

Diese Woche – jede Woche



Dienstag:

Rinderlebergeschnetzeltes

mit Zwiebeln in Rotweinjus, dazu Kartoffelrösti und Salat

13,90

Mittwoch:

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

- frisch aus dem Ofen - mit hausmacher Sauerkraut und Brot

13,80

Donnerstag:

“Haxenfetzen“

Magere Stücke von der Schweinshaxe, mit Bratensaft

(ohne Knochen, ohne Schwarte) dazu Bratkartoffeln und Salat

12,50

Freitag:

Fangfrische Taunus-Bachforelle “Müllerin“

dazu Salzkartoffeln und Salat



14,50

Samstag:

Großer Hamburger (aus 100% reinem Rindfleisch)

mit hausgemachter Burgersoße, dazu Pommes frites

11,90

Sonntag:

Magerer gekochter Tafelspitz


mit feiner Meerrettichsoße, dazu Bratkartoffeln und Salat

14,50

aus dem dampfendem Suppenkessel



-alle hausgemacht-

<i>Kürbiscremesuppe mit feiner Ingwernote</i>	5,90
<i>Kräftige Rinderbrühe mit Markklößchen</i>	4,60
<i>Deftige Gulaschsuppe, dazu frisches Bauernbrot</i>	6,50
<i>Frankfurter sämige Kartoffelsuppe, mit Brotcroutons</i> 	4,80

für vorneweg und Brotzeiten



<i>Handkäs' mit Musik, dazu Brot und Butter</i> 	3,00
<i>doppelte Portion</i>	5,80
<i>Bunter Hund</i> 	
<i>Handkäs ' mit Musik, bunt gewürzt, dazu Brot und Butter</i>	3,20
<i>doppelte Portion</i>	6,20
<i>Kleiner bunter Salatteller</i> 	4,40
<i>Schmalztöpfchen</i> (<i>hausmacher Griebenschmalz</i>) mit Brot	3,90
<i>Schneegestöber</i> 	
<i>angemachter Frischkäse mit Zwiebeln und Gewürzen, dazu Brot und Butter</i>	7,90
<i>Camembert (2 Stück) -paniert und gebacken-</i> 	
<i>mit Ananas, Preiselbeeren, Toast und Butter</i>	8,90
<i>Strammer Max</i> belegtes Brot mit bestem Sauerländer <i>Knochenschinken und zwei Spiegeleiern</i>	8,90
<i>Hausgebeizter Lachs mit Kartoffelreibekuchen</i> <i>und hausmacher Kräuterschmand</i>	
<i>als Vorspeise</i>	6,50
<i>als Hauptgang</i>	13,90



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




12,70

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

13,70

DAS Original, nach hauseigenem Rezept:

Grüne Soße

und vier halben Eiern und Salzkartoffeln 

9,90

oder mit magerem Tafelspitz und Salzkartoffeln

14,20

Metzger-Spieß

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

8,90

Magere Sülze^{2,3,8} mit Grüner Soße

und Bratkartoffeln (oder mit Remoulade oder Musik)

11,90

Niederurseler Wurstsalat^{2,3}

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

10,80

Urselbach-Platte

Oberhessische Wurstspezialitäten auf dem Holzbrett serviert:
Presskopf², Blut²- und Leberwurst² (kalt) mit Ei, Tomate und
Gewürzgurke garniert, dazu Brot und Butter

10,50

Gebratener Fleischkäse

mit Spiegelei, dazu Bratkartoffeln und Salat

11,30

Altdeutscher Speckpfannkuchen

mit gebratenen mageren Bauchspeckscheiben,
dazu ein bunter Salatteller

9,50



Gebratene Rinderleber "Berliner Art"
*mit gebratenen Apfelscheiben und Zwiebeln, dazu
hausgemachtes Kartoffelpüree und bunter Salatteller* 13,70

Gebratene Rinderleber "Klassisch"
mit Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln und Salat 13,20

Saftiges hausgemachtes Rindergulasch
mit frischen Spätzle und Salat 13,90

unser hausgemachtes Gehacktes:

Zwiebel-Hacksteak
mit Zwiebeln und Bratensoße, dazu Bratkartoffeln und Salat 11,50

Pfeffer-Hacksteak
mit milder Pfefferrahmsoße, dazu Spätzle und Salat 11,50

Jäger-Hacksteak
*mit Champignonrahmsoße (von frischen Champignons),
dazu Bratkartoffeln und Salat* 12,20

Hacksteak
mit Bratensoße, dazu hausgemachter Kartoffelsalat 10,80

Holzfüller-Steak
*Eingelegtes Schweinenackensteak mit Zwiebeln,
dazu Ofenkartoffel mit Kräuterschmand und Salat* 14,50

Toast "Lahmer Esel"
*Kleines Rumpsteak mit Zwiebeln und Schweinelendchen mit
frischen Champignons in Rahmsoße, mit Toast und Salat* 13,90



Schrift zu klein?

Wir haben Lesebrillen in verschiedenen Stärken.

Allergisch aufs Essen?

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.

You feel more comfortable in english?

We also have menus in english.

Lust zu surfen?

Bei uns gibt es kostenlosen WLAN-Zugang.

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	
<i>-mit Blattsalaten, Tomaten, Karotten und Paprika-</i>	
<i>...mit Schinken^{2,3} und Käse und Ei</i>	10,90
<i>...mit Thunfisch, Oliven, Zwiebeln und Ei</i>	10,90
<i>...mit Schafskäse, Oliven, Peperoni, Zwiebeln </i>	10,90
<i>...mit Champignonscheiben, Kräuterquark und Croutons </i>	10,90
<i>...mit gebratenen Hähnchenbruststreifen</i>	13,50

Nudelpfännchen

Penne mit frischen Tomaten, Zucchini und Paprika in hausgemachter Tomatensoße und frischem Parmesan 11,90

FrISChe Champignons -paniert und gebacken-

mit hausmacher Kräuterschmand und Salat 9,90

Gebackene Kartoffelschalen

mit hausmacher Kräuterschmand und Salat 9,50

Ofenkartoffel

mit hausmacher Kräuterschmand und Salat 8,90

... zusätzlich mit hausgebeiztem Lachs 13,90

Matjesfilets "Hausfrauen Art"

mit Äpfeln, Gurken^{2,4} und Zwiebeln in Rahm, dazu Salzkartoffeln 11,20

NEU: Gebackene Kartoffeltaschen

-mit Frischkäse gefüllt-, dazu Blattsalate und Grüne Soße 12,90

Unsere Schnitzeljagd



<i>Schweineschnitzel mit Zwiebeln und frischem Bauernbrot</i>	8,70
<i>Schweineschnitzel "Wiener Art" mit Bratkartoffeln und Salat</i>	12,90
<i>Schweineschnitzel mit gebratenen Zwiebeln dazu Bratkartoffeln und Salat</i>	13,50

"Frankfurter Schnitzel"
*Schweineschnitzel mit original
Grüner Soße und Bratkartoffeln*



14,50

<i>Schweineschnitzel mit Champignonrahmsoße (von frischen Champignons) dazu Pommes Frites und Salat</i>	13,90
<i>Schweineschnitzel "Madagaskar" mit milder Pfefferrahmsoße, dazu Kartoffelrösti und Salat</i>	13,70
<i>Schweineschnitzel "Lahmer Esel" mit Champignonrahmsoße (von frischen Champignons) und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln und Salat</i>	14,90
<i>Schweineschnitzel "Cordon Bleu" mit Schinken^{2,3} und Käse gefüllt, dazu Pommes Frites, frisches Gemüse und Sauce Hollandaise</i>	15,50
<i>"Vogelsberger Bauernkrüstchen" Schweineschnitzel auf Brot mit Spiegelei mit Bratensaft und Salat</i>	13,70
<i>Schweineschnitzel "Parmigiana" mit pikanter Tomatensoße, Schinken, Käse und Sauce Hollandaise überbacken, dazu Kroketten und Salat</i>	14,90



<u>Huhn:</u>	<i>Hähnchenbrustfilet Ratatouille</i> <i>dazu Penne mit Tomaten, Zucchini und Paprika in hausgemachter Tomatensoße und frischem Parmesan</i>	14,50
	<i>Hähnchenbrustfilet mit Champignonrahmsoße</i> <i>(mit frischen Champignons) dazu Pommes und Salat</i>	14,50
<u>Schwein:</u>	<i>Schweinelendchen mit Champignonrahmsoße</i> <i>(mit frischen Champignons) dazu Spätzle und Salat</i>	14,90
	<i>"Pfeffer-Lendchen"</i> <i>mit milder Pfefferrahmsoße</i> <i>dazu Kroketten und bunter Salatteller</i>	14,90
<u>Rind:</u>	<i>Rumpsteak mit Zwiebeln, Kräuterbutter und Brot</i>	16,50
	<i>Rumpsteak mit Kräuterbutter</i> <i>und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln und Salat</i>	23,50
	<i>Rumpsteak "Lahmer Esel"</i> <i>mit Champignonrahmsoße (mit frischen Champignons)</i> <i>und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln und Salat</i>	23,90
	<i>"Pfeffersteak"</i> , <i>Rumpsteak mit milder Pfefferrahmsoße</i> <i>dazu Pommes frites und bunter Salat</i>	22,90
<u>Grill-Teller:</u>	<i>Kleines Rumpsteak, Hähnchenbrust, Schweinerücken-,</i> <i>und Hacksteak mit Grilltomate und Kräuterbutter,</i> <i>dazu Pommes Frites und Salat</i>	24,90
<u>Bäcker-Schaukel:</u>	<i>Schweinelendchen, kleines Rumpsteak, Hacksteak, Grill-</i> <i>würstchen und gebratenem Speck auf Bratkartoffeln,</i> <i>mit frischer Champignonrahmsoße und Salat</i>	26,00

Unsere Eissorten:

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

<i>Kaiserschmarrn (ohne Rosinen) mit Apfelmus</i>		6,90
<i>Frisch gebackener Heidelbeerpfannkuchen mit Vanilleeis gefüllt (mich gibt's nur bis 22.00 Uhr)</i>		6,50

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

Schokoladenpudding (mit Milch gekocht) mit Vanillesoße¹ 4,60

Frankfurter Rote Beeren Grütze mit Vanillesoße¹ 5,20

Gemischtes Eis mit Sahne 5,80

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

Heiße Liebe Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne 6,50

Omas Eisbecher Schokoladeneis mit Eierlikör und Sahne 5,80

Hedis Eisbecher Vanille- und Walnusseis, Amaretto und Sahne 5,80

Margits Eisbecher, Vanilleeis mit Schokoladensoße¹ und Sahne 5,80

Lucys Eisbecher Walnusseis mit Baileys und Sahne 5,80

***Krokant-Becher, Schokoladen-, Vanille- und Walnusseis
mit Sahne, Schokoladensoße¹ und Krokant*** 6,50

Kaltes zum trinken

Apfelwein:

<i>aus der Kelterei Wenzel</i>	0,25 l	1,80
<i>in Altenstadt - Rodenbach</i>	0,5 l	3,60

Biere:

<i>Binding Römer Pils vom Fass</i>	0,4 l	3,70
<i>Krusovice, Schwarzbier vom Fass</i>	0,4 l	3,70
<i>Erdinger Hefeweizen hell (auch alkoholfrei)</i>		
<i>Schöffelhofer Kristall- oder Hefeweizen, dunkel</i>	0,5 l	4,20
<i>Radler oder "Dreckiges"</i>	0,4 l	3,70
<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	2,20
		0,75l	4,40
<i>Bad Camberger Mineralwasser, still oder medium</i>		0,5l	3,50
<i>Bad Camberger Mineralwasser, medium</i>		0,75l	4,90
<i>Orangensaft, 100 % Saft, Kelterei Nöll</i>		0,2 l	2,30
<i>Apfel- oder Johannisbeerschorle</i>		0,4 l	4,00
<i>Maracujasaftschorle mit frischer Minze</i>		0,4 l	4,40
<i>Coca-Cola^{1,5} (auch light ^{1,4,5}),</i>		0,3 l	3,00
<i>Fanta^{1,3} oder Sprite</i>		0,4 l	4,00
<i>Schweppes Bitter Lemon⁶</i>		0,2 l Fl.	2,60
<i>Zitronenlimo</i>		0,3 l	2,10
<i>Bionade, Holunder</i>		0,33l Fl.	2,90
<i>Kraftmalz, alkoholfrei</i>		0,33l Fl.	2,60

„HUGO“ mit frischer Minze und Limette, auf Eis

0,2l 5,50

Weißwein:

Grauburgunder -Zehnthaus- QbA Pfalz

-trocken-, fruchtig mit kräftigem Bukett und feiner Säure

Winzergenossenschaft Kallstadt eG

0,2l 4,60

Riesling -Mußbacher Eselshaut- QbA Pfalz

-trocken-, würzig mit kernig-herbem Aroma

Weingut Peter Stolleis, Gimmeldingen

0,2l 4,60

Bacchus -Appenheimer Abtey- QbA Rheinhessen

-halbtrocken-, angenehm leicht mit fruchtigem Bukett

Weinkellerei Jochim, Schotten

0,2l 4,20

Morio Muskat -Kallstadter Kobnert- QbA Pfalz

-lieblich-, sehr aromatisch und feinduftig

Winzergenossenschaft Kallstadt eG

0,2l 4,30

Weißherbst:

Portugieser Weißherbst QbA Pfalz

-halbtrocken-, angenehm leicht und mild

Weingut Peter Stolleis, Gimmeldingen

0,2l 4,60

Rotwein:

St. Laurent -Freinsheimer Rosenbühl- QbA Pfalz

-trocken-, fruchtig mit kräftigem Aroma, harmonisch ausgewogener Roter mit angenehmen Tanninen

Winzergenossenschaft Kallstadt eG

0,2l 5,50

Dornfelder -Kallstädter Kobnert- QbA Pfalz

-trocken-, vollmundig, herzhaft fruchtiges Bukett,

Winzergenossenschaft Kallstadt eG

0,2l 4,80

Cabernet Sauvignon -Vino tinto- Chile

-trocken-, gehaltvoll, mit kräftiger Säure

0,2l 4,80

Spätburgunder -Kiechlinsberger Vulkanfelsen- QbA Baden

-halbtrocken-, Winzergenoss. Königsschaffhausen eG

0,2l 4,50

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>		2,60
<i>Milchkaffee⁵</i>		2,80
<i>Latte Macchiato⁵</i>		3,30
<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

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	2,80
<i>Malteser</i>	2cl	2,80
<i>Korn</i>	2cl	1,60
<i>Himbeergeist, Kirschwasser oder Obstler</i>	2cl	3,20
<i>Grappa</i>	2cl	3,00

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

<i>Remy Martin</i>	2cl	3,60
<i>Sambuca Molinari oder Ouzo 12</i>	2cl	2,80
<i>Amaretto di Saronno</i>	2cl	2,50
<i>Baileys</i>	2cl	2,50
<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

Hausgemachte Gulaschsuppe mit frischem Bauernbrot	6,50
Frankfurter sämige Kartoffelsuppe, mit Brotroutons 	4,80
Kleiner bunter Salatteller 	4,40
Handkäs 'mit Musik, Brot und Butter 	3,00
Bunter Hund 	
<i>Handkäs 'mit Musik und feinen Gewürzen, Brot und Butter</i>	3,20
Schneegestöber 	
<i>angemachter Frischkäse mit Zwiebeln und Gewürzen, dazu Brot und Butter</i>	7,90
Großer bunter Salatteller, wahlweise mit Thunfisch, Käse-u. Schinkenstreifen oder Schafskäse 	10,90
Matjesfilet "Hausfrauen Art"	
<i>mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken in Rahm, Brot und Butter</i>	8,50
Niederurseler Wurstsalat^{2,3,4} mit Brot und Butter	7,50
Magere Sülze^{2,3,8} mit Grüner Soße	
<i>oder mit Remoulade oder Musik, dazu Brot und Butter</i>	8,90
Großes Hacksteak mit hausgemachtem Kartoffelsalat	10,80
Saftiger hausgemachter Rindergulasch	
<i>mit frischen Spätzle und buntem Salatteller</i>	13,90

... 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!

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.
Er blieb hier mit den lahmen Knochen
bis an sein Ende viele Wochen.
Dann holte ihn das Bäuerlein
und scharfte 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.