

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 15,90*

Freitag:

*Fangfrische Taunus-Bachforelle “Müllerin“
dazu Petersilienkartoffeln und bunter Salatteller 17,50*



Samstag:

***NEU:** Zitronen-Rosmarin-Hähnchen
Hähnchenbrustfilet mit Zitrone und Rosmarin mariniert,
dazu buntes Kartoffel-Gemüse auf Tomatensoße 16,90*

Sonntag:

*Königsberger Klopse
in klassischer Kapernsoße, dazu Butterreis und Salatteller 13,80*



Kräftige Rinderbrühe mit Markklößchen 5,90

Deftige Gulaschsuppe, dazu frisches Bauernbrot 7,80

🍃 Frankfurter sämige Kartoffelsuppe mit Croutons 5,90

Für vorneweg und Brotzeiten



*🍃 Handkäs‘ mit Musik, dazu Bauernbrot und Butter 3,90
doppelte Portion 7,80*

🍃 “Bunter Hund“

*Handkäs‘ mit Musik, bunt gewürzt, dazu Bauernbrot und Butter 4,00
doppelte Portion 8,00*

🍃 Kleiner bunter Salatteller

mit Hausdressing (Joghurt-Sahne) 5,50

Hausmacher Griebenschmalz im Tontöpfchen

dazu frisches Bauernroggenbrot 5,50

🍃 Schneegestöber

*Angemachter Frischkäse mit Zwiebeln und Gewürzen,
dazu frisches Bauernroggenbrot und Butter 10,50*

*„Strammer Max“ Frisches Bauernbrot, belegt mit magerem
Sauerländer Knochenschinken und zwei Spiegeleiern 11,90*

Hausgebeizter Lachs mit Kartoffelreibekuchen



und hausgemachter Kräuterschmand, -als Vorspeise 8,50


-als Hauptgang 16,50



Großer bunter Salat

mit Blattsalaten, Tomaten, Karotten und Paprika 10,90


- mit Thunfisch, Oliven, Zwiebeln und Bio-Ei +3,90
-  mit Schafskäse, Oliven, Peperoni und roten Zwiebeln +3,90
-  mit Champignonscheiben, Kräuterquark und Croutons +3,50
- mit zarten, gebratenen Hähnchenbruststreifen +5,50

 **Feinschmecker-Salat** *Feine Blattsalate mit Apfelspalten, karamellisierten Walnüssen, gerösteten Sonnenblumenkernen und obenauf warmer milder Ziegenkäse in Honig-Thymian-Marinade 15,80*


 **NEU: Gebratene Serviettenknödelscheiben**
mit Rahmsoße, Salatgarnitur und Wintergemüse 13,70

 **Nudelpfännchen**
Penne mit frischen Tomaten, Zucchini und Paprika in hausgemachter Tomatensoße und frisch gehobeltem Parmesan 13,50

 **NEU: Kartoffel-Gemüse-Pfanne** *mit Käse überbacken*
Kartoffel/Karotte/Zucchini/Paprika/Tomatensoße 13,50

 **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 11,70

 **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 15,70

Mageres gekochtes Stielrippchen (auch gegrillt)
mit Sauerkraut und hausgestampftem Kartoffelpüree 16,50

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 17,80

„Metzger-Spieß“
Nürnberger Rostbratwürstchen³ mit magerem gebratenem Speck umwickelt,
dazu Sauerkraut und hausgestampftes Kartoffelpüree 12,90

Magere Edel-Schweinskopf-Sülze^{2,3,8} mit Frankfurter Grüner Soße
(oder mit Remoulade, oder Musik), dazu Bratkartoffeln 14,90

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 14,50

„Altdeutscher Speckpfannkuchen“
Pfannkuchen mit mageren gebratenen Bauchspeckscheiben,
dazu ein bunter Salatteller 11,90



Gebratene Rinderleber "Berliner Art"

mit gebratenen Apfelscheiben und Zwiebeln, dazu hausgestampftes Kartoffelpüree und bunter Salatteller 16,80

Gebratene Rinderleber "Klassisch"

mit gebratenen Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln und bunter Salatteller 15,90

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 11,90

Holzfüller-Steak

Eingelegtes Schweinenackensteak mit gebratenen Zwiebeln, dazu Ofenkartoffel mit hausgemachtem Kräuterschmand und buntem Salatteller 16,90

Zarte Matjesfilets "Hausfrauen Art"

mit Apfel- und Gurkenwürfeln⁴, in hausgemachter Joghurt-Schmandsoße, dazu Salzkartoffeln 13,50

Schnitzeljagd auf panierte Schweineschnitzel



Schnitzel mit Brot

mit gebratenen Zwiebeln und frischem Bauernbrot 10,50

Schnitzel "Wiener Art" mit Bratkartoffeln und buntem Salatteller 15,90

„Zwiebelschnitzel“

mit gebratenen Zwiebeln, Bratkartoffeln und buntem Salatteller 16,50

"Frankfurter Schnitzel" mit original

Grüner Soße und Bratkartoffeln 16,80



Champignonrahmschnitzel mit frischer Champignonrahmsauce
dazu Pommes Frites und bunter Salatteller 16,90

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

Schnitzel "Lahmer Esel"

mit frischer Champignonrahmsauce und gebratenen Zwiebeln,
dazu Bratkartoffeln und bunter Salatteller 17,50

"Cordon Bleu" gefülltes Schnitzel

mit Schinken^{2,3} und Käse gefüllt,
dazu buntes Kartoffel-Gemüse auf Tomatensauce 18,80

"Vogelsberger Bauernkrüstchen"

Schnitzel auf Bauernbrot, mit Bratensoße und Spiegelei belegt,
und verschiedenen Salaten umlegt 15,90



Huhn: *Hähnchenbrustfilet mit frischer Champignonrahmsoße
dazu Pommes Frites und ein bunter Salatteller 16,70*

*Hähnchenbrustfilet „Ratatouille“ mit Rigatoni,
Karotten/Zucchini/Paprika/Tomatensoße und Parmesan 16,70*

Schwein: *Schweinelendchen mit frischer Champignonrahmsoße
mit gebratenen Serviettenknödelscheiben und Salatteller 17,80*

*"Pfeffer-Lendchen" mit Pfefferrahmsoße
dazu Pommes Frites und glasiertem Karottengemüse 17,80*

Rind: *Rumpsteak-Zwiebeln-Brot mit gebratenen Zwiebeln und
hauseigener Kräuterbutter, dazu Bauernroggenbrot 20,50*

*Rumpsteak Klassisch
mit gebratenen Zwiebeln und hauseigener Kräuterbutter,
dazu Bratkartoffeln und bunter Salatteller 26,90*

*Rumpsteak "Lahmer Esel"
mit frischer Champignonrahmsoße und gebratenen Zwiebeln,
dazu Bratkartoffeln und bunter Salatteller 27,80*

*Pfeffersteak, Rumpsteak mit milder Pfefferrahmsoße,
dazu Pommes Frites und bunter Salatteller 26,50*

„Bäcker-Schaukel“:

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

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



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.

*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 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 8,90

- *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

***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 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**

Lillet-Wildberry auf Eis 0,2l 7,50

„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 5,90

Grauburgunder QbA Pfalz

-trocken-, fruchtig mit kräftigem Bukett und feiner Säure
Winzergenossenschaft Kallstadt eG 5,90

Bacchus -Appenheimer Abtey- QbA Rheinhessen

-halbtrocken-, angenehm leicht mit fruchtigem Bukett
Weinhaus Jochim, Schotten-Rainrod 5,20

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 5,90

Rotwein 0,2l

St. Laurent -Freinsheimer Rosenbühl- QbA Pfalz

-trocken-, kräftiges Aroma, und harmonisch angenehme Tannine
Winzergenossenschaft Kallstadt eG 6,50

Dornfelder -Schloß Koblenz- Rheinhessen

-trocken-, vollmundig, herzhaft fruchtiges Bukett,
Weinhaus Jochim, Schotten-Rainrod 5,90

Cabernet Sauvignon -Vino tinto-

-trocken-, gehaltvoll, kräftig, mit harmonischer Säure 5,80

Spätburgunder -Kiechlingsberger Vulkanfelsen- QbA Baden

halbtrocken-, Winzergenossenschaft Königsschaffhausen eG 5,60

Kaffee und Hochprozentiges



<i>Espresso⁵</i>		2,30
<i>Doppelter Espresso⁵</i>		3,90
<i>Tasse Kaffee⁵ -crema-</i>		2,50
<i>Cappuccino⁵</i>		2,90
<i>Milchkaffee⁵</i>		3,40
<i>Latte Macchiato⁵</i>		3,90
<i>Glas Tee</i>		2,70
<i>(schwarz, Kamille, Früchte, Pfefferminz, Rooibos)</i>		
<i>Kakao (mit Milch gemacht) mit Sahnehaube</i>		3,80
<i>Glas Tee mit frischer Minze</i>		3,90

Eselstropfen

Hessischer Kräuterlikör mit 56 vol.% 2cl 4,50
hilft gegen "lahme Beine" und alles andere

Eselsblut 2cl 3,30

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

<i>Aquavit (Linie oder Jubi)</i>	2cl	3,50
<i>Malteser</i>	2cl	3,30
<i>Korn</i>	2cl	2,60
<i>Himbeergeist, Kirschwasser oder Obstler</i>	2cl	3,40
<i>Grappa</i>	2cl	3,30

Frankfurter „Obstsalat“

Calvados mit Mispelchen 2cl 3,90

Mirabellengeist mit Mispelchen 2cl 3,90

...obiges „ohne Früchtchen“ 2cl 3,40

<i>Sambuca Molinari oder Ouzo 12</i>	2cl	2,90
<i>Amaretto di Saronno</i>	2cl	2,90
<i>Baileys</i>	2cl	2,90
<i>Jägermeister</i>	2cl	2,90
<i>Fernet Branca oder Menta</i>	2cl	2,90
<i>Vodka</i>	4cl !	4,80
<i>Ramazotti oder Averna</i>	4cl !	4,80






Kaltes zum Trinken



Apfelwein:

aus der Kelterei Wenzel	0,25 l	2,40
in Altstadt - Rodenbach	0,5 l	4,80

Biere:


 BINDING Römer Pils vom Fass	0,4 l	4,60
Schwarzbier vom Fass 	0,4 l	4,60
Export, Radler oder Dreckiges vom Fass	0,4 l	4,60
 ERDINGER Hefeweizen hell (auch alkoholfrei)	0,5 l	4,90
Schöffelhofer Kristall- oder Hefeweizen-dunkel	0,5 l	4,90
 CLAUSTHALER Radler (alkoholfrei)	0,33 l	3,80
Jever Fun (alkoholfrei) 	0,33 l	3,80

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	2,80
	0,75l	5,50
 TAUNUSQUELLE Mineralwasser (still oder medium)	0,5l	3,90
Mineralwasser (medium)	0,75l	6,50
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.	2,90
Hassia Zitronenlimo	0,3 l	2,80

ab 21:30 Uhr 

Hausgemachte Gulaschsuppe mit frischem Bauernbrot 7,80

🍃 Frankfurter sämige Kartoffelsuppe mit gerösteten Brotwürfeln 5,90

🍃 Handkäs ' mit Musik, Bauernbrot und Butter 3,90

**🍃 Bunter Hund, Handkäs ' mit Musik und feinen Gewürzen,
dazu Bauernbrot und Butter 4,00**

**🍃 Schneegestöber Angemachter Frischkäse mit Zwiebeln und Gewürzen,
dazu Bauernbrot und Butter 10,50**

**Großer bunter Salatteller, wahlweise mit Thunfisch, 🍃 Schafskäse, oder
🍃 Kräuterschmand und Croutons 14,60**

Matjesfilet "Hausfrauen Art"

**mit Apfel- und Gurkenwürfeln in hausgemachter Joghurt-Schmandsoße,
dazu Bauernbrot und Butter 10,90**

Niederurseler Wurstsalat^{2,3,4} mit Bauernbrot und Butter 9,50

Magere Edel-Schweinskopf-Sülze^{2,3,8} mit **Grüner Soße
(oder mit Remoulade oder Musik), dazu Bauernbrot und Butter 12,90**

Großes Hacksteak mit hausgemachtem Kartoffelsalat 11,90

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
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 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.