

## Aus der kalten Küche - serviert mit Brot und Butter

<b>Handkäse</b> mit oder ohne Musik	4,80
<b>Sachsenhäuser Schneegestöber</b> – angemachter Brie	8,50
<b>Handkässalat</b> mit Zwiebeln und Äpfeln	9,50
<b>Kleine Sachsenhäuser Verführung</b>	9,50
Schneegestöber, Handkässalat, Grüne Soße und Ei	
„ <b>Buchscheer-Tatar</b> “, ca. 180 g	17,50
angemacht mit 2 cl Calvados, Ei, Zwiebeln und Kapern <sup>4</sup>	
<b>Tatar „Klassisch“</b> mit Ei, Zwiebeln und Kapern <sup>4</sup>	15,50

## Frankfurter Originale

<b>Grüne Soße mit Rindfleisch</b> und Salzkartoffeln	17,00
<b>Grüne Soße</b> mit 4/2 Eiern und Salz- oder Bratkartoffeln	14,50
<b>Frankfurter Schnitzel</b> mit Grüner Soße und Bratkartoffeln	19,50
<b>Halsrippchen</b> <sup>1,8</sup> ca. 300 g, gekocht oder gegrillt, dazu Sauerkraut und Kartoffelbrei	16,50

## Aus dem Kessel – serviert mit Sauerkraut und Kartoffelbrei

<b>Blut- und Leberwürstchen</b> <sup>1,2,8</sup>	11,50
<b>Schlachtplatte</b> <sup>1,2,8</sup> , Blut- und Leberwürstchen und Stück Rippchen	15,50
<b>Große Fleischwurst</b> <sup>1,2,8</sup>	12,00
<b>Ein Paar Bratwürste</b> <sup>8</sup>	14,00
<b>Rindswurst</b> <sup>1,2,8</sup> oder ein Paar <b>Frankfurter Würstchen</b> <sup>1,2,8</sup>	11,00

## Aus Pfanne, Ofen und Grill

„ <b>Buchscheerschnitzel</b> “ mit fruchtiger Apfelweinsauce, dazu Bratkartoffeln und ein kleiner Salat	20,00
<b>Schnitzel „Wiener Art“</b> mit Bratkartoffeln und einem kleinen Salat	19,00
<b>Rinderleber „Berliner Art“</b> , dazu Kartoffelbrei	14,50
<b>Rumpsteak</b> ca. 250 g – auf Wunsch auch größer, dazu Kräuterbutter, Bratkartoffeln und ein kleiner Salat	29,50
<b>Fleischkäse</b> <sup>1,2,8</sup> mit Schmorzwiebeln, Spiegelei und Bratkartoffeln	13,50
<b>Gegrilltes Schäufelchen</b> <sup>1</sup> mit knuspriger Schwarte, dazu Soße, Sauerkraut und Brot	23,00 ab
<b>Gegrillte Schweinshaxe</b> <sup>1</sup> mit Soße, Krautsalat und Brot	17,00
<b>Gegrillte Schälrippchen</b> , dazu Knobi <sup>7</sup> - oder Chilitunke und Brot	17,50
<b>Halbes Grillhähnchen</b> mit Krautsalat und Brot	15,50
<b>Überbackene Handkässpätzle</b> , natürlich hausgemacht! dazu ein kleiner Salat	14,00
<b>Überbackener Schafskäse</b> mit Tomaten, Oliven <sup>4</sup> und Peperoni <sup>4</sup> , dazu Weißbrot	12,00

Wo dies möglich ist, servieren wir auch halbe Portionen!

## Salate

<b>Marktsalat</b> mit gegrillten <b>Hähnchenbruststreifen</b> dazu Currytunke und Weißbrot	17,00
<b>Marktsalat</b> mit panierten Schnitzelstreifen und Grüner Soße, dazu Brot	17,00
Marktsalat mit <b>Schafskäse</b> , Oliven <sup>4</sup> und Peperoni <sup>4</sup> , dazu Weißbrot	15,50
Großer Marktsalat	9,50
Kleiner Marktsalat	5,00
Krautsalat	4,00

## Für die „Kleinen“ – nicht für Erwachsene

<b>Kinderschnitzel</b> , wahlweise mit Bratkartoffeln, Kartoffelbrei oder Spätzle	8,00
<b>Spätzle</b> pur, mit Butter oder Bratensoße	3,50
<b>Eine Bratwurst</b> <sup>8</sup> wahlweise mit Bratkartoffeln, Kartoffelbrei oder Spätzle	6,00

## Hausmacher Wurst serviert mit Brot und Butter

<b>Wurststeller</b> <sup>1, 2, 8</sup> mit Presskopf, Leber- und Blutwurst und Gummer (Gewürzgurke <sup>7</sup> )	13,50
--	-------

## Beilagen

Bratkartoffeln, Salzkartoffeln oder Kartoffelbrei	4,00
Schälchen Grüne Soße	5,00
Schmorzwiebeln	2,00
Scheibe Brot	0,60
Butter	0,60
Eine Gummer (Gewürzgurke <sup>7</sup> )	1,10

## Nachtisch

<b>Hausgemachte Schokoladenkrem</b> mit Vanillesoße	6,50
<b>Warmer Ebbelweckkuchen</b> – mit Äpfeln und Mandeln, dazu Vanillesoße	7,50

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

## Apfelwein<sup>6</sup> natürlich aus eigener Kelterei

<b>Sachsenhäuser Lebenswasser,</b>	3,00
unser Hausschoppen aus Streuobst 0,3 l	
<b>Cider,</b> Streuobst von selbstgesetzten Hochstämmen,	6,00
trocken, sprudelnd, in der 0,5 l Bügelflasche	
Roter Trierer Weinapfel 2023, sehr herb und gerbstoffreich 0,3 l	3,50
Lebenswasser „Bretonisch“ (oxidativ) in der 0,33 l Flasche (auch ToGo erhältlich)	3,50
<b>Holli,</b> unser Hausschoppen mit einem Schuss	
Holunderblütensirup und Sprudelwasser 0,3 l	3,70
Alternativ in der 0,33 l Flasche (auch ToGo erhältlich)	

## Traubenweine<sup>6</sup> 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	2,50	4,20
mit hausgemachtem Holunderblütensirup und Zitrone		
<b>Selbstgekelterter Apfelsaft</b> 0,2 l / 0,4 l	2,50	4,50
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	3,00	4,80
Hausgemachter Holunderblütensirup 4 cl		1,00
<b>Bionade,</b> Mate oder Zitrone 0,33 l		4,00

## Geistreiches und Hochprozentiges 2 cl

<b>Apfelweinbrannt,</b> aus unserem Apfelwein	3,50
in der Wetterau gebrannt	
<b>Mispelchen,</b> 2 cl Calvados mit einer Mispel	4,00
Calvados	3,00
Verschiedene Edelobstbrände	4,00
Ramazotti 4 cl	5,00
Doppelwacholder/Gin, Doppelkorn	2,50
Fernet, Jägermeister, Doppelkorn,	3,00
Malteser, Vodka, Erdbeerlimer, Obstbrände	
Underberg	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,

<sup>6</sup> enthält Sulfite, <sup>7</sup> mit Süßungsmitteln, <sup>8</sup> mit Geschmacksverstärkern

Sollten Sie von Allergien aufgrund von Zusatz- und Inhaltsstoffen betroffen sein, so gibt unser Service gerne Auskunft.

Endpreise in Euro inkl. 19 % MWST