Suppen und Eintöpfe

Hausgemachter Kesseleintopf mit Wursteinlage 5,50 €

Hausgemachter Kesseleitopf mit zwei Frankfurtern 13 und Senf 22
7,50 €

Deftige Gulaschsuppe 5,80 €

Zu allen Eintöpfen und Suppen reichen wir Bauernbrot 14

Brotzeit

Großvaters Griebenschmalzbrot 14
mit gerösteten Zwiebeln und Salatgarnitur, auf Holzbrett serviert
3,50 €

„Für Leib und Seele „

Handkäs mit Musik, dazu Brot 14 und Butter 19 5,20 €

Eingelegter hessischer Wurstsalat

mit Salatgarnitur, Brot 14 und Butter 19 6,80 €

mit Bratkartoffeln 8,80 €

Onkel Dieters Sülzbrot 14

mit Salatgarnitur auf Holzbrett serviert 5,50 €

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung

Hauptspeisen

Aus der Pfanne

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes 10,80 €

Zwiebelschnitzel mit Pommes 11,80 €

Jäger oder Pfefferschnitzel mit Pommes 12,80 €

14 22 19 16

Gerne Servieren wir Ihnen auch das Schnitzel mit Bratkartoffeln für 1 € Aufschlag

„Unsere Wildklassiker“

Zwei Hirschberger Wildbratwürste

mit Bratkartoffeln [14], Apfelweinsauerkraut und Senf 11,90 €

Herzhaftes Wildgulasch vom Taunuswild

mit Serviettenknödel [14] und Preiselbeergelee 15,80 €

„So lecker wie damals“

Bauernsülze

mit Bratkartoffeln [14] und Essigmarinade, dazu zwei halbe Eier [16]

9,60 €

Kochfleisch vom Weiderind

mit hausgemachter grünen Soße[16] und Salzkartoffeln [14] 12,80 €

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung

Passt früh und Spät

Gebratener Fleischkäse

mit Bratkartoffeln [14], Spiegelei [16] und Senf 8,50 €

„Wie bei Mutti daheim“

Eingelegte Heringsfilets [17]

mit Salzkartoffeln [14] und Hausfrauensoße [16] 9,80 €

„Es geht auch ohne Fleisch“

Serviettenknödel [14]

mit Waldpilzragout [19], dazu Schnittlauch Schmand [19]

9,90 €

Salate

Herzberger Salat

Gemischter Salat mit gebratenen Hähnchenbrustfiletstreifen, mariniert mit hauseigenem sieben Kräuter-Jogurt [19] Dressing

11,50 €

Großer bunter Salatteller

mit gebratenen Champignons und Weißbrot [19 14] 9,50 €

oder mit gebackenem Camembert [16,19,14] und Preiselbeergelee 10,50 €

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung

Für unsere kleinen Wanderer

Kleines Schnitzel

mit Pommes und Ketchup 6,50€

Vier Goldtaler 16,19,14

mit Apfelmus und Zimtzucker 5,50 €

Kleine Portion Pommes Rot Weiß 3,20 €

„Eine kleine Sünde zum Abschluss“

Tante Emmas warme Grütze

mit Bourbon Vanilleeis 19 und gehobelten Mandeln 20 4,80 €

Omas warmer Apfelstrudel 14 10

mit Vanillesoße, dazu eine Kugel Eis und geschlagene Sahne 19

6,50 €

Franz Josephs Kaiserschmarren 14 10

mit Vanillesauce 19 und Waldfruchtgrütze 7,50 €

oder

klassisch mit Apfelmus 6,50 €

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung

Warme Getränke

Kaffee Creme……2,40 €

Milchkaffee 19 ……...……2,70 €

Cappuccino 19……....2,70 €

Latte Macchiato 19…….…....3,10 €

Espresso…….…..……2,10 €

Espresso Macchiato 19 …….…..…2,40 €

Doppelter Espresso……...……3,50 €

Heiße Schokolade 19,20 ……...……..…3,00 €

Heiße Schokolade mit Sahne 19,20……...……....3,50 €

Tee verschiede Sorten mit Honig…..……..……..2,50 €

Alkoholfreie Getränke

RAPP`S

Apfelsaft, Johannisbeerensaft, Kirschsaft, Bananensaft, Orangensaft

0,2 l……..…2,30 €

0,4 l……...…...3,90 €

Cola [5,11,12], Cola light[5,10,11,12] , Fanta [4,5], Sprite, Bitter Lemon [12], Ginger Ale [12]

0,2l……2,20 €

0,4l……3,80 €

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung

Elisabethen Sprudel oder Pur

0,25l……2,20 €

Elisabethen Sprudel oder Pur

0,25l…….2,20 €

0,7 l……...4,40 €

Karamalz

0,33l……..3,00 €

Alkoholische Getränke

RAPP`S

Apfelwein

0,25l……..……..…..…..2,00 €

0,5l……..……..……3,60 €

Apfelwein Althochstätder Rose 0,25l……2,00 €

0,5l……...……..3,60 €

Apfelwein im Bembel

1l……..……..…7,20 €

2l……..…14,40 €

Bier frisch vom Fass

Licher Pils oder Radler

0,3l……..…..2,60 €

0,4l……...……..3,40 €

Köstritzer Schwarzbier

0,3l……3,00 €

Bayerisch Paulaner Weißbier

0,5l……...…..4,50 €

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung

Flaschenbiere

Benediktiner Weißbier, Dunkel und Alkoholfrei 0,5l……3,80 €

Augustiner Bräu München Edelstoff 0,5l……...3,90 €

Licher Pils Isotonisch0,33l……..….2,80 €

Aperitif /Cocktail

Aperol spritz…….5,50 €

Campari Orange……4,60 €

Glas Sekt 0,1l...……..…...3,80 €

Rotweine

Chianti Melini trocken 0,2l……..……..3,80 €

Dornfelder trocken 0,2l……..….3,60 €

Spätburgunder Rose wein 0,2l……..3,60 €

Weißweine

Steinmächer Riesling trocken 0,2l……3,60 €

Steinmächer Riesling halbtrocken 0,2l……...……3,60 €

Grauer Burgunder trocken 0,2l……..……..3,60 €
Weißweinschorle 0,2l……..…...3,40 €

Fruchtweine

Erdbeere, Brombeere, Heidelbeere, Johannisbeere
und Kirsche 0,2l……..……..3,60 €
Alle Fruchtweine auch zum Mitnehmen 1l ……9,50 €

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung

Schnäpse und Liköre

Asbach Pur 0,2cl…….2,50 €
Jack Daniels 0,2cl……....2,50 €
Vodka Green Mark 0,2l……2,50 €
Baileys 0,2cl……2,50 €
Hütchen mit Cola 0,3l……...3,50 €

Obstbrände

Münchner Bärwurz 0,2cl……2,50 €
Penninger Blutwurz 0,2cl……....2,50 €
Steinhäger Schlichte 0,2cl……2,50 €

Williams Christ Birne 0,2cl……..2,50 €

Obstbrand 0,2cl……..2,50 €

Waldhimbeergeist 0,2cl……....2,50 €

Kirschwasser 0,2cl……..2,50 €

Mirabellenwasser 0,2cl……....2,50 €

Magenbitter

Jägermeister 0,2cl……2,50 €

Reichspostbitter 0,2cl……...2,50€

Ramazzotti 0,2cl……2,50€

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung

Kennzeichnung der Zusatzstoffe

1= Formfleisch – Vorderschinken
2= mit Geschmacksverstärker
3= mit Konservierungsstoffen
4= mit Antioxydationsmittel
5= Farbstoff
6= mit Säuerungsmittel
7= mit Verdickungsmittel
8= mit Stabilisator
9= Emulgator
10= mit Süßungsmittel
11= Koffeinhaltig
12= Chinin haltig
13= mit Nitrit Pökelsalz

Allergenkennzeichnungen

14=Gluten haltiges Getreide namentlich zu nennen (Weizen Dinkel Roggen, Gerste Hafer oder Hybridstämme davon)
15= Krebstiere
16= Eier
17= Fisch
18= Erdnüsse
19= Milch
20= Schalenfrüchte Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse Paranüsse, Pistazien, Macadamia
21= Sellerie
22= Senf
23= Sesamsamen
24= Schwefeldioxyd und Sulfide (ab 10 mg pro kg)
25= Lupinen
26= Weichtiere