

GETRÄNKEKARTE

Apfelwein aus der eigenen Kelterei seit 1806

Apfelwein im original „Gerippten“ 0,3 l 2,70 €
oder im 5er, 7er oder 10er Bembel

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Hassia Mineralwasser	0,25 l	2,50 €
Hassia Mineralwasser	0,7 l	4,90 €
Fanta, Cola, Cola Zero	0,2 l	3,00 €
Hassia Zitronenlimo	0,3 l	2,50 €
Hassia Zitronenlimo	0,7 l	5,20 €

Selbstgekelteter Apfelsaft	0,3 l	3,50 €
Apfelsaft-Schorle	0,3 l	3,00 €
Rhabarber-Minz-Schorle	0,5 l	4,80 €
Maracuja-Minz-Schorle	0,5 l	4,80 €
Johannisbeer-Minz-Schorle	0,5 l	4,80 €

BIERE

Schlappeseppel	0,33 l	3,40 €
Weihenstephan Weizen	0,5 l	4,90 €
Weihenstephan alkoholfrei	0,5 l	4,90 €
Zötler Hell	0,5 l	4,90 €
Zötler alkoholfrei	0,33 l	3,80 €
Zötler Natur Radler	0,33 l	3,80 €

APERITIFS

Hugo		7,80 €
Aperol-Spritz / Apfeltau-Spritz		7,80 €
Feinster Apfelschaumwein aus eigenem Apfelwein		
Rad Secco	0,1 l	3,50 €
Rad Secco	0,7 l	23,00 €

OFFENE WEINE

WEISSWEINE

Weißweinschorle	0,2 l	4,80 €
Riesling - Rheinhessen	0,2 l	5,80 €
Grauburgunder - Rheinhessen	0,2 l	5,80 €

ROSÉ

Domaine Guyda „La Minuette“ Südfrankreich	0,2 l	6,90 €
--	-------	--------

ROTWEINE

Schneider Ursprung - Pfalz	0,2 l	7,80 €
Dornfelder - Pfalz	0,2 l	6,20 €

SPIRITUOSEN

Calvados	3,00 €
mit Mispelchen	4,00 €
Rad Apfelweinbrannt Hausmarke	3,20 €
Kirschwasser, Williams Christ	3,50 €
Underberg / Aversa / Ramazotti	3,50 €
Jägermeister	3,50 €
Apfeltau - der Liebliche, der Saure	5,20 €

KAFFEE

Wackers Kaffee ⁽⁸⁾	2,80 €
Wackers Espresso ⁽⁸⁾	2,40 €

Zum Rad

SPEISEKARTE

Wir lieben was wir tun und das schmeckt man

Weiter saisonale Gerichte findet Ihr auf unserer Tageskarte oder Schildern

KALTE KÜCHE

Handkäs mit Musik und Roggenbrot	4,90 €
Hausmusiker mit Musik und Roggenbrot	5,80 €
Frankfurter Schneegestöber	7,80 €
Seckbacher Handkäsbro	9,80 €

SALATE

Beilagensalat	4,80 €
Gemischter Salat mit gerösteten Sonnenblumenkernen	11,50 €
Salatteller mit Karotte, Gurke, Tomate, gekochtem Ei, Schinken und Käse ^{2,3,4}	14,50 €

VOM GRILL

Rinderleber „Berliner Art“ mit Röstzwiebeln, Püree und Beilagensalat	14,50 €
Rumpsteak 250g mit Zwiebeln oder Kräuterbutter oder Pfefferrahmsoße und Bratkartoffeln	25,80 €

AUS DER PFANNE

Krüstchenschnitzel auf Knobibrot, Salatgarnitur und kleiner Grüne Soße	15,30 €
Paniertes Schnitzel „Wiener Art“ mit Bratkartoffeln und Beilagensalat	16,50 €
Zwiebelschnitzel mit Bratkartoffeln und Beilagensalat	16,90 €
Jägerschnitzel mit Bratkartoffeln und Beilagensalat	16,90 €
Frankfurter Schnitzel mit original Grüne Soße und Salzkartoffeln	16,90 €
Kinderschnitzel mit Pommes	7,80 €

SPEZIALITÄTEN AUS DER FRANKFURTER KÜCHE

Frankfurter Grüne Soße mit vier halben Bio-Eiern und Salzkartoffeln	13,90 €
Gebrühter Jungbullen Tafelspitz mit Grüne Soße und Salzkartoffeln	16,90 €
Gekochtes Rippchen auf Sauerkraut und Brot oder Püree ^{2,4}	14,90 € / 16,90 €
Gegrilltes Rippchen auf Sauerkraut, Sahnemeerrettich Brot oder Püree ^{2,4,7}	14,90 € / 16,90 €
Schlachtplatte mit Blut- und Leberwurst, gekochter Stich, Sauerkraut und Püree ^{2,4}	15,90 €
Gekochte Haspel auf Sauerkraut und Brot ^{2,4}	16,50 €
Gegrillter Stich auf Sauerkraut und Püree ^{2,4}	17,20 €
Gegrillte Schweinshaxe auf Sauerkraut, Bratensauce und Püree ^{2,4}	19,50 €
Gegrilltes Schäufelchen mit Röstzwiebeln, Sauerkraut und Brot ^{2,4}	20,50 €
1/2 Hahn mit Brot (min. 30 Min Zubereitungszeit)	10,90 €

WURSTSPEZIALITÄTEN VON DER METZGEREI VÖLP

Halber Ring Fleischwurst auf Sauerkraut mit Püree ^{2,4}	10,50 €
Bratwurst auf Sauerkraut mit Püree ^{2,4}	9,80 €
Rindswurst auf Sauerkraut mit Püree ^{2,3,4}	9,80 €

Zusatzstoffe:

1. Farbstoff, 2. Nitritpökelsalz, 3. Konservierungsstoffe, 4. Antioxidationsmittel, 5. Phosphat, 6. koffeinhaltig, 7. geschwefelt,
8. unter Schutzatmosphäre verpackt, 9. enthält Phenylalaninquelle, 10. Chininhaltig