

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 scharfte 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

12,90

Dienstag:

Rinderlebergeschnetzeltes

mit Zwiebeln in Rotweinjus, dazu Kartoffelrösti und Salat

12,70

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

Große Schweinshaxe

- frisch aus dem Ofen - mit hausmacher Sauerkraut und Brot

13,50

Donnerstag:

“Haxenfetzen“

Magere Stücke von der Schweinshaxe, mit Bratensaft (ohne Knochen, ohne Schwarte) dazu Bratkartoffeln und Salat

11,70

Freitag:

Fangfrische Taunus-Bachforelle “Müllerin“

dazu Salzkartoffeln und Salat



13,60

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 Omas dampfendem Suppenkessel



-alle hausgemacht-

<i>Kräftige Rinderbrühe mit Markklößchen</i>	4,20
<i>Deftige Gulaschsuppe, dazu frisches Bauernbrot</i>	6,50
<i>Frankfurter sämige Kartoffelsuppe, mit Brotroutons</i>	4,00

für vorneweg und Brotzeiten



<i>Handkäs mit Musik, dazu Brot und Butter</i>	2,90
<i>doppelte Portion</i>	5,50
<i>Bunter Hund</i>	
<i>Handkäs mit Musik, bunt gewürzt, dazu Brot und Butter</i>	2,90
<i>doppelte Portion</i>	5,50
<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>	8,90
<i>Strammer Max</i> - belegtes Brot mit bestem Sauerländer <i>Knochenschinken und zwei Spiegeleiern</i>	8,80
<i>Hausgebeizter Lachs mit Kartoffelreibekuchen</i>	
<i>und hausmacher Kräuterschmand</i>	
<i>als Vorspeise</i>	6,30
<i>als Hauptgang</i>	12,90



„Himmel und Erde“ Gebratene Blutwurst
mit Kartoffelpüree, Zwiebeln und Apfelmus

11,90

Mageres gekochtes Stielrippchen (auch gegrillt)
mit hausgemachtem Sauerkraut und Kartoffelpüree

12,70

das Original, nach hauseigenem Rezept:

Frankfurter Grüne Soße

und vier halben Eiern und Salzkartoffeln

9,80

oder mit magerem Tafelspitz und Salzkartoffeln

13,90

Metzger-Spieß

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

8,90

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

und Bratkartoffeln (oder mit Remoulade oder Musik)

11,50

Niederurseler Wurstsalat^{2,3}

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

9,90

Urselbach-Platte

Oberhessische Wurstspezialitäten auf dem Holzbrett serviert:
Presskopf², Blut²- und Leberwurst² (kalt) mit Ei, Tomate und
Gewürzgurke garniert, dazu Brot und Butter

9,30

Altdeutscher Speckpfannkuchen*

mit gebratenen mageren Bauchspeckscheiben,
dazu ein bunter Salatteller

8,90

Bauern-Omelette*

mit Kartoffel- und Schinkenwürfeln, dazu bunter Salat

9,50

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

Lahme Esel-Klassiker der alten Schule



Gebratene Rinderleber "Berliner Art"

mit gebratenen Apfelscheiben und Zwiebeln, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree und bunter Salatteller



12,90

Gebratene Rinderleber "Klassisch"

mit Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln und Salat

12,70

Saftiger hausgemachter Rindergulasch

mit frischen Spätzle und Salat

13,60

unser hausgemachtes Gehacktes:

Zwiebel-Hacksteak

mit Zwiebeln und Bratensoße, dazu Bratkartoffeln und Salat

10,90

Pfeffer-Hacksteak

mit milder Pfefferrahmsoße, dazu Spätzle und Salat

10,90

Jäger-Hacksteak

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

11,30

Hacksteak

mit Bratensoße, dazu hausgemachter Kartoffelsalat

9,20

Gebratener Fleischkäse^{2,3,7}

mit Spiegelei, dazu Bratkartoffeln und Salat

11,30

Holzfüller-Steak

Eingelegtes Schweinenackensteak mit Zwiebeln,
dazu Ofenkartoffel mit Kräuterschmand und Salat

12,90

Toast "Lahmer Esel"

Kleines Rumpsteak mit Zwiebeln und Schweinelendchen mit
Champignonrahmsoße (von fr. Champignons) auf Toast mit Salat

13,70

Rohes Tatar* mit Gewürzen, Eigelb und Bauernbrot und Butter

12,90

**an Sonn- und Feiertagen habe ich mittags frei!*

Frische bunte Salate und fleischlos glücklich



Großer vegetarischer Salat

*Blattsalate, Tomaten, Karotten, Paprika, Champignons,
hausgemachter Kräuterquark und Croûtons* 9,90

Großer Salat mit Schinken^{2,3} und Käse

Blattsalate, Tomaten, Karotten, Paprika und Ei 10,90

Großer Salat mit Thunfisch

Blattsalate, Tomaten, Karotten, Paprika, Oliven, Zwiebeln und Ei 10,70

Großer Salat mit Schafskäse

Blattsalate, Tomaten, Karotten, Paprika, Oliven, Peperoni, Zwiebel 10,70

Großer Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen

Blattsalate, Tomaten, Karotten und Paprika 12,80

Nudelpfännchen

*Penne mit frischen Tomaten, Zucchini und Paprika in
hausgemachter Tomatensoße und frischem Parmesan* 10,90

Frische Champignons -paniert und gebacken-
mit hausmacher Kräuterschmand und Salat 9,90

Gebackene Kartoffelschalen

mit hausmacher Kräuterschmand und Salat 8,90

Ofenkartoffel

mit hausmacher Kräuterschmand und Salat 7,50

... zusätzlich mit hausgebeiztem Lachs 11,90

Matjesfilets "Hausfrauen Art"

mit Äpfeln, Gurken^{2,4}, Zwiebeln in Rahm, dazu Salzkartoffeln 10,90

Unsere Schnitzeljagd



"Frankfurter Schnitzel"

*Schweineschnitzel mit
Frankfurter Grüner Soße und Bratkartoffeln*



13,90

Schweineschnitzel

mit Zwiebeln und Brot

8,20

Schweineschnitzel "Wiener Art"

mit Bratkartoffeln und Salat

12,70

Zwiebelschnitzel

mit Zwiebeln und Bratkartoffeln und dazu Salat

13,00

Schweineschnitzel mit Champignonrahmsoße

(von frischen Champignons) dazu Pommes Frites und Salat

13,90

Schweineschnitzel "Madagaskar"

*mit milder Pfefferrahmsoße,
dazu Kartoffelrösti und Salat*

13,00

Schweineschnitzel "Lahmer Esel"

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

14,20

Schweineschnitzel "Cordon Bleu"

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

14,30

"Vogelsberger Bauernkrüstchen"

*Schweineschnitzel auf Bauernbrot
mit Spiegelei, Bratensaft und Salaten*

13,00

Frisch aus der Pfanne



<u>Huhn:</u>	Hähnchenbrustfilet Ratatouille dazu Penne mit Tomaten, Zucchini und Paprika in hausgemachter Tomatensoße und frischem Parmesan	13,90
	Hähnchenbrustfilet mit Champignonrahmsoße (von frischen Champignons) dazu Pommes und Salat	13,90
<u>Schwein:</u>	Schweinelendchen mit Champignonrahmsoße (von frischen Champignons) dazu Spätzle und Salat	14,90
	Pfeffer-Lendchen Schweinelendchen mit milder Pfefferrahmsoße dazu Kroketten und Salat	14,90
<u>Rind:</u>	Rumpsteak mit Zwiebeln, Kräuterbutter und Brot	15,50
	Rumpsteak mit Kräuterbutter und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln und Salat	21,90
	Rumpsteak "Lahmer Esel" mit Champignonrahmsoße (von frischen Champignons) und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln und Salat	22,90
	"Pfeffersteak" Rumpsteak mit milder Pfefferrahmsoße, dazu Pommes Frites und Salat	21,40
	"Grill-Teller" Kleines Rumpsteak, Hähnchenbrust, Schweinerücken-, und Hacksteak mit Grilltomate und Kräuterbutter, dazu Pommes Frites und Salat	22,80
	"Bäcker-Schaukel" Schweinelendchen, kleines Rumpsteak, Hacksteak, Grillwürstchen und gebratener Speck auf Bratkartoffeln, mit Champignonrahmsoße (von frischen Champignons) und Salat	23,70

Unsere Eissorten:

*Zart schmelzendes Bourbon-Vanilleeis, Chocolate Chips-Schokoladeneis
Maple-Walnut mit karamellisierten Walnüssen und fruchtiges Erdbeer-Creme Eis*

Gebackene Apfelringe

mit Zimt und Zucker, dazu Vanilleeis 6,50

Omas Schokopudding (mit Milch gekocht) mit Vanillesoße¹ 4,40

***Frisch gebackener Heidelbeerpfannkuchen
mit Vanilleeis gefüllt****



** mich gibt's nur bis 22.00 Uhr*

6,50

Frankfurter Rote Beeren Grütze mit Vanillesoße¹ 4,90

Gemischtes Eis mit Sahne 5,50

Knusper-Bällchen

Vanilleeis in knuspriger Hülle, mit Honig 5,50

Heiße Liebe Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne 6,50

Omas Eisbecher Schokoladeneis mit Eierlikör und Sahne 5,80

Hedis Eisbecher

Vanille- und Walnusseis mit Amaretto und Sahne 5,80

Margits Eisbecher

Vanilleeis mit Schokoladensoße¹ und Sahne 5,80

Lucys Eisbecher Walnusseis mit Baileys und Sahne 5,80

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

5,90

Kaltes zum trinken

Apfelwein:

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

Biere:

<i>Binding Römer Pils vom Fass</i>	<i>0,4 l</i>	<i>3,60</i>
<i>Krusovice, Schwarzbier vom Fass</i>	<i>0,4 l</i>	<i>3,60</i>
<i>Erdinger Hefeweizen hell (auch alkoholfrei)</i>		
<i>Schöffelhofer Kristall- oder Hefeweizen, dunkel</i>	<i>0,5 l</i>	<i>4,00</i>
<i>Clausthaler Radler -alkoholfrei-</i>	<i>0,33 l</i>	<i>2,90</i>
<i>Jever Fun, alkoholfrei</i>	<i>0,33 l</i>	<i>2,90</i>

Alkoholfreie:

<i>Rhabarbersaftschorle mit frischer Minze</i>	<i>0,4 l</i>	<i>3,90</i>
<i>Hausgemachter Grüner Eistee Zitronen, mit Limette und frischer Minze</i>	<i>0,4 l</i>	<i>3,90</i>

<i>Selters Mineralwasser</i>	<i>- spritzig -</i>	<i>0,25l</i>	<i>2,00</i>
		<i>0,7 l</i>	<i>4,00</i>
<i>Bad Camberger Mineralwasser</i>	<i>- still -</i>	<i>0,5l</i>	<i>3,30</i>
	<i>- medium -</i>	<i>0,5l</i>	<i>3,30</i>
<i>Orangensaft, 100 % Saft, Kelterei Nöll</i>		<i>0,2 l</i>	<i>2,30</i>
<i>Apfel- oder Johannisbeerschorle</i>		<i>0,4 l</i>	<i>3,90</i>
<i>Coca-Cola^{1,5} (auch light ^{1,4,5}),</i>		<i>0,3 l</i>	<i>2,90</i>
<i>Fanta^{1,3} oder Sprite</i>		<i>0,4 l</i>	<i>3,90</i>
<i>Schweppes Bitter Lemon⁶, oder Tonic</i>		<i>0,2 l Fl.</i>	<i>2,50</i>
<i>Zitronenlimo</i>		<i>0,3 l</i>	<i>1,90</i>
<i>Bionade, Holunder</i>		<i>0,33l Fl.</i>	<i>2,90</i>
<i>Kraftmalz, alkoholfrei</i>		<i>0,33l Fl.</i>	<i>2,60</i>

„HUGO“ mit frischer Minze und Limette, auf Eis	0,2l 4,90
---	-----------

Weißwein:

Grauburgunder -Zehnthaus- QbA Pfalz
 -trocken-, fruchtig mit kräftigem Bukett und feiner Säure
 Winzergenossenschaft Kallstadt eG, Pfalz 0,2l 4,60

Riesling -Mußbacher Eselshaut- QbA Pfalz
 -trocken-, würzig mit kernig-herbem Aroma
 Weingut Peter Stolleis, Gimmeldingen, Pfalz 0,2l 4,60

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 4,60

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 4,60

Cabernet Sauvignon -Vino tinto- Chile
 -trocken-, gehaltvoll, mit kräftiger Säure 0,2l 4,50

Spätburgunder -Kiechlinsberger Vulkanfelsen- QbA Baden
 -halbtrocken-, Winzergenoss. Königsschaffhausen eG 0,2l 4,50

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	3,80
<i>hilft gegen "lahme Beine" und alles andere</i>		
<i>Eselsblut</i>	2cl	2,80
<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	3,80
<i>Mirabellengeist mit Mispelchen</i>	2cl	3,80
<i>Willi mit Birnchen</i>	2cl	3,80
<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 

Hausgemachte Gulaschsuppe mit frischem Bauernbrot	6,20
Frankfurter sämige Kartoffelsuppe mit Brotcroutons	4,00
Kleiner bunter Salatteller	3,90
Handkäs mit Musik, Brot und Butter	2,90
Bunter Hund	
<i>Handkäs´ mit Musik und feinen Gewürzen, Brot und Butter</i>	2,90
Schneegestöber	
<i>angemachter Frischkäse mit Zwiebeln und Gewürzen, dazu Brot und Butter</i>	7,90
Großer bunter Salatteller	
<i>wahlweise mit Thunfisch, Käse- u. Schinkenstreife oder Schafskäse</i>	10,90
Matjesfilet "Hausfrauen Art"	
<i>mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken in Rahm, Brot und Butter</i>	8,20
Niederurseler Wurstsalat^{2,3,4} mit Brot und Butter	7,30
Magere Sülze^{2,3,8} mit Frankfurter Grüner Soße	
<i>oder mit Remoulade oder Musik, dazu Brot und Butter</i>	8,90
Großes Hacksteak mit hausgemachtem Kartoffelsalat	9,20
Saftiger hausgemachter Rindergulasch	
<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!