

## *Vorspeisen und kleine Gerichte*

<b>1. Bauernbrot mit Griebenschmalz</b> <i>farmer's bread with greaves-lard</i>		3,00
<b>2. Bratenbrot, garniert</b>		6,50
<b>4. Gemischtes Schinkenbrett mit Bauernbrot und Butter</b> <i>assorted ham-platter</i>	2,8	11,80
<b>5. Tatar, garniert mit Bauernbrot und Butter</b> <i>beeftatar</i>	2,8	11,80
<b>6. Matjes „Hausfrauen-Art“ mit Salzkartoffeln</b> <i>fillet of white hering</i>	4	9,80
<b>7. Hausmacher Wurst vom Holzbrett mit Bauernbrot und Butter</b>		9,00
<b>36. 1 Paar Frankfurter Rindswürste mit Weinsauerkraut und Bauernbrot</b> <i>1 pair of beef sausages</i>	2,8	8,20
<b>37. 1 Paar Frankfurter Würstchen mit Kartoffelsalat</b> <i>1 pair of Frankfurters</i>	2,8	6,80
<b>39. 1 Paar grobe Bratwürste mit Weinsauerkraut und Bauernbrot</b> <i>grilled sausages with bread and sauerkraut</i>		7,20

## *Suppen*

<b>20. Gulaschsuppe</b> <i>goulash soup</i>		3,80
<b>21. Rinderkraftbrühe</b> <i>beef consomme</i>		2,20
<b>22. Leberknödelsuppe</b> <i>leverdumpling soup</i>	8	3,60
<b>23. Frankfurter Kartoffelrahmsuppe mit Krusteln</b> <i>potatoe soup</i>		3,60

**Alle Preise in Euro, incl. 19% Mehrwertsteuer**

1 mit Farbstoff  
8 Phosphat

2 mit Konservierungsstoff  
9 koffeinhaltig

3 mit Antioxidationsmittel  
10 chininhaltig

4 Geschmacksverstärker  
11 Phenylalaninquelle

## *Spezialitäten*

<b>51. Schweinshaxe</b>		14,20
mit Weinsauerkraut und Sahnepüree		
<i>roasted leg of pork</i>		
<b>52. Kalbshaxe für 2-4 Personen</b>		Preis n. Größe
mit Beilagen nach Wahl		
<i>roasted leg of veal for 2-4 persons</i>		
<b>66. Frankfurter Spezialplatte</b>		14,80
mit Rippchen, Leberkloß, Bratwurst, Frankfurter Würstchen, Stück Schweinshaxe, Weinsauerkraut und Sahnepüree		
<b>50. Rippchen</b>	2	9,80
mit Weinsauerkraut und Sahnepüree		
<i>salted, boiled pork chop</i>		
<b>54. Portion Spanferkel</b>		13,80
mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödel		
<i>portion of suckling pig</i>		
<b>55. Grillrippchen</b>	2	10,80
mit Kartoffel-Krautsalat und Sahnemeerrettich		
<i>grilled pork chop</i>		
<b>57. Gekochter Haspel</b>	2	13,80
mit Weinsauerkraut und Sahnepüree		
<i>boiled Eisbein</i>		
<b>59. ½ Elsässer Bauernente</b>		15,00
mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödel		
<i>½ farmer's duck</i>		
<b>60. Tafelspitz</b>		13,20
mit grüner Soße und Salzkartoffeln		
<i>boiled beef</i>		
<b>62. Jungschweinsbraten</b>		11,80
mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln		
<i>roasted pork with red cabbage and dumplings</i>		
<b>32. Leberknödel</b>	8	9,00
mit Weinsauerkraut und Sahnepüree		
<i>liver dumplings, sauerkraut, mashed potatoes</i>		
<b>103. Gekochte Eier in grüner Soße mit Salzkartoffeln</b>		8,50
<i>boiled eggs in green sauce</i>		



---

## *Aus der Pfanne*

### *vom Schwein*

- |   |       |
|---|-------|
| <b>90. Jungschweinslende</b><br>in Pilzrahm, Spätzle und gem. Salat<br><i>pork loin</i>           | 14,80 |
| <b>91. Schweineschnitzel</b><br>mit Bratkartoffeln und gem. Salat<br><i>breaded pork escalope</i> | 10,80 |

### *von der Pute*

- |   |       |
|---|-------|
| <b>105. Putenschnitzel</b><br>mit Bratkartoffeln und gem. Salat<br><i>turkey escalope</i> | 10,80 |
|---|-------|

### *vom Kalb und Rind*

- |  |       |
|--|-------|
| <b>71. Wiener Schnitzel</b><br>mit Bratkartoffeln und gem. Salat                                       | 13,80 |
| <b>72. Jägerschnitzel</b><br>mit Spätzle und gem. Salat<br><i>escalope with creamed mushroom sauce</i> | 15,80 |
| <b>86. Rumpsteak</b><br>mit Bratkartoffeln und gem. Salat  | 17,80 |

### *vom Lamm*

- |  |       |
|--|-------|
| <b>63. Lammrückenfilet</b><br>mit Röstitaler und gem. Salat<br><i>fillet of lamb</i> | 18,80 |
|--|-------|

### *Fisch*

- |   |       |
|---|-------|
| <b>106. Lachssteak</b><br>auf grüner Soße mit Salzkartoffeln<br><i>roasted salmon</i> | 15,00 |
|---|-------|

## *Salate*

<b>100. Gem. Salat der Saison</b>	3,40
<b>101. Gem. Salatplatte der Saison mit Brot und Butter</b> <i>mixed salad platter</i>	7,20
<b>102. Gem. Salatteller mit Thunfisch und Ei, Brot und Butter</b> <i>mixed salad platter with tuna</i>	10,50
<b>104. Gem. Salatteller mit Putenbrust und Brot</b> <i>salad with grilled turkey breast</i>	10,80

## *Käse*

<b>120. Handkäs mit Musik, Bauernbrot und Butter</b> <b>handkäs with „music“ (onions and oil)</b>	2,90
<b>122. Gemischtes Käsebrett mit Brot und Butter</b> <i>assorted cheese</i>	9,50
<b>123. Angemachter Camembert mit Bauernbrot</b>	6,80

## *Dessert*

<b>110. Hausgebackener Apfelstrudel mit heißer Vanillesoße</b> <i>home made apple pie</i>	4,00
<b>111. Gemischtes Eis mit Sahne</b> <i>mixed ice cream</i>	4,00
<b>112. Rote Grütze mit Sahne</b>	4,20

## *Heiße Getränke*

<b>140. Kaffee</b>	2,00
<b>145. Div. Teesorten</b>	2,00

### ***Alkoholfreie Getränke***

150.	Apfelsaft	0,2 l	2,20€	158.	Mineralwasser	0,25 l	1,90€
151.	Eistee <sup>3</sup>	0,3 l	1,80€	163.	Mineralwasser		
152.	Orangensaft	0,2 l	2,40€		spritzig oder still	0,75 l	4,50€
153.	Coca Cola <sup>1 3 9</sup>	0,2 l	2,00€	160.	Tonic Water <sup>10</sup>	0,2 l	3,00€
154.	Coca Cola light <sup>1 3 9 12</sup>	0,2 l	2,00€	161.	Ginger Ale <sup>1</sup>		3,00€
155.	Fanta <sup>1 3</sup>	0,2 l	2,00€	162.	Bitter Lemon <sup>10</sup>		3,00€
156.	Sprite <sup>4</sup>	0,2 l	2,00€				

---

### ***Biere vom Faß***

170.	Karlsberg Ur-Pils	0,3 l	2,80€
171.	Karlsberg Ur-Pils	0,4 l	3,70€

### ***... und aus der Flasche***

174.	Schneider Weiße	0,5 l	4,00€
175.	Erdinger Weißbier	0,5 l	4,00€
176.	Gründels alkoholfrei	0,33l	3,30€

---

### ***Apfelwein***

228.	Apfelwein von der Kelterei Hofmann	0,3 l	2,00€
	Apfelwein von der Kelterei Hofmann	0,5 l	3,30€

## ***Sekt und Champagner***

230.	Prosecco	0,1 l	3,80€
		0,75 l	25,00€
233.	Fürst von Metternich	0,75 l	30,00€
235.	Champagner	0,75 l	Preis auf Anfrage

## ***Offene Weine***

### ***Weiß***

221.	Riesling	0,2 l	4,80€
219.	Silvaner	0,2 l	4,80€
	Schwarzriesling	0,2 l	5,00€

### ***Rosé***

224.	Château L'Ermitage	0,2 l	5,00€
------	--------------------	-------	-------

### ***Rot***

229.	Spätburgunder	0,2 l	5,00€
------	---------------	-------	-------

## ***Flaschen Weine***

ng2.	Grauburgunder	0,75 l	25,00€
	Haltinger Weißburgunder	0,75 l	25,00€
	Weinreich1 Silvaner	0,75 l	30,00€
	Honoro Vera Monastrell	0,75 l	23,00€
	Casal Thaulero Montepulciano	0,75 l	23,00€
	Château Buisson-Redon	0,75 l	30,00€

## *Aperitif*

211.	Cynar <sup>1,10</sup>	5 cl	4,50€
212.	Campari <sup>1</sup>	5 cl	4,50€
213.	Sherry	5 cl	4,50€

## *Edles von Obst und Nuss*

144.	Mispelchen		3,80€
240.	Kirsche	2 cl	3,80€
241.	Mirabelle	2 cl	3,80€
244.	Birne	2 cl	3,80€
245.	Pflaume	2 cl	3,80€
190.	Himbeere	2 cl	3,80€
181.	Haselnuss	2 cl	3,80€
194.	Calvados	2 cl	3,00€
209.	Grappa	2 cl	3,80€
210.	Obstler	2 cl	2,50€

## *Spirituosen*

180.	Korn	2 cl	2,00€	204.	Jägermeister	2 cl	2,80€
183.	Linie Aquavit	2 cl	3,20€	205.	Fernet Branca	2 cl	3,00€
184.	Malteser Aquavit	2 cl	2,80€	206.	Underberg	2 cl	2,80€
185.	Gordon's Gin	2 cl	2,80€	208.	Wodka	2 cl	2,80€
188.	Bailey's <sup>1,9</sup>	2 cl	3,00€	214.	Ramazzotti	2 cl	3,00€
192.	Bacardi Rum	2 cl	3,00€	198.	Jonnie Walker Red <sup>1</sup>	2 cl	4,00€
193.	Jamaika Rum 73%	2 cl	4,00€	200.	Chivas Regal 12 <sup>1</sup>	2 cl	6,00€
196.	Remy Martin	2 cl	4,20€	201.	Glenfiddich <sup>1</sup>	2 cl	5,00€
197.	Asbach Uralt	2 cl	2,80€	202.	Jack Daniel's <sup>1</sup>	2 cl	4,50€