

## Diese Woche – jede Woche



### Dienstag:

*Zartes Geschnetzeltes von der Rinderleber  
mit Zwiebeln in leichter Rotweinjus, dazu gebratene  
Serviettenknödelscheiben und bunter Salatteller 18,80*

### Mittwoch:

*Große Schweinshaxe (ab 17.00 Uhr und nur in begrenzter Anzahl)  
- frisch aus dem Ofen - mit Sauerkraut und Bauernbrot 18,80*

### Donnerstag:

*“Haxenfetzen“  
Magere Stücke von der Schweinshaxe (ohne Knochen, ohne Schwarte)  
mit Bratensoße, dazu Bratkartoffeln und bunter Salatteller 18,50*

### Freitag:

*Fangfrische Taunus-Bachforelle “Müllerin“  
dazu Petersilienkartoffeln und bunter Salatteller 19,60*



### Samstag:

*Mal was anderes: Hähnchencurry „Bombay“  
Hähnchenbrustfiletstreifen mit Mango in mild-orientalischer Soße  
dazu Butterreis und bunter Salatteller 19,70*

### Sonntag:

*Königsberger Klopse  
in klassischer Kapernsoße, dazu Butterreis und Salatteller 16,50*

## Hausgemachte Suppen aus dem dampfenden Kessel



*Kräftige Rinderbrühe mit Markklößchen 6,60*

*Deftige Gulaschsuppe, dazu frisches Bauernbrot 8,50*

 *Frankfurter sämige Kartoffelsuppe mit Croutons 6,60*

## Für vorneweg und Brotzeiten



 *Handkäs‘ mit Musik, dazu Bauernbrot und Butter 4,-  
doppelte Portion 8,-*

 *“Bunter Hund“*

*Handkäs‘ mit Musik, bunt gewürzt, dazu Bauernbrot und Butter 4,20  
doppelte Portion 8,40*

 *Kleiner bunter Salatteller*

*mit Hausdressing (Joghurt-Sahne) 5,90*

*Hausmacher Griebenschmalz im Tontöpfchen*

*dazu frisches Bauernroggenbrot 5,90*

 *Schneegestöber*

*Angemachter Frischkäse mit Zwiebeln und Gewürzen,  
dazu frisches Bauernroggenbrot und Butter 12,25*

*„Strammer Max“ Frisches Bauernbrot, belegt mit magerem  
Sauerländer Knochenschinken und zwei Spiegeleiern 12,90*

*Hausgebeizter Lachs mit Kartoffelreibekuchen*

*und hausgemachter Kräuterschmand, -als Vorspeise 9,80*

*-als Hauptgang 18,85*



## **Großer bunter Blattsalat**

*mit Kirschtomaten, Karottenraspel und Paprikastreifen 12,50*

zusätzlich mit:

- Thunfisch, Oliven, Zwiebeln und Bio-Ei +4,30
-  Schafskäse, Oliven, Peperoni und roten Zwiebeln +4,40
-  Champignonscheiben, Kräuterquark und Croutons +3,70
- zarten, gebratenen Hähnchenbruststreifen +6,30

 **Feinschmecker-Salat** *Feine Blattsalate mit Apfelspalten, karamellisierten Walnüssen, gerösteten Sonnenblumenkernen und warmer milder gratinierter Ziegenkäse in Honig-Thymian-Marinade 16,90*

 **Gebratene Serviettenknödelscheiben**  
*mit Rahmsoße, Salatgarnitur und Tagesgemüse 15,85*

 **Nudelpfännchen**  
*Penne mit Kirschtomaten, Zucchini und Paprika in hausgemachter Tomatensoße und frisch gehobeltem Parmesan 14,90*

 **Kartoffel-Gemüse-Pfanne** *mit Käse überbacken  
Kartoffel/Karotte/Zucchini/Paprika/Tomatensoße 14,90*

 **Frische Champignons -paniert und gebacken-**  
*mit hausgemachtem Kräuterschmand und Salat 14,50*

 **Knusprig & lecker: Gebackene Kartoffelschalen** *(ja, Sie haben richtig gelesen:)  
mit hausgemachtem Kräuterschmand und Salat 12,90*

 **Ofenkartoffel** *mit hausgemachtem Kräuterschmand und Salat 11,-  
... zusätzlich mit hausgebeiztem Lachs +6,50*



**Himmel und Erde - Gebratene Blutwurst "Metzgersglück"**  
mit hausgestampftem Kartoffelpüree, Zwiebeln und Apfelmus 16,85

**Mageres gekochtes Stielrippchen (auch gegrillt)**  
mit Sauerkraut und hausgestampftem Kartoffelpüree 18,90

**DAS Original! ...nach hauseigenem Rezept:**

**Original Frankfurter Grüne Soße**

 mit vier halben Bio-Eiern und Salzkartoffeln 14,50  
oder

mit magerem gekochtem Tafelspitz und Salzkartoffeln 19,80

**„Metzger-Spieß“**  
Nürnberger Rostbratwürstchen<sup>3</sup> mit magerem gebratenem Speck umwickelt,  
dazu Sauerkraut und hausgestampftes Kartoffelpüree 14,50

**Magere Edel-Schweinskopf-Sülze<sup>2,3,8</sup> mit Frankfurter Grüner Soße**  
(oder mit Remoulade, oder Musik), dazu Bratkartoffeln 16,60

**Niederurseler Wurstsalat<sup>2,3</sup>**  
mit Gewürzgurke<sup>2,4</sup>, roten Zwiebeln, Paprika, dazu Bratkartoffeln 12,90

**Gebratener Fleischkäse, aus der Metzgerei Klein, Kronberg/Ts.**  
mit Zwiebeln, Spiegelei, dazu Bratkartoffeln und bunter Salatteller 15,90

**„Altdeutscher Speckpfannkuchen“**  
Pfannkuchen mit mageren gebratenen Bauchspeckscheiben,  
dazu ein bunter Salatteller 13,70



***Gebratene Rinderleber "Berliner Art"***

*mit gebratenen Apfelscheiben und Zwiebeln, dazu hausgestampftes Kartoffelpüree und bunter Salatteller 19,80*

***Gebratene Rinderleber "Klassisch"***

*mit gebratenen Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln und bunter Salatteller 18,50*

***Saftiges hausgemachtes Rindergulasch***

*mit gebratenen Serviettenknödelscheiben und buntem Salatteller 19,80*

***Unsere Hacksteaks: Frisch. Hausgemacht. Lecker.***

***Zwiebel-Hacksteak*** mit gebratenen Zwiebeln und Bratensoße,  
dazu Bratkartoffeln und bunter Salatteller 16,45

***Pfeffer-Hacksteak*** mit milder Pfefferrahmsoße  
dazu Kartoffelkroketten und ein bunter Salatteller 16,45

***Jäger-Hacksteak*** mit frischer Champignonrahmsoße  
dazu Bratkartoffeln und bunter Salatteller 16,85

***Hacksteak***

*mit Bratensoße und hausgemachtem Kartoffelsalat 13,90*

***Holzfüller-Steak***

*Eingelegtes Schweinenackensteak mit gebratenen Zwiebeln, dazu Ofenkartoffel mit hausgemachtem Kräuterschmand und buntem Salatteller 18,90*

***Zarte Matjesfilets "Hausfrauen Art"***

*mit Apfel- und Gurkenwürfeln<sup>4</sup>, in hausgemachter Joghurt-Schmandsoße, dazu Salzkartoffeln 15,85*

## Schnitzeljagd auf panierte Schweineschnitzel



### ***Schnitzel mit Brot***

*mit gebratenen Zwiebeln und frischem Bauernbrot 12,80*

***Schnitzel "Wiener Art" mit Bratkartoffeln und buntem Salatteller 18,85***

### ***„Zwiebelschnitzel“***

*mit gebratenen Zwiebeln, Bratkartoffeln und buntem Salatteller 19,80*

***"Frankfurter Schnitzel" mit original***

***Frankfurter Grüner Soße und Bratkartoffeln 18,95***  
*mit buntem Salat 21,85*



***Champignonrahmschnitzel mit frischer Champignonrahmsauce***  
*dazu Pommes Frites und bunter Salatteller 19,85*

***Schnitzel "Madagaskar" mit milder Pfefferrahmsauce***  
*dazu Kartoffelkroketten und buntem Salatteller 17,85*

### ***Schnitzel "Lahmer Esel"***

*mit frischer Champignonrahmsauce und gebratenen Zwiebeln,*  
*dazu Bratkartoffeln und bunter Salatteller 20,95*

### ***"Cordon Bleu" gefülltes und paniertes Schnitzel***

*mit zweierlei Schinken<sup>2,3</sup> und Bergkäse gefüllt,*  
*mit Pommes frites und buntem Salatteller 21,85*

### ***"Vogelsberger Bauernkrüstchen"***

*Schnitzel auf Bauernbrot, mit Bratensoße und Spiegelei belegt,*  
*und verschiedenen Salaten umlegt 18,80*

**Huhn:** *Hähnchenbrustfilet mit frischer Champignonrahmsoße  
dazu Pommes Frites und ein bunter Salatteller 19,80*

*Hähnchenbrustfilet „Ratatouille“ mit Rigatoni,  
Karotten/Zucchini/Paprika/Tomatensoße und Parmesan 19,80*

**Schwein:** *Schweinelendchen mit frischer Champignonrahmsoße  
mit gebratenen Serviettenknödelscheiben und Salatteller 20,90*

*"Pfeffer-Lendchen" mit Pfefferrahmsoße  
dazu Kartoffelkroketten und buntem Salatteller 19,90*

**Rind:** *Rumpsteak-Zwiebeln-Brot mit gebratenen Zwiebeln und  
hauseigener Kräuterbutter, dazu Bauernroggenbrot 22,90*

*Rumpsteak Klassisch  
mit gebratenen Zwiebeln und hauseigener Kräuterbutter,  
dazu Bratkartoffeln und bunter Salatteller 31,85*

*Rumpsteak "Lahmer Esel"  
mit frischer Champignonrahmsoße und gebratenen Zwiebeln,  
dazu Bratkartoffeln und bunter Salatteller 32,85*

*Pfeffersteak, Rumpsteak mit milder Pfefferrahmsoße,  
dazu Kartoffelkroketten und bunter Salatteller 30,85*

**„Bäcker-Schaukel“:**

*Schweinelendchen, kleines Rumpsteak, Hacksteak, Rostbratwürstchen und  
gebratenem Speck auf Bratkartoffeln, mit frischer Champignonrahmsoße  
und buntem Salat, in der original Bäcker-Schaukel serviert 32,50*

**\*Wir verwenden ausschließlich frisches Fleisch regionaler deutscher Herkunft vom Metzger  
unseres Vertrauens. Überseeprodukte sowie tiefgefrorenes Fleisch verwenden wir bewusst nicht.**



*Schrift zu klein?*

*Wir haben Lesebrillen in verschiedenen Stärken.*

*Allergien? Kein Problem!*

*Wir kochen selbst und frisch und wissen, was in unseren Gerichten steckt.  
Sprechen Sie uns an.*

 = *muss ich Blätter essen?*

*Nein, dieses Zeichen kennzeichnet unsere vegetarischen Gerichte.*

*Do you feel more comfortable in English?*

*We also have menus in English.*

*Lust zu surfen? Bei uns gibt es kostenlosen WLAN-Zugang.  
Das Kennwort weiß Ihre Bedienung.*

*Windel voll?*

*In der Damen- UND Herrentoilette finden Sie einen Kinderwickeltisch.*

*Noch kein Geschenk?*

*Fragen Sie nach unseren ESEL-TALERN!*



*Schirm vergessen?*

*Macht nichts, wir leihen Ihnen einen.*

*Unzufrieden?*

*Sagen Sie es uns bitte sofort, wir möchten, dass Sie zufrieden sind !*

*Zufrieden mit uns?*

*Sagen Sie es ihren Freunden, Google oder TripAdvisor.*

*Kein Bargeld dabei? Super! Wir mögen EC-Zahlungen.*

**Unsere Eissorten:**

Zart schmelzendes Bourbon-Vanilleeis, Chocolate-Chips Schokoladeneis, Maple-Walnut mit karamellisierten Walnüssen und fruchtiges Erdbeercremeeis

***Kaiserschmarrn (ohne Rosinen) in der Pfanne serviert 9,80***

- *wahlweise mit Apfelmus*
- *Vanillesoße*
- *oder Vanilleeis*

***Frisch gebackener Heidelbeerpfannkuchen  
mit Vanilleeis gefüllt 8,45***

***Gebackene Apfelringe in Zimt und Zucker, dazu Vanilleeis 7,50***



***Hausgemachter Schokoladenpudding mit Vanillesoße<sup>1</sup> 6,60***

***Frankfurter Rote Beeren Grütze mit Vanillesoße<sup>1</sup> oder -eis 6,90***

***K i n d e r e i s b e c h e r* Vanille- und Erdbeereis mit Smarties 3,90**

***Knusperbällchen* Vanilleeiskugeln in knuspriger Hülle mit Honig 6,60**

***Gemischtes Eis* mit Schlagsahne 6,50**

***Heiße Liebe* Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagsahne 7,50**

***Omas Eisbecher* Schokoladeneis mit Eierlikör und Schlagsahne 6,90**

***Hedis Eisbecher* Vanille- und Walnusseis, Amaretto und Schlagsahne 6,90**

***Margits Eisbecher* Vanilleeis mit Schokoladensoße<sup>1</sup> und Schlagsahne 6,90**

***Lucys Eisbecher* Walnusseis mit Baileys und Schlagsahne 6,90**

***Krokant-Becher* Schokoladen-, Vanille- und Walnusseis  
mit Schlagsahne, Schokoladensoße<sup>1</sup> und Krokantsplitter 7,50**



**Lillet-Wildberry** auf Eis 0,2l 8,50

„**HUGO**“ mit frischer Minze und Limette, auf Eis 0,2l 7,50

„**Aperol-Sprizz**“ Prosecco mit Aperol auf Eis 0,2l 7,50

### Weißweine 0,2l

#### **Riesling QbA Pfalz**

-trocken-, würzig mit kernig-herbem Aroma  
Weingut Peter Stolleis, Gimmeldingen 6,30

#### **Grauburgunder QbA Pfalz**

-trocken-, fruchtig mit kräftigem Bukett und feiner Säure  
Winzergenossenschaft Kallstadt eG 6,20

#### **Bacchus -Appenheimer Abtey- QbA Rheinhessen**

-halbtrocken-, angenehm leicht mit fruchtigem Bukett  
Weinhaus Jochim, Schotten-Rainrod 5,90

#### **Morio Muskat -Kallstadter Kobnert- QbA Pfalz**

-lieblich-, sehr aromatisch und feinduftig  
Winzergenossenschaft Kallstadt eG 6,50

### Weißherbst 0,2l

#### **Portugieser Weißherbst QbA Pfalz**

-halbtrocken-, angenehm leicht und mild  
Weingut Peter Stolleis, Gimmeldingen 6,30

### Rotwein 0,2l

#### **St. Laurent -Freinsheimer Rosenbühl- QbA Pfalz**

-trocken-, kräftiges Aroma, und harmonisch angenehme Tannine  
Winzergenossenschaft Kallstadt eG 6,50

#### **Dornfelder -Schloß Koblenz- Rheinhessen**

-trocken-, vollmundig, herzhaft fruchtiges Bukett,  
Weinhaus Jochim, Schotten-Rainrod 5,90

#### **Cabernet Sauvignon -Vino tinto-**

-trocken-, gehaltvoll, kräftig, mit harmonischer Säure 5,90

#### **Spätburgunder -Kiechlinsberger Vulkanfelsen- QbA Baden**

halbtrocken-, Winzergenossenschaft Königsschaffhausen eG 5,60

## Zum Abschluß: Genuß!



### Herren-Genuß – mit Schuss

Espresso | Grappa | Zartbitterschokolade 4,95

### Damen-Genuß – mit Nuss

Espresso | Nussbrand | Vollmilchschokolade 4,95

**Tasse Kaffee<sup>5</sup> -crema- aus der Frankfurter Kaffeerösterei 2,80**

**Espresso<sup>5</sup> FRANKFURTER 2,50**

**Doppelter Espresso<sup>5</sup> 3,90**

**Cappuccino<sup>5</sup> 3,00**

**Milchkaffee<sup>5</sup> 3,40**

**Latte Macchiato<sup>5</sup> 3,90**

**Glas Tee 2,80**

(schwarz, Kamille, Früchte, Pfefferminz, Rooibos)



### **Eselstropfen**

Hessischer Kräuterlikör mit 56 vol.% 2cl 4,50

hilft gegen "lahme Beine" und alles andere

**Eselblut, hausgemachter Himbeerlikör (ca. 22 vol.%) 2cl 3,50**

Aquavit (Linie, Malteser oder Jubi) 2cl 3,50

Korn 2cl 2,60

Himbeergeist, Kirschwasser oder Obstler 2cl 3,40

Alpen-Haselnussbrand oder Grappa 2cl 3,30

**Frankfurter „Obstsalat“ Calvados mit Mispelchen 2cl 4,20**

**Mirabellengeist mit Mispelchen 2cl 4,20**

...obiges „ohne Früchtchen“ 2cl 3,50

Sambuca Molinari oder Ouzo 12 2cl 2,90

Baileys oder Amaretto di Saronno 2cl 2,90

Jägermeister, Fernet Branca oder Menta 2cl 2,90

Vodka Three Sixty 4cl ! 4,80

Ramazotti oder Averna 4cl ! 4,80

## Kaltes zum Trinken



<b><u>Apfelwein:</u></b>		0,25 l	2,40
Kelterei Wenzel aus Altstadt-Rodenbach		0,5 l	4,80
<b><u>Biere:</u></b>		Römer Pils vom Fass	0,4 l 4,80
Schwarzbier, vom Fass			0,4 l 4,80
Radler oder Dreckiges vom Fass		0,4 l	4,80
	<b>ERDINGER</b> Hefeweizen hell (auch alkoholfrei)	0,5 l	5,50
Schöfferhofer Kristall- oder Hefeweizen-dunkel		0,5 l	5,50
	<b>CLAUSTHALER</b> Radler (alkoholfrei)	0,33 l	3,80
	<b>JEVER</b> Jever Fun (alkoholfrei)	0,33 l	3,80

### **NEU: "Lemon-Squash"**

**Hausgemachte Zitronenlimonade** 0,4 l 4,90

### **Hausgemachter Grüner Eistee mit frischer Minze:**

"Wildberry" oder "Zitrone-Limette" 0,4 l 4,90

**Maracuja- oder Rhabarber-Minzschorle** 0,4 l 4,90

 Mineralwasser (spritzig) 0,25l 2,90  
0,75l 5,80

 Mineralwasser (still oder medium) 0,5l 3,90  
Mineralwasser (medium) 0,75l 6,80

Orangensaft 100 % Saft, Kelterei Nöll 0,4 l 4,80

Apfel- oder Johannisbeersaftschorle 0,4 l 4,80

 (auch light und zero)<sup>1,4,5</sup> Fanta<sup>1,3</sup> oder Sprite<sup>2,4</sup> 0,4 l 4,80

Schweppes Bitter Lemon<sup>6</sup> 0,2 l 2,90

Hassia Zitronenlimo 0,3 l 2,80

**ab 21:30 Uhr** 

*Hausgemachte Gulaschsuppe mit frischem Bauernbrot 8,50*

*🍃 Frankfurter sämige Kartoffelsuppe mit gerösteten Brotwürfeln 6,60*

*🍃 Handkäs ' mit Musik, Bauernbrot und Butter 4,00*

*🍃 Bunter Hund, Handkäs ' mit Musik und feinen Gewürzen,  
dazu Bauernbrot und Butter 4,50*

*🍃 Schneegestöber Angemachter Frischkäse mit Zwiebeln und Gewürzen,  
dazu Bauernbrot und Butter 12,25*

*Großer bunter Salatteller, wahlweise mit Thunfisch, 🍃 Schafskäse, oder  
🍃 Kräuterschmand und Croutons 16,50*

*Matjesfilet "Hausfrauen Art"*

*mit Apfel- und Gurkenwürfeln in hausgemachter Joghurt-Schmandsoße,  
dazu Bauernbrot und Butter 12,50*

*Niederurseler Wurstsalat<sup>2,3,4</sup> mit Bauernbrot und Butter 12,90*

*Magere Edel-Schweinskopf-Sülze<sup>2,3,8</sup> mit **Grüner Soße***

*(oder mit Remoulade oder Musik), dazu Bauernbrot und Butter 13,90*

*Großes Hacksteak mit hausgemachtem Kartoffelsalat 13,90*

*Saftiges hausgemachtes Rindergulasch*

*mit schwäbischen Spätzle und buntem Salatteller 19,80*

*... und wenn Sie noch nicht allzu spät sind,  
erwischen Sie vielleicht noch ein paar Bratkartoffeln... :-)*

*Nach Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung zugelassene Zusatzstoffe:*

*1-Farbstoff  
4-Süßungsmittel*

*2-Konservierungstoff  
5-Koffein 6-Chinin*

*3-Antioxidationsmittel  
8-Phosphat*

*Eine Speisekarte mit Allergen-Dokumentation erhalten Sie beim Service, fragen Sie nach!  
Alle Preise in Euro*

## 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 übers 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.  
Es blieb hier mit den lahmen Knochen  
bis an sein Ende viele Wochen.  
Dann holte ihn das Bäuerlein  
und scharfte es 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.*