

Im Gemalte Haus gibt´s Äbbelwoi,  
Rippcher un aach Worscht -  
das aane is zum Futtern,  
das annern für de Dorscht !



**SPEISEN & GETRÄNKE**

## UNSERE KLASSIKER

---

<b>Hausgemachte Gulaschsuppe</b> mit Bauernbrot	8,20
<b>Rindersolber</b> mit Grüner Soße und Bratkartoffeln	23,00
<b>Rinderbrust</b> mit Grüner Soße und Bratkartoffeln	22,80
<b>Rindersolber</b> auf Sauerkraut <sup>2</sup>	18,20
<b>Rinderzunge</b> auf Sauerkraut <sup>2</sup>	17,50
<b>Haspel</b> auf Sauerkraut <sup>2</sup>	15,90
<b>Schweinesolber</b> auf Sauerkraut <sup>2</sup>	14,90
<b>Rippchen - unser Klassiker</b> - auf Sauerkraut <sup>2</sup>	14,90
<b>Rippchen</b> mit Sauerkraut und Kartoffelpüree <sup>2</sup>	17,40
<b>Gegrilltes Rippchen</b> auf Sauerkraut <sup>2</sup>	14,90
<b>Hausgemachte Sülze</b> mit Remouladensoße und Bratkartoffeln	13,90
<b>Fleischkäse mit Ei</b> und Kartoffelsalat	13,90
<b>Blut- und Leberwürstchen</b> mit Sauerkraut <sup>2</sup> und Kartoffelpüree	13,20
<b>Bratwurst</b> mit Sauerkraut <sup>2</sup> und Kartoffelpüree	12,80
<b>Nürnberger Rostbratwürstchen</b> mit Sauerkraut <sup>2</sup> und Kartoffelpüree	11,20
<b>Rindswurst</b> auf Sauerkraut <sup>2</sup>	7,90
<b>Frankfurter Würstchen</b> auf Sauerkraut <sup>2, 3</sup>	7,90
<b>Fleischwurst</b> auf Sauerkraut <sup>2</sup>	7,70
<b>Schlachtplatte</b> <sup>2</sup> mit Sauerkraut und Kartoffelpüree Blut- und Leberwürstchen, gekochtes Rippchen	15,50
<b>Frankfurter Gemischte Platte</b> <sup>2, 3</sup> ab 2 Personen pro Person	21,80
Unsere gekochten Klassiker zum Teilen: Rippchen, Rindersolber, Frankfurter Würstchen, Blut- und Leberwürstchen mit Sauerkraut und Kartoffelpüree. Für 3 oder 4 Personen zusätzlich mit Haspel und/ oder Rinderzunge, Brat- und Rindswurst.	

## UNSERE SCHNITZEL

---

<b>Frankfurter Schnitzel</b> mit Grüner Soße und Bratkartoffeln	21,20
<b>Frankfurter Schnitzel vom Kalb</b> mit Grüner Soße und Bratkartoffeln	26,50
<b>Wiener Schnitzel</b> mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Salat	24,90
<b>Schnitzel Wiener Art</b> mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Salat	18,90

---

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

Wir akzeptieren alle gängigen Debit- und Kreditkarten ab einem Betrag von 15,00 Euro.

## VEGETARISCHE GERICHTE

---

<b>Vegetarisches Frankfurter Schnitzel</b> mit Grüner Soße und Bratkartoffeln	19,20
<b>Grüne Soße mit 2 Eiern</b> und Bratkartoffeln	14,90
<b>Gebackener Camembert</b> mit Preiselbeeren und Salat der Saison	16,20
<b>Salatteller</b> der Saison	15,80
<b>Kräuterquark</b> mit Kartoffeln	10,50

## BEILAGEN

---

Extra Portion Bratkartoffeln, Kartoffelsalat, Salzkartoffeln, Kartoffelpüree oder Sauerkraut <sup>2</sup>	3,50
Beilagen Salat	4,90
<b>Grüne Soße</b>	5,90

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

## UNSERE KALTE KÜCHE

---

<b>Portion Rinder-Tatar mit Ei</b> , Butter und Brot	19,80
<b>Gemischte Wurst</b> (Presskopf, Blut- oder Leberwurst) mit Brot	11,80
<b>Rinder-Tatar-Brot</b> angemacht mit Ei	10,50
<b>Lachsbrot</b> (Lachsersatz) <sup>1</sup> <b>oder Sardellenbrot</b> mit Fleischsalat und Ei <sup>2</sup>	10,40
<b>Handkäsebrot</b> mit Kräuterquark	8,10
<b>Spundekäs´</b> mit Brot	7,90
<b>Kochkäse</b> mit Brot	7,80
<b>Camembert angemacht</b> mit Brot	7,80
<b>Handkäse mit Musik</b> , Butter und Brot	5,10

## DESSERT

---

Rote Grütze mit Vanillesoße 6,90

---

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>7er Bembel</b> – 20,30
<b>Rosé Apfelwein</b> 0,3 l - 3,20	<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 / Cola Zero</b> <sup>1,2,5</sup>	0,3 l	2,90
<b>Orangenlimonade</b> <sup>1,2</sup>	0,3 l	2,90
<b>Gadde-Limo Zitrone</b> Kelterei Walther Bruchköbel	0,33 l	3,60
<b>Rosbacher Mineralwasser</b> Naturell	0,25 l 1,0 l	2,90 6,10
<b>Rosbacher Mineralwasser</b> Classic	0,25 l 1,0 l	2,90 6,10
<b>Espresso</b> <sup>5</sup>		2,50
<b>Kaffee</b> <sup>5</sup>		2,90
<b>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	3,90
<b>Binding Pils</b> , Flasche	0,33 l	3,80
<b>Clausthaler</b> , Flasche alkoholfrei	0,33 l	3,80

### 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	9,50

### SCHNAPS

<b>Calvados „Mispelchen“</b>	2cl	4,10
<b>Calvados</b>	2cl	3,50
<b>Haselnuss Schnaps</b>	2cl	4,10
<b>Williams Christ Birne</b>	2cl	3,50
<b>Mirabellenwasser</b>	2cl	3,50
<b>Jägermeister</b>	2cl	3,50
<b>Doppelkorn</b>	2cl	2,50