



Hausgemachte Suppen

<i>Klare Tafelspitzbrühe mit Fleischeinlage</i>	€ 6,00
<i>Bayerische Leberknödelsuppe⁴</i>	€ 6,00
<i>Tomatencremesuppe¹⁰ mit Croutons</i>	€ 6,00

Für Zwischendurch

<i>Original Frankfurter Würstchen² mit Meerrettich^{2,3,6} & Brot</i>	€ 6,50
<i>Flammkuchen „Elsässer Art“ mit Speck & Zwiebeln</i>	€ 8,50
<i>Flammkuchen „Griechische Art“ mit Hirtenkäse & Peperoni</i>	€ 8,50
<i>Kartoffelschalen mit gebratenen Bacon Scheiben, dazu Knoblauch- Mayonnaise & Sauerrahm</i>	€ 9,50

Hessische Spezialitäten

<i>Grüne Soße mit Salzkartoffeln</i>	€ 10,00
<i>Grüne Soße mit Eiern & Salzkartoffeln</i>	€ 14,00
<i>Grüne Soße mit zartem Tafelspitz & Salzkartoffeln</i>	€ 19,00

Aus der Pfanne oder vom Grill

<i>Paniertes Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln & buntem Salat</i>	€ 17,00
<i>„Cordon bleu“ vom Schwein, mit Schinken^{2,3,4} und Käse gefüllt, dazu Bratkartoffeln und bunter Salat^{1,3}</i>	€ 21,00
<i>„Frankfurter Schnitzel“, Schweineschnitzel mit Grüner Soße & Bratkartoffeln</i>	€ 20,00
<i>Paniertes Kalbsschnitzel mit Bratkartoffeln & buntem Salat</i>	€ 21,00
<i>„Frankfurter Kalbsschnitzel“ mit Grüner Soße & Bratkartoffeln</i>	€ 24,00
<i>Rumpsteak vom argentinischem Angus Rind, mit Röstzwiebeln & Brot</i>	€ 24,00
<i>Rumpsteak vom argentinischem Angus Rind, mit Röstzwiebeln & Bratkartoffeln</i>	€ 25,00
<i>Rumpsteak vom argentinischem Angus Rind, mit Röstzwiebeln & Salat</i>	€ 26,00
<i>Rumpsteak vom argentinischem Angus Rind, mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln & buntem Salat</i>	€ 27,00

Für „Kleine“ & „Große“

<i>Kartoffelpuffer mit Apfelmus^{1,3}</i>	€ 9,00
<i>„Chicken nuggets“ mit pommes frites</i>	€ 9,00
<i>Kleines Schweineschnitzel mit pommes frites</i>	€ 10,00
<i>Kleines Kalbsschnitzel mit pommes frites</i>	€ 13,00



Salate & vegetarische Speisen

<i>Kleiner bunter Salat</i>	€ 5,00
<i>Vegetarischer Salat mit Käsestreifen, gekochtem Ei, Zwiebeln & Baguette</i>	€ 14,00
<i>Bunter Salat der Saison mit Schinken^{2,3,4}- & Käsestreifen, gekochtem Ei & Baguette</i>	€ 14,00
<i>Griechischer Salat mit Schafskäse, Zwiebeln, Oliven⁵, Pepperoni^{2,6} & Baguette</i>	€ 14,00
<i>Salatteller mit gebratenen Hähnchenbrust-Streifen, dazu Baguette</i>	€ 15,00
<i>Panierter Schafskäse mit bunten Salaten & Baguette</i>	€ 14,00

Kalte Küche

<i>Belegtes Brot mit gekochtem Schinken^{2,3,4}</i>	€ 6,50
<i>Belegtes Brot mit Schnitt-Käse</i>	€ 6,50
<i>Großer Bauernhandkäse mit Musik (gehackte Zwiebeln in Essig & Öl), Butter & Brot</i>	€ 6,50

Dessert

<i>Gemischtes Eis mit Vanille¹-, Schoko- & Erdbeergeschmack¹, Sahne</i>	€ 6,00
<i>Eiscreme mit Vanillegeschmack¹, heißen Himbeeren & Sahne</i>	€ 6,00
<i>Warmer Apfelstrudel auf Vanillesoße, Eis mit Vanillegeschmack¹, Sahne</i>	€ 7,00
<i>Hausgemachter Vanillepudding mit Kirschen & Sahne</i>	€ 6,00

Beilagen

<i>Bratkartoffeln</i>	€ 3,00
<i>Pommes frites</i>	€ 3,50
<i>Salzkartoffeln</i>	€ 3,00
<i>Mayonnaise, Ketch up, Butter</i>	€ 0,50
<i>Knoblauchmayonnaise, Sauerrahm</i>	€ 3,00
<i>Rahmsoße</i>	€ 3,00
<i>Portion Grüne Soße (groß)</i>	€ 8,00
<i>Portion Grüne Soße (klein)</i>	€ 5,00

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



Bürgerstollen

Alkoholfreie Getränke

Rapp's Apfelsaft, naturtrüb	0,20 l	€ 2,80
Rapp's Orangensaft	0,20 l	€ 2,80
Rapp's schwarzer Johannisbeernektar	0,20 l	€ 2,80
Schweppes Bitter Lemon ¹² , Tonic Water ¹² , Ginger Ale	0,20 l	€ 2,80
Malzbier	0,30 l	€ 3,00
Coca Cola ^{1,11} , Coca Cola zero ^{1,11}	0,20 l	€ 2,80
H-Milch 3,5 %	0,20 l	€ 2,00
Hassia Zitronenlimonade, Orangenlimonade ¹	0,20 l	€ 2,80
Elisabethen Quelle Medium	0,25 l	€ 2,80
Elisabethen Quelle Medium	0,50 l	€ 4,40
Elisabethen Quelle Medium	0,75 l	€ 6,50
Elisabethen Quelle Pur, ohne Kohlensäure	0,25 l	€ 2,80
Elisabethen Quelle Pur, ohne Kohlensäure	0,50 l	€ 4,40
Elisabethen Quelle Pur, ohne Kohlensäure	0,75 l	€ 6,50

Apfelwein vom Fass

Rapp's Meisterschoppen, naturtrüb	0,25 l	€ 2,60
Rapp's Meisterschoppen, naturtrüb	0,50 l	€ 4,80
Rapp's No. 1, Apfelwein, alkoholfrei, spritzig, frisch, kalorienarm	0,25 l	€ 2,60
Rapp's No. 1, Apfelwein, alkoholfrei, spritzig, frisch, kalorienarm	0,50 l	€ 4,80
Der alte Hochstädter rosé, „Apfelwein rosé“	0,25 l	€ 3,20

Biere vom Fass

Bitburger Pils	0,25 l	€ 2,60
Bitburger Pils	0,50 l	€ 4,80
Paulaner Zwickl, naturtrübes Kellerbier	0,30 l	€ 3,20
Paulaner Zwickl, naturtrübes Kellerbier	0,50 l	€ 4,80
Paulaner Münchner Original Hell	0,25 l	€ 2,60
Paulaner Münchner Original Hell	0,50 l	€ 4,80
Paulaner Hefe- Weissbier	0,30 l	€ 3,20
Paulaner Hefe- Weissbier	0,50 l	€ 4,80

Biere aus der Flasche

Paulaner Kristallweizen	0,50 l	€ 4,80
Paulaner Hefeweizen, dunkel	0,50 l	€ 4,80
Paulaner Hefe- Weissbier, alkoholfrei	0,50 l	€ 4,80
Krombacher Pilsner, alkoholfrei	0,30 l	€ 3,20
Krombacher Radler, alkoholfrei	0,30 l	€ 3,20



Bürgerstollen

Offene Weine

<i>Hausschoppen, weiß</i>	0,20 l	€ 5,20
<i>Hausschoppen, rosé</i>	0,20 l	€ 5,20
<i>Hausschoppen, rot</i>	0,20 l	€ 5,20

Weißwein

<i>Rheingau</i>	<i>Carl Jung, Riesling, feinherb Alkoholfreier Weißwein, 0,0% vol.</i>	0,20 l	€ 5,20
<i>Rheingau</i>	<i>Fritz- Peter Rothenbach, Oestricher Lenchen QbA Riesling, trocken</i>	0,20 l	€ 6,20
<i>Rheinhessen</i>	<i>Nibelungenkrone, Gildenschoppen Müller-Thurgau, lieblich</i>	0,20 l	€ 6,20
<i>Rheinhessen</i>	<i>Neef Emmerich Grauer Burgunder, trocken</i>	0,20 l	€ 6,20
<i>Franken</i>	<i>Hans Wirsching, Iphofen QbA Silvaner, trocken</i>	0,20 l	€ 6,20
<i>Chile</i>	<i>Concha Y Toro Chardonay, trocken</i>	0,20 l	€ 6,40
<i>Italien</i>	<i>Cantina di Custoza, Pinot Grigio Veronese, trocken</i>	0,20 l	€ 6,70
<i>Italien</i>	<i>Cantina di Custoza, Lugana, trocken</i>	0,20 l	€ 6,90

Rosé

<i>Baden</i>	<i>Oberbergener Vulkanfels, Kaiserstuhl Spätburgunder Weissherbst, halbtrocken</i>	0,20 l	€ 6,20
--------------	--	--------	--------

Rotwein

<i>Rheinhessen</i>	<i>Karl Dorwagen Dornfelder Aspisheimer Dornfelder, halbtrocken</i>	0,20 l	€ 6,20
<i>Baden</i>	<i>SALWEY, Konrad Salwey Oberrotweil Spätburgunder, trocken</i>	0,20 l	€ 6,40
<i>Chile</i>	<i>Cocha y Toro Cabernet Sauvignon/ Merlot, trocken</i>	0,20 l	€ 6,40
<i>Frankreich</i>	<i>Chateau Planeres, Côtes du Roussillon Cuvée Chantail</i>	0,20 l	€ 6,70
<i>Italien</i>	<i>Collezione Il Mio Primitivo, Puglia</i>	0,20 l	€ 6,90

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
<i>Hendrik-Gin (4 cl) Tonic</i>	0,2 l	€ 10,00

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>	4 cl	€ 4,50
<i>Underberg</i>	2 cl	€ 3,50
<i>Jägermeister</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>		€ 2,40
<i>Tasse Kaffee groß</i>		€ 4,20
<i>Espresso</i>		€ 2,20
<i>Espresso Macchiato</i>		€ 2,50
<i>Cappuccino</i>		€ 3,00
<i>Milchkaffe</i>		€ 3,00
<i>Latte Macchiato</i>		€ 3,60
<i>Heiße Schokolade</i>		€ 2,80
<i>Heiße Schokolade mit Sahne</i>		€ 3,20
<i>Fein- aromatischer Darjeeling</i>		€ 2,50
<i>Erfrischende Pfefferminze</i>		€ 2,50
<i>Kamille</i>		€ 2,50
<i>Früchtetee Hibiskus & Himbeere</i>		€ 2,50
<i>Grüner Tee mit Lemonenmyrte</i>		€ 2,50
<i>Kräutertee</i>		€ 2,50
<i>Masala Chai</i>		€ 2,50
<i>Roibos mit Orange & Karamell</i>		€ 2,50



Digestif

<i>Morand Eau-de-Vie Framboise</i>	2 cl	€ 7,00
<i>Morand Eau-de-Vie Williams</i>	2 cl	€ 7,00
<i>Morand Eau-de-Vie Mirabelle</i>	2 cl	€ 7,00
<i>Dirker Haselnußgeist</i>	2 cl	€ 7,00
<i>Grappa di Barolo</i>	2 cl	€ 4,50
<i>Berta Grappa Magia Jahrgang</i>	2 cl	€ 12,50
<i>Calvados Coquerel Vieux</i>	2 cl	€ 4,00
<i>Vecchia Romagna Brandy</i>	2 cl	€ 4,00
<i>Remy Martin VSOP Cognac</i>	2 cl	€ 7,00
<i>Jack Daniels</i>	4 cl	€ 9,00
<i>Jim Beam</i>	4 cl	€ 9,00
<i>Ballantines Whisky</i>	4 cl	€ 9,00
<i>Johnnie Walker Red Label</i>	4 cl	€ 9,00
<i>Bushmills Malt Whiskey</i>	4 cl	€ 11,00

Sekt

<i>Schloss Affaltrach, alkoholfrei, schäumendes Getränk aus alkoholfreiem Wein (spritzig, fruchtig, frisch)</i>	0,1 l	€ 4,50
<i>„Bürgerstollen“ Sonder Cuvée Brut</i>	0,1 l	€ 4,50
<i>„Bürgerstollen“ Sonder Cuvée Brut</i>	0,75 l	€ 32,00
<i>Aperol Sekt</i>	0,1 l	€ 5,50
<i>Aperol Spritz</i>	0,2 l	€ 6,50



Flaschen Weine

Weiß

Rheingau	Robert Weil Riesling, trocken	0,75 l	€ 28,50
Baden	Franz Keller, Schwarzer Adler Grauburgunder, trocken	0,75 l	€ 28,50
Italien	Mont Mès, Vigneti delle Dolomiti Pinot Grigio, trocken	0,75 l	€ 28,50
Italien	Val Dei Molini, Sommacampagna Lugana trocken	0,75 l	€ 28,50
Franreich	Alain Gueneau Sancerre la Guiberte, trocken	0,75 l	€ 32,50

Rot

Baden	Salwey, Oberrottweiler Käsleberg Spätburgunder, trocken	0,75 l	€ 26,50
Pfalz	Knipser, Johannishof, Gaudenz Cabernet, Dornfelder, St. Laurent, trocken	0,75 l	€ 28,50
Chile	Adentu, Central valley Cabernet Sauvignon, trocken	0,75 l	€ 28,50
Chile	Vina Maipo Merlot, trocken	0,75 l	€ 27,50
Spanien	Altarius, Denominacion Origen Calificada Rioja, trocken. Bodegas Barriosa Banos,	0,75 l	€ 27,50
Australien	Tempus two silver, South Eastern Australia Syrah, trocken, Tempus two, Silver city, Buronga	0,75 l	€ 27,50
Italien	Collefrisio Vignaquadra Montepulciano d'Abruzzo	0,75 l	€ 28,50
Italien	Il Favore Primitivo Salento IGT	0,75 l	€ 28,50
Frankreich	Château Ricaud, Grand Vin de Bordeaux Premières Côtes de Blaye, trocken	0,75 l	€ 38,50
Frankreich	Châteauneuf du pape, Domaine Les Couserverts, trocken	0,75 l	€ 48,50

Alle Flaschenweine enthalten Sulfit



Homemade Soups

<i>Beef consommé with boiled meat</i>	€ 6,00
<i>Bavarian liver dumpling soup⁴</i>	€ 6,00
<i>Cream of tomato soup¹⁰ with croutons</i>	€ 6,00

Appetizer

<i>Original „Frankfurter“ sausages² with horseradish^{3,6} & rye bread</i>	€ 6,50
<i>Tarte flambee „Alsatian“ with bacon and onions</i>	€ 8,50
<i>Tarte flambee „Greek style“ with feta cheese and peppers</i>	€ 8,50
<i>Fried potato peels with grilled bacon slices, sourcream and garlic mayonnaise</i>	€ 9,50

„Hessische“ Specialities

<i>Green sauce „Frankfurter“ style (variety of seven herbs in cold sour cream) with boiled potatoes</i>	€ 10,00
<i>Green sauce „Frankfurter“ style with boiled eggs & boiled potatoes</i>	€ 12,00
<i>Green sauce „Frankfurter“ style with boiled sirloin tips & potatoes</i>	€ 19,00

Out of the pan or from the grill

<i>Breaded cutlet of pork with fried potatoes & mixed salad^{1,3}</i>	€ 17,00
<i>„Cordon bleu“ of pork, filled with ham^{2,3,4} and cheese, with fried potatoes & mixed salad^{1,3}</i>	€ 20,00
<i>Breaded cutlet of pork „Frankfurter style“ with green sauce & fried potatoes</i>	€ 19,00
<i>Breaded cutlet of veal with fried potatoes & mixed salad^{1,3}</i>	€ 21,00
<i>Breaded cutlet of veal „Frankfurter style“ with green sauce & fried potatoes</i>	€ 23,00
<i>Rumpsteak from Argentinian Angus beef with fried onions & rye bread</i>	€ 24,00
<i>Rumpsteak from Argentinian Angus beef with fried onions & fried potatoes</i>	€ 25,00
<i>Rumpsteak from Argentinian Angus beef with fried onions, rye bread & mixed salad^{1,3}</i>	€ 26,00
<i>Rumpsteak from Argentinian Angus beef with fried onions, fried potatoes & mixed salad^{1,3}</i>	€ 27,00

For our small guests

<i>„Kartoffelpuffer“ potato fritters with apple sauce³</i>	€ 9,00
<i>„Chicken Nuggets“ mit french fries</i>	€ 9,00
<i>Small breaded cutlet of pork with french fries</i>	€ 10,00
<i>Small breaded cutlet of veal with french fries</i>	€ 13,00



Salads & Vegetarian Dishes

<i>Small mixed salad^{1,3}</i>	€ 5,00
<i>Vegetarian salad^{1,3} with cheese and boiled eggs & baguette</i>	€ 12,00
<i>Mixed seasonal salad plate with ham^{2,3,4}, cheese, boiled eggs & baguette</i>	€ 13,00
<i>Greek farmer salad³ with feta cheese, onions, olives⁵, peppers^{2,6} & baguette</i>	€ 13,00
<i>Mixed salad with grilled strips of chicken breast & baguette</i>	€ 15,00
<i>Fried breaded feta cheese with mixed salad^{1,3} & baguette</i>	€ 13,00

Cold meals

<i>Rye bread with cooked ham^{2,3,4}</i>	€ 6,50
<i>Rye bread with cheese</i>	€ 6,50
<i>Handkäs' with music, (regional cheese in sauce vinaigrette with onions), rye bread & butter</i>	€ 6,50

Garnishings

<i>Fried potatoes out of the pan</i>	€ 3,00
<i>French fries</i>	€ 3,50
<i>Boiled potatoes</i>	€ 3,00
<i>Mayonnaise, Ketch up, Butter</i>	€ 0,50
<i>Garlic mayonnaise, sourcream</i>	€ 3,00
<i>Green sauce „Frankfurter“ style (small)</i>	€ 5,00
<i>Green sauce „Frankfurter“ style (big)</i>	€ 7,00

Dessert

<i>Mixed ice cream topped with whipped cream</i>	€ 6,00
<i>Vanilla ice cream with hot raspberries & whipped cream</i>	€ 6,00
<i>Warm apple strudel with vanilla sauce, ice cream & whipped cream</i>	€ 7,00
<i>Homemade vanilla pudding with cherries</i>	€ 6,00

All prices are including tax

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