



Beute von heute:

Montag = Königsberger-Tag

Königsberger Klopse in Kapernsoße, mit Reis und dazu ein Salat im Glas 14.5

Dienstag = Backhendl-Tag

Backhendl-Streifen -frisch paniert- mit Gurken-Kartoffelsalat und verschiedenen Dips 15.2

Mittwoch = Nudel-Gemüse-Tag

🌿 Bandnudeln mit frischem Gemüse in Tomaten-Sahne-Soße und Parmesan 13.5

Donnerstag = Kartoffel-Gemüse-Tag

🌿 Kartoffel-Gemüse-Pfanne, Kartoffelwürfel und frisches Gemüse mit Käse überbacken 13.9

Freitag = Fischers Fritz fischt frischen Fisch

Viktoriabarschfilet -frisch paniert- mit Kartoffel-Gurkensalat und Remouladensoße 16.5

Samstag = Hähnchen-Tag

Hähnchencurry Saftige Hähnchenstreifen in pikant-cremiger Soße mit Mango, dazu Butterreis und Salat im Glas 18.4

Dieses Symbol 🌿 kennzeichnet unsere vegetarischen Gerichte | Alle Preise in Euro

Frankfurter samige Kartoffelsuppe 7.6

Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Markklößchen 6.9

Hausgemachte deftige Gulaschsuppe mit Landbrot 8.9

“Da haben wir den Salat“

Bunter knackiger Salat mit hausgemachtem Dressing im Glas.

 **Schüttelt euren Salat und lasst es euch schmecken, je Glas 6.2**

 Das Original: Grüne Soße mit Salzkartoffeln

- mit 4/2 Bio-Eiern 14.9 oder - mit gekochtem Tafelspitz 19.9

 **Handkäs´** mit Musik, dazu Landbrot und Butter 4.3 Doppelte Portion 8.6

 **Bunter Hund**, Handkäs´ mit Musik, Gewürzen und Kräutern, dazu Landbrot und Butter 4.4

 **Schneegestöber** angemachter Frischkäse, dazu Landbrot und Butter 11.9

 **Gebackene Mozzarella-Sticks** mit mildem Tomaten-Chili-Dip 7.9

Schweizer Wurstsalat mit Paprika, Gurke und herzhaftem Bergkäse, mit Bratkartoffeln 14.5

Vesperplatte “Die Eselei“ mit Sauerländer Knochenschinken, Schweizer Wurstsalat, Schneegestöber, Bio-Ei und Gewürzgurke, dazu Landbrot und Butter 13.9

 **Käsespätzle** mit geschmolzenen Zwiebeln und zerlassenem Bergkäse im Pfännchen serviert, dazu Salat im Glas 14.9

 **Gebackene Ofenkartoffel** mit hausgemachtem Kräuterschmand und Salat 10.9
...wahlweise zusätzlich mit Räucherlachs +5.9



Nudelpfännchen 🌿 Penne | Tomaten | Zucchini | Paprika | Tomatensoße | Parmesan 14.9

Frische gebackene Champignons 🌿 mit Kräuterschmand, dazu bunter Salat im Glas 12.9

Gebackene Kartoffelschalen 🌿 mit Kräuterschmand, dazu Salat im Glas 12.9

Matjesfilets -rose- nach Hausfrauen Art mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken in hausgemachter rosa Joghurt-Rahmsoße, dazu Salzkartoffeln 15.8

Gebratene Serviettenknödelscheiben 🌿 mit Rahmsoße, Tagesgemüse und buntem Salat 15.9

Gebackener Schafskäse auf großem buntem Salat 14.5

🌿 **Feinschmecker-Bowl**

Blattsalate mit warmem Ziegenkäse in Honig-Thymian-Marinade, dazu Apfelspalten, karamellierte Walnüsse und geröstete Sonnenblumenkerne 17.9

🌿 **Italian-Style**

Feine Blattsalate, Karottenstifte, Gurke und Kirschtomaten mit gebackenen Mozzarella-Sticks und mildem Tomaten-Chilli Dip 13.6

🌿 **Mexican-Style**

Feine Blattsalate, Kidneybohnen, Mais, Karottenstifte, Gurke und Kirschtomaten, dazu knackige Taco-Chips und pikante Chipotle-Mayo 13.6

Alle Salate auf Wunsch mit gebratenen Hähnchenbruststreifen +6.9



Ofenfrischer FLAMMKUCHEN

ELSÄSSER: Crème fraîche | knuspriger Speck | Zwiebeln 10.9

🌿 **GOURMET:** Crème fraîche | Zwiebeln | Kirschtomaten | Rucola | Parmesan 11.3

🌿 **Gemüse:** Crème fraîche | Zwiebeln | Zucchini | Paprika | Champignons 12.5

🌿 **Süß:** Crème fraîche | Apfelringe | Zimt und Zucker 10.9

Gebratener Fleischkäse, aus der Metzgerei Klein, Kronberg/Taunus
mit Spiegelei und gebratenen Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln und Salat im Glas 16.9

Holzfäller-Steak, eingelegtes Schweinenackensteak mit gebratenen Zwiebeln, dazu
Ofenkartoffel mit hausgemachtem Kräuterschmand und Salat im Glas 19.9

Himmel und Erde, gebratene Blutwurst mit geschmorten Zwiebeln, hausgestampftem
Kartoffelpüree und feinem Apfelmus 16.7

Unsere Hacksteaks: Frisch. Lecker. Hausgemacht.

Hacksteak "a la Mayer" mit Rahmsoße, Spiegelei, Bratkartoffeln und Salat im Glas 16.8

Hacksteak mit Schmorzwiebeln und Rahmsoße, dazu Bratkartoffeln und Salat im Glas 16.8

Metzger-Spieß Bratwürstchen mit magerem Bauchspeck umwickelt, kross gebraten mit
Sauerkraut und Kartoffelpüree 14.9

Grobe Bauernbratwurst auf hausgemachtem Kartoffelstampf und Sauerkraut 12.5

Zartes Hähnchengeschnetzeltes in feiner Rahmsoße dazu Reis und Salat im Glas 16.9

Frisch panierte Schweineschnitzel -auf Wunsch auch von der Hähnchenbrust-

Zwiebelschnitzel mit Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln und Salat im Glas 19.4

Rahmschnitzel mit feiner Rahmsoße, dazu schwäbische Spätzle und Salat im Glas 19.4

Wi-Schni-Po-Sa: Wiener Art **Schnitzel**, mit Landhaus-Pommes und **Salat** im Glas 18.5

Frankfurter Schnitzel mit Original Grüner Soße und Bratkartoffeln 19.9

Hessen-Schnitzel mit Handkäs´Soße, gebackenen Kartoffelschalen und Salat im Glas 19.4

Schnitzel "Parmigiana" mit Tomatensoße, Schinken- und Käsestreifen und Sauce Hollandaise überbacken, dazu Pommes und Salat im Glas 19.9

Original WIENER SCHNITZEL vom Kalb

Dünn plattiert, kross gebacken, mit Preiselbeeren
und Kartoffel-Gurkensalat 25.8



Klassiker vom deutschen Weideochsen

Rinderleber Berliner Art mit hausgemachtem Kartoffelstampf, gebratenen Äpfeln und Schmorzwiebeln, dazu Salat im Glas 18.9

Rumpsteak mit Schmorzwiebeln und hausgemachter Kräuterbutter, dazu Brot 23.8

Rumpsteak mit Schmorzwiebeln und hausgemachter Kräuterbutter, dazu
Bratkartoffeln und Salat im Glas 29.9

Hausgemachtes Rindergulasch mit gebratenen Serviettenknödel, dazu Salat im Glas 19.9

Aperol-Spritz mit Prosecco 7.5

Hugo mit frischer Minze und Limette auf Eis 0,2l 7.5

Lillet-Wildberry

mit Minze und frischen Beeren 0,2l 8.5



Calvados mit Mispelchen	2cl	4.5
Mirabellengeist mit Mispelchen	2cl	4.5

Aquavit: Malteser, Linie oder Jubi	2cl	2.9
Mirabelle, Calvados, Williams oder Obstler	2cl	3.6
Grappa	2cl	3.0
Sambuca Molinari oder Ouzo 12	2cl	2.9
Baileys oder Amaretto di Saronno	2cl	2.9
Nußlikör	2cl	2.9
Jägermeister	2cl	2.9
Fernet Branca oder Menta	2cl	2.9
Three Sixty Vodka	4cl !	4.8
Ramazotti oder Aversa	4cl !	4.8

Eselstropfen Kräuterlikör mit 56 vol. %		
hilft gegen lahme Beine und alles andere :)	2cl	4.6
Eselsblut		
hausgemachter Himbeerlikör (ca. 20-24 vol. %)	2cl	3.6



Die Eselsei

Frisch. Regional. Lecker.

Hausgemachter Grüner Eistee

auf Eis mit frischer Minze, entweder Zitrone-Limette oder Wildberry

Lemon Squash

hausgemachte Limetten-Limonade auf Eis mit frischer Minze

„Holla die Waldfee“

Holunderblütenlimonade mit frischer Minze auf Eis

Maracuja-Minz-Schorle oder Rhabarber-Minz-Schorle

Alle 0,4l 5.6

Können wir Ihnen (das) Wasser reichen?

Tafelwasser, in der Glaskaraffe

0,25l -laut- 2.7/ 0,5l 4.9

oder:

Mineralwasser



0,25l

-laut- 3.0

0,75l

-laut- 6.5

Mineralwasser



0,5l

-leise- 4.2

0,5l

-still - 4.2



Zero, Light, Mezzo Mix, Fanta, Sprite 0,33l Flasche 3.9

Zitronenlimonade 0,4l Glas 4.4, Bitter Lemon oder Wild Berry 0,2l Glas 3.0

Apfel, Orange, Johannisbeere (auch als Schorle) 0,2l Glas 2.9 oder 0,4l 4.9

<u>NEU:</u>	<u>Apfelwein rose</u> , Glas 0,25l 3.0
<u>Apfelwein:</u>	Familienkellerei Wenzel in Altenstadt, Glas 0,25l 2.7
<u>Pils:</u>	Binding Römer Pils vom Fass 0,4l Glas 4.9 (0,3l 3.9) Radler , Pils vom Fass mit Zitronenlimo 0,4l Glas 4.9
<u>Schwarzbier:</u>	Staropramen vom Fass 0,4l Glas 4.9 (0,3l 3.9)
<u>Weizen:</u>	Büble Edelweizen 0,5l Flasche 5.6 Büble alkoholfreies Edelweizen 0,5l Flasche 5.6
<u>Alkoholfrei:</u>	Jever Fun 0,33l Flasche 3.9 Clausthaler Radler 0,33l Flasche 3.9



Rheingauer Weißwein aus dem Weingut der

Weißwein 0,2l Glas:



Hochheimer Stielweg, Riesling Kabinett halbtrocken 6.7

Außerdem: Kallstadter Grauburgunder, QbA aus der Pfalz, trocken 6.6
Riesling, QbA Gimmeldingen/Pfalz, Weingut Stolleis, trocken 6.6

Rotwein 0,2l Glas:

Dornfelder Kallstädter Kobnert, QbA Pfalz, trocken 6.6
St. Laurent, Freinsheimer Rosenbühl, QbA Pfalz, trocken 6.7

Rosé 0,2l Glas:

Portugieser Weißherbst QbA Gimmeldingen/Pfalz, Weingut Stolleis, halbtrocken 6.6



Wir möchten, dass Sie sich wohlfühlen



= Muss ich Blätter essen?

Nein, dieses Zeichen kennzeichnet unsere vegetarischen Gerichte.

Schrift zu klein? **Wir haben Lesebrillen** in verschiedenen Stärken. Und wenn Sie das hier lesen können, brauchen Sie keine.

Allergien? Kein Problem! Wir kochen frisch und wissen, was in unseren Gerichten steckt. Sprechen Sie uns an.

Baby hat die Windel voll? Vor der Damentoilette finden Sie einen Kinderwickeltisch.

Keine Lust zum Kochen? Alle unsere Gerichte gibt es auch zum Mitnehmen.

Kein Geld dabei? Super! Wir mögen Karten-Zahlungen.

Unzufrieden? Bitte sagen Sie es uns **sofort!** Wir möchten, dass Sie zufrieden sind.

Zufrieden mit uns? Teilen Sie sich mit: Bei Freunden oder Google. Dankeschön.



Noch kein Geschenk?
Fragen Sie nach unseren **ESEL-TALERN!**





Wir servieren euch Frühstück von 09:30 - 11:30 Uhr

Das Express:

Käse, Geflügelsalami, Konfitüre, dazu Butter, frisches Landbrot und ein Brötchen 7.9

Das Süße:

Konfitüre, Nutella, Honig, Butter, dazu je ein Croissant und ein Brötchen 7.4

Das Herzhafte:

Zwei Bio-Spiegeleier, Portion hauchdünn geschnittener Sauerländer Knochenschinken, Gewürzgurke, Tomaten, frisches Landbrot und Butter 9.9

Das Genießer:

Schnittkäse, Camembert, Sauerländer Knochenschinken und Geflügelaufschnitt, Bio-Spiegelei, Konfitüre und Nutella, dazu Butter, frisches Landbrot und ein Mehrkornbrötchen 11.9

Das Vitale:

Frischkäse, Geflügelaufschnitt, Bio-Rührei, Tomate, Paprika und Gurke mit Kräuterquark, dazu Butter, frisches Landbrot und ein Mehrkornbrötchen 11.9

Deluxe für Zwei:

Schnittkäse, Camembert, Sauerländer Knochenschinken und Geflügelaufschnitt, Räucherlachs, 2 gekochte Bio-Eier, Joghurt mit frischem Obst, Konfitüre, Nutella, Frischkäse, Butter, dazu frisches Landbrot, Brötchen und Croissant, dazu 2 Gläser frisch gepresster Orangensaft 29.9



Extras zum Frühstück von 09:30 Uhr bis 11:30 Uhr

Gekochtes Bio-Ei 2.0
 Bio-Rührei aus 3 Eiern, natur 5.9
 Bio-Rührei mit Lachs 8.9



Bio-Spiegelei 2.0
 Bio-Rührei mit Kräutern 6.2
 Bio-Rührei mit Schinken 7.4

Alle Rühreier werden mit Butter und Brötchen serviert

**Fluffiger Pancake in der Pfanne serviert,
 mit frischen Früchten dekoriert, dazu Nutella oder Ahornsirup 7.9**

Himbeer-, Heidelbeer-, Erdbeer- oder Marillenkönfitüre je 0.9

Nutella oder Bio-Tannen-Honig je 0.9

Frischkäse oder Gouda je 2.5 Camembert oder Bergkäse 3.5

Geräucherter Lachs mit Meerrettich 6.5

Naturjoghurt mit frischen Früchten 3.6 ... zusätzl. mit Knuspermüsli 3.9 groß = je + 2.5

Sauerländer Knochenschinken, Geflügelsalami, oder Geflügelaufschnitt je 3.6

Croissant 3.0 zwei Scheiben Landbrot 1.2 Brötchen 1.3 Mehrkornbrötchen 1.9



Wir verwöhnen Sie mit Frankfurter Produkten aus der:

FRANKFURTER KAFFEERÖSTEREI

Kaffee Crema 3.0 (groß 4.0)

Cappuccino 3.6 (groß 4.6)

Milchkaffee 3.4 (groß 4.4)

Kakao mit Sahnehaube 3.9



Espresso 2.9

Doppelter Espresso 3.9

Latte Macchiato 4.4

Espresso Macchiato 3.2

Mit Sirup: Vanille oder Karamell +0.6

Mit laktosefreier Milch oder Hafermilch +0.6

AFFOGATO: Eine Kugel Vanilleeis ertränkt im Doppelten Espresso 4.8

und dem Frankfurter Teehaus:
Glas Ronnefeldt Tee je 3.6



TEA EXCELLENCE SINCE 1823

Morgentau:

Grüner Tee, mit feiner Mango-Zitrusnote

Fruity Kamille:

Kamille, mit einem Hauch Orangenschale

Refresh Mint:

Pfefferminz, mit einem Hauch Zitronengras

Summer Gold:

Darjeeling, vollblumige Auslese, kräftig

Sweet Berrys:

Fruchtig, mit feinem Himbeer-Erdbeeraroma
oder Minztee von frischer Minze 3.9