

## Diese Woche – jede Woche



### Dienstag:

*Zartes Geschnetzeltes von der Rinderleber*

*in leichter Rotweinjus, dazu Kartoffelrösti und bunter Salatteller 14,90*

### Mittwoch:

*Große Schweinshaxe (ab 17.00 Uhr und nur in begrenzter Anzahl)*

*- frisch aus dem Ofen - mit Sauerkraut und Bauernbrot 14,90*

### Donnerstag:

*“Haxenfetzen“*

*Magere Stücke von der Schweinshaxe (ohne Knochen, ohne Schwarte)*

*mit Bratensoße, dazu Bratkartoffeln und bunter Salatteller 13,90*

### Freitag:

*Fangfrische Taunus-Bachforelle “Müllerin“*

*dazu Petersilienkartoffeln und bunter Salatteller 14,90*



### Samstag:

*Großer Hamburger (100% Rind) mit Burgerssoße nach hauseigenem*

*Rezept, dazu Pommes frites und hausgemachter Weißkrautsalat 12,90*

### Sonntag:

*Magerer gekochter Tafelspitz mit feiner Meerrettichsoße,*

*dazu Bratkartoffeln und ein bunter Salatteller 15,90*

## Hausgemachte Suppen aus dem dampfenden Kessel



*Kräftige Rinderbrühe mit Markklößchen 5,60*

*Deftige Gulaschsuppe, dazu frisches Bauernbrot 6,60*

*🍃 Frankfurter sämige Kartoffelsuppe mit gerösteten Brotwürfeln 5,60*

## Für vorneweg und Brotzeiten



*🍃 Handkäs‘ mit Musik, dazu Bauernbrot und Butter 3,20  
doppelte Portion 6,40*

*🍃 “Bunter Hund“*

*Handkäs‘ mit Musik, bunt gewürzt, dazu Bauernbrot und Butter 3,40  
doppelte Portion 6,80*

*🍃 Kleiner bunter Salatteller 4,90*

*Hausmacher Griebenschmalz im Tontöpfchen mit Brot 4,80*

*🍃 Schneegestöber*

*Angemachter Frischkäse mit Zwiebeln und Gewürzen,  
dazu Brot und Butter 7,90*

*„Strammer Max“ Frisches Bauernbrot, belegt mit magerem  
Sauerländer Knochenschinken und zwei Spiegeleiern 9,00*

*Hausgebeizter Lachs mit Kartoffelreibekuchen*

*und hausgemachter Kräuterschmand, -als Vorspeise 6,90*

*-als Hauptgang 13,90*



**„Himmel und Erde“ Gebratene Blutwurst**

mit hausgestampftem Kartoffelpüree, Zwiebeln und Apfelmus 13,50

**Mageres gekochtes Stielrippchen (auch gegrillt)**

mit Sauerkraut und hausgestampftem Kartoffelpüree 13,90

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

**Original Frankfurter Grüne Soße**

und vier halben Bio-Eiern und Salzkartoffeln 10,90  
oder mit magerem gekochtem Tafelspitz und Salzkartoffeln 14,90

**„Metzger-Spieß“**

Nürnberger Rostbratwürstchen<sup>3</sup> mit magerem gebratenem Speck umwickelt,  
dazu Sauerkraut und hausgestampftes Kartoffelpüree 9,90

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

(oder mit Remoulade oder Musik), dazu Bratkartoffeln 13,90

**Niederurseler Wurstsalat<sup>2,3</sup>**

mit Gewürzgurke<sup>2,4</sup>, roten Zwiebeln, Paprika, dazu Bratkartoffeln 10,90

**„Urselbach-Platte“**

Oberhessische Wurstspezialitäten auf dem Holzbrett serviert:  
Presskopf<sup>2</sup>, Blut<sup>2</sup>- und Leberwurst<sup>2</sup> (kalt) mit gekochtem Bio-Ei, Tomate  
und Gewürzgurke garniert, dazu Bauernbrot und Butter 10,90

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

mit Spiegelei, dazu Bratkartoffeln und bunter Salatteller 12,50

**„Altdeutscher Speckpfannkuchen“**

mit gebratenen mageren Bauchspeckscheiben,  
dazu ein bunter Salatteller 9,90



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

*mit gebratenen Apfelscheiben und Zwiebeln, dazu hausgestampftes Kartoffelpüree und bunter Salatteller 13,90*

***Gebratene Rinderleber "Klassisch"***

*mit gebratenen Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln und bunter Salatteller 13,70*

***Saftiges hausgemachtes Rindergulasch***

*mit schwäbischen Spätzle und buntem Salatteller 15,70*

***Unser hausgemachtes Gehacktes:***

***Zwiebel-Hacksteak*** *mit gebratenen Zwiebeln und Bratensoße, dazu Bratkartoffeln und bunter Salatteller 12,70*

***Pfeffer-Hacksteak*** *mit milder Pfefferrahmsoße dazu schwäbische Spätzle und ein bunter Salatteller 12,70*

***Jäger-Hacksteak*** *mit frischer Champignonrahmsoße dazu Bratkartoffeln und bunter Salatteller 12,90*

***Hacksteak***

*mit Bratensoße und hausgemachtem Kartoffelsalat 10,90*

***Holzfüller-Steak***

*Eingelegtes Schweinenackensteak mit gebratenen Zwiebeln, dazu Ofenkartoffel mit hausgemachtem Kräuterschmand und buntem Salatteller 15,50*

***Matjesfilets "Hausfrauen Art"***

*mit Apfel- und Gurkenwürfeln<sup>4</sup>, in hausgemachter Joghurt-Schmandsoße, dazu Salzkartoffeln 11,90*



**Schrift zu klein?**

*Wir haben Lesebrillen in verschiedenen Stärken.*

**Allergien? Kein Problem!**

*Wir kochen 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 Wickeltisch.*

**Keine Lust zum Kochen?**

*Alle unsere Gerichte gibt es auch zum Mitnehmen.*

**Noch kein Geschenk?**

*Fragen Sie nach unseren ESEL-TALERN!*



**Schirm vergessen?**

*Macht nichts, wir leihen Ihnen einen.*

**Unzufrieden?**

*Bitte sagen Sie es uns sofort, wir möchten, dass Sie zufrieden sind.*

**Zufrieden mit uns?**

*Teilen Sie sich mit: Google, TripAdvisor oder Facebook.*

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



## **Großer bunter Salat**

*mit Salaten, Tomaten, Karotten und Paprika 9,50*

*...mit Schinken<sup>2-3</sup> und Käse und Bio-Ei +2,40*

*...mit Thunfisch, Oliven, Zwiebeln und Bio-Ei +2,40*

*... mit Schafskäse, Oliven, Peperoni, Zwiebeln +2,40*

*... mit Champignonscheiben, Kräuterquark und Croutons +2,40*

*...mit zarten, gebratenen Hähnchenbruststreifen +4,90*

### **NEU: Feinschmecker-Salat**

*Feine Blattsalate mit warmem Ziegenkäse (in Honig-Thymian-Marinade)  
dazu Apfelspalten, karamellierte Walnüsse und geröstete  
Sonnenblumenkernen 13,90*

### **Nudelpfännchen**

*Penne mit frischen Tomaten, Zucchini und Paprika in hausgemachter  
Tomatensoße und frisch gehobeltem Parmesan 11,90*

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

** Knusprig und lecker: Gebackene Kartoffelschalen**  
*mit hausgemachtem Kräuterschmand und Salat 9,90*

** Ofenkartoffel** *mit hausgemachtem Kräuterschmand und Salat 9,20*  
*... zusätzlich mit hausgebeiztem Lachs +5,50*

### **NEU: Gebackene Kartoffeltaschen**

*-mit Frischkäse gefüllt-, dazu Salat und **Frankfurter Grüne Soße** 12,90*

## Schnitzeljagd auf panierte Schweineschnitzel



*Schnitzel mit gebratenen Zwiebeln und frischem Bauernbrot 9,20*

*Schnitzel "Wiener Art" mit Bratkartoffeln und bunter Salatteller 13,90*

*„Zwiebelschnitzel“ mit gebratenen Zwiebeln  
dazu Bratkartoffeln und bunter Salatteller 14,50*

*"Frankfurter Schnitzel" mit original  
**Frankfurter Grüner Soße** und Bratkartoffeln 15,60*



*Schnitzel mit frischer Champignonrahmsoße  
dazu Pommes Frites und bunter Salatteller 14,90*

*Schnitzel "Madagaskar"  
mit milder Pfefferrahmsoße, dazu Rösti und bunter Salatteller 14,50*

*Schnitzel "Lahmer Esel"  
mit frischer Champignonrahmsoße und gebratenen Zwiebeln,  
dazu Bratkartoffeln und bunter Salatteller 15,50*

*Schnitzel "Cordon Bleu"  
mit Schinken<sup>2,3</sup> und Käse gefüllt, dazu Pommes frites,  
frisches Gemüse mit Sauce Hollandaise 15,90*

*"Vogelsberger Bauernkrüstchen"  
Schnitzel auf Bauernbrot, mit Bratensoße und Spiegelei belegt,  
mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Blattsalaten umlegt 14,90*

*Schnitzel "Parmigiana"  
mit pikanter Tomatensoße, Schinken- und Käsestreifen und Sauce  
Hollandaise überbacken, dazu Kroketten und bunter Salatteller 15,90*



**Huhn:** *Hähnchenbrustfilet Ratatouille*  
dazu Penne mit Tomaten, Zucchini und Paprika in  
hausgemachter Tomatensoße und frischem Parmesan 14,50

*Hähnchenbrustfilet mit frischer Champignonrahmsoße*  
dazu Pommes frites und bunter Salatteller 14,50

**Schwein:** *Schweinelendchen mit frischer Champignonrahmsoße*  
dazu schwäbische Spätzle und bunter Salatteller 15,50

*"Pfeffer-Lendchen" mit milder Pfefferrahmsoße*  
dazu Kroketten und bunter Salatteller 15,50

**Rind:** *Rumpsteak mit gebratenen Zwiebeln und hauseigener*  
*Kräuterbutter, dazu frisches Bauernbrot 18,90*

*Rumpsteak mit gebratenen Zwiebeln und hauseigener*  
*Kräuterbutter, dazu Bratkartoffeln und bunter Salatteller 23,90*

*Rumpsteak "Lahmer Esel"*  
*mit frischer Champignonrahmsoße und gebratenen Zwiebeln,*  
*dazu Bratkartoffeln und bunter Salatteller 24,90*

*Pfeffersteak, Rumpsteak mit milder Pfefferrahmsoße,*  
*dazu Pommes frites und bunter Salatteller 23,90*

**NEU: "Ochsenbrot":**

*Frisches Bauernbrot mit dünn geschnittener magerer Ochsenbrust belegt,*  
*dazu **Frankfurter Grüner Soße** klein:8,90 oder groß:14,90*

**„Bäcker-Schaukel“:**

*Schweinelendchen, kleines Rumpsteak, Hacksteak, Rostbratwürstchen und*  
*gebratener Speck auf Bratkartoffeln, mit frischer Champignonrahmsoße*  
*und buntem Salat, in der original Bäcker-Schaukel serviert 27,50*

**Unsere Eissorten:**

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

***Kaiserschmarrn (ohne Rosinen) mit Apfelmus 6,90***

***Frisch gebackener Heidelbeerpfannkuchen  
mit Vanilleeis gefüllt (mich gibt's nur bis 22.00 Uhr) 6,50***



***Gebackene Apfelringe mit Zimt und Zucker, dazu Vanilleeis 6,50***

***Hausgemachter Schokoladenpudding mit Vanillesoße<sup>1</sup> 4,60***

***Frankfurter Rote Beeren Grütze mit Vanillesoße<sup>1</sup> 5,20***

***Gemischtes Eis mit Schlagsahne 5,80***

***Knusper-Bällchen Vanilleeis in knuspriger Hülle, mit Honig 5,90***

***Heiße Liebe Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagsahne 6,50***

***Omas Eisbecher Schokoladeneis mit Eierlikör und Schlagsahne 5,80***

***Hedis Eisbecher Vanille- und Walnusseis, Amaretto und Schlagsahne 5,80***

***Margits Eisbecher Vanilleeis mit Schokoladensoße<sup>1</sup> und Schlagsahne 5,80***

***Lucys Eisbecher Walnusseis mit Baileys und Schlagsahne 5,80***

***Krokant-Becher Schokoladen-, Vanille- und Walnusseis  
mit Schlagsahne, Schokoladensoße<sup>1</sup> und Krokantsplitter 6,50***

## Kaltes zum Trinken



### Apfelwein:

<i>aus der Kelterei Wenzel</i>	0,25 l	2,00
<i>in Altstadt - Rodenbach</i>	0,5 l	4,00

### Biere:

<i>Binding Römer Pils vom Fass</i>		0,4 l	4,00
<i>Krusovice Schwarzbier vom Fass</i>		0,4 l	4,00
<i>Export, Radler oder Dreckiges vom Fass</i>		0,4 l	4,00
<i>Erdinger Hefeweizen hell (auch alkoholfrei)</i>			
<i>Schöffelhofer Kristall- oder Hefeweizen-dunkel</i>		0,5 l	4,50
<i>Clausthaler Radler (alkoholfrei)</i>		0,33 l	3,20
<i>Jever Fun (alkoholfrei)</i>		0,33 l	3,20

### **Hausgemachter Grüner Eistee**

**mit frischer Minze:**

**"Wildberry" oder "Zitrone-Limette"**

**je 0,4 l 4,50**

### **Maracuja- oder Rhabarbersaftschorle**

**mit frischer Minze**

**je 0,4 l 4,50**



*Mineralwasser (spritzig)*

0,25l 2,40

0,75l 4,80

*Bad Camberger Mineralwasser (still oder medium)*

0,5l 3,70

*Bad Camberger Mineralwasser (medium)*

0,75l 5,50

*Orangensaft 100 % Saft, Kelterei Nöll*

0,4 l 4,00

*Apfel- oder Johannisbeerschorle*

0,4 l 4,00

*Coca-Cola<sup>1,5</sup> (auch light<sup>1,4,5</sup>)*

0,3 l 3,30

*Fanta<sup>1,3</sup> oder Sprite*

0,4 l 4,00

*Schweppes Bitter Lemon<sup>6</sup>*

0,2 l Fl. 2,80

*Zitronenlimo*

0,3 l 2,30



*(Holunder) oder Kraftmalz (alkoholfrei) 0,33l Fl.*

3,30

**„HUGO“ mit frischer Minze und Limette, auf Eis 0,2l 5,50**

**Weißweine 0,2l**

**Grauburgunder -Zehnthaus- QbA Pfalz**  
-trocken-, fruchtig mit kräftigem Bukett und feiner Säure  
Winzergenossenschaft Kallstadt eG 5,40

**Riesling -Mußbacher Eselshaut- QbA Pfalz**  
-trocken-, würzig mit kernig-herbem Aroma  
Weingut Peter Stolleis, Gimmeldingen 5,60

**Bacchus -Appenheimer Abtey- QbA Rheinhessen**  
-halbtrocken-, angenehm leicht mit fruchtigem Bukett  
Weinhaus Jochim, Schotten-Rainrod 4,90

**Morio Muskat -Kallstadter Kobnert- QbA Pfalz**  
-lieblich-, sehr aromatisch und feinduftig  
Winzergenossenschaft Kallstadt eG 5,70

**Weißherbst 0,2l**

**Portugieser Weißherbst QbA Pfalz**  
-halbtrocken-, angenehm leicht und mild  
Weingut Peter Stolleis, Gimmeldingen 5,50

**Rotwein 0,2l**

**St. Laurent -Freinsheimer Rosenbühl- QbA Pfalz**  
-trocken-, fruchtig mit kräftigem Aroma, harmonisch  
ausgewogener Roter mit angenehmen Tanninen  
Winzergenossenschaft Kallstadt eG 5,60

**Dornfelder -Schloß Koblenz- Rheinhessen**  
-trocken-, vollmundig, herzhaft fruchtiges Bukett,  
Weinhaus Jochim, Schotten-Rainrod 5,30

**Cabernet Sauvignon -Vino tinto- Chile**  
-trocken-, gehaltvoll, mit kräftiger Säure 4,90

**Spätburgunder -Kiechlinsberger Vulkanfelsen- QbA Baden**  
halbtrocken-, Winzergenossenschaft Königsschaffhausen eG 5,30

## Kaffee und Hochprozentiges



<i>Espresso</i> <sup>5</sup>		2,00
<i>Doppelter Espresso</i> <sup>5</sup>		3,80
<i>Tasse Kaffee</i> <sup>5</sup> -crema-		2,30
<i>Cappuccino</i> <sup>5</sup>		2,80
<i>Milchkaffee</i> <sup>5</sup>		2,90
<i>Latte Macchiato</i> <sup>5</sup>		3,60
<i>Glas Tee</i>		2,40
<i>(schwarz, Kamille, Früchte, Pfefferminz, Rooibos)</i>		
<i>Kakao (mit Milch gemacht) mit Sahnehaube</i>		2,90
<i>Glas Tee mit frischer Minze</i>		3,90

### ***Eselstropfen***

*Hessischer Kräuterlikör mit 56 vol.%* 2cl 3,90  
*hilft gegen "lahme Beine" und alles andere*

***Eselsblut*** 2cl **2,90**

***Hausgemachter Himbeerlikör (ca. 20-24 vol.%)***

<i>Aquavit (Linie oder Jubi)</i>	2cl	2,90
<i>Malteser</i>	2cl	2,90
<i>Korn</i>	2cl	1,80
<i>Himbeergeist, Kirschwasser oder Obstler</i>	2cl	3,20
<i>Grappa</i>	2cl	3,00

<b><i>Calvados mit Mispelchen</i></b>	2cl	3,90
<b><i>Mirabellengeist mit Mispelchen</i></b>	2cl	3,90
<b><i>Willi mit Birnchen</i></b>	2cl	3,90
<b><i>...obiges „ohne Früchtchen“</i></b>	2cl	3,20

<i>Remy Martin</i>	2cl	3,80
<i>Sambuca Molinari oder Ouzo 12</i>	2cl	2,80
<i>Amaretto di Saronno</i>	2cl	2,60
<i>Baileys</i>	2cl	2,60
<i>Jägermeister</i>	2cl	2,60
<i>Fernet Branca oder Menta</i>	2cl	2,80
<i>Vodka</i>	4cl !	4,50
<i>Ramazotti oder Averna</i>	4cl !	4,50

**ab 21:30 Uhr**



**Hausgemachte Gulaschsuppe mit frischem Bauernbrot 6,60**

**Frankfurter sämige Kartoffelsuppe mit gerösteten Brotwürfeln 5,60**

**Kleiner bunter Salatteller 4,90**

**Handkäs ' mit Musik, Bauernbrot und Butter 3,20**

**Bunter Hund, Handkäs ' mit Musik und feinen Gewürzen,  
dazu Bauernbrot und Butter 3,40**

**Schneegestöber Angemachter Frischkäse mit Zwiebeln und Gewürzen,  
dazu Bauernbrot und Butter 7,90**

**Großer bunter Salatteller, wahlweise mit Thunfisch, Käse-u.  
Schinkenstreifen oder Schafskäse 11,90**

**Matjesfilet "Hausfrauen Art"**

*mit Apfel- und Gurkenwürfeln in hausgemachter Joghurt-Schmandsoße,  
dazu Bauernbrot und Butter 8,90*

**Niederurseler Wurstsalat<sup>2,3,4</sup> mit Bauernbrot und Butter 8,50**

**Magere Edel-Schweinskopf-Sülze<sup>2,3,8</sup> mit Frankfurter Grüner Soße  
(oder mit Remoulade oder Musik), dazu Bauernbrot und Butter 10,90**

**Großes Hacksteak mit hausgemachtem Kartoffelsalat 10,90**

**Saftiges hausgemachtes Rindergulasch**

*mit schwäbischen Spätzle und buntem Salatteller 15,50*

**... 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**

**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 scharrte 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.