

Diese Woche – jede Woche



Dienstag:

*Zartes Geschnetzeltes von der Rinderleber
in leichter Rotweinjus, dazu Kartoffelrösti und bunter Salatteller 15,50*

Mittwoch:

*Große Schweinshaxe (ab 17.00 Uhr und nur in begrenzter Anzahl)
- frisch aus dem Ofen - mit Sauerkraut und Bauernbrot 15,80*

Donnerstag:

“Haxenfetzen“

*Magere Stücke von der Schweinshaxe (ohne Knochen, ohne Schwarte)
mit Bratensoße, dazu Bratkartoffeln und bunter Salatteller 14,90*

Freitag:

*Fangfrische Taunus-Bachforelle “Müllerin“
dazu Petersilienkartoffeln und bunter Salatteller 15,80*

Samstag:

*Magerer zarter Sauerbraten „Rheinische Art“
mit Kartoffelklößen und Rotkraut 19,80*



Sonntag:

*Magerer gekochter Tafelspitz mit feiner Meerrettichsoße,
dazu Bratkartoffeln und ein bunter Salatteller 16,50*

Hausgemachte Suppen aus dem dampfenden Kessel



Kräftige Rinderbrühe mit Markklößchen 5,60

Deftige Gulaschsuppe, dazu frisches Bauernbrot 6,90

🍃 Frankfurter sämige Kartoffelsuppe mit gerösteten Brotwürfeln 5,60

Für vorneweg und Brotzeiten



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

🍃 “Bunter Hund“

*Handkäs‘ mit Musik, bunt gewürzt, dazu Bauernbrot und Butter 3,60
doppelte Portion 7,20*

🍃 Kleiner bunter Salatteller 4,90

Hausmacher Griebenschmalz im Tontöpfchen mit Brot 4,90

🍃 Schneegestöber

*Angemachter Frischkäse mit Zwiebeln und Gewürzen,
dazu Brot und Butter 8,90*

*„Strammer Max“ Frisches Bauernbrot, belegt mit magerem
Sauerländer Knochenschinken und zwei Spiegeleiern 9,90*

Hausgebeizter Lachs mit Kartoffelreibekuchen

und hausgemachter Kräuterschmand, -als Vorspeise 7,20

-als Hauptgang 14,90



„Himmel und Erde“ Gebratene Blutwurst

mit hausgestampftem Kartoffelpüree, Zwiebeln und Apfelmus 14,50

Mageres gekochtes Stielrippchen (auch gegrillt)

mit Sauerkraut und hausgestampftem Kartoffelpüree 14,90

DAS Original! ...nach hauseigenem Rezept:

Original Frankfurter Grüne Soße

 und vier halben Bio-Eiern und Salzkartoffeln 11,90
oder mit magerem gekochtem Tafelspitz und Salzkartoffeln 15,50

„Metzger-Spieß“

Nürnberger Rostbratwürstchen³ mit magerem gebratenem Speck umwickelt,
dazu Sauerkraut und hausgestampftes Kartoffelpüree 10,90

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

(oder mit Remoulade oder Musik), dazu Bratkartoffeln 14,50

Niederurseler Wurstsalat^{2,3}

mit Gewürzgurke^{2,4}, roten Zwiebeln, Paprika, dazu Bratkartoffeln 10,90

„Urselbach-Platte“

Oberhessische Wurstspezialitäten auf dem Holzbrett serviert:
Presskopf², Blut²- und Leberwurst² (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 13,50

„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 14,90

Gebratene Rinderleber "Klassisch"

mit gebratenen Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln und bunter Salatteller 14,50

Saftiges hausgemachtes Rindergulasch

mit schwäbischen Spätzle und buntem Salatteller 16,50

Unser hausgemachtes Gehacktes:

Zwiebel-Hacksteak mit gebratenen Zwiebeln und Bratensoße, dazu Bratkartoffeln und bunter Salatteller 13,50

Pfeffer-Hacksteak mit milder Pfefferrahmsoße dazu schwäbische Spätzle und ein bunter Salatteller 13,50

Jäger-Hacksteak mit frischer Champignonrahmsoße dazu Bratkartoffeln und bunter Salatteller 13,90

Hacksteak

mit Bratensoße und hausgemachtem Kartoffelsalat 10,90

Holzfüller-Steak

Eingelegtes Schweinenackensteak mit gebratenen Zwiebeln, dazu Ofenkartoffel mit hausgemachtem Kräuterschmand und buntem Salatteller 15,90

Matjesfilets "Hausfrauen Art"

mit Apfel- und Gurkenwürfeln⁴, in hausgemachter Joghurt-Schmandsoße, dazu Salzkartoffeln 12,50



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.

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 10,50

...mit Schinken²⁻³ und Käse und Bio-Ei +2,90

...mit Thunfisch, Oliven, Zwiebeln und Bio-Ei +2,90

... mit Schafskäse, Oliven, Peperoni, Zwiebeln +2,90

... mit Champignonscheiben, Kräuterquark und Croutons +2,90


...mit zarten, gebratenen Hähnchenbruststreifen +5,50

NEU:  Feinschmecker-Salat


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

 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 10,90***

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

*** Ofenkartoffel mit hausgemachtem Kräuterschmand und Salat 9,90
... zusätzlich mit hausgebeiztem Lachs +5,50***

NEU:  Gebackene Kartoffeltaschen

*-mit Frischkäse gefüllt-, dazu Salat und **Frankfurter Grüne Soße** 13,90*

Schnitzeljagd auf panierte Schweineschnitzel



Schnitzel mit gebratenen Zwiebeln und frischem Bauernbrot 9,80

Schnitzel "Wiener Art" mit Bratkartoffeln und bunter Salatteller 14,50

*„Zwiebelschnitzel“ mit gebratenen Zwiebeln
dazu Bratkartoffeln und bunter Salatteller 15,50*

*"Frankfurter Schnitzel" mit original
Grüner Soße und Bratkartoffeln 15,70*



*Schnitzel mit frischer Champignonrahmsoße
dazu Pommes Frites und bunter Salatteller 15,70*

*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 15,90*

*Schnitzel "Cordon Bleu"
mit Schinken^{2,3} und Käse gefüllt, dazu Pommes frites,
frisches Gemüse mit Sauce Hollandaise 16,50*

*"Vogelsberger Bauernkrüstchen"
Schnitzel auf Bauernbrot, mit Bratensoße und Spiegelei belegt,
mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Blattsalaten umlegt 15,30*



Huhn: *Hähnchenbrustfilet Ratatouille*
dazu Penne mit Tomaten, Zucchini und Paprika in
hausgemachter Tomatensoße und frischem Parmesan 15,50

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

Schwein: *Schweinelendchen mit frischer Champignonrahmsoße*
dazu schwäbische Spätzle und bunter Salatteller 15,80

"Pfeffer-Lendchen" mit milder Pfefferrahmsoße
dazu Kroketten und bunter Salatteller 15,80

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 24,90

Rumpsteak "Lahmer Esel"
mit frischer Champignonrahmsoße und gebratenen Zwiebeln,
dazu Bratkartoffeln und bunter Salatteller 25,90

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 7,50

***Frisch gebackener Heidelbeerpfannkuchen
mit Vanilleeis gefüllt (mich gibt's nur bis 21:30 Uhr) 6,90***



Gebackene Apfelringe mit Zimt und Zucker, dazu Vanilleeis 6,80

Hausgemachter Schokoladenpudding mit Vanillesoße¹ 5,50

Frankfurter Rote Beeren Grütze mit Vanillesoße¹ 5,90

Gemischtes Eis mit Schlagsahne 5,90

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 Schokoladensoße¹ und Schlagsahne 5,80

Lucys Eisbecher Walnusseis mit Baileys und Schlagsahne 5,80

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


Kaltes zum Trinken



Apfelwein:

<i>aus der Kelterei Wenzel</i>	0,25 l	2,20
<i>in Altstadt - Rodenbach</i>	0,5 l	4,40

Biere:

<i>Binding Römer Pils vom Fass</i>		0,4 l	4,20
<i>Krusovice Schwarzbier vom Fass</i>		0,4 l	4,20
<i>Export, Radler oder Dreckiges vom Fass</i>		0,4 l	4,20
<i>Erdinger Hefeweizen hell (auch alkoholfrei)</i>			
<i>Schöffelhofer Kristall- oder Hefeweizen-dunkel</i>		0,5 l	4,70
<i>Clausthaler Radler (alkoholfrei)</i>		0,33 l	3,30
<i>Jever Fun (alkoholfrei)</i>		0,33 l	3,30

Hausgemachter Grüner Eistee

mit frischer Minze:


"Wildberry" oder "Zitrone-Limette"

je 0,4 l 4,60

Maracuja- oder Rhabarbersaftschorle

mit frischer Minze

je 0,4 l 4,60

 <i>Mineralwasser (spritzig)</i>	0,25l	2,40
	0,75l	4,80

Bad Camberger Mineralwasser (still oder medium) 0,5l 3,90

Bad Camberger Mineralwasser (medium) 0,75l 5,50

Orangensaft 100 % Saft, Kelterei Nöll 0,2 l 2,30

Apfel- oder Johannisbeerschorle 0,2 l 2,30

 ^{1,5} (auch light ^{1,4,5}) 0,3 l 3,50

Fanta^{1,3} oder Sprite 0,4 l 4,60

Schweppes Bitter Lemon⁶ 0,2 l Fl. 2,80

Zitronenlimo 0,3 l 2,50

 (Holunder) oder Kraftmalz (alkoholfrei) 0,33l Fl. 3,30

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

Weißweine 0,2l

Grauburgunder -Zehnthaus- QbA Pfalz
-trocken-, fruchtig mit kräftigem Bukett und feiner Säure
Winzergenossenschaft Kallstadt eG 5,60

Riesling -Mußbacher Eselshaut- QbA Pfalz
-trocken-, würzig mit kernig-herbem Aroma
Weingut Peter Stolleis, Gimmeldingen 5,80

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>		2,00
<i>Doppelter Espresso⁵</i>		3,80
<i>Tasse Kaffee⁵ -crema-</i>		2,30
<i>Cappuccino⁵</i>		2,80
<i>Milchkaffee⁵</i>		2,90
<i>Latte Macchiato⁵</i>		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

<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	3,80
<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 6,90

Frankfurter sämige Kartoffelsuppe mit gerösteten Brotwürfeln 5,60

Kleiner bunter Salatteller 4,90

Handkäs ' mit Musik, Bauernbrot und Butter 3,40

**Bunter Hund, Handkäs ' mit Musik und feinen Gewürzen,
dazu Bauernbrot und Butter 3,60**

**Schneegestöber Angemachter Frischkäse mit Zwiebeln und Gewürzen,
dazu Bauernbrot und Butter 8,70**

**Großer bunter Salatteller, wahlweise mit Thunfisch, Käse-u.
Schinkenstreifen oder Schafskäse 13,40**

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 8,50

**Magere Edel-Schweinskopf-Sülze^{2,3,8} mit Frankfurter Grüner Soße
(oder mit Remoulade oder Musik), dazu Bauernbrot und Butter 11,90**

Großes Hacksteak mit hausgemachtem Kartoffelsalat 10,90

Saftiges hausgemachtes Rindergulasch

mit schwäbischen Spätzle und buntem Salatteller 16,50

**... 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.