



Getränke

Alle Preise in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer
1 Farbstoff, 2 Chininhaltig, 3 koffeinhaltig, 4 Süßungsmittel

<u>Bier von Binding</u>	0,3l	0,5l	1.0l
--------------------------------	-------------	-------------	-------------

Römer Pils vom Fass	4,00	5,50	9,90
Export vom Fass	4,00	5,50	9,90
Naturtrüb vom Fass	4,00	5,50	9,90
Radler vom Fass	4,00	5,50	9,90
Schöffelhofer Hefeweizen vom Fass	4,00	5,50	9,90
Carolus vom Fass	4,00	5,50	9,90
The Brale vom Fass	4,00	5,50	9,90
Schöffelhofer Grapefruit	4,00		

Alkoholfrei - Flaschenbier

Clausthaler Extra Herb	4,00	
Clausthaler Radler	4,00	
Schöffelhofer Hefeweizen		5,50
Kraftmalzbier	4,00	

<u>Apfelwein von Possmann</u>	0,25l	0,5l	1,0l	2,0l
--------------------------------------	--------------	-------------	-------------	-------------

Pur - Sauer oder Süß	3,00	5,50		
Bembel 4er			10,00	
Bembel 8er				19,00

<u>Soft Getränke</u>	0,25l	0,3l	0,4l	0,5l	0,75l
-----------------------------	--------------	-------------	-------------	-------------	--------------

Selters Classic, Naturell	2,80				6,50
Pepsi 1,3		3,50	4,50		
Pepsi Max 1, 3		3,50	4,50		
7Up 1,4		3,50	4,50		
Mirinda 1,4		3,50	4,50		
Schwip Schwap 1,4,3		3,50	4,50		
Bitter Lemon 1,2		3,50	4,50		
Tonic Water 2		3,50	4,50		
Ginger Ale 1		3,50	4,50		
Red Bull 1,3,4	4,50				
Eistee		3,50			

Säfte von Rauch

Apfelsaft Naturtrüb	3,50	4,50	
Maracujasaft	3,50	4,50	
Preiselbeersaft	3,50	4,50	
Rhabarbersaft	3,50	4,50	
Johannisbeersaft	3,50	4,50	
Orangensaft	3,50	4,50	
Frische Hausgemachte Limonade			5,50

<u>Weißwein</u>	0,2l	0,75l
Riesling 50° Rheingau, halbtrocken, fruchtig, saftig	7,90	27,50
Riesling Gelblack Schloss Johannisberg, Rheingau, trocken klar, Intensiv, mineralisch	9,80	34,50
Sauvignon Blanc Knewitz, Rheinhessen, trocken, aromatisch, saftig	9,80	34,50
Weißburgunder Köster-Wolf, Rheinhessen, trocken, schlank, aromatisch	7,90	27,50
Grauburgunder Weinmann, Rheinhessen, trocken, intensiv	9,50	34,00
Tante Tilli Weinmann, Rheinhessen, Feinherb, schlank, saftig	9,50	34,00
Chardonnay Insieme Italien, Trevenezie, feinherb, schlank, harmonisch	7,90	27,50
<u>Roséwein</u>		
Pinot Noir 50° Grad, Rheingau, trocken fruchtig, frisch	7,90	27,50
<u>Rotwein</u>		
Spätburgunder Köster-Wolf, Rheinhessen, trocken, saftig, aromatisch	7,90	27,50
Primitivo Insieme, Salento, trocken, warm, samtig	7,90	27,50
Tempranillo Crianza, Raiza, Rioja, trocken, würzig, weich	7,90	27,50

Schaumwein **0,1l** **0,75l**

Secco 5,50 37,00
Vino Frizzante

Pinot Brut 39,00
Menger Krug

Rosé Brut 39,00
Menger Krug

Champagner

Moët & Chandon 80,00
Impérial

Moët & Chandon 100,00
Ice Impérial

Moët & Chandon 120,00
Ice Impérial Rosé

Moët & Chandon 140,00
N.I.R (Nectar Impérial Rosé)

Ruinart Blanc de Blanc 120,00
Brut

Longdrinks

Aperol Spritz 8,50

Hugo 8,50

Bacardi 3y Cuba Libre 11,00

Jack Daniel's Cola 12,00

Absolut Vodka Mix 12,00

Bembel Gin Tonic 12,00

Bombay Gin Tonic 12,00

Hendricks Gin Tonic 13,00

Monkey 47 Gin Tonic 15,00

Spirituosen

	2cl	4cl
Absolut Vodka	4,00	8,00
Grey Goose Vodka	7,00	14,00
Belvedere Vodka	7,00	14,00
Jägermeister	3,00	6,00
Ramazotti	3,00	6,00
Sambuca Il Santo	3,00	6,00
Grappa Vuisinar	4,00	8,00
Grappa Berta 10y	7,00	14,00
Mispelchen		5,00
Obstbrand	4,00	8,00
Milde Zwetschge	4,00	8,00
Himbeergeist	4,00	8,00

Rum

	2cl	4cl
Don Papa	7,00	14,00
Botucal	8,00	16,00
Bacardi 8y	6,00	12,00
Dictator	10,00	20,00

Whisky

	2cl	4cl
Jack Daniel`s	4,00	8,00
Jack Daniel`s Single Barrel	6,00	12,00
Talisker 10y	7,00	14,00
The Glenlivet 12y	7,00	14,00
Aberfeldy 12y	7,00	14,00

Heiße Getränke

Kaffee	3,60
Espresso	2,80
Espresso Macchiato	3,10
Doppelter Espresso	4,00
Doppelter Espresso Macchiato	4,30
Cappuccino	3,80
Latte Macchiato	4,20
Milchkaffee	4,20
Heiße Schokolade	3,80

Dallmayr Tee

Assam (BIO) Royal Gunpowde, Moringa Detox, Ginseng Ingwer (BIO) Masala Chai (BIO) Kamille (BIO)	4,00
Frankfurter Wirtshaustee mit frischer Minze, Zitrone, Limette, Ingwer und Honig	4,80



Speisen

Alle Preise in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer
1 Farbstoff, 2 Chininhaltig, 3 koffeinhaltig, 4 Süßungsmittel

Vorspeisen

1 Handkäse mit Musik und Brot dazu Butter und Kümmel	5,00
Hausgemachtes Brot mit Grüner Soße, Pesto und Butter	5,50
Gemischter Salat Blattsalat, Haus Dressing, Gurken, Zwiebeln und Tomaten	7,50

Suppen

Tafelspitzbrühe vom Jungbullen mit Einlage	8,50
Klare Gemüsebrühe	5,50
Klare Gemüsebrühe mit Hähnchenfleisch	7,50

Salate

Fitness Salat Mit Avocado-Orangenlimetten-Vinaigrette auf Blattsalat, Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Orangenfilet, und gebratenen Garnelen	18,90
Wirtshaus Salat Blattsalate, Gurken, Tomaten, Zwiebel, Oliven, Fetakäse gebratene Geflügelstreifen	16,90

Flammkuchen

„Elsässer Art“ mit Zwiebel, Speck und Frühlingszwiebel	12,90
„Vegetarisch“ mit Fetakäse und Oliven oder Grillgemüse	13,90
„Wirtshaus“ mit frischem Trüffel, Feta, Frühlingszwiebeln und Trüffel-Öl	19,90

Vegetarisch

Frankfurter Grüne Soße mit 4 halben Bio-Eiern und Pellkartoffeln	14,50
Käsespätzle mit Schmorzwiebeln	13,90
Fusillipasta mit frischem Grillgemüse, getrockneten Tomaten und Parmesan	16,90
Fusillipasta mit Trüffel-Öl und frischen Trüffel	22,50

Hauptgänge

Würstchen

Rindswurst (Gref Völsing) mit Kartoffelsalat und Senf	10,50
1 Paar Frankfurter Würstchen mit Kartoffelsalat und Senf	9,50
Bratwurst mit Kartoffelsalat und Senf	10,50

Schnitzel

mit wahlweise Pommes, Bratkartoffeln, Kartoffelpüree, Spätzle oder Salat

Hähnchenbrust Schnitzel (paniert)	16,90
Paniertes Schweineschnitzel	15,90
Jägerschnitzel (paniert) mit Champignonrahmsoße	16,90
Frankfurter Schnitzel (paniert) mit Frankfurter Grüner Soße	18,90

Deftiges

Frankfurter Teller Leberkäse, Frankfurter Würstchen, Kartoffelpüree, Grüne Soße, Handkäse mit Musik, 1 gekochtes Ei und Krautsalat	17,90
½ Knuspriges Hähnchen von unserer Rotisserie mit Pommes	17,90
Gefüllte Hähnchenbrust mit Oliven und Feta dazu Grill Gemüse und sautierten Weißwein Tomaten	21,90
Gekochter Tafelspitz vom Jungbullen mit Frankfurter grüner Soße oder Meerrettichsoße und Pellkartoffeln	18,90
Knusprige Schweine Haxe mit Sauerkraut, Kümmeljus und Brot	17,90
Gegrillter Leberkäse mit Spiegelei, Bratkartoffeln und Senf	13,50
Schweinelende mit Champignonrahmsoße und Spätzle	21,90
Hacksteak mit Kartoffelpüree, gebratenen Zwiebeln und Bratensoße	16,90
Argentinisches Rumpsteak(220g) Hausgemachte Kräuterbutteraus,,GrünerSoße“Kräutern oder Schmorzwiebeln mit Pommes	28,90

Burger

Alle unsere Burger bestehen aus 100% Rindfleisch vom deutschen Jungbullen und werden mit unserer hausgemachten Burger-Creme serviert

Hamburger

mit Salat, Tomaten, Gurken und Zwiebeln und Pommes 14,90

Cheeseburger

mit Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Cheddar-Käse und Pommes 15,90

Burger Wirtshaus

mit Schmorzwiebeln, Bacon, Cheddar-Käse, hausgemachter BBQ-Soße und Pommes 16,90

Kinder Menü

Kinderschnitzel mit Pommes 9,50

Hähnchen Nuggets mit Pommes 9,50

Räuberteller 0,00

Beilagen

Beilagensalat 4,50

Blattsalat mit Gurken und Tomaten dazu unser Hausdressing

Jeweils 1 Portion

Pommes, Pellkartoffel, Spätzle, Püree und Bratkartoffeln 5,50

Jeweils 1 Portion

Kartoffelsalat, Gurkensalat, deutscher Krautsalat mit Kümmel oder Coleslaw 4,50

Soßen

Jeweils 1 Portion... Ketchup, Mayonnaise oder Senf 0,50

Jeweils 1 Portion...

Bratenjus, Champignonrahmsoße, Pfefferrahmsoße,
Haxen Jus, Grüne Soße, Meerrettichsoße 4,00

Unsere Platten (1-2 Personen)

Wirtshausplatte 27,90
Angemachte Fleisch-Haxe, Tafelspitz, 1 Paar Frankfurter Würstchen,
Püree, Sauerkraut, Senf und hausgemachtes Brot

Nachspeise

Apfelstrudel 6,50
mit Vanillesoße

Käseplatte 18,90
Emmentaler Käse, Goudakäse, Bergkäse, Parmesan
Dazu Wallnüsse, Getrocknete Datteln, Feigen, Brot und Chutney

Obstplatte 12,90
Früchte der Saison

Schokoladensoufflé 7,00
mit Vanilleeis