

<b>Aus der kalten Küche</b> - serviert mit Brot und Butter	Neu MWST 19%	Alt MWST 7%
<b>Handkäse</b> mit oder ohne Musik	4,68	4,20
<b>Sachsenhäuser Schneegestöber</b> – angemachter Brie	8,34	7,50
<b>Handkässalat</b> mit Zwiebeln und Äpfeln	9,81	8,50
<b>Kleine Sachsenhäuser Verführung</b> Schneegestöber, Handkässalat, Grüne Soße und Ei	9,81	8,50
<b>„Buchscheer-Tatar“</b> , ca. 180 g angemacht mit Calvados, Ei, Zwiebeln und Kapern	16,73	14,50
<b>Tatar „Klassisch“</b> mit Ei, Zwiebeln und Kapern	15,00	13,00
<b>Frankfurter Originale</b>		
<b>Grüne Soße mit Rindfleisch<sup>1</sup></b> und Salzkartoffeln	16,73	14,50
<b>Grüne Soße</b> mit 4/2 Eiern und Salz- oder Bratkartoffeln	13,27	11,50
<b>Frankfurter Schnitzel</b> mit Grüner Soße und Bratkartoffeln	18,35	16,50
<b>Aus dem Kessel</b> – serviert mit Sauerkraut und Kartoffelbrei		
<b>Halsrippchen<sup>1</sup></b> ca. 300 g, gekocht oder gegrillt	16,12	14,50
<b>Schlachtplatte<sup>1,2</sup></b> , Blut- und Leberwürstchen und Bauchfleisch	15,57	14,00
<b>Große Fleischwurst<sup>1,2</sup></b>	11,67	10,50
<b>Ein Paar Bratwürste</b>	13,90	12,50
<b>Rindswurst<sup>1,2</sup></b> <i>oder</i> ein Paar <b>Frankfurter Würstchen<sup>1,2</sup></b>	10,57	9,50
<b>Aus Pfanne, Ofen und Grill</b>		
<b>„Buchscheerschnitzel“</b> mit fruchtiger Apfelweinsauce, dazu Bratkartoffeln und ein kleiner Salat	19,47	17,50
<b>Schnitzel „Wiener Art“</b> mit Bratkartoffeln und einem kleinen Salat	18,35	16,50
<b>Rinderleber „Berliner Art“</b> , dazu Kartoffelbrei	13,34	12,00
<b>Rumpsteak</b> ca. 250 g – auf Wunsch auch größer, dazu Kräuterbutter, Bratkartoffeln und ein kleiner Salat	29,48	26,50
<b>Fleischkäse<sup>1,2</sup></b> mit Schmorzwiebeln, Spiegelei und Bratkartoffeln	12,79	11,50
<b>Gegrilltes Schäufelchen<sup>1</sup></b> mit knuspriger Schwarte, dazu Soße, Sauerkraut und Brot	18,91	17,00
<b>Gegrillte Schweinshaxe<sup>1</sup></b> mit Soße, Sauerkraut und Brot	16,12	14,50
<b>Gegrillte Schälrippchen</b> , dazu Knobi- oder Chilitunke und Brot	17,24	15,50
<b>Halbes Grillhähnchen</b> mit Krautsalat und Brot	15,02	13,50
<b>Überbackene Handkässpätzle</b> , natürlich hausgemacht! dazu ein kleiner Salat	13,90	12,50
<b>Überbackener Schafskäse</b> mit Tomaten, Oliven <sup>4</sup> und Peperoni <sup>4</sup> , dazu Weißbrot	11,67	10,50

**Wo dies möglich ist, servieren wir auch halbe Portionen!**

	Neu MWST 19%	Alt MWST 7%
<b>Salate</b>		
<b>Marktsalat</b> mit gegrillten <b>Hähnchenbruststreifen</b> dazu Currytunke und Weißbrot	16,12	14,50
<b>Marktsalat</b> mit kalten <b>Rindfleischstreifen</b> und Grüner Soße, dazu Brot	16,12	14,50
Marktsalat mit <b>Schafskäse</b> , Oliven <sup>4</sup> und Peperoni <sup>4</sup> , dazu Weißbrot	14,46	13,00
Großer Marktsalat	9,45	8,50
Kleiner Marktsalat	5,01	4,50
Krautsalat	3,89	3,50
<b>Für die „Kleinen“</b> – nicht für Erwachsene		
<b>Kinderschnitzel</b> , wahlweise mit Bratkartoffeln, Kartoffelbrei oder Spätzle	7,78	7,00
<b>Spätzle</b> pur, mit Butter oder Bratensoße	3,33	3,00
<b>Eine Bratwurst</b> wahlweise mit Bratkartoffeln, Kartoffelbrei oder Spätzle	5,56	5,00
<b>Hausmacher Wurst</b> serviert mit Brot und Butter		
<b>Wurststeller</b> <sup>1,2</sup> mit Presskopf, Leber- und Blutwurst und Gummer (Gewürzgurke)	13,34	12,00
Presskopf, <sup>2,1</sup> Blut <sup>1,2</sup> – oder Leberwurst <sup>1,2</sup>	9,45	8,50
<b>Beilagen</b>		
Bratkartoffeln, Salzkartoffeln oder Kartoffelbrei	3,89	3,50
Schälchen Grüne Soße	5,01	4,50
Schmorzwiebeln	2,00	1,80
Scheibe Brot	0,56	0,50
Butter	0,56	0,50
Eine Gummer (Gewürzgurke)	1,11	1,00
<b>Nachtisch</b>		
<b>Hausgemachte Schokoladenkrem</b> mit Vanillesoße	6,12	5,50
<b>Warmer Ebbelweckkuchen</b> – mit Äpfeln und Mandeln, dazu Vanillesoße	7,22	6,50

**Wo dies möglich ist, servieren wir auch halbe Portionen!**

## **Apfelwein** *natürlich* aus eigener Kelterei

<b>Sachsenhäuser Lebenswasser,</b> unser Hausschoppen aus Streuobst 0,3 l	2,90
<b>Cider,</b> Streuobst von selbstgesetzten Hochstämmen, trocken, sprudelnd, in der 0,5 l Bügelflasche	6,00
<b>Renette 2023,</b> sortenrein, trocken, perlend, in der 0,5 l Bügelflasche	6,00
<b>Harheimer Bohnapfel 2022,</b> sortenrein, kältegetrübt, herb! 0,3 l	3,50
<b>Holli,</b> unser Hausschoppen mit einem Schuss Holunderblütensirup und Sprudelwasser 0,3 l	3,50

## **Traubenweine** aus der Pfalz 0,2 l

Riesling, Müller-Thurgau oder Weißburgunder, trocken	6,00
Rose', Weißherbst oder Spätburgunder, feinherb	6,00
Rot, Spätburgunder, feinherb	6,50

## **Alkoholfrei**

<b>Holunderschorle,</b> Sprudelwasser 0,2 l / 0,4 l mit hausgemachtem Holunderblütensirup	2,50	4,20
<b>Selbstgekelterter Apfelsaft</b> 0,2 l / 0,4 l	2,50	4,20
Cola <sup>3,4</sup> , Apfelsinenlimo <sup>3,4</sup> 0,2 l / 0,4 l	2,50	4,50
Glas Sprudelwasser 0,3 l	2,90	
Mineralwasser sprudelnd oder still 0,25 l / 0,7 l	2,90	4,50
Hausgemachter Holunderblütensirup 4 cl	1,00	

## **Geistreiches und Hochprozentiges** 2 cl

<b>Apfelweinbrannt,</b> aus unserem Apfelwein in der Wetterau gebrannt	3,50
<b>Mispelchen,</b> 2 cl Calvados mit einer Mispel	4,00
<b>Goldbrannt,</b> unser Apfelweinbrannt mit einem Hauch Apfelsaft versüßt	3,50
Calvados	3,00
<b>Bierbrannt,</b> aus unserem Bier „Theo“ gebrannt	4,50
Edelobstbrände aus dem Elsass und Franken	4,00
Ramazotti 4 cl	5,00
Fernet, Doppelwacholder, Jägermeister, Doppelkorn,	3,00
Malteser, Vodka, Erdbeerlimer, Obstbrände	
Uderberg	3,50
Hausgemacht: <b>Mispel-Djinn-Limer,</b> fruchtig und leicht herb	3,00

<sup>1</sup> mit Nitritpökelsalz, <sup>2</sup> mit Phosphat, <sup>3</sup> mit Farbstoff, <sup>4</sup> mit Antioxidationsmitteln, <sup>5</sup> koffeinhaltig

Hinsichtlich Allergene gibt unser Service gerne Auskunft

Endpreise in Euro inkl. 19 % MWST