

# „NEUE DEUTSCHE HAUSMANNSKOST“

**BROT** ..... 4,00 €

Hausgemachte Knoblauchmayonnaise

**ZWIEBELROSTBRATEN** ..... 26,00 €

Schmorzwiebel | Sauce | Beilage nach Wahl | Saisonsalat

**SIMMENTALER KALBSKOTLETT** ..... 29,00 €

Schmorzwiebel | Kartoffelstampf | Saisonsalat

**WIENER BACKHENDL** ..... 16,00 €

Sauce Tartare | Preiselbeeren | Beilage nach Wahl | Saisonsalat

**GEBACKENE BLUTWURST** ..... 15,00 €

Apfel Chutney | Kartoffelstampf | Saisonsalat

**KÖNIGSBERGER KLOPSE** ..... 15,00 €

Kapernsoße | Kartoffelstampf | Saisonsalat

**GEGRILLTER PULPO** ..... 22,00 €

Chili-Knoblauchöl | Röstkartoffel | Aioli&Baguette | Saisonsalat

**SCHMORGERICHT DER WOCHE** ..... 20,00 €

**KÄSESPÄTZLE** ..... 15,00 €

Schmorzwiebel | Röstzwiebel | Saisonsalat

**SÜSSKARTOFFELPOMMES NACH ART DES CHEFS** ..... 16,00 €

Schmorzwiebel | Röstzwiebel | Lauch | Aioli | Saisonsalat

**SÜSSKARTOFFELRÖSTI GRATINIERT MIT FETA** ..... 16,00 €

Gemischtes Gemüse | Grüne-Soße | Saisonsalat

**MUSH AND CHIPS** ..... 16,00 €

Austernpilze | Pommes | Sauce-Tartare | Saisonsalat

# „FÜR DEN KLEINEN HUNGER“

Die wichtigste Zutat ist Kultur

**HANDKÄS HAUSGEMACHT** ..... 8,00 €

Mit Musik und Graubrot

**DREIERLEI VOM HANDKÄS** ..... 16,00 €

Klassisch | Creme-Fraiche Nordseekrabbe | Balsamico Oliven

**HANDKÄS DER SAISON** ..... 8,00 €

Saisonales Topping | Graubrot

**HAUSGEMACHTER KOCHKÄSE** ..... 8,00 €

Mit Musik und Graubrot

**HAUSGEMACHTE TAGESUPPE** ..... 7,00 €

Saisonal mit Brot

**SAISONALAT** ..... 15,00 €

mit Toppings der Saison

mit Ziegenkäse (Honig Thymian) ..... + 5,00 €

mit Rinderstreifen ..... + 8,00 €

*Zwei Türnenhalle*

NEUE DEUTSCHE HAUSMANNSKOST

# „DIE KLASSIKER“

*Alle Gerichte wahlweise mit hausgemachten Pommes Frites, Süßkartoffelpommes  
Kartoffel-Gurkensalat oder Bratkartoffeln*

**SÜLZE IN ESSIG & ÖL..... 13,00 €**

Eingelegte Zwiebel | Grüne-Soße | Saisonsalat

**BAUERNBRATWURST VON BAUER NIX..... 13,00 €**

Schmorzwiebel | Senf | Saisonsalat

**MAXEMER KRÜSTCHEN ..... 16,00 €**

Schnitzel | Opa Heine | Spiegelei & Speck | Grüne Soße | Saisonsalat

**ZWIEBELSCHNITZEL ..... 16,00 €**

Schmorzwiebel | Röstzwiebel | Saisonsalat

**JÄGERSCHNITZEL ..... 16,00 €**

Frische Pilze | Elfis-Rahmsoße | Saisonsalat

**RAHMSCHNITZEL..... 16,00 €**

Elfis-Rahmsoße | Saisonsalat

**SCHNITZEL WIENER ART ..... 16,00 €**

Zitrone | Preiselbeeren | Saisonsalat

**FRANKFURTER SCHNITZEL ..... 16,00 €**

Grüne-Soße | Zitrone | Saisonsalat

**RUMPSTEAK (300G GRAMM) ..... 29,00 €**

Schmorzwiebel | Röstzwiebel | Kräuterbutter | Saisonsalat

**KALBSLEBER VENEZIANISCHE ART ..... 20,00 €**

Rotweinjus | Schmorzwiebel | Röstzwiebel | Saisonsalat

**EXTRAS+:**

**POMMES FRITES, SÜSSKARTOFFEL POMMES, BRATKARTOFFELN,**

**KARTOFFEL-GURKENSALAT, BEILAGENSALAT ..... JE 3,50 €**

**SAUCE ..... JE 3,00 €**

Wahlweise: Pfeffer-, Rahm-, Gorgonzola-, Grüne-Soße, Aioli

## „FÜR DIE KLEINEN GENIESSER“

*Mein dein sein, der Tisch ist noch rein – der Bauch der ist noch leer  
und brummt wie ein Bär*

**KLEINES WIENER SCHNITZEL..... 8,00 €**

Pommes Frites | Zitrone | Ketchup

**HÄHNCHENNUGGETS..... 8,00 €**

Pankokruste | Pommes Frites | Ketchup

**NUDELN..... 8,00 €**

Hausgemachte Nudeln | Tomatensoße | Parmesan

## „FÜR DEN HEISSHUNGER“

*Allem kann ich widerstehen, nur der Versuchung nicht*

**APFELKÜCHLEIN GEBACKEN..... 7,00 €**

Mit hausgemachter Vanillesoße

**WARMER SCHOKOKUCHEN..... 7,00 €**

Mit hausgemachter Vanillesoße

**TARTE TATIN..... 7,00 €**

Mit hausgemachter Vanillesoße

**KÄSEPLATTE „ARTISAN“..... 13,00 €**

Baguette | Feigensenf

# „APERITIFS“

*Etwas Leckeres zum einstimmen*

<b>HAUSLIMO (ALKOHOLFREI)</b> .....	0,3L	<b>4,50 €</b>
Auf Eis   Citruszeste		
<b>APEROL SPRITZ</b> .....	0,2L	<b>8,00 €</b>
<b>HUGO</b> .....	0,2L	<b>8,00 €</b>
<b>TANQUERAY SEVILLA TONIC</b> .....	0,4L	<b>9,00 €</b>
Tanqueray Sevilla   Thomas Henry Tonic   Kräuter   Orangenzeste		
<b>BRICK GIN TONIC</b> .....	0,4L	<b>9,00 €</b>
Brick Gin   Thomas Henry Tonic   Wacholderbeere   Zitronenzeste		
<b>RIESLING-SECCO</b> .....	0,1L	<b>4,00 €</b>
	0,75L	<b>25,00 €</b>
Süße Pfirsichnoten, lecker prickelnd		

# „ALKOHOLFREIE GETRÄNKE“

*Alles ist vergänglich, nur der Durst bleibt lebenslanglich*

<b>MINERALWASSER</b> .....	0,25L	<b>2,40 €</b>
	0,75L	<b>5,00 €</b>
Wahlweise: Still oder Sprudel von der Bad Camberger Taunusquelle		
<b>COCA COLA, COLA LIGHT, COLA ZERO</b> .....	0,3L	<b>2,80 €</b>
	0,5L	<b>3,90 €</b>
<b>FANTA</b> .....	0,3L	<b>2,80 €</b>
	0,5L	<b>3,90 €</b>
<b>SPRITE</b> .....	0,3L	<b>2,80 €</b>
	0,5L	<b>3,90 €</b>
<b>SAFT</b> .....	0,3L	<b>2,80 €</b>
	0,5L	<b>3,90 €</b>
Wahlweise: Orange, Banane, Kirsch, Cranberry, Rhabarber, Johannisbeere, Maracuja		
<b>SORTENREINER KERNER TRAUBENSAFT WEISS</b> .....	0,3L	<b>3,00 €</b>
	0,5L	<b>5,00 €</b>
Weingut Sans-Lorch aus Nackenheim		
<b>NATURTRÜBER APFELSAFT</b> .....	0,3L	<b>3,00 €</b>
	0,5L	<b>5,00 €</b>
Schütz Apfelmanufaktur		
<b>SAFTSCHORLE</b> .....	0,3L	<b>2,80 €</b>
	0,5L	<b>3,90 €</b>
<b>THOMAS HENRY</b> .....	0,2L	<b>3,50 €</b>
Wahlweise: Ginger-Ale, Bitter Lemon, Tonic Water		

# „FASSBIERE“

*O'zapft is!*

DAB.....	0,3L <b>2,70 €</b> .....	0,5L <b>4,40 €</b>
TAUNUS HELL.....	0,25L <b>2,70 €</b> .....	0,4L <b>4,40 €</b>
AUGUSTINER HELL.....	0,3L <b>2,70 €</b> .....	0,5L <b>4,40 €</b>
BENEDIKTINER WEISSBIER .....	0,3L <b>2,70 €</b> .....	0,5L <b>4,40 €</b>

# „FLASCHENBIERE“

*Du gehörst zu mir, mein geliebtes Flaschenbier!*

BENEDIKTINER WEISSBIER DUNKEL .....	0,5L <b>4,20 €</b>
BENEDIKTINER WEISSBIER ALKOHOLFREI .....	0,5L <b>4,20 €</b>
ANDECHS EXPORT .....	0,5L <b>4,20 €</b>
BITBURGER 0,0% (ALKOHOLFREI) .....	0,33L <b>2,70 €</b>

# „ÄPPELWOI“

*Stoff von Marxheimer Streuobstwiesen*

KLEINER ÄPPELWOI .....	0,3 L <b>1,90 €</b>
GROSSER ÄPPELWOI .....	0,5 L <b>3,40 €</b>
BEMBEL .....	JE 0,5L <b>3,40 €</b>

# „WARME GETRÄNKE“

*Cafè Kogi - biologisch & nachhaltig produziert*

<b>KAFFEE</b> .....	<b>2,80 €</b>
<b>CAPPUCCINO</b> .....	<b>3,40 €</b>
<b>ESPRESSO</b> .....	<b>2,10 €</b>
<b>DOPPELTER ESPRESSO</b> .....	<b>3,20 €</b>
<b>HEISSE SCHOKOLADE</b> .....	<b>2,80 €</b>
<b>FRISCHER MINZTEE</b> .....	<b>3,00 €</b>

# „LONGDRINKS“

*Und am Ende ergibt alles einen Gin*

<b>TANQUERAY SEVILLA TONIC</b> .....	<b>0,3L 9,00 €</b>
Tanqueray Sevilla   Thomas Henry Tonic   Kräuter   Orangenzeste	
<b>BRICK GIN TONIC</b> .....	<b>0,3L 9,00 €</b>
Brick Gin   Thomas Henry Tonic   Wacholderbeere   Zitronenzeste	
<b>WHISKEY COLA</b> .....	<b>0,3L 9,00 €</b>
Four Roses   Coca Cola	
<b>HORSES NECK</b> .....	<b>0,3L 9,00 €</b>
Four Roses   Angostura Bitter   Ginger-Ale	

# „DEGISTIVE“

*Ich trinke, dann kannst du heute fahren*

**GEISTE | BRÄNDE** ..... 0,2CL **5,50 €**

Südpfalz-Destillerie Willi Peter

Wahlweise: Williams Christ, Himbeergeist, Haselnussgeist, Kastaniengeist, Wildschlehe, Mirabelle

**LIKÖRE** ..... 0,2CL **4,50 €**

Südpfalz-Destillerie Willi Peter

Wahlweise: Pfirsich, Gewürzpflaume, Kirsch

**CALVADOS** ..... 0,2CL **4,00 €**

**MISPELCHEN** ..... 0,2CL **4,50 €**

**BERLINER LUFT** ..... 0,2CL **4,00 €**

**JÄGERMEISTER** ..... 0,2CL **4,00 €**

**AVERNA** ..... 0,2CL **4,50 €**

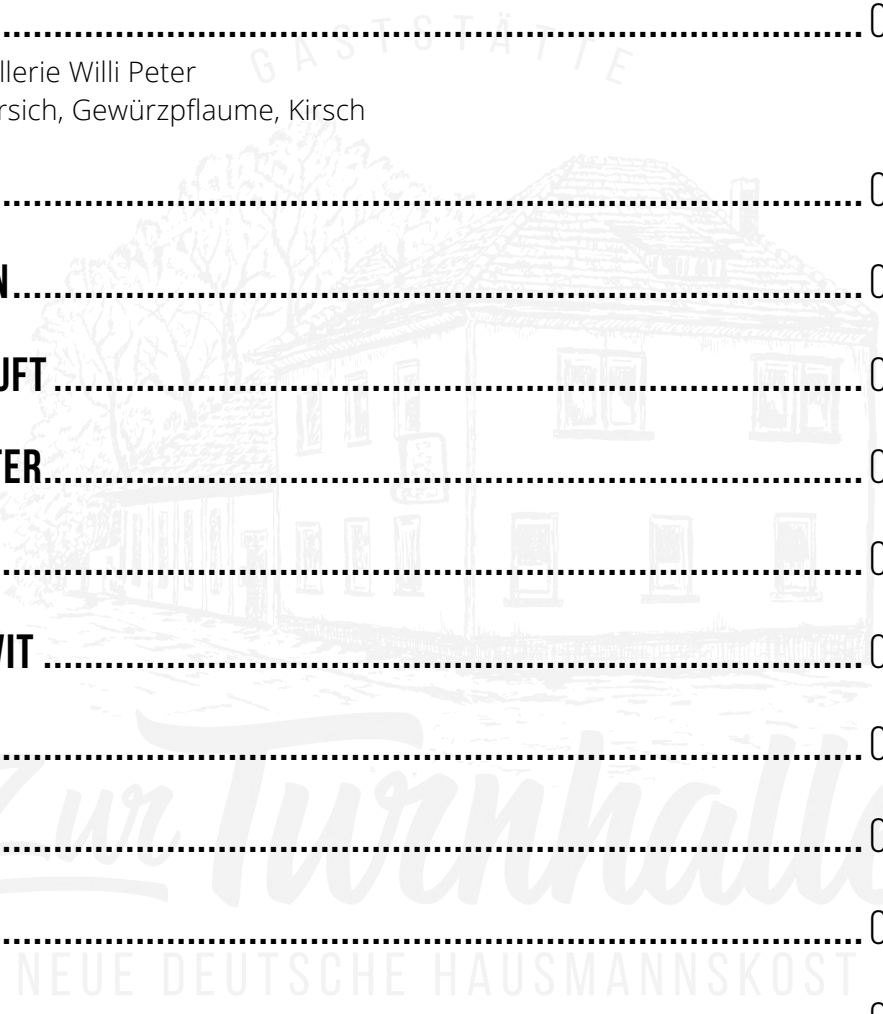
**LINIE AQUAVIT** ..... 0,2CL **4,00 €**

**OUZO** ..... 0,2CL **4,00 €**

**RAMAZOTTI** ..... 0,2CL **4,50 €**

**BAILEYS** ..... 0,2CL **4,00 €**

**KORN** ..... 0,2CL **4,00 €**





# „WEISSWEIN“

Aus dem Weingut Sans-Lorch, Nackenheim

**RIESLING TROCKEN**..... 0,2L **4,50 €**

Mineralisch mit knackiger Säure von grünem Apfel und Zitrone

**RIESLING „ALTE REBE“** ..... 0,2L **5,00 €**..... 0,75L **19,00 €**

Honigduft mit der fruchtigen Säure von Birne und Apfel

**GRAUBURGUNDER TROCKEN** ..... **0,2L 5,00 €**

Typischer Burgunder: kräftig und mit laaangem Atem!

**KERNER KABINETT LIEBLICH** ..... **0,2L 4,50 €**

Dicht gepackt hält die Süße die exotischen Früchte gefangen – kein Entkommen!

**BLANC DE NIOR** ..... 0,2L **5,00 €**..... 0,75L **19,00 €**

Beerige Rotweinaromatik in leichtestem Sommergewand.

# „ROTWEIN“

*Das Leben ist zu kurz, um schlechten Wein zu trinken*

**SCHWARZRIESLING TROCKEN** ..... 0,2L **5,00 €**..... 0,75L **19,00 €**

Weiche Struktur mit würzigen Noten und Waldbeeraroma

**PRIMITIVO DI PUGLIA IGP** ..... 0,2L **5,00 €**

San Marzano – Apulien – Italien

Duft von Kirschen und Gewürzen. Körperreich mit sehr fruchtbetontem Geschmack

**MONTEPULCIANO D´ABRUZZO DOC TROCKEN** ..... 0,2L **5,00 €**

Cantina Spinelli – Abruzzen – Italien

Aromen von roten, reifen Früchten. Sanfter Charakter mit ausgewogenen Taninen.

**T-SANZO 3 TEMPRANILLO “FRENCH OAK BARREL** ..... 0,2L **5,00 €**

Rodriquez Sanzo – Kastilien – Spanien

Köstliches Bukett nach reifen schwarzen Früchten, Vanille und Mokka. 12 Monate Barrique

# **„ABSCHLUSSWORT“**

*Großen Dank an alle unsere regionalen Partner & Lieferanten:*

**FAMILIE NIX / HILDEGARDS HOFLADEN / MARXHEIM**

**VINO D'ITALIA / MARXHEIM**

**SCHÜTZ APFELMANUFAKTUR / MARXHEIM**

**JB AGRAR GBR BY J. BAUMANN & J. BEYER / MARXHEIM**

**TAUNUS BRAUMANUFAKTUR BY MARCEL REIMER UND JASCHA WOLF / HOFHEIM**

**BACKHAUS HEISLITZ / KRIFTEL**

**WEINGUT SANS LORCH / NACKENHEIM**

**CAFÉ DER TIROLER / KÖLN**

**DIE SÜDPFALZ-DESTILLERIE PETER / OBERROTTERBACH**

**FAMILIE & FREUNDE**