

Zum Gemalten Haus



SPEISEN & GETRÄNKE

## UNSERE KLASSIKER

---

<b>Hausgemachte Gulaschsuppe</b> mit Bauernbrot	7,20
<b>Rindersolber</b> mit Grüner Soße und Bratkartoffeln	22,10
<b>Rinderbrust</b> mit Grüner Soße und Bratkartoffeln	21,10
<b>Rindersolber</b> auf Sauerkraut <sup>2</sup>	17,20
<b>Rinderzunge</b> auf Sauerkraut <sup>2</sup>	16,60
<b>Haspel</b> auf Sauerkraut <sup>2</sup>	15,50
<b>Schweinesolber</b> auf Sauerkraut <sup>2</sup>	13,50
<b>Rippchen - unser Klassiker</b> - auf Sauerkraut <sup>2</sup>	13,50
<b>Rippchen</b> mit Sauerkraut mit Püree <sup>2</sup>	16,00
<b>Gegrilltes Rippchen</b> auf Sauerkraut <sup>2</sup>	14,50
<b>Hausgemachte Sülze</b> mit Remouladensoße und Bratkartoffeln	12,90
<b>Fleischkäse mit Ei</b> und Kartoffelsalat	12,50
<b>Blut- und Leberwürstchen</b> auf Sauerkraut <sup>2</sup>	11,20
<b>Nürnberger Rostbratwürstchen</b> mit Sauerkraut <sup>2</sup> und Püree	9,20
<b>Bratwurst</b> auf Sauerkraut <sup>2</sup>	8,50
<b>Rindswurst</b> auf Sauerkraut <sup>2</sup>	7,30
<b>Frankfurter Würstchen</b> auf Sauerkraut <sup>2, 3</sup>	7,30
<b>Fleischwurst</b> auf Sauerkraut <sup>2</sup>	7,10
<b>Schlachtplatte</b> <sup>2</sup>	13,50
Blut- und Leberwürstchen, Rippchen-Beilage auf Sauerkraut	
<b>Frankfurter Gemischte Platte</b> <sup>2, 3</sup> ab 2 Personen	pro Person 20,80
Unsere gekochten Klassiker zum Teilen: Rippchen, Frankfurter Würstchen, Blut- und Leberwürstchen, Brat- und Rindswurst auf Sauerkraut.	
Für 3 oder 4 Personen zusätzlich mit Haspel, Rindersolber und/ oder Rinderzunge.	

## UNSERE SCHNITZEL

---

<b>Frankfurter Schnitzel</b> mit Grüner Soße und Bratkartoffeln	19,50
<b>Frankfurter Schnitzel vom Kalb</b> mit Grüner Soße und Bratkartoffeln	25,50
<b>Wiener Schnitzel</b> mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Salat	23,50
<b>Schnitzel Wiener Art</b> mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Salat	17,50

---

Alle unsere Produkte stammen aus der Region. Alle Preise in Euro.

## VEGETARISCHE GERICHTE

---

<b>Vegetarisches Frankfurter Schnitzel</b> mit Grüner Soße und Bratkartoffeln	17,60
<b>Frankfurter Grüne Soße mit 2 Eiern</b> und Bratkartoffeln	13,80
<b>Gebackener Camembert</b> mit Preiselbeeren und Salat der Saison	14,60
<b>Salatteller</b> der Saison	14,20
<b>Kräuterquark</b> mit Kartoffeln	9,20

## BEILAGEN

---

Extra Portion Bratkartoffeln, Kartoffelsalat, Salzkartoffeln, Kartoffelpüree oder Sauerkraut <sup>2</sup>	3,30
---	------

<b>Frankfurter Grüne Soße</b>	5,60
-------------------------------	------

Die Grüne Soße wird kalt serviert und aus sieben Kräutern mit viel Liebe zubereitet: Pimpinelle, Petersilie, Borretsch, Sauerampfer, Kresse, Kerbel und Schnittlauch.

Unsere Speisen sind als Gesamtgericht kalkuliert.  
Umbestellungen sind gegen Aufpreis möglich.

## UNSERE KALTE KÜCHE

---

<b>Portion Rinder-Tatar mit Ei</b> , Butter und Brot	17,80
<b>Schinkenplatte</b> <sup>2</sup> mit rohem und gekochtem Schinken, Butter und Brot	14,50
<b>Rinder-Tatar-Brot</b> angemacht mit Ei	9,10
<b>Gemischte Wurst</b> (Presskopf, Blut- oder Leberwurst) mit Brot	8,80
<b>Lachsbrot</b> (Lachsersatz) <sup>1</sup> <b>oder Sardellenbrot</b> mit Fleischsalat und Ei <sup>2</sup>	8,50
<b>Handkäsebrot</b> mit Kräuterquark	7,50
<b>Spundekäs'</b> mit Brot	7,30
<b>Kochkäse</b> mit Brot	7,20
<b>Camembert angemacht</b> mit Brot	7,20
<b>Handkäse mit Musik</b> , Butter und Brot	4,80

## DESSERT

---

Rote Grütze mit Vanillesoße	5,80
-----------------------------	------

---

Eine Speisekarte gemäß der Allergenkennzeichnungspflicht befindet sich zur Einsicht an der Theke.  
1 Farbstoff; 2 Konservierungsstoffe; 3 Phosphat; 4 Geschmacksverstärker; 5 Coffein.

## GETRÄNKE

Unser Apfelwein wird seit 1936 traditionell aus heimischen Äpfeln gekeltert und reift jedes Jahr in unseren Holzfässern zu dem weit über Frankfurt hinaus bekannten goldgelben Stöffchen heran.

<b>Apfelwein</b> 0,3 l - 2,90	<b>5er Bembel</b> – 14,50
<b>Apfelwein, alkoholfrei</b> 0,3 l – 2,90	<b>10er Bembel</b> – 29,00
	<b>16er Bembel</b> – 46,40

### Alkoholfreie GETRÄNKE

<b>Apfelsaft</b> , naturtrüb 100% Fruchtsaftgehalt	0,3 l	3,10
<b>Coca Cola</b> <sup>1,2,5</sup>	0,3 l	2,90
<b>Orangenlimonade</b> <sup>1,2</sup>	0,3 l	2,90
<b>Bio-Zitronenlimonade</b> Voelkel BioZisch	0,33 l	3,50
<b>Rosbacher Mineralwasser</b> Naturell	0,25 l	2,80
	1,0 l	5,90
<b>Rosbacher Mineralwasser</b> Classic	0,25 l	2,80
	1,0 l	5,90
<b>Wacker's Espresso</b> <sup>5</sup>		2,50
<b>Wacker's Kaffee</b> <sup>5</sup>		2,90
<b>Wacker's Cappuccino</b> <sup>5</sup>		3,50

### BIER

<b>Büble Weizenbier</b> , Flasche	0,5 l	4,90
<b>Büble Weizenbier</b> , Flasche alkoholfrei	0,5 l	4,90
<b>Frankfurter Helles</b> , Flasche	0,33 l	3,80
<b>Binding Pils</b> , Flasche	0,33 l	3,60
<b>Clausthaler</b> , Flasche alkoholfrei	0,33 l	3,60

### WEIN UND SEKT

<b>Grauer Burgunder</b> Weißwein, trocken	0,2 l	6,20
<b>Pur Riesling</b> Weißwein, trocken	0,2 l	6,20
<b>Les Rivages Cuvées</b> Rotwein, trocken	0,2 l	6,20
<b>St. Auriol Rosé Reserve</b> Roséwein, trocken	0,2 l	6,20
<b>Riesling Sekt</b> <sup>3</sup>	0,75 l	25,00
<b>Apfelsecco</b> <sup>3</sup> aus der Wetterau	0,75 l	24,00
<b>Riesling Sekt</b> <sup>3</sup> Piccolo	0,2 l	7,80
<b>Apfelsecco</b> <sup>3</sup> Piccolo	0,2 l	6,80

### SCHNAPS

<b>Calvados „Mispelchen“</b>	2cl	4,10
<b>Calvados</b>	2cl	3,30
<b>Haselnuss Schnaps</b>	2cl	4,10
<b>Williams Christ Birne</b>	2cl	3,30
<b>Mirabellenwasser</b>	2cl	3,30
<b>Jägermeister</b>	2cl	3,30
<b>Doppelkorn</b>	2cl	2,30