# LIEBE GÄSTE,

Willkommen am Fluss, wo Frankfurt ins Glas fließt.

Zwischen Apfelwein und Adlerblick, zwischen kupferglänzenden Theken und geselligen Runden: Unsere Getränkekarte ist ein Hoch auf das Leben, ein Prost auf die Stadt – und ein Treffpunkt von Tradition und Entdeckung.

Lassen Sie sich ein auf frisch gezapftes Binding Bier mit Blick auf den Eisernen Steg. Stoßen Sie an mit einem ehrlichen Possmann Ebbelwoi, der nach Apfelhain und Heimat schmeckt. Oder entdecken Sie Craft Beer von Braufactum – mal hopfig, mal herb, immer handgemacht.

Für alle, die lieber feine Noten suchen: Unsere Weine aus dem Rheingau und Rheinhessen erzählen Geschichten von Sonne, Reben und Weinkultur.

Und weil zu einem guten Glas auch eine ehrliche Mahlzeit gehört, servieren wir Klassiker der gutbürgerlichen Frankfurter Küche: von deftigen Haxen über würzigen Handkäs bis hin zur legendären Grie Soß – hausgemacht, herzhaft und heimatverbunden.

Ob Frühschoppen, Sundowner oder spätes Wiedersehen – hier zählen Zusammensein, Anstoßen und Genießen.

Blättern Sie durch, gönnen Sie sich was – und heben Sie das Glas mit uns. Denn hier, am Fuße des Eisernen Stegs, ist jeder Schluck ein kleines Stück Frankfurt.

# DEAR GUEST,

Welcome to the riverbank, where Frankfurt finds its way into your glass.

Between apple wine and eagle-eye views, between copper-glowing counters and convivial gatherings, our drinks menu is a celebration of life, a toast to the city – and a meeting place of tradition and discovery.

Treat yourself to a freshly poured Binding beer with a view of the Eiserner Steg. Raise a glass with an honest Possmann Ebbelwoi, tasting of apple orchards and home. Or discover craft beer from Braufactum – sometimes hoppy, sometimes bitter, always handcrafted.

For those who prefer finer notes, our wines from the Rheingau and Rheinhessen tell stories of sunshine, vineyards, and wine culture.

And because a good glass deserves an honest meal, we serve classics of traditional Frankfurt cuisine: from hearty pork knuckles and tangy Handkäse to the legendary Grie Soß – homemade, hearty, and deeply rooted in local tradition.

Whether it is an early get-together, a sundowner, or a late reunion – what matters here is togetherness, raising a glass, and enjoying the moment.

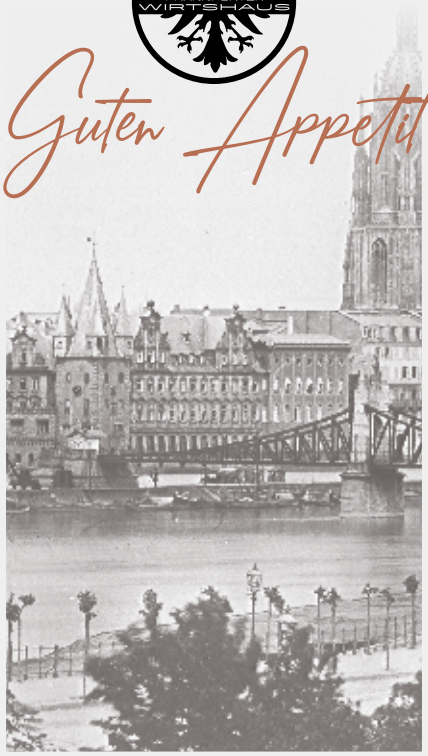
Browse through, treat yourself, and raise your glass with us. Because here, at the foot of the Eiserner Steg, every sip is a little piece of Frankfurt.

FRANKFURTER WIRTSHAUS

*Guten Appetit*

FRANKFURTERWIRTSHAUS.DE
FRANKFURTERWIRTSHAUS







# VORSPEISEN | STARTERS

**HANDKÄS‘ MIT MUSIK** [G,J] 2 STÜCK — 9,90
**FARMHOUSE CHEESE WITH MUSIC** [G,J] 2 PIECES
Frankfurter Bauernhandkäse mit Apfelwein-Vinaigrette, roten Zwiebeln & Kümmel dazu Bauernbrot und Butter
Frankfurt farmhouse cheese with apple cider vinaigrette, red onions & caraway, served with farmhouse bread and butter

**FRANKFURTER SCHNEEGESTÖBER** [A1,G] — 9,90
**FRANKFURT CREAM CHEESE SPREAD** [A1,G]
Cremiger Frankfurter Brotaufstrich mit 2 Brezeln
Creamy Frankfurt spread with 2 pretzels

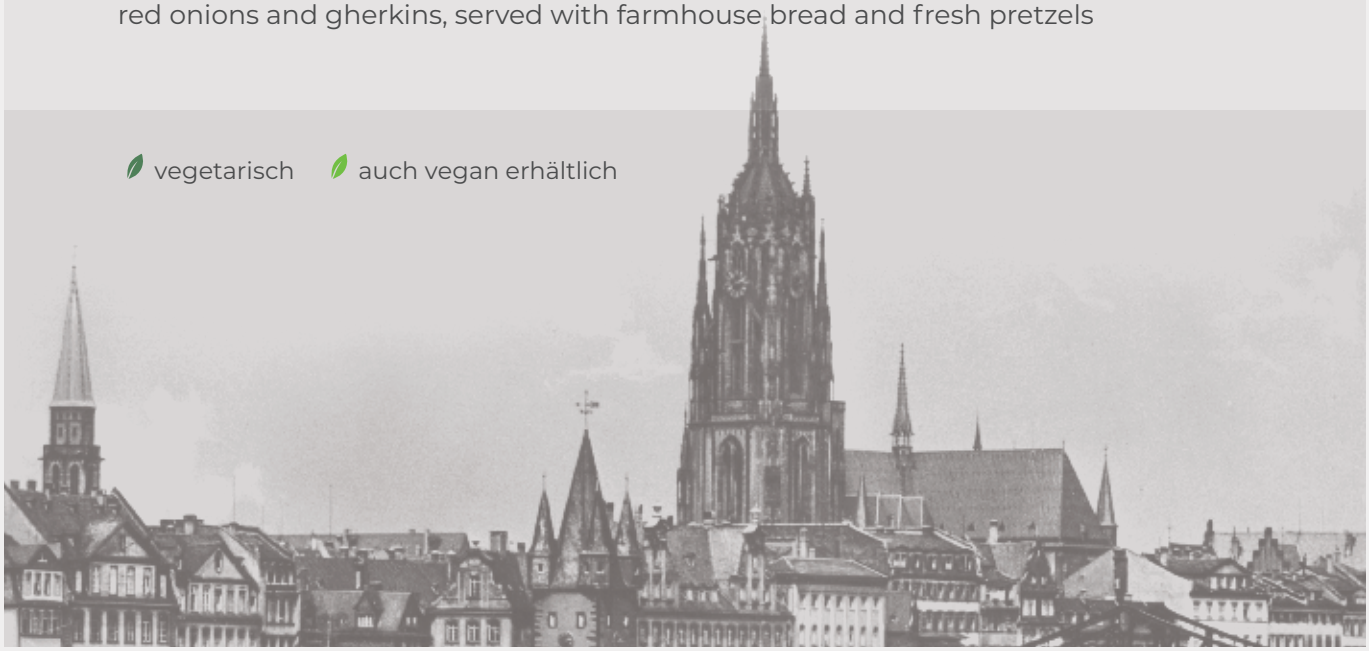
**GRIEBENSCHMALZ** [A] — 7,90
**RENDERED LARD** [A]
Hausgemacht mit Zwiebeln, Schnittlauch & Äpfelchen dazu Bauernbrot
Homemade with onions, chives and small apples, served with farmhouse bread

**FRANKFURTER GRÜNE SOSSE MIT EI** [C,G,J] — 12,90
**FRANKFURT GREEN SAUCE WITH EGG** [C,G,J]
Original Frankfurter sieben Kräuter mit gekochten Eiern & Salzkartoffeln
Traditional Frankfurt seven-herb sauce with boiled eggs and boiled potatoes

**WIRTSHAUS VORSPEISEN** [A1,C,G,J] — ab 2 Personen, pro Person 9,90
**FEINES IM GLÄSCHEN**
Frankfurter grüne Soße mit Ei, Schneegestöber, Handkäs Tatar mit Kümmel & Musik, Frankfurter Kartoffelsalat, Tafelspitzsalat mit Äpfelchen, roten Zwiebeln & Gewürzgurken dazu Bauernbrot und frische Brezeln

**PUB STARTERS** [A1,C,G,J] — for 2 or more people, per person 9,90
**DELICACIES IN LITTLE GLASSES**
Frankfurt green sauce with egg, ‘Farmhouse Cheese Tatar’ with caraway and ‘Music’, Frankfurt potato salad, boiled beef salad with small apples, red onions and gherkins, served with farmhouse bread and fresh pretzels

vegetarisch  auch vegan erhältlich



## SUPPEN | SOUPS

KRÄFTIGE RINDERKRAFTBRÜHE [A] — 9,90
RICH BEEF BROTH [A]
Tafelspitzwürfel, Wurzelgemüse dazu Bauernbrot
Diced boiled beef, root vegetables and farmhouse bread

FRANKFURTER KARTOFFELSUPPE [A,G] — 9,90
FRANKFURT POTATO SOUP [A,G]
Kartoffelcremesuppe mit Speck dazu Bauernbrot
Cream of potato soup with bacon, served with farmhouse bread

## SALATE | SALADS

BEILAGENSALAT [J] — 6,90
SIDE SALAD [J]
Knackige Blattsalate, saisonales Gemüse, Omas Hausdressing oder Apfel-Vinaigrette
Crisp leafy salads, seasonal vegetables, Grandma's homemade dressing or apple vinaigrette

GROSSER SALATTELLER [C,J] — 16,90
LARGE SALAD PLATE [C,J]
Bunte Blattsalate, saisonales Gemüse, Omas Hausdressing oder Apfel-Vinaigrette
Colourful mixed leaf salads, seasonal vegetables, Grandma's homemade dressing or apple vinaigrette

- Mit Hähnchenstreifen — + 5,00
- With chicken strips



## SCHNITZEL | ESCALOPE

**FRANKFURTER SCHNITZEL** A1,C,G — 25,50
**FRANKFURTER ESCALOPE** A1,C,G
Schweineschnitzel mit Frankfurter grüner Soße,
dazu Salzkartoffeln
Pork cutlets with Frankfurter green sauce,
served with boiled potatoes

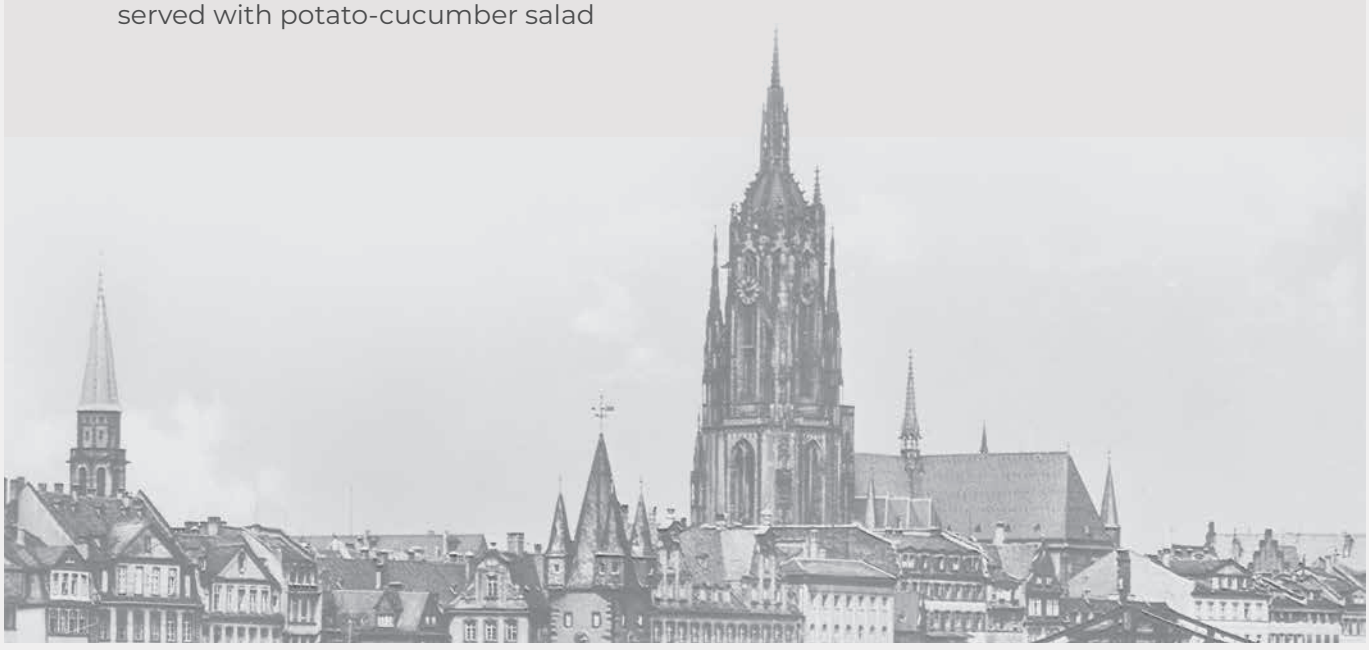
**KALBSSCHNITZEL** A1,C — 32,50
**VEAL ESCALOPE** A1,C
Kalbsschnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren & Zitrone
Veal escalope with potato and cucumber salad, cranberries and lemon

**HUBERTUSSCHNITZEL** A1,C — 26,50
**HUBERTUS ESCALOPE** A1,C
Schweineschnitzel mit Pilzrahmsauce
dazu Pommes
Pork escalope with a creamy mushroom sauce,
served with chips

## HAUPTGERICHTE | MAIN DISHES

**FRANKFURTER RINDSWURST** G — 22,90
**FRANKFURT BEEF SAUSAGE** G
Zwei Original Frankfurter Rindswürste mit Kartoffel-Gurkensalat
Two Traditional Frankfurt beef sausages with potato-cucumber salad

**BAUERNBRATWURST** G — 22,90
**FARMHOUSE BRATWURST** G
Zwei hausmacher Bauernbratwürste vom Bauer Trapp
mit Kartoffel-Gurkensalat
Two homemade farmer's bratwurst from Farmer Trapp,
served with potato-cucumber salad



# HAUPTGERICHTE | MAIN DISHES

**WIRTSHAUSPLATTE** [A1,C,G] AB 4 PERSONEN PRO PERSON **39,00**
**PUB PLATTER** [A1,C,G] 4 PEOPLE OR MORE PER PERSON
Haxe, Schnitzel, Rinds- und Bratwurst,
Kalbs-Hacksteak & Beilagen
Pork knuckle, schnitzel, beef- and bratwurst,
minced veal steak & side dishes

**GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST** [G] **26,50**
**GRILLED CHICKEN BREAST** [G]
serviert mit Champignon-Rahmsauce und Bratkartoffeln
Served with creamy mushroom sauce and fried potatoes

**KNUSPRIGE SCHWEINSHAXE** [G] **26,90**
**CRISPY PORK KNUCKLE** [G]
Mit Sauerkraut, Kartoffelpüree, dazu kräftige Bratenjus
Served with sauerkraut and mashed potatoes, accompanied
by a rich gravy

**KALBS-HACKSTEAK** **25,50**
**MINCED VEAL STEAK**
Mit Zwiebelsauce und Bratkartoffeln
With onion sauce and fried potatoes

**RINDERTAFELSPITZ MIT GRÜNER SOSSE** [G] **26,90**
**BEEF TAFELSPITZ WITH GREEN SAUCE** [G]
Zart gesottener Tafelspitz, Frankfurter Grüne Soße
mit Bouillongemüse & Salzkartoffeln
Tenderly simmered boiled beef, Frankfurt green sauce
with bouillon vegetables & boiled potatoes

**GEBRATENE FORELLE MÜLLERIN ART** [G] **25,50**
**PAN-FRIED TROUT, MÜLLERIN-STYLE** [G]
mit brauner Butter, Petersilienkartoffeln & Gurkensalat
with brown butter, parsley potatoes & cucumber salad

**½ GRILLHÄHNCHEN** **22,90**
**½ ROAST CHICKEN**
Knuspriges Grillhähnchen vom Rotisserie Grill, serviert mit
Pommes frites und Krautsalat
Crispy roast chicken from the rotisserie, served
with chips and homemade coleslaw

**ARGENTINISCHES RUMPSTEAK VOM RIND** [G] **38,90**
**ARGENTINIAN BEEF RUMP STEAK** [G]
Mit Bratkartoffeln, Grillgemüse & Kräuterbutter
Served with pan-fried potatoes, grilled vegetables and herb butter

## HAUPTGERICHTE | MAIN DISHES

KLASSISCHER CHEESEBURGER [A1,G] — 20,90
CLASSIC CHEESEBURGER [A1,G]
Rindfleisch Pattie im Brioche Brötchen mit Salat, hausgemachter Burgersauce, rote Zwiebeln, Essiggurken und Tomate dazu Pommes frites
Beef patty in a brioche bun with salad, homemade burger sauce, red onions, gherkins and tomato, served with chips

FRANKFURTER KARTOFFEL-GEMÜSESTRUDEL [A1,C,G,J] — 19,90
FRANKFURT-STYLE POTATO AND VEGETABLE STRUDEL [A1,C,G,J]
Kartoffel-Gemüsestrudel mit Blattspinat, Lauch & Möhren im Blätterteig auf veganer Frankfurter Grüner Soße, dazu Salat mit Apfelwein Vinaigrette
Potato and vegetable strudel with spinach leaves, leeks and carrots in puff pastry, served with a vegan version of Frankfurt green sauce, accompanied by a salad with apple cider vinaigrette

ÜBERBACKENE KÄSESPÄTZLE [C,G] — 19,90
CHEESE-TOPPED SPAETZLE [C,G]
Cremige, überbackene Käsespätzle mit Schmor-& Röstzwiebeln
Creamy, gratinated cheese spaetzle with braised and fried onions

LAUGEN-SERVIETTENKNÖDEL [G] — 16,90
LYE-FLAVOURED BREAD DUMPLINGS [G]
Laugen-Serviettenknödel auf Waldpilzrahmsauce mit gebratenen Pilzen
Pretzel dumplings in a wild mushroom cream sauce with fried mushrooms

## BEILAGEN | SIDE DISHES

SERVIETTENKNÖDEL [A1] — 5,50
PRETZEL DUMPLINGS [A1]

BRATKARTOFFELN — 5,50
FRIED POTATOES

SALZKARTOFFELN — 5,50
BOILED POTATOES

KARTOFFELPÜRREE | MASHED POTATOES — 5,50

KARTOFFELSALAT | POTATO SALAD — 5,50

SAUERKRAUT | SAUERKRAUT — 5,50

KRAUTSALAT | COLESLAW — 5,50

BROT [A] | BREAD [A] — 2,00

BREZEL [A1] | PRETZEL [A1] — 2,80

# DESSERT

SCHOKOLADENKÜCHLEIN MIT FLÜSSIGEM KERN C,G,2 — 11,90
CHOCOLATE CAKES WITH A RUNNY CENTRE C,G,2
Warmes Schokoladenküchlein mit Vanilleeis
Warm chocolate cake with vanilla ice cream

HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL A1,C,G — 12,90
HOMEMADE APPLE STRUDEL A1,C,G
warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce, Vanilleeis & Sahne
Warm apple strudel with vanilla sauce, vanilla ice cream and whipped cream

OFENFRISCHER KAISERSCHMARRN G,2 — 12,90
KAISERSCHMARRN, FRESH FROM THE OVEN G,2
Kaiserschmarrn mit Apfelkompott und Vanilleeis
Kaiserschmarrn with apple compote and vanilla ice cream

vegetarisch  auch vegan erhältlich



# GUTSCHEIN

ZU JEDEM ANLASS DAS PASSENDE GESCHENK:
**EIN FRANKFURTER WIRTSHAUS-GUTSCHEIN**

VERSCHENKEN SIE IHREN LIEBSTEN EINEN GUTSCHEIN VON UNS.
BITTE SPRECHEN SIE UNSER TEAM AN.



# APERITIF

| | | |
|---|---|---|
| PROSECCO VINO FRIZZANTE | 0,10 L | 6,00 |
| | 0,75 L | 38,00 |
| CAMPARI SODA[2] | | 9,50 |
| CAMPARI ORANGE[2] | | 10,50 |
| APEROL SPRITZ[2,3] \| PROSECCO | | 9,70 |
| LILLET WILD BERRY | | 9,70 |

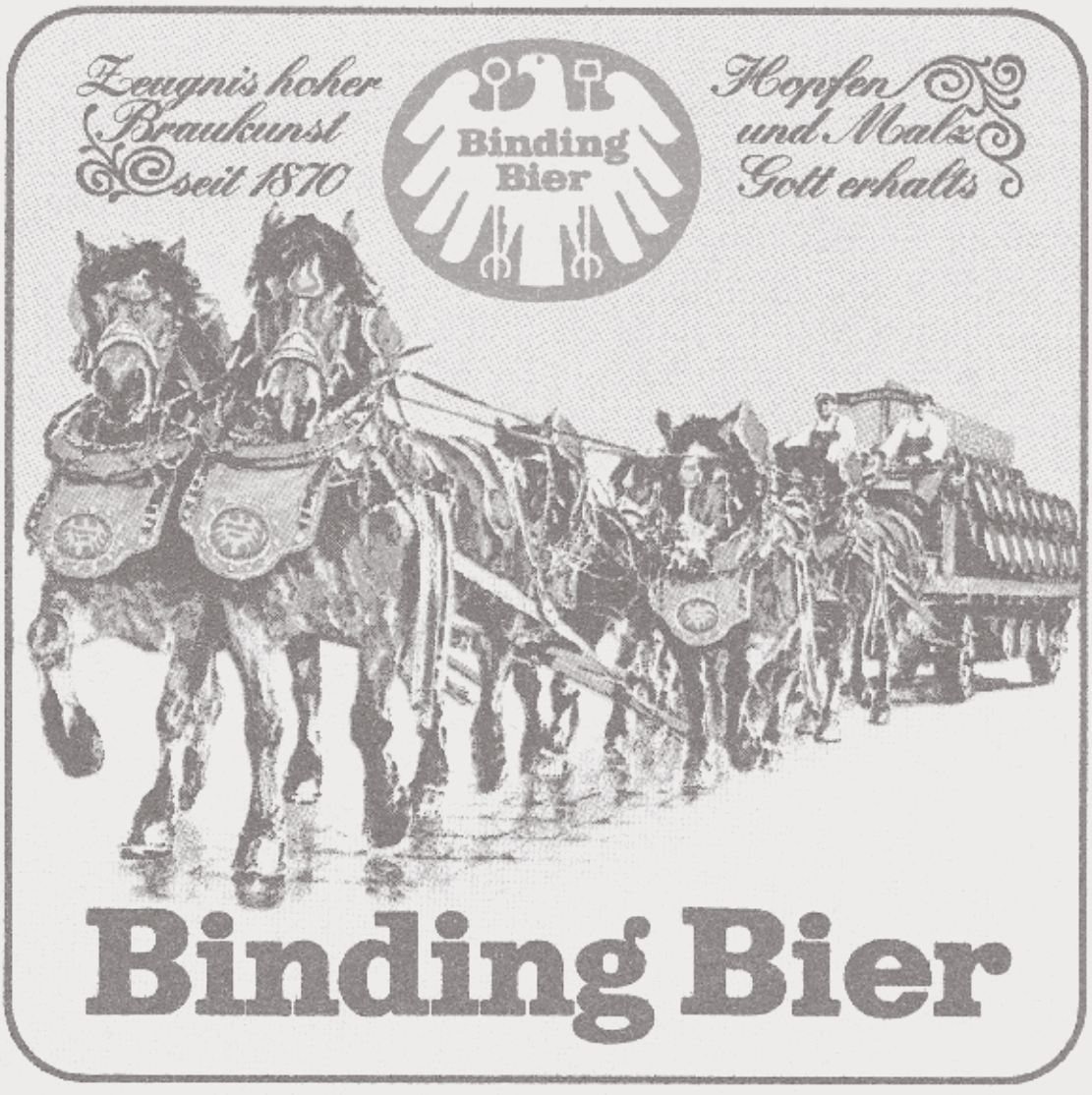
# SOFTDRINKS

| | 0,25 L | 0,75 L |
|---|---|---|
| SELTERS CLASSIC | 3,90 | 9,20 |
| SELTERS NATURELL | 3,90 | 9,20 |
| | 0,3 L | 0,4 L |
| PEPSI [1,2,9] | 4,70 | 5,20 |
| PEPSI ZERO SUGAR [1,2,8,10] | 4,70 | 5,20 |
| 7UP | 4,70 | 5,20 |
| SCHWIP SCHWAP ORANGE [2,10] | 4,70 | 5,20 |
| SCHWIP SCHWAP[1,2,9,10] | 4,70 | 5,20 |
| GINGER ALE[2] | 5,20 | 5,70 |
| BITTER LEMON[3,9] | 5,20 | 5,70 |
| TONIC WATER[3] | 5,20 | 5,70 |
| HAUSGEMACHTE LIMONADE[2,10] | 0,4 L | 6,00 |
| RED BULL [2,4,14] | 0,25L | 5,00 |
| RED BULL SUGARFREE [2,4,8,11,14] | 0,25L | 5,00 |

Hinweis Allergene: [A]Glutenhaltiges Getreide ([1]Weizen, [2]Roggen, [3]Gerste, [4]Hafer, [5]Dinkel, [6]Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse, [B]Krebstiere und Krebserzeugnisse, [C]Eier und -erzeugnisse, [D]Fisch und -erzeugnisse, [E]Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, [F]Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, [G]Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose), [H]Schalenfrüchte, d. h. Mandeln, Pistazien, Hasel-, Wal-, Kaschu-, Pekan-, Para-, Makadamia-, und Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, [I]Sellerie und -erzeugnisse, [J]Senf und -erzeugnisse, [K]Sesam und -erzeugnisse, [L]Schwefeldioxid und Sulfite (Konzentration mehr als 10mg/kg oder 10mg/l), ausgedrückt als SO2, [M]Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, [N]Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

# FRUCHTIGES VON RAPPS

| | 0,3 L | 0,4 L |
|---|---|---|
| APFELSAFT NATURTRÜB | 5,00 | 6,00 |
| ORANGENSAFT | 5,00 | 6,00 |
| MARACUJANEKTAR | 5,00 | 6,00 |
| RHABARBERNEKTAR | 5,00 | 6,00 |
| JOHANNISBEERNEKTAR | 5,00 | 6,00 |
| ALS SCHORLE | 4,60 | 5,40 |



# BIERE VOM FASS

| | 0,3 L | 0,5 L | 1,0 L |
|---|---|---|---|
| BINDING RÖMER PILS | 4,90 | 6,50 | 12,00 |
| BINDING NATURTRÜB | 4,90 | 6,50 | 12,00 |
| OBERDORFER HELLES | 4,90 | 6,50 | 12,00 |
| BAYRISCH BÜBBLE DUNKLES | 6,00 | 8,50 | 14,50 |
| SCHÖFFERHOFER WEIZEN NATURTRÜB | 4,90 | 6,50 | 12,00 |
| RADLER[1,10] | 4,90 | 6,50 | 12,00 |
| COLA-BIER[1,2] | 4,90 | 6,50 | 12,00 |

# FLASCHENBIERE

| | | |
|---|---|---|
| SCHÖFFERHOFER GRAPEFRUIT | 0,3 L | 4,90 |
| CLAUSTALER EXTRA HERB ALKOHOLFREI | 0,3 L | 4,90 |
| CLAUSTALER RADLER ALKOHOLFREI | 0,3 L | 4,90 |
| SCHÖFFERHOFER WEIZEN ALKOHOLFREI 0,0 % | 0,5 L | 6,50 |

# APFELWEIN VON POSSMANN

| | | |
|---|---|---|
| PUR, SAUER ODER SÜSS | 0,25 L | 4,90 |
| PUR, SAUER ODER SÜSS | 0,5 L | 6,90 |
| 4ER BEMBEL | 1,0 L | 13,80 |
| 8ER BEMBEL | 2,0 L | 27,60 |

Zusatzstoffe: [1]koffeinhaltig, [2]mit Farbstoff(en), [3]chininhaltig, [4]mit Taurin, [5]geschwefelt (enthält Sulfite), [6]mit Schwärzungsmittel, [7]mit Phosphat, [8]mit Süßungsmittel, [9]mit Antioxidationsmittel, [10]mit Konservierungsstoff(en), [11]enthält eine Phenylalaninquelle, [12]mit Geschmacksverstärker(n), [13]gewachst, [14]erhöhter Koffeingehalt (32 mg/100 ml) [15]kann die Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen

# WEINE

## OFFENE WEINE

| | | |
|---|---|---|
| RIESLING TROCKEN<br>Rheinhessen | 0,2 L<br>0,75 L | 9,50<br>36,00 |
| GRAUBURGUNDER<br>Rheinhessen | 0,2 L<br>0,75 L | 9,50<br>36,00 |
| CHARDONNAY<br>Chile \| Valle Central | 0,2 L<br>0,75 L | 9,50<br>36,00 |
| ROSÉ HALBTROCKEN<br>Portugal | 0,2 L<br>0,75 L | 9,50<br>36,00 |
| PRIMITIVO SALENTO IGT INSIEME<br>Apulien \| trocken | 0,2 L | 9,50 |
| MERLOT IGT INSIEME<br>Venetien \| trocken | 0,2 L | 9,50 |

## FLASCHENWEINE

| | | |
|---|---|---|
| FAMILIA PRIMITIVO DI MANDURIA<br>A6 Mani, Apulien \| trocken<br>Dichte Eleganz, Komplexität, Klasse und seidige Struktur. Harmonie in Kombination mit langem Nachhall | 0,75 L | 42,00 |
| RIOJA RAIZA RESERVA CALIFICADA<br>Rioja \| Spanien | 0,75 L | 42,00 |



# SPIRITUOSEN

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| MISPELCHEN MIT CALVADOS | | | 4 CL | 5,00 |
| HASELNUSS | 2 CL | 4,00 | 4 CL | 6,70 |
| MILDE ZWETSCHGE | 2 CL | 4,00 | 4 CL | 6,70 |
| HIMBEERGEIST | 2 CL | 4,00 | 4 CL | 6,70 |
| BAILEYS[2] | | | 5 CL | 6,50 |
| JÄGERMEISTER | 2 CL | 4,00 | 4 CL | 7,50 |
| RAMAZZOTTI | 2 CL | 4,00 | 4 CL | 7,50 |
| SAMBUCA | 2 CL | 4,50 | 4 CL | 8,00 |
| TEQUILA SIERRA | 2 CL | 3,50 | 4 CL | 6,50 |
| TEQUILA HERRADURA REPOSADO | 2 CL | 8,00 | 4 CL | 14,50 |
| ABSOLUT VODKA | 2 CL | 4,50 | 4 CL | 9,00 |
| GREY GOOSE VODKA | 2 CL | 6,50 | 4 CL | 13,00 |
| BELVEDERE VODKA | 2 CL | 7,00 | 4 CL | 14,00 |
| GRAPPA VUISINAR | 2 CL | 5,20 | 4 CL | 9,50 |
| GRAPPA BERTA 10Y | 2 CL | 7,50 | 4 CL | 14,00 |

# LONGDRINKS *4 cl Alkohol pro 0,3 l Glas*

| | |
|---|---|
| CUBA LIBRE[1,2,9] | 14,90 |
| JACK DANIEL'S COLA[1,2,9] | 14,90 |
| ABSOLUT VODKA MIX | 14,90 |
| mit Red Bull | + 1,50 |
| BOMBAY GIN TONIC[3] | 14,90 |
| HENDRICKS GIN TONIC[3] | 16,90 |

## RUM

| | | |
|---|---|---|
| DON PAPA | 4 CL | 14,50 |
| RON ZACAPA | 4 CL | 15,50 |

## WHISKEY

| | | |
|---|---|---|
| JACK DANIEL'S | 4 CL | 10,50 |
| TALISKER 10Y[2] | 4 CL | 14,00 |
| THE GLENLIVET 12Y[2] | 4 CL | 14,00 |
| LAGAVULIN[2] | 4 CL | 19,50 |

## HEISSGETRÄNKE

| | |
|---|---|
| CAFÉ CREMA[1] | 4,00 |
| ESPRESSO[1] | 2,80 |
| DOPPELTER ESPRESSO[1] | 5,10 |
| ESPRESSO MACCHIATO [G,1] | 3,50 |
| DOPPELTER ESPRESSO MACCHIATO[G,1] | 5,50 |
| CAPPUCCINO [G,1] | 4,50 |
| LATTE MACCHIATO [G,1] | 4,90 |
| MILCHKAFFEE[G,1] | 4,90 |
| HEISSE SCHOKOLADE [G,1]<br>mit Sahne | 4,30 |
| GLAS TEE<br>Assam \| Frische Minze \| Ginseng Ingwer \|<br>Masala Chai \| Kamille | 4,90 |
| WIRTSHAUS TEE<br>Minze \| Zitrone \| Limette \| Ingwer \| Honig | 6,20 |

© 2026 designed by Finestyle.eu
Alle Preise sind in Euro, inkl. gesetzlicher MwSt. und Bedienung.