

Diese Woche – jede Woche



Dienstag:

*Zartes Geschnetzeltes von der Rinderleber
mit Zwiebeln in leichter Rotweinjus, dazu gebratene
Serviettenknödelscheiben und bunter Salatteller 19,80*

Mittwoch:

*Große Schweinshaxe (ab 17.00 Uhr und nur in begrenzter Anzahl)
- frisch aus dem Ofen - mit Sauerkraut und Bauernbrot 19,20*

Donnerstag:

*„Haxenfetzen“
Magere Stücke von der Schweinshaxe (ohne Knochen, ohne Schwarte)
mit Bratensoße, dazu Bratkartoffeln und bunter Salatteller 18,90*

Freitag:

*Fangfrische Taunus-Bachforelle „Müllerin“
dazu Petersilienkartoffeln und bunter Salatteller 20,80*

Samstag:

*„Hessen-Schnitzel“
paniertes Schweineschnitzel mit cremiger Handkäs´soße,
dazu gebackene Kartoffelschalen und bunter Salatteller 20,50*

Sonntag:

*Königsberger Klopse
in klassischer Kapernsoße, dazu Butterreis und Salatteller 16,85*



Hausgemachte Suppen aus dem dampfenden Kessel



Kräftige Rinderbrühe mit Markklößchen 6,80

Deftige Gulaschsuppe, dazu frisches Bauernbrot 8,90

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 unserem hausgemachtem Joghurt-Sahne-Dressing 5,90

Hausmacher Griebenschmalz im Tontöpfchen

dazu frisches Bauernroggenbrot 5,90

Schneegestöber

*Angemachter Frischkäse mit Zwiebeln und Gewürzen,
dazu frisches Bauernroggenbrot und Butter 12,85*

*„Strammer Max“ Frisches Bauernbrot, belegt mit magerem
Sauerländer Knochenschinken und zwei Spiegeleiern 13,90*

Hausgebeizter Lachs mit Kartoffelreibekuchen

und hausgemachter Kräuterschmand, -als Vorspeise 9,80



-als Hauptgang 18,85




Großer bunter Blattsalat


mit Kirschtomaten, Karottenraspel und Paprikastreifen 12,90

zusätzlich mit:


- Thunfisch, Oliven, Zwiebeln und Bio-Ei +4,80
-  Schafskäse, Oliven, Peperoni und roten Zwiebeln +4,80
-  Champignonscheiben, Kräuterquark und Croutons +3,90
- zarten, gebratenen Hähnchenbruststreifen +6,50

 **Feinschmecker-Salat** *Feine Blattsalate mit Apfelspalten, karamellisierten Walnüssen, gerösteten Sonnenblumenkernen und warmer milder gratinierter Ziegenkäse in Honig-Thymian-Marinade 18,90*


 **Gebratene Serviettenknödelscheiben**
mit Rahmsoße, Salatgarnitur und frischem 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 14,90

 **Knusprig & lecker: Gebackene Kartoffelschalen** *(ja, Sie haben richtig gelesen:)*
mit hausgemachtem Kräuterschmand und buntem Salatteller 13,90

 **Ofenkartoffel** *mit hausgemachtem Kräuterschmand und Salat 11,50*
... zusätzlich mit hausgebeiztem Lachs +7,50




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 14,90
oder

mit magerem gekochtem Tafelspitz und Salzkartoffeln 20,50

„Metzger-Spieß“

Nürnberger Rostbratwürstchen³ mit magerem gebratenem Speck umwickelt,
dazu Sauerkraut und hausgestampftes Kartoffelpüree 15,45

Magere Edel-Schweinskopf-Sülze^{2,3,8} mit Frankfurter Grüner Soße
(oder mit Remoulade, oder Musik), dazu Bratkartoffeln 16,85

Niederurseler Wurstsalat^{2,3}

mit Gewürzgurke^{2,4}, roten Zwiebeln, Paprika, dazu Bratkartoffeln 13,50

Gebratener Fleischkäse, aus der Metzgerei Klein, Kronberg/Ts.

mit Zwiebeln, Spiegelei, dazu Bratkartoffeln und bunter Salatteller 16,45

„Altdeutscher Speckpfannkuchen“

Pfannkuchen mit mageren gebratenen Bauchspeckscheiben,
dazu ein bunter Salatteller 13,90



Gebratene Rinderleber "Berliner Art"

mit gebratenen Apfelscheiben und Zwiebeln, dazu hausgestampftes Kartoffelpüree und bunter Salatteller 19,90

Gebratene Rinderleber "Klassisch"

mit gebratenen Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln und bunter Salatteller 18,90

Saftiges hausgemachtes Rindergulasch

mit schwäbischen Spätzle und buntem Salatteller 19,90

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 Herzhaft mariniertes Schweinenackensteak
mit gebratenen Zwiebeln, dazu Ofenkartoffel mit hausgemachtem
Kräuterschmand und buntem Salatteller 18,90

Zarte Matjesfilets "Hausfrauen Art"

*mit Apfel- und Gurkenwürfeln⁴, in hausgemachter Joghurt-Schmandsoße,
dazu Salzkartoffeln 16,45*

Schnitzeljagd auf panierte Schweineschnitzel



Schnitzel mit Brot

Mit gebratenen Zwiebeln und Bauernroggenbrot 12,90

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



"Frankfurter Schnitzel" mit original

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

„Zwiebelschnitzel“

mit gebratenen Zwiebeln, Bratkartoffeln und buntem Salatteller 19,80

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

***Schnitzel "Madagaskar" mit milder Pfefferrahmsauce
dazu Kartoffelkroketten und buntem Salatteller 18,95***

***Wieder da: Schnitzel „Parmigiana“ mit herzhafter Tomatensauce,
Schinken- und Käsestreifen belegt und mit Sauce Hollandaise überbacken,
dazu Kartoffelkroketten und bunter Salatteller 21,85***

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^{2,3} und Bergkäse gefüllt,
mit Pommes frites und buntem Salatteller 21,85*

***"Vogelsberger Bauernkrüstchen" Schnitzel auf Bauernbrot,
mit Bratensoße und Spiegelei belegt, und bunten Salaten umlegt 18,80***



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

Huhn: *Hähnchenbrustfilet mit frischer Champignonrahmsoße
dazu Pommes Frites und ein bunter Salatteller 21,85*

*Hähnchenbrustfilet „Ratatouille“ mit Rigatoni,
Karotten/Zucchini/Paprika/Tomatensauce und Parmesan 21,85*

Schwein: *Schweinelendchen mit frischer Champignonrahmsoße
mit gebratenen Serviettenknödelscheiben und Salatteller 21,90*

*"Pfeffer-Lendchen" mit Pfefferrahmsoße
dazu Kartoffelkroketten und buntem Salatteller 21,90*

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 33,50*



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.

Windel voll?

In der Damen- UND Herrentoilette finden Sie einen Kinderwickeltisch.

Noch kein Geschenk?

Fragen Sie nach unseren ESEL-TALERN!

„Gutscheine“ in seiner schönsten Form



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.  Dankeschön!

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 Vanillesoße¹ 6,60

Frankfurter Rote Beeren Grütze mit Vanillesoße¹ 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 Schokoladensoße¹ und Schlagsahne 6,90

Lucys Eisbecher Walnusseis mit Baileys und Schlagsahne 6,90

Krokant-Becher Schokoladen-, Vanille- und Walnusseis
mit Schlagsahne, Schokoladensoße¹ und Krokantsplitter 7,50



Lillet-Wildberry mit frischen Beeren 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 6,50

Grauburgunder QbA Pfalz

-trocken-, fruchtig mit kräftigem Bukett und feiner Säure
WinzerGenossenschaft Kallstadt eG 6,40

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 6,60

Weißherbst 0,2l

Portugieser Weißherbst QbA Pfalz

-halbtrocken-, angenehm leicht und mild
Weingut Peter Stolleis, Gimmeldingen 6,50

Rotwein 0,2l

St. Laurent -Freinsheimer Rosenbühl- QbA Pfalz

-trocken-, kräftiges Aroma, und harmonisch angenehme Tannine
WinzerGenossenschaft Kallstadt eG 6,80

Dornfelder -Schloß Koblenz- Rheinhessen

-trocken-, vollmundig, herzhaft fruchtiges Bukett,
Weinhaus Jochim, Schotten-Rainrod 6,50

Cabernet Sauvignon -Vino tinto-

-trocken-, gehaltvoll, kräftig, mit harmonischer Säure 6,20

Spätburgunder -Kiechlinsberger Vulkanfelsen- QbA Baden

halbtrocken-, WinzerGenossenschaft Königsschaffhausen eG 5,90

Zum Abschluß: Genuß!



Herren-Genuß – mit Schuss

Espresso | Grappa | Zartbitterschokolade 4,95

Damen-Genuß – mit Nuss

Espresso | Haselnußlikör | Vollmilchschokolade 4,95

Tasse Kaffee⁵ -crema- aus der Frankfurter Kaffeerösterei 2,80

Espresso⁵ FRANKFURTER 2,50

Doppelter Espresso⁵ 3,90

Cappuccino⁵ 3,00

Milchkaffee⁵ 3,40

Latte Macchiato⁵ 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

Haselnuß-Likör 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



<u>Apfelwein:</u>		0,25 l	2,50
Kelterei Wenzel aus Altenstadt-Rodenbach		0,5 l	5,00
<u>Biere:</u>		Römer Pils vom Fass	0,4 l 4,90
Schwarzbier, vom Fass		0,4 l	4,90
Radler oder Dreckiges vom Fass		0,4 l	4,90
		Hefeweizen hell (auch alkoholfrei)	0,5 l 5,50
Schöfferhofer Kristall- oder Hefeweizen-dunkel		0,5 l	5,50
Clausthaler Radler (alkoholfrei)		0,33 l	3,80
		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 5,90



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

Orangensaft 100 % Saft, Kelterei Nöll 0,4 l 4,90

Apfel- oder Johannisbeersaftschorle 0,4 l 4,90

Coca-Cola (auch light und zero)^{1,4,5} Fanta^{1,3} oder Sprite^{2,4} 0,4 l 4,90

Schweppes Bitter Lemon⁶ 0,2 l 3,00

Hassia Zitronenlimo 0,3 l 2,90

ab 21:30 Uhr 

Hausgemachte Gulaschsuppe mit frischem Bauernbrot 8,90

🍃 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 4,20*

*🍃 Schneegestöber Angemachter Frischkäse mit Zwiebeln und Gewürzen,
dazu Bauernbrot und Butter 12,85*

*Großer bunter Salatteller, wahlweise mit Thunfisch, 🍃 Schafskäse, oder
🍃 Kräuterschmand und Croutons 17,70*

Matjesfilet "Hausfrauen Art"

*mit Apfel- und Gurkenwürfeln in hausgemachter Joghurt-Schmandsoße,
dazu Bauernbrot und Butter 12,90*

Niederurseler Wurstsalat^{2,3,4} mit Bauernbrot und Butter 12,90

*Magere Edel-Schweinskopf-Sülze^{2,3,8} 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.*