

Der Lahme Esel

Es war einmal vor vielen Jahren
da sah man noch kein Auto fahren.
Mit Ochsen, Esel, Pferd bespannt,
ging der Verkehr einst über's Land.
So zog einmal mit frohem Sinn,
ein Bäuerlein 'gen Frankfurt hin,
mit Holz, das er im Wald geschlagen,
und einem Esel vor dem Wagen.

Am Urselbach in einem Hause,
macht's Bäuerlein die Frühstückspause,
wie das seit alters her so Brauch;
der Esel denkt: "Das kann ich auch!"
So lag er in der Sonne draus
das Bäuerlein kam bald heraus,
weil er es heute eilig hat,
denn weit war noch der Weg zur Stadt.

Dem Esel war das ganz egal,
der denkt: "Hier lieg` ich nun einmal,
und wenn sich auch die Balken biegen,
ich bleib schön in der Sonne liegen!"
Ob sie an den Ohren zogen,
den Schwanz von Süd nach Norden bogen,
der Esel zeigte kaltes Blut,
dieweil sein Bein ihm wehe tut.

Es blieb ein hoffnungsloser Fall,
drum schleppte man das Tier zum Stall;
da stand es nun auf Heu und Stroh-
zum ersten Mal im Leben froh.
Er blieb hier mit den lahmen Knochen
bis an sein Ende viele Wochen.
Dann holte ihn das Bäuerlein
und scharrte ihn im Felde ein.

War auch das lahme Grautier fort,
sein Name lebte weiter dort.
Das Gasthaus heißt seit jener Zeit:
"Zum Lahmen Esel" weit und breit.

Diese Woche – jede Woche



täglich frisch, ab 17.00:

Spare-Ribs

mit Barbecuesauce, dazu gebackene Ofenkartoffel und würziger Kräuterquark

12,50

Dienstag:

Rinderlebergeschnetzeltes

mit Zwiebeln in Rotweinjus, dazu Kartoffelrösti und Salat

11,90

Mittwoch: (ab 17.00 Uhr und nur in begrenzter Anzahl)

Große Schweinshaxe

- frisch aus dem Ofen - mit hausmacher Sauerkraut und Brot

12,80

Donnerstag:

“Haxenfetzen“

Magere Stücke von der Schweinshaxe, mit Bratensaft

(ohne Knochen, ohne Schwarte) dazu Bratkartoffeln und Salat

10,80

Freitag:

Fangfrische Forelle “Müllerin“

dazu Salzkartoffeln und Salat

12,80

Samstag:

Lammrückensteak -rosa gebraten-

auf Rosmarinsoße mit Kartoffelrösti und Feldsalat

18,90

Sonntag:

Magerer Tafelspitz

mit feiner Meerrettichsoße, dazu Bratkartoffeln und Salat

13,90

aus dem dampfenden Suppenkessel



-alle hausgemacht-

<i>Frankfurter sämige Kartoffelsuppe mit Brotcroutons</i>	4,00
<i>Rinderkraftbrühe mit Markklößchen</i>	4,20
<i>Deftige Gulaschsuppe mit frischem Bauernbrot</i>	6,20

für vorneweg und Brotzeiten



<i>Handkäs mit Musik, dazu Brot und Butter</i>	2,90
<i>doppelte Portion</i>	5,40
<i>Bunter Hund</i>	
<i>Handkäs mit Musik, bunt gewürzt, dazu Brot und Butter</i>	2,90
<i>doppelte Portion</i>	5,40
<i>Kleiner bunter Salatteller</i>	3,90
<i>Schmalztöpfchen</i> (hausmacher Griebenschmalz) mit Brot	3,90
<i>Schneegestöber</i>	
<i>angemachter Frischkäse mit Zwiebeln und Gewürzen, dazu Brot und Butter</i>	7,90
<i>Camembert (2 Stück) -paniert und gebacken-</i>	
<i>mit Ananas, Preiselbeeren, Toast und Butter</i>	8,80
<i>Strammer Max - belegtes Brot mit bestem Sauerländer</i>	
<i>Knochenschinken und zwei Spiegeleiern</i>	7,90
<i>Hausgebeizter Lachs mit Kartoffelreibekuchen</i>	
<i>und hausmacher Kräuterschmand</i>	
<i>als Vorspeise</i>	5,90
<i>als Hauptgang</i>	11,90

Frankfurter Eßgewohnheiten



„Himmel und Erde“

Gebratene Blutwurst mit Kartoffelpüree, Zwiebeln und Apfelmus 11,50

Mageres gekochtes Stielrippchen (auch gegrillt)

mit hausgemachtem Sauerkraut und Kartoffelpüree 12,20

das Original, nach hauseigenem Rezept:

Frankfurter Grüne Soße

und vier halben Eiern und Salzkartoffeln 9,60

oder mit magerem Tafelspitz und Salzkartoffeln 13,90

Metzger-Spieß

*Nürnberger Grillbratwürstchen³ mit magerem gebratenem Speck,
dazu hausgemachtes Sauerkraut und Kartoffelpüree* 8,80

Magere Sülze^{2,3,8} mit Frankfurter Grüner Soße

und Bratkartoffeln (oder mit Remoulade oder Musik) 10,80

Niederurseler Wurstsalat^{2,3}

mit Gewürzgurken^{2,4}, Zwiebeln, Paprika, dazu Bratkartoffeln 9,80

Urselbach-Platte

Oberhessische Wurstspezialitäten:

Presskopf², Blut²- und Leberwurst²(kalt) mit Ei und

Gewürzgurke garniert, dazu Brot und Butter 8,90

Altdeutscher Speckpfannkuchen*

*mit gebratenen mageren Bauchspeckscheiben,
dazu ein bunter Salatteller* 8,80

Bauern-Omelette*

mit Kartoffel- und Schinkenwürfeln, dazu Salat 8,90

**an Sonn- und Feiertagen haben wir beide mittags frei!*

Lahme Esel-Klassiker der alten Schule



Gebratene Rinderleber "Klassisch"
mit Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln und Salat 12,50

Gebratene Rinderleber "Berliner Art"
mit Apfelscheiben und Zwiebeln, dazu Kartoffelpüree und Salat 12,90

Saftiger hausgemachter Rindergulasch
mit frischen Spätzle und Salat 13,50

unser hausgemachtes Gehacktes:

Zwiebel-Hacksteak
mit Zwiebeln und Bratensoße, dazu Bratkartoffeln und Salat 9,90

Pfeffer-Hacksteak
mit milder Pfefferrahmsoße, dazu Spätzle und Salat 9,90

Jäger-Hacksteak
mit Champignonrahmsoße (von frischen Champignons),
dazu Bratkartoffeln und Salat 10,50

Hacksteak
mit Bratensoße, dazu hausgemachter Kartoffelsalat 8,40

Gebratener Fleischkäse^{2,3,7}
mit Spiegelei, dazu Bratkartoffeln und Salat 10,50

Holzfüller-Steak
Eingelegtes Schweinenackensteak mit Zwiebeln,
dazu Ofenkartoffel mit Kräuterschmand und Salat 12,50

Toast "Lahmer Esel"
Kleines Rumpsteak mit Zwiebeln und Schweinelendchen mit
Champignonrahmsoße (von fr. Champignons) auf Toast mit Salat 13,50

Rohes Tatar* mit Gewürzen, Eigelb und Brot 12,90

Gebackenes Tatar* mit Bratkartoffeln und Salat 14,50

**an Sonn- und Feiertagen haben wir beide mittags frei!*

Frische bunte Salate und fleischlos glücklich



Großer vegetarischer Salat <i>Blattsalate, Tomaten, Karotten, Paprika, Champignons, hausgemachter Kräuterquark und Croûtons</i>	9,50
Großer Salat mit Schinken^{2,3} und Käse <i>Blattsalate, Tomaten, Karotten, Paprika und Ei</i>	9,80
Großer Salat mit Thunfisch <i>Blattsalate, Tomaten, Karotten, Paprika, Oliven, Zwiebeln und Ei</i>	9,90
Großer Salat mit Schafskäse <i>Blattsalate, Tomaten, Karotten, Paprika, Oliven, Peperoni, Zwiebel</i>	9,90
Großer Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen <i>Blattsalate, Tomaten, Karotten und Paprika</i>	12,50
Nudelpfännchen <i>Penne mit frischen Tomaten, Zucchini und Paprika in hausgemachter Tomatensoße und frischem Parmesan</i>	10,50
Frische Champignons -paniert und gebacken- <i>mit hausmacher Kräuterschmand und Salat</i>	9,50
Gebackene Kartoffelschalen <i>mit hausmacher Kräuterschmand und Salat</i>	8,90
Ofenkartoffel <i>mit hausmacher Kräuterschmand und Salat</i>	7,50
<i>... zusätzlich mit hausgebeiztem Lachs</i>	11,90
Matjesfilets "Hausfrauen Art" <i>mit Äpfeln, Gurken^{2,4}, Zwiebeln in Rahm, dazu Salzkartoffeln</i>	10,60
Frisches Rotbarschfilet -paniert und gebacken- <i>mit Kartoffelsalat und Remoulade</i>	12,90

"Frankfurter Schnitzel"

*Schweineschnitzel mit Frankfurter Grüner Soße
und Bratkartoffeln*

13,90

Schweineschnitzel

mit Zwiebeln und Brot

7,90

Schweineschnitzel "Wiener Art"

mit Bratkartoffeln und Salat

12,30

Zwiebelschnitzel

mit Zwiebeln und Bratkartoffeln und dazu Salat

12,90

Schweineschnitzel mit Champignonrahmsoße

(von frischen Champignons) dazu Pommes Frites und Salat

13,60

Schweineschnitzel "Madagaskar"

*mit milder Pfefferrahmsoße,
dazu Kartoffelrösti und Salat*

12,90

Schweineschnitzel "Lahmer Esel"

*mit Champignonrahmsoße (von frischen (Champignons)
und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln und Salat*

13,90

Schweineschnitzel "Cordon Bleu"

*mit Schinken^{2,3} und Käse gefüllt, dazu Pommes Frites
und frisches Gemüse mit Sauce Hollandaise*

14,00

"Vogelsberger Bauernkrüstchen"

*Schweineschnitzel auf Bauernbrot
mit Spiegelei, Bratensaft und Salaten*

12,90

Frisch aus der Pfanne

<u>Huhn:</u>	Hähnchenbrustfilet Ratatouille dazu Penne mit Tomaten, Zucchini und Paprika in hausgemachter Tomatensoße und frischem Parmesan	13,80
	Hähnchenbrustfilet mit Champignonrahmsoße (von frischen Champignons) dazu Pommes und Salat	13,80
<u>Schwein:</u>	Schweinelendchen mit Champignonrahmsoße (von frischen Champignons) dazu Spätzle und Salat	14,50
	Pfeffer-Lendchen Schweinelendchen mit milder Pfefferrahmsoße dazu Kroketten und Salat	14,50
<u>Rind:</u>	Rumpsteak mit Zwiebeln, Kräuterbutter und Brot	14,90
	Rumpsteak mit Kräuterbutter und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln und Salat	20,90
	Rumpsteak "Lahmer Esel" mit Champignonrahmsoße (von frischen Champignons) und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln und Salat	21,60
	"Pfeffersteak" Rumpsteak mit milder Pfefferrahmsoße, dazu Pommes Frites und Salat	20,90
	"Grill-Teller" Kleines Rumpsteak, Hähnchenbrust, Schweinerücken-, und Hacksteak mit Grilltomate und Kräuterbutter, dazu Pommes Frites und Salat	21,80
	"Bäcker-Schaukel" Schweinelendchen, kleines Rumpsteak, Hacksteak, Grillwürstchen und gebratener Speck auf Bratkartoffeln, mit Champignonrahmsoße (von frischen Champignons) und Salat	22,80

<i>Frisch gebackener Heidelbeerpfannkuchen mit Vanilleeis gefüllt*</i>	5,90
---	-------------

** mich gibt's nur bis 22.00 Uhr*

Gebackene Apfelringe
mit Zimt und Zucker, dazu Vanilleeis **5,90**

Frankfurter Rote Grütze mit Vanillesoße¹ **4,90**

Schokoladenpudding mit Vanillesoße¹ **3,60**

Gemischtes Eis mit Sahne **4,90**

Knusper-Bällchen
Vanilleeis in knuspriger Hülle, mit Honig **5,50**

Heiße Liebe
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne **5,90**

Omas Eisbecher
Schokoladeneis mit Eierlikör und Sahne **5,50**

Hedis Eisbecher
Vanille- und Walnusseis mit Amaretto und Sahne **5,50**

Margits Eisbecher
Vanilleeis mit Schokoladensoße¹ und Sahne **5,50**

Lucys Eisbecher - Walnusseis mit Baileys und Sahne **5,50**

Krokant-Becher
*Schokoladen-, Vanille- und Walnusseis
mit Sahne, Schokoladensoße¹ und Krokant* **5,90**

Kaltes zum trinken

Apfelwein:

<i>aus der Kelterei Wenzel</i>	0,25 l	1,70
<i>in Altenstadt - Rodenbach</i>	0,5 l	3,40

Biere:

<i>Binding Römer Pils vom Fass</i>	0,4 l	3,50
<i>Krusovice, Schwarzbier vom Fass</i>	0,4 l	3,50
<i>Erdinger Hefeweizen hell (auch alkoholfrei)</i>		
<i>Schöffelhofer Kristall- oder Hefeweizen, dunkel</i>	0,5 l	4,00
<i>Clausthaler Radler -alkoholfrei-</i>	0,33 l	2,80
<i>Jever Fun, alkoholfrei</i>	0,33 l	2,80

Alkoholfreie:

<i>Rhabarbersaftschorle mit frischer Minze</i>	0,4 l	3,80
<i>Hausgemachter Grüner Eistee Zitronen, mit Limette und frischer Minze</i>	0,4 l	3,80

<i>Selters Mineralwasser</i>	- spritzig -	0,25l	2,00
		0,7 l	3,90
<i>Bad Camberger Mineralwasser</i>	- still -	0,5l	3,30
	- medium -	0,5l	3,30
<i>Orangensaft, 100 % Saft, Kelterei Nöll</i>		0,2 l	2,20
<i>Apfel- oder Johannisbeerschorle</i>		0,4 l	3,80
<i>Coca-Cola^{1,5} (auch light ^{1,4,5}),</i>		0,3 l	2,90
<i>Fanta^{1,3} oder Sprite</i>		0,4 l	3,80
<i>Schweppes Bitter Lemon⁶, oder Tonic</i>		0,2 l Fl.	2,50
<i>Zitronenlimo</i>		0,3 l	1,90
<i>Bionade, Holunder</i>		0,33l Fl.	2,90
<i>Kraftmalz, alkoholfrei</i>		0,33l Fl.	2,50

„HUGO“ mit frischer Minze und Limette, auf Eis	0,2l 4,50
---	-----------

Weißwein:

Grauburgunder -Zehnthaus- QbA Pfalz

-trocken-, fruchtig mit kräftigem Bukett und feiner Säure
Winzergenossenschaft Kallstadt eG, Pfalz

0,2l 4,40

Riesling -Mußbacher Eselshaut- QbA Pfalz

-trocken-, würzig mit kernig-herbem Aroma
Weingut Peter Stolleis, Gimmeldingen, Pfalz

0,2l 4,50

Bacchus -Appenheimer Abtey- QbA Rheinhessen

-halbtrocken-, angenehm leicht mit fruchtigem Bukett
Weinkellerei Jochim, Schotten

0,2l 3,90

Scheurebe -Gimmeldinger Meerspinne- QbA Pfalz

-lieblich-, mit fruchtigem Aroma
Weingut Peter Stolleis, Gimmeldingen, Pfalz

0,2l 3,90

Weißherbst:

Portugieser Weißherbst QbA Pfalz

-halbtrocken-, angenehm leicht und mild
Weingut Peter Stolleis, Gimmeldingen, Pfalz

0,2l 4,40

Rotwein:

St. Laurent -Freinsheimer Rosenbühl- QbA Pfalz

-trocken-, fruchtig mit kräftigem Aroma, harmonisch
ausgewogener Roter mit angenehmen Tanninen
Winzergenossenschaft Kallstadt eG, Pfalz

0,2l 4,80

Dornfelder -Kallstädter Kobnert- QbA Pfalz

-trocken-, vollmundig, herzhaft fruchtiges Bukett,
Winzergenossenschaft Kallstadt eG, Pfalz

0,2l 4,50

Cabernet Sauvignon -Vino tinto- Chile

-trocken-, gehaltvoll, mit kräftiger Säure

0,2l 4,40

Spätburgunder -Kiechlinsberger Vulkanfelsen- QbA Baden

-halbtrocken-, Winzergenoss. Königsschaffhausen eG

0,2l 4,40

Kaffee und Hochprozentiges



<i>Espresso⁵</i>		2,00
<i>Doppelter Espresso⁵</i>		3,80
<i>Tasse Kaffee⁵ -crema-</i>		2,00
<i>Cappuccino mit Milchschaum⁵</i>		2,40
<i>Milchkaffee⁵</i>		2,50
<i>Latte Macchiato⁵</i>		2,90
<i>Glas Tee</i>		2,00
<i>(schwarz, Kamille, Früchte, Pfefferminz, Rooibos)</i>		
<i>Kakao (mit Milch gemacht) mit Sahnehaube</i>		2,90
<i>Glas Tee mit frischer Minze</i>		2,90

<i>Eselstropfen</i>		
<i>Hessischer Kräuterlikör mit 56 vol.%</i>	2cl	3,60
<i>hilft gegen "lahme Beine" und alles andere</i>		
<i>Eselsblut</i>	2cl	2,50
<i>Hausgemachter Himbeerlikör (ca. 20-24 vol.%)</i>		

<i>Aquavit (Linie oder Jubi)</i>	2cl	2,60
<i>Malteser</i>	2cl	2,40
<i>Korn</i>	2cl	1,60
<i>Himbeergeist, Kirschwasser oder Obstler</i>	2cl	3,00
<i>Grappa</i>	2cl	3,00

<i>Calvados mit Mispelchen</i>	2cl	3,50
<i>Mirabellengeist mit Mispelchen</i>	2cl	3,50
<i>Willi mit Birnchen</i>	2cl	3,50
<i>...obiges „ohne Früchtchen“</i>	2cl	3,00

<i>Remy Martin</i>	2cl	2,90
<i>Sambuca Molinari oder Ouzo 12</i>	2cl	2,60
<i>Amaretto di Saronno</i>	2cl	2,20
<i>Baileys</i>	2cl	2,20
<i>Jägermeister</i>	2cl	2,50
<i>Fernet Branca oder Menta</i>	2cl	2,60
<i>Vodka</i>	4cl !	4,50
<i>Ramazotti oder Averna</i>	4cl !	4,50

ab 21:30 Uhr 

<i>Hausgemachte Gulaschsuppe mit frischem Bauernbrot</i>	6,20
<i>Frankfurter Kartoffelsuppe, und Croutons</i>	4,00
<i>Kleiner bunter Salatteller</i>	3,90
<i>Handkäs mit Musik, Brot und Butter</i>	2,90
<i>Bunter Hund</i>	
<i>Handkäs´ mit Musik und feinen Gewürzen, Brot und Butter</i>	2,90
<i>Schneegestöber</i>	
<i>angemachter Frischkäse mit Zwiebeln und Gewürzen, dazu Brot und Butter</i>	7,90
<i>Großer bunter Salatteller</i>	
<i>wahlweise mit Thunfisch, Käse- u. Schinkenstreifen oder Schafskäse</i>	9,90
<i>Matjesfilet "Hausfrauen Art"</i>	
<i>mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken in Rahm, Brot und Butter</i>	7,90
<i>Niederurseler Wurstsalat^{2,3,4} mit Brot und Butter</i>	6,90
<i>Magere Sülze^{2,3,8} mit Frankfurter Grüner Soße</i>	
<i>oder mit Remoulade oder Musik, dazu Brot und Butter</i>	7,90
<i>Großes Hacksteak mit hausgemachtem Kartoffelsalat</i>	8,40
<i>Saftiger hausgemachter Rindergulasch</i>	
<i>mit frischen Spätzle und buntem Salatteller</i>	13,50

... und wenn Sie noch nicht allzu spät sind, erwischen Sie vielleicht noch ein paar Bratkartoffeln...

Nach Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung zugelassene Zusatzstoffe:

1-Farbstoff	2-Konservierungstoff	3-Antioxidationsmittel
4-Süßungsmittel	5-Koffein	6-Chinin
7-Geschmacksverstärker	8-Phosphat	

Eine Speisekarte mit Allergen-Dokumentation erhalten Sie beim Service, fragen Sie nach!