



Getränke- und Speisekarte



Bier beer

Henninger Kaiser Pilsner ^A
light Pilsner beer

vom Fass 0,3l 2,90

tap 0,3l

vom Fass 0,5l 4,20

tap 0,5l

vom Fass 1,0l 8,20

tap 1,0l



dark beer

vom Fass 0,3l 2,90

tap 0,3l

vom Fass 0,5l 4,20

tap 0,5l

Schöfferhofer Hefeweizen Hell ^A
Schöfferhofer light wheat beer

vom Fass 0,5l 4,20

tap 0,5l

Schöfferhofer Hefeweizen Dunkel ^A
Schöfferhofer dark wheat beer

Flasche 0,5l 4,20

bottle 0,5l

Schöfferhofer Kristallweizen ^A
Schöfferhofer light cristal wheat beer

Flasche 0,5l 4,20

bottle 0,5l

Schöfferhofer Hefeweizen ^A
alkoholfrei
Schöfferhofer alcoholfree wheat beer

Flasche 0,5l 4,20

bottle 0,5l

CLAUSTHALER Classic ^A
alcoholfree beer

Flasche 0,33l 3,20

bottle 0,33l

Alle kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe und Allergene sind
am ende der Speise- und Getränkekarte.

Apfelwein apple wine

Privat Kelterei Stier

Apfelwein pur ^L
apple wine straight up

Glas 0,25l 2,50

glas 0,25l

Bembel 0,5l 4,40

pitcher 0,5l

Bembel 1,0l 8,30

pitcher 1,0l

Apfelwein gespritzt süß/sauer ^L
Mixed apple wine sweet/sour

Glas 0,25l 2,50

glas 0,25l

Bembel 0,5l 4,40

pitcher 0,5l

Bembel 1,0l 8,30

pitcher 1,0l








**Auf der Terrasse werden nur großen
Maßeinheit ausgeschenkt**

On the terrace are served only large unit of measure

Alkoholfreie Getränke

alcoholfree drinks

 ^{1,2}	Flasche 0,33l <i>bottle 0,33l</i>	3,00	Walters Apfelschorle "Blubber Apfel" ohne Zuckerzusatz	Flasche 0,33l <i>bottle 0,33l</i>	3,00
 ^{1,2}	Flasche 0,33l <i>bottle 0,33l</i>	3,00	Red Bull ⁴	Dose 0,25l <i>can 0,25l</i>	4,00
 ^{1,2,6,8}	Flasche 0,33l <i>bottle 0,33l</i>	3,00	Bitter Lemon Schweppes ^{3,9}	Flasche 0,2l <i>bottle 0,2l</i>	2,50
 ^{1,6}	Flasche 0,33l <i>bottle 0,33l</i>	3,00	Ginger Ale Schweppes ³	Flasche 0,2l <i>bottle 0,2l</i>	2,50
 ^{1,6}	Flasche 0,33l <i>bottle 0,33l</i>	3,00	Tonic Water Schweppes ³	Flasche 0,2l <i>bottle 0,2l</i>	2,50
 ^{1,2,6}	Flasche 0,33l <i>bottle 0,33l</i>	3,00	Glas Vollmilch ⁶	0,2l <i>glas milk</i>	1,60
 Classic mit Kohlensäure <i>mineral water</i>	Flasche 0,25l <i>bottle 0,25l</i>	2,40			
	Flasche 0,75l <i>bottle 0,75l</i>	6,50			
 Naturell ohne Kohlensäure <i>sparkling water</i>	Flasche 0,25l <i>bottle 0,25l</i>	2,40			
	Flasche 0,75l <i>bottle 0,75l</i>	6,50			

**Auf der Terrasse werden nur großen
Maßeinheit ausgeschrieben**

On the terrace are served only large unit of measure

Säfte

juices

Apfelsaft ⁹	0,2l 0,4l	2,70 4,50
<i>apple juice</i>		
Orangensaft ⁹	0,2l 0,4l	2,70 4,50
<i>orange juice</i>		
Maracujasaft ⁹	0,2l 0,4l	2,90 4,90
<i>passionfruit juice</i>		
Kirschsft ⁹	0,2l 0,4l	2,70 4,50
<i>cherry juice</i>		
Bananensaft ⁹	0,2l 0,4l	2,70 4,50
<i>banana juice</i>		
KiBa ⁹	0,2l 0,4l	2,70 4,50
<i>mixed cherry/banana juice</i>		
Preiselbeerensaft ⁹	0,2l 0,4l	2,90 4,90
<i>cranberry juice</i>		
Traubensaft ⁹	0,2l 0,4l	2,70 4,50
<i>grape juice</i>		

Alle Säfte sind auch als Schorlen erhältlich

all juices also could be served mixed up with mineral water

Heiße Getränke

hot drinks

Kaffee ¹	2,50
Espresso ¹	1,50
Doppelter Espresso ¹	2,90
Cappuccino ^{1,6}	3,20
Cafe au Lait ^{1,6}	3,50
Latte Macciato ^{1,6}	3,50
Heiße Schokolade ⁶	3,50
Tee	2,80
<i>tea assorted</i>	
Schwarz, Jasmin, Kamille, Früchte oder Pfefferminze	
Honig	0,50

Schaumwein *sparkling wine*

Sekt

Riesling Brut 2015,^L 0,1l 4,50
Rheingau, trocken *dry* 0,75l 28,00

Weißwein *white wine*

Sauvignon Blanc, 2016,^L 0,2l 5,60
Pfalz, trocken *dry*

Weisser Burgunder 2015,^L 0,2l 6,00
Rheinessen, halbtrocken *semi dry* 0,75l 20,00

Grauer Burgunder 2015,^L 0,2l 6,90
Pfalz, trocken *dry* 0,75l 22,50

Riesling 2015,^L 0,2l 7,50
Rheingau, trocken *dry* 0,75l 24,00

Pino Gris 2015,^L 0,2l 7,80
Pfalz, trocken *dry* 0,75l 25,00

Rose *rose*

Portugieser 2015,^L 0,2l 5,60
Pfalz, halbtrocken *semi dry* 0,75l 18,50

Acolon 2015,^L 0,2l 5,60
Rheinessen, trocken *dry* 0,75l 18,50

Rotwein *red wine*

St. Laurent 2014,^L 0,2l 6,60
Pfalz, trocken *dry* 0,75l 21,50

Acolon 2014,^L 0,2l 7,30
Pfalz, trocken *dry* 0,75l 24,00

Pinot Noir 2012,^L 0,2l 8,00
Pfalz, trocken *dry* 0,75l 25,00

Alle Weine sind auch als Schorlen erhältlich

all wine also could be served mixed up with mineral water



Spirituosen

spirits

Wodka

Moskovskaya 2 cl 2,50
4 cl 4,50
1,0l 85,00

Grey Goose 2 cl 4,50
4 cl 8,00
0,7l 125,00

Tequila

Cuervo Silver 2 cl 2,50
4 cl 4,50
1,0l 85,00

Cuervo Gold 2 cl 2,50
4 cl 4,50
1,0l 85,00

Scotch

Johnnie Walker Red 2 cl 3,00
4 cl 5,50
1,0l 105,00

Johnnie Walker Black 2 cl 4,00
4 cl 7,50
0,7l 120,00

Talisker 10 years 2 cl 4,50
4 cl 8,00

Glenfiddich 12 years 2 cl 4,00
4 cl 7,50

Chivas Regal 12 years 2 cl 4,50
4 cl 8,00

Dalwhinnie 15 years 2 cl 5,00
4 cl 9,00

Lagavulin 16 years 2 cl 5,50
4 cl 10,00

Macallan 2 cl 6,00
4 cl 11,00

Whiskey

Jim Beam 2 cl 2,50
4 cl 4,50
1,0l 85,00

Jack Daniels 2 cl 3,00
4 cl 5,50
1,0l 105,00

Gin

Bombay Sapphire 2 cl 3,00
4 cl 5,50
1,0l 105,00

Tanqueray 2 cl 4,00
4 cl 7,50
0,7l 120,00

Cognac

Hennessy V.S. 2 cl 3,50
4 cl 6,50

Remy Martin V.O.S.P. 2 cl 4,00
4 cl 7,50

Weinbrand / Brandy

Asbach Uralt 2 cl 2,50
4 cl 4,50

Osborne Veterano 2 cl 3,50
4 cl 6,50

Gran Duque de Alba 2 cl 4,00
4 cl 7,50

Schladerer

Schwarzwälder Kirschwasser	2 cl	3,50
Williamsbirne	2 cl	3,50
Himbeergeist	2 cl	3,50
Mirabell	2 cl	3,50
Zwetschgenwasser	2 cl	3,50
Schlehengeist	2 cl	3,50

Lantenhammer Liqueur / Likör

Limonen Liqueur	2 cl	3,50
Walnuss Liqueur	2 cl	3,50
Rosen Liqueur	2 cl	3,50
Sauerkirsch Fruchtbrandlikör	2 cl	3,50
Waldhimbeer Fruchtbrandlikör	2 cl	3,50
Bauernobstler	2 cl	3,50
König Ludwig Obstler	2 cl	3,50
Calvados	2 cl	3,50

Kräuterlikör

Fernet Branca	2 cl	2,50	4 cl	4,50
Branca Menta	2 cl	2,50	4 cl	4,50
Jägermeister	2 cl	2,50	4 cl	4,50
Ramazzotti	4 cl	4,00		
Averna	4 cl	4,00		
Sambuca	4 cl	4,50		

Creams

Baileys Irish Cream	4 cl	4,00
Frangelico	4 cl	4,50

Longdrinks

Jack Daniels Cola	7,50
Wodka Cranberry, Maracuja	7,50
Wodka Red Bull	7,50
Jägermeister Cola	7,50
Jägermeister Red Bull	7,50
Bombay Tonic	7,50

Speisekarte

menu

Suppe *soup*

Kartoffelsuppe ^{12,A,G,I} mit Brot 4,00
potato soup with bread

und Frankfurter Würstchen ^{9,10,11,A,G,I} 6,00
and Frankfurter sausage

Gulaschsuppe mit Brot ^{A,G,I} 6,90
stew soup of beef with bread

Suppen der Saison

Fragen Sie unsere bedienung nach unserer aktuellen Tages-Suppe

Soups of the season, ask our service for ours current day supp

Wir beziehen unsere Wurst- und Fleischwaren von unserem
Fleischerfachgeschäft Metzgerei Dürr / Bad Vilbel

Seit 1932

DÜRR

Wilhelm Dürr & Söhne GmbH
Fabrikation feiner Fleisch- und Wurstwaren

Deutsche Küche

german Kitchen

Handkäse mit Musik und Brot ^G 3,50
Hand cheese with music and bread

Doppelter Handkäse mit Musik und Brot ^G 6,50
Double hand cheese with music and bread

Flammkuchen „Elsässer Art“ 8,50
mit Speck ², Rahm und Zwiebeln
Tarte flambée with bacon and onions

Flammkuchen mit frischen Champignons 9,00
Tarte flambée with fresh mushrooms

Flammkuchen „Alten Limpurger Art“ ^J 10,50
mit Zwiebeln, Knoblauch, Peperoniwurst ^{2,7,9}
und Peperoni (scharf)
Tarte flambée with onions, garlic, peperoni sausage and peperoni (spicy)

Flammkuchen mit Rucola, 12,00
Parmaschinken ^{2,7,12} und frischen Parmesan
Tarte flambée with rucola, parma ham and fresh parmesan cheese

Frankfurter Grüne Soße ^{C,G} 9,90
mit 4 ½ Eiern und Salzkartoffeln
Frankfurt green sauce with 4 ½ eggs and potatoes

Frikadellen mit Beilagen 6,90
Meatballs with side dishes



Frankfurter Wurstkessel

Frankfurter Würstchen ^{9,10,11,A,G,I} mit Brot oder Brötchen 3,50

Frankfurt sausage served with bread

Rindswurst ^{9,10,11,14,A,G} mit Brot oder Brötchen 3,50

Beef sausage served with bread

Frankfurter Stadtwurst ^{9,10,12,A,G,I} mit Brot oder Brötchen 3,50

Frankfurt city sausage with bread

Bockwurst ^{9,12,15 A,G} mit Brot oder Brötchen 3,50

Sausage with bread

Alle Würste sind auch mit Beilage erhältlich + 3,20

All sausages also can be served with side dish of your choice

Münchner Weißwürste ^{A,G} mit süßem Senf und Brezel 4,50

Munich sausage with sweet mustard and Brezel

mit Beilage Ihrer Wahl 7,00

with a side dish of your choice

Beilagen *side dish*

Sauerkraut *marinated cabbage* 3,50

Salzkartoffeln *salted potatoes* 3,50

Kartoffelsalat ^{10,13} *potato salad* 3,50

Brezel *pretzel* 1,50

Dessert

Hausgemachte Frankfurter Torten ^{A,C,G} 3,90

homemade Frankfurt pies

mit frischer Sahne ^G / *with fresh whipped cream* 4,20

Fragen Sie unsere Bedienung nach unseren aktuellen Tages Kuchen und Torten

Ask our service to our current day cakes and pies

