3 l 3,80 €
mit Bitter Orange

Äpfel Cider 0,3 l 3,80 €

Äbbelwoi pur / Apple Wine

Frankfurter Äpfelwein - Der Milde⁽⁹⁾ 0,3 l 2,30 €
Mild and fruity apple wine 0,5 l 3,80 €

Frankfurter Äpfelwein - Der Klassiker⁽⁹⁾ 0,3 l 2,30 €
Deutschlands meist prämiertes Äpfelwein!
Germany's most awarded apple wine! 0,5 l 3,80 €

Hausschoppen - Frau Rauscher⁽⁹⁾ 0,3 l 2,30 €
Naturtrüber Speierling Schoppen 0,5 l 3,80 €
Naturally cloudy apple wine

Kellermeister Schoppe⁽⁹⁾ 0,3 l 2,30 €
Tagesauswahl aus einem der 183 Fässer 0,5 l 3,80 €
Daily selection from one of the 183 storage barrels from our cellars

Alle Apfelweine auch im Bembel / Pitcher Hausschoppen / Äpfelweine
4er 8,00 € 8,80 €
8er 16,00 € 17,60 €
12er 24,00 € 26,40 €



Flasche Wasser zum Bembel 0,75 l 4,70 €
Bottel of water with pitcher only

Flasche Coca Cola oder Fanta zum Bembel 1 l 8,80 €
Bottel of Coca Cola or Fanta with pitcher only

Frankfurter Äpfelwein⁽⁹⁾ alkoholfrei 0,3 l 2,50 €
Erfrischend kalorienarm 0,5 l 4,20 €
Non-alcoholic applewine

Aperitif - Altstadt Spritz 4,50 €
Rose Äpfel, Aperol, Orangenscheibe und Soda
Rose Äpfel, Aperol, orange slices and soda

Äbbelwoi Proben / apple wine tasting sets

Schoppen Probe 4 x 0,1 l 5,60 €
Der Milde, Klassiker, Frau Rauscher, Kellermeister

Große Schoppen Probe 6 x 0,1 l 7,70 €
Der Milde, Klassiker, Frau Rauscher, Kellermeister,
Rosé und alkoholfreier Äpfel

Äpfel Mix Probe 4 x 0,1 l 6,60 €
Rosé, Hugo, Spritz und Cider

Äbbelwoi gespritzt

Botschaftsgespritzter 0,3 l 2,50 €
Apfelwein mit naturtrübem Apfelsaft 0,5 l 4,20 €

Chef's Gespritzter 0,3 l 2,80 €
Apfelwein mit Bitter Lemon 0,5 l 4,50 €

Wein & Schaumwein / Wine & sparkling wine

Possmann Apfelschaumwein 1881⁽⁹⁾ 0,1 l 3,70 €
possmann apple champagne 1881 0,75 l 24,50 €

Knisper Pinot Rose Brut Nature 0,1 l 5,90 €
0,75 l 38,80 €

Weine vom Weingut Knisper aus Laumersheim, Pfalz:

Chardonnay & Weissburgunder 0,375 l 19,80 €

Sauvignon Blanc 0,2 l 7,90 €
0,75 l 27,70 €

Grauburgunder 0,75 l 29,80 €

Rosé Clarette 0,2 l 7,90 €
0,75 l 27,70 €

Rotwein Cuvée Gaudenz 0,2 l 7,90 €
0,75 l 27,70 €

Hessische Spirituosenspezialität

Calvados Mispelchen 4 cl 4,40 €

Possmann Apfelbrand 4 cl 4,00 €

Säfte, Wasser & Limonaden / Juice, water & soft drinks

Landappel naturtrüb von Possmann 0,3 l 2,30 €
auch als Apfelschorle 0,5 l 3,80 €

"Botschafts Schorle" 0,3 l 2,80 €
Naturtrübe Apfelsaftschorle mit Bitter Lemon 0,5 l 4,50 €

Streuobst Saft 0,3 l 2,80 €
Fein & mild oder fruchtig-herb 0,5 l 4,50 €

Selters Classic oder Naturell 0,25 l 2,80 €
0,75 l 6,40 €

Coca Cola^(2,11), Fanta, Sprite, Coke Zero^(2,5,6,7,11) 0,3 l 3,30 €
0,5 l 5,50 €

Bitter Lemon⁽¹⁰⁾, Tonic Water⁽¹⁰⁾, Ginger Ale^(2,10) 0,2 l 3,70 €

Heißgetränke / Hot Drinks

Café Crème⁽¹¹⁾ Tasse/cup 2,80 €
Cappuccino⁽¹¹⁾ Tasse/cup 3,20 €
Espresso⁽¹¹⁾ Tasse/cup 2,50 €

Doppelter Espresso⁽¹¹⁾ Tasse/cup 4,00 €
Double espresso

Tee, verschiedene Sorten Glas/glass 2,80 €
Heiße Milch⁽²⁷⁾ Glas/glass 2,00 €

Bier vom Fass / Draft beer

Weihenstephan Original hell⁽²²⁾ 0,3 l 3,70 €
0,5 l 5,00 €

Radler⁽²²⁾ 0,3 l 3,70 €
0,5 l 5,00 €

Bier in Flaschen / Beer in bottles

Weihenstephan Hefeweizen⁽²²⁾ 0,5 l 5,00 €
Hell oder Alkoholfreies

Wäldches Kirschbier⁽²²⁾ 0,33 l 3,70 €

Weihenstephan Helles Alkoholfrei 0,33 l 3,70 €

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. 10 chininhaltig
Nr. 20 Knoblauch
Nr. 21 Schalenfrüchte (Wal-, Hasel-, Mandel, Cashew, Pecan, Paranüsse)
Nr. 21 Schalenfrüchte (Wal-, Hasel-, Mandel, Cashew, Pecan, Paranüsse, 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.