

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



Dienstag:

Rinderlebergeschnetzeltes

mit Zwiebeln in Rotweinjus, dazu Kartoffelrösti und Salat

12,20

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

Große Schweinshaxe

- frisch aus dem Ofen - mit Sauerkraut und Bauernbrot

12,90

Donnerstag:

“Haxenfetzen“

Magere Stücke von der Schweinshaxe, mit Bratensaft

(ohne Knochen, ohne Schwarte) dazu Bratkartoffeln und Salat

11,20

Freitag:

Frisches Rotbarschfilet -paniert und gebacken-

mit Kartoffelsalat und hausgemachter Remouladensoße

12,90

Samstag:

Lammrückensteak -zart rosa gebraten-

auf Rosmarinsoße mit Kartoffelrösti und knackigem 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 mit frischem Bauernbrot</i>	6,50
<i>Frankfurter sämige Kartoffelsuppe mit gerösteten Schinkenwürfeln und Brotcroupons</i>	4,00

für vorneweg und Brotzeiten



<i>Handkäs mit Musik, dazu Butter und Bauernbrot</i>	2,90
<i>doppelte Portion</i>	5,40
<i>Bunter Hund</i>	
<i>Handkäs mit Musik, bunt gewürzt, dazu Butter und Bauernbrot</i>	2,90
<i>doppelte Portion</i>	5,40
<i>Kleiner bunter Salatteller</i>	3,90
<i>Schmalztöpfchen, Griebenschmalz mit Bauernbrot</i>	3,90
<i>Schneegestöber</i>	
<i>angemachter Frischkäse mit Zwiebeln und Gewürzen, dazu Butter und Bauernbrot</i>	7,90
<i>Strammer Max</i>	
<i>Bauernbrot belegt mit bestem magerem Sauerländer Knochenschinken und zwei Spiegeleiern</i>	8,50
<i>Hausgebeizter Lachs mit Kartoffelreibekuchen</i>	
<i>und hausgemachtem Kräuterschmand</i>	
<i>als Vorspeise</i>	6,30
<i>als Hauptgang</i>	12,90

Frankfurter Eßgewohnheiten



„Himmel und Erde“ Gebratene Blutwurst
mit hausgemachtem Kartoffelpüree, Zwiebeln und Apfelmus 11,70

Mageres gekochtes Stielrippchen (auch gegrillt)
mit Sauerkraut und hausgemachtem Kartoffelpüree 12,40

das Original, nach hauseigenem Rezept:

Frankfurter Grüne Soße

mit vier halben gekochten Eiern und Salzkartoffeln 9,60

oder mit magerem gekochtem Tafelspitz und Salzkartoffeln 13,90

Metzger-Spieß

Nürnberger Grillbratwürstchen³ mit magerem gebratenem Speck,
dazu Sauerkraut und hausgemachtes Kartoffelpüree 8,90

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

und Bratkartoffeln (oder mit Remoulade oder Musik) 10,90

Niederurseler Wurstsalat^{2,3}

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

Urselbach-Platte

Oberhessische Wurstspezialitäten auf dem Holzbrett serviert:

Presskopf², Blut²- und Leberwurst²(kalt) mit Ei, Tomate 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 bunter Salat 8,90

**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

12,60

Saftiger hausgemachter Rindergulasch

mit frischen Spätzle und buntem Salatteller

13,50

unser hausgemachtes Gehacktes:

Zwiebel-Hacksteak

mit Zwiebeln und Bratensoße, dazu Bratkartoffeln und Salat

10,70

Pfeffer-Hacksteak

mit milder Pfefferrahmsoße, dazu Spätzle und Salat

10,70

Jäger-Hacksteak

mit Champignonrahmsoße (von frischen Champignons),

dazu Bratkartoffeln und Salat

10,90

Hacksteak mit Bratensoße und Kartoffelsalat

8,70

Gebratener Fleischkäse^{2,3,7}

mit Spiegelei, dazu Bratkartoffeln und Salat

10,70

Holzfüller-Steak

Eingelegtes Schweinenackensteak mit Zwiebeln,

dazu Ofenkartoffel mit Kräuterschmand und Salat

12,70

Toast "Lahmer Esel"

Kleines Rumpsteak mit Zwiebeln und Schweinelendchen mit

Rahmsoße von frischen Champignons auf Toast mit Salat

13,50

Rohes Tatar* mit Gewürzen, Eigelb, Bauernbrot und Butter

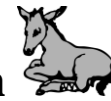
12,90

Gebackenes Tatar* mit Bratkartoffeln und buntem 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>	9,60
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 hausgemachtem Kräuterschmand und Salat</i>	9,70
Camembert (2 Stück) -paniert und gebacken- <i>mit Ananas, Preiselbeeren, Toast und Butter</i>	8,90
Gebackene Kartoffelschalen <i>mit hausgemachtem Kräuterschmand und Salat</i>	8,90
Ofenkartoffel <i>mit hausgemachtem Kräuterschmand und Salat</i>	7,50
<i>... zusätzlich mit hausgebeiztem Lachs</i>	12,90
Matjesfilets "Hausfrauen Art" <i>mit Äpfeln, Gurken^{2,4} und Zwiebeln in Rahm, dazu Salzkartoffeln</i>	10,70

Unsere Schnitzeljagd



Schweineschnitzel mit Zwiebeln und Bauernbrot 7,90

Schweineschnitzel "Wiener Art" mit Bratkartoffeln und Salat 12,50

Zwiebelschnitzel, mit Bratkartoffeln und Salat 12,90

"Frankfurter Schnitzel"

*Schweineschnitzel mit original Frankfurter Grüner Soße
und Bratkartoffeln*

13,90

Schweineschnitzel mit Champignonrahmsoße

(von frischen Champignons) dazu Pommes Frites und Salat

13,70

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 Brot mit Spiegelei mit Bratensaft und Salat

12,90

Schweineschnitzel "Hawaii"

*mit Schinken^{2,3,7}, Ananas und Käse überbacken
dazu Pommes Frites und Salat*

13,90

Schweineschnitzel "Parmigiana"

*mit pikanter Tomatensoße, Schinken^{2,3,7}, Käse und Sauce Hollandaise
überbacken, dazu Krokette und Salat*

13,90

Frisch aus der Region in die Pfanne



<u>Huhn:</u>	<i>Hähnchenbrustfilet Ratatouille</i> <i>dazu Penne mit Tomaten, Zucchini und Paprika in hausgemachter Tomatensoße und frischem Parmesan</i>	13,90
	<i>Hähnchenbrustfilet mit Champignonrahmsoße</i> <i>(von frischen Champignons) dazu Pommes und Salat</i>	13,90
<u>Schwein:</u>	<i>Schweinelendchen mit Champignonrahmsoße</i> <i>(von frischen Champignons) dazu Spätzle und Salat</i>	14,70
	<i>Pfeffer-Lendchen</i> <i>Schweinelendchen mit milder Pfefferrahmsoße dazu Kroketten und Salat</i>	14,70
<u>Rind:</u>	<i>Rumpsteak mit Zwiebeln, Kräuterbutter und Brot</i>	14,90
	<i>Rumpsteak mit Kräuterbutter</i> <i>und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln und Salat</i>	20,90
	<i>Rumpsteak "Lahmer Esel"</i> <i>mit Champignonrahmsoße (von frischen Champignons) und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln und Salat</i>	21,70
	<i>"Pfeffersteak"</i> <i>Rumpsteak mit milder Pfefferrahmsoße, dazu Pommes Frites und Salat</i>	20,90
	<i>"Grill-Teller"</i> <i>Kleines Rumpsteak, Hähnchenbrust, Schweinerücken-, und Hacksteak mit Grilltomate und Kräuterbutter, dazu Pommes Frites und Salat</i>	22,50
	<i>"Bäcker-Schaukel"</i> <i>Schweinelendchen, kleines Rumpsteak, Hacksteak, Grillwürstchen und gebratener Speck auf Bratkartoffeln, mit Champignonrahmsoße (von frischen Champignons) und Salat, auf der Bäcker-Schaukel serviert</i>	22,90

Unsere Eissorten:

*Zart schmelzendes Bourbon-Vanilleeis, ChocolateChips-Schokoladeneis
Maple-Walnut mit karamelisierten Walnüssen und fruchtiges Erdbeer-Cremeeis*

Gebackene Apfelringe

mit Zimt und Zucker, dazu Vanilleeis 5,90

Omas Schokopudding (mit Milch gekocht) mit Vanillesoße¹ 3,90

**Frisch gebackener Heidelbeerpfannkuchen
mit Vanilleeis gefüllt***

5,90

** mich gibt's nur bis 22.00 Uhr*

Frankfurter Rote Beeren Grütze mit Vanillesoße¹ 4,90

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 Altstadt - Rodenbach</i>	0,5 l	3,40

Biere:

<i>Binding Römer Pils vom Fass</i>	0,4 l	3,60
<i>Krusovice, Schwarzbier vom Fass</i>	0,4 l	3,60
<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	2,90
<i>Jever Fun, alkoholfrei</i>	0,33 l	2,90

Alkoholfreie:

<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>Rhabarbersaftschorle</i>		
<i>mit frischer Minze auf Eis</i>	0,4 l	3,80

<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 4,50

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 4,60

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

Spätburgunder -Kiechlingsberger 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	3,80
<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 

<i>Hausgemachte Gulaschsuppe mit frischem Bauernbrot</i>	6,50
<i>Frankfurter sämige Kartoffelsuppe mit Brotcroutons</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 bunten 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>	9,80
<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 Kartoffelsalat</i>	8,70
<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!