



Hausgemachte Suppen

<i>Klare Tafelspitzbrühe mit Fleischeinlage</i>	€ 5,90
<i>Bayerische Leberknödelsuppe^d</i>	€ 5,90
<i>Tomatencremesuppe¹⁰ mit Croutons</i>	€ 5,90

Für Zwischendurch

<i>Kartoffelschalen mit gebratenen Bacon Scheiben, dazu Knoblauch- Mayonnaise & Sauerrahm</i>	€ 9,50
---	--------

Hessische Spezialitäten

<i>Original Frankfurter Würstchen² mit Meerrettich^{2,3,6} & Brot</i>	€ 5,90
<i>Gekochte Haspel^e (Eisbein) mit Sauerkraut & Brot</i>	€ 16,90
<i>Grüne Soße mit Salzkartoffeln</i>	€ 9,50
<i>Grüne Soße mit Eiern & Salzkartoffeln</i>	€ 11,50
<i>Grüne Soße mit zartem Tafelspitz & Salzkartoffeln</i>	€ 16,50

Aus der Pfanne oder vom Grill

<i>„Wilderer Pfanne“, hausgemachter Wildhackbraten mit gerösteten Zwiebeln, Spiegelei, Bratkartoffeln & Preiselbeeren</i>	€ 12,90
<i>Paniertes Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln & buntem Salat</i>	€ 14,50
<i>„Cordon bleu“ vom Schwein, mit Schinken^{2,3,4} und Käse gefüllt, dazu Bratkartoffeln und bunter Salat^{1,3}</i>	€ 17,50
<i>„Frankfurter Schnitzel“, Schweineschnitzel mit Grüner Soße & Bratkartoffeln</i>	€ 16,50
<i>Paniertes Kalbsschnitzel mit Bratkartoffeln & buntem Salat</i>	€ 18,50
<i>„Frankfurter Kalbsschnitzel“ mit Grüner Soße & Bratkartoffeln</i>	€ 20,50
<i>Rumpsteak vom argentinischem Angus Rind, mit Röstzwiebeln & Brot</i>	€ 21,50
<i>Rumpsteak vom argentinischem Angus Rind, mit Röstzwiebeln & Bratkartoffeln</i>	€ 22,50
<i>Rumpsteak vom argentinischem Angus Rind, mit Röstzwiebeln & Salat</i>	€ 23,50
<i>Rumpsteak vom argentinischem Angus Rind, mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln & buntem Salat</i>	€ 24,50

Für „Kleine“ & „Große“

<i>Kartoffelpuffer mit Apfelmus^{1,3}</i>	€ 7,50
<i>„Chicken nuggets“ mit pommes frites</i>	€ 7,50
<i>Kleines Schweineschnitzel mit pommes frites</i>	€ 8,50
<i>Kleines Kalbsschnitzel mit pommes frites</i>	€ 11,50



Homemade Soups

<i>Beef consommé with boiled meat</i>	€ 5,90
<i>Bavarian liver dumpling soup[†]</i>	€ 5,90
<i>Cream of tomato soup^{†0} with croutons</i>	€ 5,90

Appetizer

<i>Fried potato peels with grilled bacon slices, sourcream and garlic mayonnaise</i>	€ 9,50
--	--------

„Hessische“ Specialities

<i>Original „Frankfurter“ sausages² with horseradish^{3,6} & rye bread</i>	€ 5,90
<i>„Eisbeir“ boiled & salted knuckle of pork² with Sauerkraut & rye bread</i>	€ 16,90
<i>Green sauce „Frankfurter“ style (variety of seven herbs in cold sour cream) with boiled potatoes</i>	€ 9,50
<i>Green sauce „Frankfurter“ style with boiled eggs & boiled potatoes</i>	€ 11,50
<i>Green sauce „Frankfurter“ style with boiled sirloin tips & potatoes</i>	€ 16,50

Out of the pan or from the grill

<i>„Poachers pan“ minced meat of venison & wild boar with fried onions, fried egg & fried potatoes</i>	€ 12,90
<i>Breaded cutlet of pork with fried potatoes & mixed salad^{†,3}</i>	€ 14,50
<i>„Cordon bleu“ of pork, filled with ham^{2,3,4} and cheese, with fried potatoes & mixed salad^{†,3}</i>	€ 17,50
<i>Breaded cutlet of pork „Frankfurter style“ with green sauce & fried potatoes</i>	€ 16,50
<i>Breaded cutlet of veal with fried potatoes & mixed salad^{†,3}</i>	€ 18,50
<i>Breaded cutlet of veal „Frankfurter style“ with green sauce & fried potatoes</i>	€ 20,50
<i>Rumpsteak from Argentinian Angus beef with fried onions & rye bread</i>	€ 21,50
<i>Rumpsteak from Argentinian Angus beef with fried onions, rye bread & mixed salad^{†,3}</i>	€ 23,50
<i>Rumpsteak from Argentinian Angus beef with fried onions, fried potatoes & mixed salad^{†,3}</i>	€ 24,50

For our small guests

<i>„Kartoffelpuffer“ potato fritters with apple sauce³</i>	€ 7,50
<i>„Chicken Nuggets“ mit french fries</i>	€ 7,50
<i>Small breaded cutlet of pork with french fries</i>	€ 8,50
<i>Small breaded cutlet of veal with french fries</i>	€ 11,50



Salate & vegetarische Speisen

<i>Kleiner bunter Salat</i>	€ 4,50
<i>Vegetarischer Salat mit Käsestreifen, gekochtem Ei, Zwiebeln & Baguette</i>	€ 10,50
<i>Bunter Salat der Saison mit Schinker^{2,3,4}- & Käsestreifen, gekochtem Ei & Baguette</i>	€ 10,50
<i>Griechischer Salat mit Schafskäse, Zwiebeln, Oliven⁵, Pepperon^{2,6} & Baguette</i>	€ 11,50
<i>Salatteller mit gebratenen Hähnchenbrust-Streifen, dazu Baguette</i>	€ 13,50
<i>Gebackener Camembert mit Preiselbeeren⁷ & Toast⁸</i>	€ 8,50
<i>Panierter Schafskäse mit bunten Salaten & Baguette</i>	€ 11,50

Kalte Küche

<i>Belegtes Brot mit gekochtem Schinker^{2,3,4}</i>	€ 5,90
<i>Belegtes Brot mit Schnitt-Käse</i>	€ 5,90
<i>„Strammer Max“ belegtes Brot mit gekochtem Schinker^{2,3,4}, Röstzwiebeln & zwei Spiegeleiern</i>	€ 9,50
<i>Portion frisches Tatar, vom argentinischem Angus-Rind, mit Ei, gehackten Zwiebeln, Kapern, Sardellen, Butter & Brot</i>	€ 17,90
<i>Bauernhandkäse mit Musik (gehackte Zwiebeln in Essig & Öl), Butter & Brot</i>	€ 4,90

Dessert

<i>Gemischtes Eis mit Vanille¹-, Schoko- & Erdbeergeschmack¹, Sahne</i>	€ 5,90
<i>Eiscreme mit Vanillegeschmack¹, heißen Himbeeren & Sahne</i>	€ 5,90
<i>Warmer Apfelstrudel auf Vanillesoße, Eis mit Vanillegeschmack¹, Sahne</i>	€ 6,90
<i>Hausgemachter Vanillepudding mit Kirschen & Sahne im Rex Glas</i>	€ 5,90

Beilagen

<i>Bratkartoffeln, Pommes frites</i>	€ 3,00
<i>Salzkartoffeln, Sauerkraut</i>	€ 2,50
<i>Mayonnaise, Ketch up, Butter</i>	€ 0,50
<i>Knoblauchmayonnaise, Sauerrahm</i>	€ 3,00
<i>Portion Grüne Soße (groß)</i>	€ 6,50
<i>Portion Grüne Soße (klein)</i>	€ 4,50

¹ Farbstoff, ² Konservierungsstoff, ³ Antioxidationsmittel, ⁴ Geschmacksverstärker, ⁵ geschwefelt, gewachst oder geschwärzt, ⁶ Süßungsmittel, ⁷ Phosphat, ⁸ Milcheiweiß, ⁹ Eiklar, ¹⁰ unter Verwendung von Sahne, ¹¹ koffeinhaltig, ¹² Chininhaltig



Salads & Vegetarian Dishes

<i>Small mixed salad^{1,3}</i>	€ 4,50
<i>Vegetarian salad^{1,3} with cheese and boiled eggs & baguette</i>	€ 10,50
<i>Mixed seasonal salad plate with ham^{2,3,4}, cheese, boiled eggs & baguette</i>	€ 10,50
<i>Greek farmer salad³ with feta cheese, onions, olives⁵, peppers^{2,6} & baguette</i>	€ 11,50
<i>Mixed salad with grilled strips of chicken breast & baguette</i>	€ 13,50
<i>Fried Camembert with cranberry sauce & toast⁷</i>	€ 8,50
<i>Fried breaded feta cheese with mixed salad^{1,3} & baguette</i>	€ 11,50

Cold meals

<i>Rye bread with cooked ham^{2,3,4}</i>	€ 5,90
<i>Rye bread with cheese</i>	€ 5,90
<i>„Strammer Max“ rye bread with cooked ham^{2,3,4}, fried onions & two fried eggs, sunny- side up</i>	€ 9,50
<i>„Tatar“ raw minced meat from Argentinian Angus- beef, with egg, chopped onions sardines, capers, peppers, mustard & rye bread</i>	€ 17,90

Garnishings

<i>Fried potatoes out of the pan, French fries</i>	€ 3,00
<i>Boiled potatoes, Sauerkraut</i>	€ 2,50
<i>Mayonnaise, Ketch up, Butter</i>	€ 0,50
<i>Garlic mayonnaise, sourcream</i>	€ 3,00
<i>Green sauce „Frankfurter“ style (small)</i>	€ 4,50
<i>Green sauce „Frankfurter“ style (big)</i>	€ 6,50

Dessert

<i>Mixed ice cream topped with whipped cream</i>	€ 5,90
<i>Vanilla ice cream with hot raspberries & whipped cream</i>	€ 5,90
<i>Warm apple strudel with vanilla sauce, ice cream & whipped cream</i>	€ 6,90
<i>Homemade vanilla pudding with cherries</i>	€ 5,90

All prices are including tax

¹Farbstoff, ²Konservierungsstoff, ³Antioxidationsmittel, ⁴Geschmacksverstärker, ⁵geschwefelt, gewachst oder geschwärzt, ⁶Süßungsmittel, ⁷Phosphat, ⁸Milcheiweiß, ⁹Eiklar, ¹⁰unter Verwendung von Sahne, ¹¹Koffeinhaltig, ¹²Chininhaltig

Bürgerstollen

Alkoholfreie Getränke

<i>Rapp's Apfelsaft, naturtrüb</i>	0,20 l	€ 2,50
<i>Rapp's Orangensaft</i>	0,20 l	€ 2,50
<i>Rapp's schwarzer Johannisbeernektar</i>	0,20 l	€ 2,50
<i>Schweppes Bitter Lemon¹², Tonic Water¹², Ginger Ale</i>	0,20 l	€ 2,50
<i>Malzbier</i>	0,33 l	€ 3,50
<i>Coca Cola¹¹, Coca Cola zero¹¹</i>	0,20 l	€ 2,50
<i>H-Milch 3,5 %</i>	0,20 l	€ 1,80
<i>Hassia Zitronenlimonade, Orangenlimonade¹</i>	0,20 l	€ 2,50
<i>Elisabethen Quelle Medium</i>	0,25 l	€ 2,50
<i>Elisabethen Quelle Medium</i>	0,50 l	€ 3,90
<i>Elisabethen Quelle Medium</i>	0,75 l	€ 5,90
<i>Elisabethen Quelle Pur, ohne Kohlensäure</i>	0,25 l	€ 2,50
<i>Elisabethen Quelle Pur, ohne Kohlensäure</i>	0,50 l	€ 3,90
<i>Elisabethen Quelle Pur, ohne Kohlensäure</i>	0,75 l	€ 5,90

Apfelwein vom Faß

<i>Rapp's Meisterschoppen, naturtrüb</i>	0,25 l	€ 2,40
<i>Rapp's Meisterschoppen, naturtrüb</i>	0,50 l	€ 4,00
<i>Rapp's No. 1, Apfelwein, alkoholfrei, spritzig, frisch, kalorienarm</i>	0,25 l	€ 2,40
<i>Rapp's No. 1, Apfelwein, alkoholfrei, spritzig, frisch, kalorienarm</i>	0,50 l	€ 4,00
<i>Der alte Hochstädter rosé, „Apfelwein rosé“</i>	0,25 l	€ 3,00

Biere vom Faß

<i>Bitburger Pils</i>	0,25 l	€ 2,40
<i>Bitburger Pils</i>	0,50 l	€ 4,30
<i>Paulaner Münchner Original Hell</i>	0,25 l	€ 2,40
<i>Paulaner Münchner Original Hell</i>	0,50 l	€ 4,30
<i>Paulaner Münchner Original Dunkel</i>	0,25 l	€ 2,40
<i>Paulaner Münchner Original Dunkel</i>	0,50 l	€ 4,30
<i>Paulaner Hefe- Weissbier</i>	0,30 l	€ 2,90
<i>Paulaner Hefe- Weissbier</i>	0,50 l	€ 4,30

Biere aus der Flasche

<i>Paulaner Kristallweizen</i>	0,50 l	€ 4,30
<i>Paulaner Hefeweizen, dunkel</i>	0,50 l	€ 4,30
<i>Paulaner Hefe- Weissbier, alkoholfrei</i>	0,50 l	€ 4,30
<i>Krombacher Pilsner, alkoholfrei</i>	0,33 l	€ 3,10



Bürgerstollen

Offene Weine

<i>Hausschoppen, weiß</i>	<i>0,20 l</i>	<i>€ 4,90</i>
<i>Hausschoppen, rosé</i>	<i>0,20 l</i>	<i>€ 4,90</i>
<i>Hausschoppen, rot</i>	<i>0,20 l</i>	<i>€ 4,90</i>

Weißwein

<i>Rheingau</i>	<i>Carl Jung, Riesling, feinherb</i>	<i>0,20 l</i>	<i>€ 4,90</i>
	<i>Alkoholfreier Weißwein, 0,0% vol.</i>		
<i>Rheingau</i>	<i>Fritz- Peter Rothenbach, Oestricher Lenchen QbA</i>	<i>0,20 l</i>	<i>€ 5,60</i>
	<i>Riesling, trocken</i>		
<i>Rheinhessen</i>	<i>Nibelungenkrone, Gildenschoppen</i>	<i>0,20 l</i>	<i>€ 5,60</i>
	<i>Müller-Thurgau, lieblich</i>		
<i>Baden</i>	<i>Oberbergener Babbeige, Kaiserstuhl</i>	<i>0,20 l</i>	<i>€ 5,60</i>
	<i>Grauer Burgunder, trocken</i>		
<i>Franken</i>	<i>Hans Wirsching, Iphofen QbA</i>	<i>0,20 l</i>	<i>€ 5,60</i>
	<i>Silvaner, trocken</i>		
<i>Chile</i>	<i>Concha Y Toro</i>	<i>0,20 l</i>	<i>€ 5,60</i>
	<i>Chardonay, trocken</i>		
<i>Italien</i>	<i>Cantina di Custoza,</i>	<i>0,20 l</i>	<i>€ 6,50</i>
	<i>Pinot Grigio Veronese, trocken</i>		
<i>Italien</i>	<i>Zenato, Lugana, trocken</i>	<i>0,20 l</i>	<i>€ 8,20</i>

Rosé

<i>Baden</i>	<i>Breisgauer, Badischer Winzerkeller Breisach</i>	<i>0,20 l</i>	<i>€ 5,60</i>
	<i>Spätburgunder Weissherbst, mild</i>		

Rotwein

<i>Pfalz</i>	<i>Kallstadter Kobnert</i>	<i>0,20 l</i>	<i>€ 5,60</i>
	<i>Dornfelder, mild</i>		
<i>Baden</i>	<i>Salwey 2011, Konrad Salwey Oberrotweil</i>	<i>0,20 l</i>	<i>€ 5,60</i>
	<i>Spätburgunder, trocken</i>		
<i>Pfalz</i>	<i>Knipser, Johannishof, Gaudenz</i>	<i>0,20 l</i>	<i>€ 8,60</i>
	<i>2011 Cabernet, Dornfelder, St. Laurent, trocken</i>		
<i>Chile</i>	<i>Cocha y Toro</i>	<i>0,20 l</i>	<i>€ 5,60</i>
	<i>Cabernet Sauvignon/ Merlot, trocken</i>		
<i>Frankreich</i>	<i>Chateau Planeres, Côtes du Roussillon</i>	<i>0,20 l</i>	<i>€ 6,50</i>
	<i>Cuvée Chantail</i>		

Bürgerstollen

Aperitif

<i>Martini Bianco</i>	5 cl	€ 5,50
<i>Sandemann Sherry medium oder dry</i>	5 cl	€ 5,50
<i>Campari Soda¹ oder Orange</i>	0,2 l	€ 6,50

Spirituosen

<i>Westfälischer Bauernkorn</i>	2 cl	€ 3,50
<i>Schwäbischer Apfelbrannt</i>	2 cl	€ 3,50
<i>Badischer Obstler</i>	2 cl	€ 3,50
<i>Himbeergeist</i>	2 cl	€ 3,50
<i>Williams Birnen- Brand</i>	2 cl	€ 3,50
<i>Malteserkreuz Aquavit</i>	2 cl	€ 3,50
<i>Linie Aquavit</i>	2 cl	€ 3,50
<i>Jubiläums Aquavit</i>	2 cl	€ 3,50
<i>Absolut Wodka</i>	2 cl	€ 3,50
<i>Amaretto, Sambuca, Ouzo</i>	2 cl	€ 3,50
<i>Baileys Irish Cream^{1,10}</i>	2 cl	€ 3,50
<i>Underberg</i>	2 cl	€ 3,50
<i>Jägermeister</i>	2 cl	€ 3,50
<i>Killepitsch, Kräuterlikör</i>	2 cl	€ 3,50
<i>Fernet Branca</i>	2 cl	€ 3,50
<i>Averna, Ramazotti</i>	2 cl	€ 3,50

Warme Getränke

<i>Tasse Kaffee</i>	€ 2,20
<i>Espresso</i>	€ 2,00
<i>Espresso Macchiato</i>	€ 2,10
<i>Cappuccino</i>	€ 2,70
<i>Milchkaffe</i>	€ 2,70
<i>Latte Macchiato</i>	€ 3,20
<i>Heiße Schokolade</i>	€ 2,60
<i>Heiße Schokolade mit Sahne</i>	€ 3,00
<i>Fein- aromatischer Darjeeling</i>	€ 2,20
<i>Erfrischende Pfefferminze</i>	€ 2,20
<i>Kamille</i>	€ 2,20
<i>Früchtetee Hibiskus & Himbeere</i>	€ 2,20
<i>Grüner Tee mit Lemonenmyrte</i>	€ 2,20
<i>Kräutertee</i>	€ 2,20
<i>Masala Chai</i>	€ 2,20
<i>Rooibos mit Orange & Karamell</i>	€ 2,20
<i>Heißer Apfelwein</i>	€ 3,00



Digestif

<i>Morand Eau-de-Vie Framboise</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 6,50</i>
<i>Morand Eau-de-Vie Williams</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 6,50</i>
<i>Morand Eau-de-Vie Mirabelle</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 6,50</i>
<i>Dirker Haslnußgeist</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 6,50</i>
<i>Grappa di Barolo</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Calvados Coquerel Vieux</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 4,00</i>
<i>Vecchia Romagna Brandy</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 4,00</i>
<i>Remy Martin VSOP Cognac</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 6,50</i>
<i>Remy- Hütchen</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 7,50</i>
<i>Jack Daniels</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 8,50</i>
<i>Jim Beam</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 8,50</i>
<i>Ballantines Whisky</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 8,50</i>
<i>Johnnie Walker Red Label</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 8,50</i>
<i>Bush mills Malt Whiskey</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 10,50</i>

Sekt

<i>Schloss Affaltrach, alkoholfrei, schäumendes Getränk aus alkoholfreiem Wein (spritzig, fruchtrig, frech)</i>	<i>0,1 l</i>	<i>€ 4,00</i>
<i>„Bürgerstoller“ Sonder Cuvée Brut</i>	<i>0,1 l</i>	<i>€ 4,00</i>
<i>„Bürgerstoller“ Sonder Cuvée Brut</i>	<i>0,75 l</i>	<i>€ 28,00</i>
<i>Aperol Sekt</i>	<i>0,1 l</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Aperol Spritz</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 6,00</i>



Flaschen Weine

Weiß

Rheingau	Robert Weil 2014 Riesling, trocken	0,75 l	€ 28,50
Baden	Franz Keller, Schwarzer Adler 2015 Grauburgunder, trocken	0,75 l	€ 28,50
Argentinien	Trivento 2014 Chardonay, trocken	0,75 l	€ 27,50
Italien	Mont Més, Vigneti delle Dolomiti 2015 Pinot Grigio, trocken	0,75 l	€ 28,50
Italien	San Benedetto, Zenato 2015 Lugana trocken	0,75 l	€ 28,50

Rot

Baden	Salwey, Oberrottweiler Käseberg 2011, Spätburgunder, trocken	0,75 l	€ 26,50
Pfalz	Knipser, Johannishof, Gaudenz 2012 Cabernet, Dornfelder, St. Laurent, trocken	0,75 l	€ 29,50
Chile	Vina Maipo Reserva 2014 Cabernet Sauvignon, trocken	0,75 l	€ 28,50
Chile	Vina Maipo 2014 Merlot, trocken	0,75 l	€ 27,50
Spanien	Altarivs, Denominacion Origen Calificada 2014 Rioja, Bodegas Barriosa Banos, trocken	0,75 l	€ 27,50
Argentinien	Trivento, Tribu, Mendoza 2012 Syrah, trocken	0,75 l	€ 27,50
Italien	Castello di Uzzano 2012 Chianti Classico DOCG	0,75 l	€ 27,50
Frankreich	Château Ricaud, Grand Vin de Bordeaux 2006 Premières Côtes de Blaye, trocken	0,75 l	€ 36,50
Frankreich	Châteauneuf du pape, 2012 Domaine Les Couserverts, trocken	0,75 l	€ 47,50
Kalifornien	R.H. Phillips, Night Harvest 2011 Cabernet Sauvignon, trocken	0,75 l	€ 36,50