

Diese Woche – jede Woche



Dienstag:

*Zartes Geschnetzeltes von der Rinderleber
mit Zwiebeln in leichter Rotweinjus, dazu gebratene
Serviettenknödelscheiben und bunter Salatteller 16,80*

Mittwoch:

*Große Schweinshaxe (ab 17.00 Uhr und nur in begrenzter Anzahl)
- frisch aus dem Ofen - mit Sauerkraut und Bauernbrot 16,80*

Donnerstag:

*“Haxenfetzen“
Magere Stücke von der Schweinshaxe (ohne Knochen, ohne Schwarte)
mit Bratensoße, dazu Bratkartoffeln und bunter Salatteller 15,50*

Freitag:

*Fangfrische Taunus-Bachforelle “Müllerin“
dazu Petersilienkartoffeln und bunter Salatteller 16,80*



Samstag:

*Spare-Ribs (ab 17.00 Uhr)
mit Barbecue Sauce nach hauseigenem Rezept, dazu gebackene
Ofenkartoffel und würziger Kräuterschmand 12,90*

Sonntag:

*Frischer Sonntagsbraten mit Beilagen
Fragen Sie Ihre Bedienung nach dem Tagesangebot 17,80*

Hausgemachte Suppen aus dem dampfenden Kessel



Kräftige Rinderbrühe mit Markklößchen 5,90

Deftige Gulaschsuppe, dazu frisches Bauernbrot 7,40

 *Frankfurter sämige Kartoffelsuppe mit Croutons 5,90*

Für vorneweg und Brotzeiten



 *Handkäs‘ mit Musik, dazu Bauernbrot und Butter 3,80*
doppelte Portion 7,60

 *“Bunter Hund“*

Handkäs‘ mit Musik, bunt gewürzt, dazu Bauernbrot und Butter 3,90
doppelte Portion 7,80

 *Kleiner bunter Salatteller mit Hausdressing (Joghurt-Sahne) 4,90*

 *Salat im Glas mit Hausdressing (Essig-Öl) 4,90*

Hausmacher Griebenschmalz im Tontöpfchen mit Brot 4,90

 *Schneegestöber*

Angemachter Frischkäse mit Zwiebeln und Gewürzen,
dazu frisches Bauernroggenbrot und Butter 9,80

„Strammer Max“ Frisches Bauernbrot, belegt mit magerem
Sauerländer Knochenschinken und zwei Spiegeleiern 10,90

Hausgebeizter Lachs mit Kartoffelreibekuchen



und hausgemachter Kräuterschmand, -als Vorspeise 7,90

-als Hauptgang 15,50



Großer bunter Salat

mit Salaten, Tomaten, Karotten und Paprika 10,90

- mit Schinken^{2,3} und Käse und Bio-Ei +3,70
- mit Thunfisch, Oliven, Zwiebeln und Bio-Ei +3,70
-  mit Schafskäse, Oliven, Peperoni, Zwiebeln +3,70
-  mit Champignonscheiben, Kräuterquark und Croutons +2,90
- mit zarten, gebratenen Hähnchenbruststreifen +5,50

Feinschmecker-Salat

Feine Blattsalate mit Apfelspalten, karamellisierten Walnüssen, gerösteten Sonnenblumenkernen und obendrauf warmer Ziegenkäse (mild) in Honig-Thymian-Marinade 15,20

NEU: Gebratene Serviettenknödelscheiben

mit Rahmsoße, dazu bunte Blattsalate im Glas 9,90

Nudelpfännchen

Penne mit frischen Tomaten, Zucchini und Paprika in hausgemachter Tomatensoße und frisch gehobeltem Parmesan 12,90

Frische Champignons -paniert und gebacken-

mit hausgemachtem Kräuterschmand und Salat 12,90

Knusprig & lecker: Gebackene Kartoffelschalen (ja, sie haben richtig gelesen:)

mit hausgemachtem Kräuterschmand und Salat 10,90

Ofenkartoffel mit hausgemachtem Kräuterschmand und Salat 9,90

... zusätzlich mit hausgebeiztem Lachs +5,50



Himmel und Erde - Gebratene Blutwurst "Metzgersglück"
mit hausgestampftem Kartoffelpüree, Zwiebeln und Apfelmus 14,90

Mageres gekochtes Stielrippchen (auch gegrillt)
mit Sauerkraut und hausgestampftem Kartoffelpüree 15,50

DAS Original! ...nach hauseigenem Rezept:

Original Frankfurter Grüne Soße

🌿 und vier halben Bio-Eiern und Salzkartoffeln 12,50
oder
mit magerem gekochtem Tafelspitz und Salzkartoffeln 16,80

„Metzger-Spieß“
Nürnberger Rostbratwürstchen³ mit magerem gebratenem Speck umwickelt,
dazu Sauerkraut und hausgestampftes Kartoffelpüree 11,90

Magere Edel-Schweinskopf-Sülze^{2,3,8} mit Frankfurter Grüner Soße
(oder mit Remoulade, oder Musik), dazu Bratkartoffeln 14,80

Niederurseler Wurstsalat^{2,3}
mit Gewürzgurke^{2,4}, roten Zwiebeln, Paprika, dazu Bratkartoffeln 11,50

Gebratener Fleischkäse, aus der Metzgerei Klein, Kronberg/Ts.
mit Spiegelei, dazu Bratkartoffeln und bunter Salatteller 13,90

„Altdeutscher Speckpfannkuchen“
Pfannkuchen mit mageren gebratenen Bauchspeckscheiben,
dazu ein bunter Salatteller 10,90



Gebratene Rinderleber "Berliner Art"

mit gebratenen Apfelscheiben und Zwiebeln, dazu hausgestampftes Kartoffelpüree und bunter Salatteller 15,90

Gebratene Rinderleber "Klassisch"

mit gebratenen Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln und bunter Salatteller 15,50

Saftiges hausgemachtes Rindergulasch

mit gebratenen Serviettenknödelscheiben und buntem Salatteller 18,50

Unsere Hacksteaks: Frisch. Hausgemacht. Lecker.

Zwiebel-Hacksteak mit gebratenen Zwiebeln und Bratensoße, dazu Bratkartoffeln und bunter Salatteller 13,90

Pfeffer-Hacksteak mit milder Pfefferrahmsoße dazu schwäbische Spätzle und ein bunter Salatteller 13,90

Jäger-Hacksteak mit frischer Champignonrahmsoße dazu Bratkartoffeln und bunter Salatteller 14,50

Hacksteak

mit Bratensoße und hausgemachtem Kartoffelsalat 11,40

Holzfüller-Steak

Eingelegtes Schweinenackensteak mit gebratenen Zwiebeln, dazu Ofenkartoffel mit hausgemachtem Kräuterschmand und buntem Salatteller 16,40

Zarte Matjesfilets "Hausfrauen Art"

mit Apfel- und Gurkenwürfeln⁴, in hausgemachter Joghurt-Schmandsoße, dazu Salzkartoffeln 12,90

Schnitzeljagd auf panierte Schweineschnitzel



Schnitzel mit gebratenen Zwiebeln und frischem Bauernbrot 9,80

Schnitzel "Wiener Art" mit Bratkartoffeln und buntem Salatteller 15,50

„Zwiebelschnitzel“ mit Bratkartoffeln und bunter Salatteller 15,90

*"Frankfurter Schnitzel" mit original
Frankfurter Grüner Soße und Bratkartoffeln 16,30*



*Schnitzel mit frischer Champignonrahmsoße
dazu Pommes Frites und bunter Salatteller 16,50*

*Schnitzel "Madagaskar" mit milder Pfefferrahmsoße
dazu Pommes Frites und buntem Salatteller 15,90*

*Schnitzel "Lahmer Esel"
mit frischer Champignonrahmsoße und gebratenen Zwiebeln,
dazu Bratkartoffeln und bunter Salatteller 16,90*

*Schnitzel "Cordon Bleu"
mit Schinken^{2,3} und Käse gefüllt, dazu Pommes Frites,
frisches Gemüse mit Sauce Hollandaise 17,50*

*"Vogelsberger Bauernkrüstchen"
Schnitzel auf Bauernbrot, mit Bratensoße und Spiegelei belegt,
und verschiedenen Salaten umlegt 15,90*

*Schweineschnitzel "Parmigiana"
mit pikanter Tomatensoße, Schinken, Käse und Sauce Hollandaise
überbacken, dazu Pommes Frites und bunter Salatteller 17,50*

Huhn: ***Hähnchenbrustfilet „Ratatouille“***
mit Rigatoni, Tomaten, Zucchini und Paprika in hausgemachter Tomatensoße und frischem Parmesan 15,50

Hähnchenbrustfilet mit frischer Champignonrahmsoße
dazu Pommes Frites und ein bunter Salatteller 15,50

Schwein: ***Schweinelendchen mit frischer Champignonrahmsoße***
mit gebratenen Serviettenknödelscheiben und Salatteller 15,80

"Pfeffer-Lendchen" mit Pfefferrahmsoße
dazu Pommes Frites und buntem Salatteller 15,80

Rind: ***Rumpsteak mit gebratenen Zwiebeln und hauseigener Kräuterbutter, dazu frisches Bauernbrot 19,80***

Rumpsteak mit gebratenen Zwiebeln und hauseigener Kräuterbutter, dazu Bratkartoffeln und bunter Salatteller 26,50

Rumpsteak "Lahmer Esel"
mit frischer Champignonrahmsoße und gebratenen Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln und bunter Salatteller 27,50

Pfeffersteak, Rumpsteak mit milder Pfefferrahmsoße, dazu Pommes Frites und bunter Salatteller 25,50

„Bäcker-Schaukel“:

Schweinelendchen, kleines Rumpsteak, Hacksteak, Rostbratwürstchen und gebratener Speck auf Bratkartoffeln, mit frischer Champignonrahmsoße und buntem Salat, in der original Bäcker-Schaukel serviert 28,50



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 Kinderwickeltisch.

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.

Unsere Eissorten:

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

Kaiserschmarrn (ohne Rosinen) in der Pfanne serviert 8,50

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

***Frisch gebackener Heidelbeerpfannkuchen
mit Vanilleeis gefüllt 7,50***

Gebackene Apfelringe in Zimt und Zucker, dazu Vanilleeis 6,90



Hausgemachter Schokoladenpudding mit Vanillesoße¹ 5,90

Frankfurter Rote Beeren Grütze mit Vanillesoße¹ 5,90

Kindereisbecher Vanille- und Erdbeereis mit Smarties 3,90

Knusperbällchen Vanilleeiskugeln in knuspriger Hülle mit Honig 5,90

Gemischtes Eis mit Schlagsahne 5,90

Heiße Liebe Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagsahne 6,80

Omas Eisbecher Schokoladeneis mit Eierlikör und Schlagsahne 6,50

Hedis Eisbecher Vanille- und Walnusseis, Amaretto und Schlagsahne 6,50

Margits Eisbecher Vanilleeis mit Schokoladensoße¹ und Schlagsahne 6,50

Lucys Eisbecher Walnusseis mit Baileys und Schlagsahne 6,50

***Krokant-Becher Schokoladen-, Vanille- und Walnusseis
mit Schlagsahne, Schokoladensoße¹ und Krokantsplitter 6,80***

„HUGO“ mit frischer Minze und Limette, auf Eis 0,2l 6,50
„Aperol-Sprizz“ Prosecco mit Aperol auf Eis 0,2l 6,50

Weißweine 0,2l

Riesling QbA Pfalz

*-trocken-, würzig mit kernig-herbem Aroma
Weingut Peter Stolleis, Gimmeldingen 5,80*

Grauburgunder QbA Pfalz

*-trocken-, fruchtig mit kräftigem Bukett und feiner Säure
Winzergenossenschaft Kallstadt eG 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 5,80*

Rotwein 0,2l

St. Laurent -Freinsheimer Rosenbühl- QbA Pfalz

*-trocken-, fruchtig mit kräftigem Aroma, harmonisch
ausgewogener Roter mit angenehmen Tanninen
Winzergenossenschaft Kallstadt eG 5,90*

Dornfelder -Schloß Koblenz- Rheinhessen

*-trocken-, vollmundig, herzhaft fruchtiges Bukett,
Weinhaus Jochim, Schotten-Rainrod 5,60*

Cabernet Sauvignon -Vino tinto- Chile

-trocken-, gehaltvoll, mit kräftiger Säure 5,40

Spätburgunder -Kiechlinsberger Vulkanfelsen- QbA Baden

halbtrocken-, Winzergenossenschaft Königsschaffhausen eG 5,60

Kaffee und Hochprozentiges



<i>Espresso⁵</i>		<i>2,10</i>
<i>Doppelter Espresso⁵</i>		<i>3,80</i>
<i>Tasse Kaffee⁵ -crema-</i>		<i>2,40</i>
<i>Cappuccino⁵</i>		<i>2,90</i>
<i>Milchkaffee⁵</i>		<i>2,90</i>
<i>Latte Macchiato⁵</i>		<i>3,60</i>
<i>Glas Tee</i>		<i>2,40</i>
<i>(schwarz, Kamille, Früchte, Pfefferminz, Rooibos)</i>		
<i>Kakao (mit Milch gemacht) mit Sahnehaube</i>		<i>2,90</i>
<i>Glas Tee mit frischer Minze</i>		<i>3,90</i>

<i>Eselstropfen</i>		
<i>Hessischer Kräuterlikör mit 56 vol.%</i>	<i>2cl</i>	<i>3,90</i>
<i>hilft gegen "lahme Beine" und alles andere</i>		
<i>Eselblut</i>	<i>2cl</i>	<i>3,00</i>
<i>Hausgemachter Himbeerlikör (ca. 20-24 vol.%)</i>		

<i>Aquavit (Linie oder Jubi)</i>	<i>2cl</i>	<i>3,00</i>
<i>Malteser</i>	<i>2cl</i>	<i>3,00</i>
<i>Korn</i>	<i>2cl</i>	<i>1,80</i>
<i>Himbeergeist, Kirschwasser oder Obstler</i>	<i>2cl</i>	<i>3,30</i>
<i>Grappa</i>	<i>2cl</i>	<i>3,00</i>

<i>Calvados mit Mispelchen</i>	<i>2cl</i>	<i>3,90</i>
<i>Mirabellengeist mit Mispelchen</i>	<i>2cl</i>	<i>3,90</i>
<i>Willi mit Birnchen</i>	<i>2cl</i>	<i>3,90</i>
<i>...obiges „ohne Früchtchen“</i>	<i>2cl</i>	<i>3,30</i>

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






Kaltes zum Trinken



Apfelwein:

aus der Kelterei Wenzel	0,25 l	2,30
in Altstadt - Rodenbach	0,5 l	4,60

Biere:




 BINDING <small>SEIT 1870 DAS FRANKFURTER ORIGINAL</small> Römer Pils vom Fass	0,4 l	4,40
Schwarzbier vom Fass 	0,4 l	4,40
Export, Radler oder Dreckiges vom Fass	0,4 l	4,40
 ERDINGER Hefeweizen hell (auch alkoholfrei)	0,5 l	4,80
Schöffelhofer Kristall- oder Hefeweizen-dunkel	0,5 l	4,80
 CLAUSTHALER <small>ALKOHOLFREI</small> Radler (alkoholfrei)	0,33 l	3,50
Jever Fun (alkoholfrei) 	0,33 l	3,50

Hausgemachter Grüner Eistee mit frischer Minze:

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

Maracuja- oder Rhabarbersaftschorle mit frischer Minze

je 0,4 l 4,90


 SELTERS Mineralwasser (spritzig)	0,25l	2,60
	0,75l	4,90
 TAUNUSQUELLE Mineralwasser (still oder medium)	0,5l	3,90
Mineralwasser (medium)	0,75l	5,90
Orangensaft 100 % Saft, Kelterei Nöll	0,4 l	4,80
Apfel- oder Johannisbeerschorle	0,4 l	4,80
 Coca-Cola (auch light und zero) ^{1,4,5}	0,4 l	4,80
Fanta ^{1,3} oder Sprite ^{2,4}		
Schweppes Bitter Lemon ⁶	0,2 l Fl.	2,80
Zitronenlimo	0,3 l	2,70

Hausgemachte Gulaschsuppe mit frischem Bauernbrot 7,40


 **Frankfurter sämige Kartoffelsuppe mit gerösteten Brotwürfeln 5,90**

 **Salat im Glas mit Hausdressing (Essig-Öl) 4,90**

 **Handkäs ' mit Musik, Bauernbrot und Butter 3,80**

 **Bunter Hund, Handkäs ' mit Musik und feinen Gewürzen,
dazu Bauernbrot und Butter 3,90**

 **Schneegestöber Angemachter Frischkäse mit Zwiebeln und Gewürzen,
dazu Bauernbrot und Butter 9,80**

**Großer bunter Salatteller, wahlweise mit Thunfisch oder Käse- und
Schinkenstreifen oder  Schafskäse 14,60**

Matjesfilet "Hausfrauen Art"

mit Apfel- und Gurkenwürfeln in hausgemachter Joghurt-Schmandsoße,
dazu Bauernbrot und Butter 9,90

Niederurseler Wurstsalat^{2,3,4} mit Bauernbrot und Butter 8,90

Magere Edel-Schweinskopf-Sülze^{2,3,8} mit **Grüner Soße**

(oder mit Remoulade oder Musik), dazu Bauernbrot und Butter 11,90

Großes Hacksteak mit hausgemachtem Kartoffelsalat 11,40

Saftiges hausgemachtes Rindergulasch

mit schwäbischen Spätzle und buntem Salatteller 18,50

**... 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 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.