

Leckerfrisch auf den Tisch!

Reservierung: 069 501328

Mi., Do., Fr. 18 – 22 Uhr · So. und feiertags 17 – 22 Uhr
sowie So. auch von 11.30 – 14 Uhr. Mo., Di. und Sa. Ruhetag

- | | |
|---|---------|
| 1. Doppelte Rinderkraftbrühe
mit hausgemachten Grießnockerln und Wurzelgemüse | € 5,80 |
| 2. Hausgemachte Französische Zwiebelsuppe | € 5,80 |
| 3. Handkäs' mit Musik
dazu Brot und Butter | € 3,80 |
| 4. Gebackener Camembert
mit Preiselbeeren, Toast und Butter | € 7,80 |
| 5. Bunter Salatteller
mit Käse, Schinken, Räucherlachs und einer Scheibe Brot | € 10,80 |
| 6. Frankfurter Grüne Soße mit 3 hartgekochten Eiern
dazu Salzkartoffeln | € 9,80 |
| 7. Frankfurter Wurstsalat
mit Bratkartoffeln | € 9,80 |
| 8. Halbes gekochtes Schäufelchen
mit Sauerkraut und Brot | € 13,80 |
| 9. Gekochte und gepökelte Schweinebäckchen
mit Frankfurter Grüner Soße und Salzkartoffeln | € 14,80 |
| 10. Hacksteak mit Röstzwiebeln und Spiegelei
dazu Bratkartoffeln und gemischter Salat | € 15,30 |
| 11. „Jägerschnitzel“
paniertes Schweineschnitzel mit Champignons, dazu Eierspätzle und gemischter Salat | € 15,30 |
| 12. „Hawaiischnitzel“
paniertes Schweineschnitzel mit Schinken und Käse überbacken,
dazu Kartoffelkroketten und gemischter Salat | € 16,30 |
| 13. „Frankfurter Schnitzel“
paniertes Schweineschnitzel mit Frankfurter Grüner Soße und Bratkartoffeln | € 15,80 |
| 14. Paniertes Schweinekotelette
mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat | € 15,80 |
| 15. „Braumeistertoast“
zwei Schweinemedallions vom Grill auf Toast, mit Kräuterrührei, Röstzwiebeln und Salatbeilage | € 16,80 |

Leckerfrisch auf den Tisch!

Reservierung: 069 501328

Mi., Do., Fr. 18 – 22 Uhr · So. und feiertags 17 – 22 Uhr
sowie So. auch von 11.30 – 14 Uhr. Mo., Di. und Sa. Ruhetag

- | | |
|---|---------|
| 16. „Einhorntopf“
3 Schweinemedallions vom Grill mit feinem Gemüse, Spiegelei, Champignons auf Bratkartoffeln | € 17,30 |
| 17. „Züricher Lendentopf“
3 Schweinemedallions vom Grill in Rahmsauce mit Champignons, Eierspätzle, Brotcroutons und gemischtem Salat | € 17,30 |
| 18. Cordon Bleu vom Schwein
dazu Kartoffelkroketten und gemischter Salat | € 17,80 |
| 19. Rohes Tatar vom Simmentaler Rind
mit Ei, Zwiebeln, Kapern, Gurken, Brot und Butter | € 16,80 |
| 20. Gebackenes Tatar
mit Röstzwiebeln und Spiegelei, dazu Bratkartoffeln und gemischter Salat | € 17,80 |
| 21. „Herrentoast“
ein Rindermedaillon vom Grill auf Toast, mit gedünsteten Champignons, Speckwürfelchen, Kräuterbutter und Salatbeilage | € 17,80 |
| 22. Rumpsteak vom Grill
mit Röstzwiebeln, dazu Bratkartoffeln und gemischter Salat | € 25,80 |
| 23. Filetsteak vom Grill in Pfefferrahmsauce
dazu Kartoffelkroketten und gemischter Salat | € 32,80 |
| 24. Original Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Preiselbeeren und Kartoffelgurkensalat | € 19,80 |
| 25. Frisches, paniertes Rotbarschfilet
mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Remouladensauce | € 16,80 |
| 26. Hausgemachter Schokoladenpudding mit Vanillesauce | € 4,60 |
| 27. Gemischtes Eis mit Sahne | € 5,20 |
| 28. Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und Sahne | € 5,80 |

Offene Weißweine

Weinhörnchens Fabelhafter	0,2 l	€ 5,80
Grauer Burgunder, trocken, Rheinhessen, Weingut Achim Christ	0,75 l	€ 21,70
Müller-Thurgau	0,2 l	€ 4,80
trocken, Rheinhessen, Weingut Achim Christ	0,75 l	€ 18,00
Chardonnay	0,2 l	€ 5,80
trocken, Rheinhessen, Weingut Achim Christ	0,75 l	€ 21,70
Weißer Burgunder	0,2 l	€ 5,80
halbtrocken, Rheinhessen, Weingut Achim Christ	0,75 l	€ 21,70
Morio Muskat	0,2 l	€ 5,80
lieblich, Rheinhessen, Weingut Achim Christ	0,75 l	€ 21,70
Riesling Schloß Vollrads	0,2 l	€ 7,20
Kabinett, trocken, Rheingau, Schloß Vollrads	0,75 l	€ 27,00
Riesling	0,2 l	€ 7,20
trocken, Rheingau, Gebrüder Spreitzer	0,75 l	€ 27,00
Sauvignon Blanc	0,2 l	€ 7,20
trocken, Pfalz, Laumersheim, Weingut Knipser	0,75 l	€ 27,00
Weißer Burgunder	0,2 l	€ 7,20
trocken, Nahe, Weingut Poss	0,75 l	€ 27,00
Grauburgunder vom „Löss“	0,2 l	€ 7,20
trocken, Pfalz, Weingut Bernhard Koch	0,75 l	€ 27,00
Iphöfer Kronsberg Silvaner	0,2 l	€ 7,20
„VST“ trocken, Franken, Weingut Ernst Popp	0,75 l	€ 27,00

Flaschenweine Weißwein

Hensel & Gretel	0,75 l	€ 28,50
Cuvée Weißburgunder/Grauburgunder, trocken, Pfalz, Thomas Hensel und Markus Schneider		
Iphöfer Weißburgunder	0,75 l	€ 28,50
trocken, Franken, Weingut Hans Wirsching		

Iphöfer Kalb Silvaner	0,75 l	€ 34,50
trocken, Franken, Weingut Hans Wirsching		
Iphöfer Weißburgunder	0,75 l	€ 28,50
trocken, Franken, Weingut Ernst Popp		
Rotlack	0,75 l	€ 44,50
Riesling Kabinett trocken, Rheingau, Schloss Johannisberg		

Offene Rotweine

Weinhörnchens Kraftvoller	0,2 l	€ 5,80
Dornfelder, trocken, Rheinhessen, Weingut Achim Christ		
	0,75 l	€ 21,70
Ursprung	0,2 l	€ 7,20
Cabernet Sauvignon, Merlot, Portugieser, trocken, Pfalz, Markus Schneider, Ellerstadt Magnum		
	0,75 l	€ 27,00
	1,5 l	€ 53,00
Dornfelder	0,2 l	€ 5,80
halbtrocken, Rheinhessen, Weingut Achim Christ		
	0,75 l	€ 21,70
Portugieser	0,2 l	€ 5,80
fruchtig lieblich, Rheinhessen, Weingut Achim Christ		
	0,75 l	€ 21,70
The Stump Jump	0,2 l	€ 7,20
Shiraz, Mourvèdre, Grenache, trocken D'Arenberg, South Australia		
	0,75 l	€ 27,00
Bercher Spätburgunder	0,2 l	€ 7,20
trocken, Kaiserstuhl Baden, Weingut Bercher		
	0,75 l	€ 27,50
Pierre Amadieu	0,2 l	€ 7,20
Grenache, Syrah, Roulepiere Rouge trocken, Côtes du Rhône		
	0,75 l	€ 27,00
Zweigelt	0,2 l	€ 7,20
trocken, Burgenland, Österreich, Claus Preisinger		
	0,75 l	€ 27,00
SUD Primitivo di Manduria DOC	0,2 l	€ 7,20
trocken, Cantine San Marzano, Apulien, Italien		
	0,75 l	€ 27,00

Freestyle-Figure Libre	0,2 l	€ 7,20
Syrah, Grenache Noir, Mourvèdere, Carignan, Cabernet Franc, trocken, Domaine Gayda, Languedoc-Roussillon	0,75 l	€ 27,00
Jeden Tag	0,2 l	€ 7,20
Dornfelder, Cabernet Dorsa, Lemberger Spätburgunder Cuvée trocken, Kaiserstuhl, Franz Keller, Schwarzer Adler	0,75 l	€ 27,00
Frankfurt<i>liebe</i> Cuvée	0,2 l	€ 7,20
zu ROT, um wahr zu sein Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, St.Laurent trocken, Rheinhessen, Pfannebecker	0,75 l	€ 27,00
Weinschorle	0,2 l	€ 4,80
Rot oder weiß		

Flaschenweine Rotwein

Gaudenz	0,75 l	€ 25,50
St. Laurent, Cabernet Sauvignon, Dornfeldertrocken, Pfalz, Weingut Knipser		
Mano Negra Cuvée	0,75 l	€ 38,50
Blaifränkisch, Cabernet Sauvignon trocken, Pfalz, Philipp Kuhn		
Icognito Cuvée	0,75 l	€ 28,50
Dornfelder, Regent, Merlot und Cabernet Dorsa trocken, Pfalz, Philipp Kuhn		
Hensel & Gretel	0,75 l	€ 28,50
Cabernet Sauvignon trocken, Pfalz, Thomas Hensel & Markus Schneider		
Koonunga Hill	0,75 l	€ 38,50
Shiraz, Cabernet Sauvignon trocken, Australien, Penfolds		
Black Print Cuvée	0,75 l	€ 36,50
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Dorsa, Syrah trocken, Pfalz, Markus Schneider		
Magnum	1,5 l	€ 75,00

Les Meysonniers Crozes-Hermitage Syrah, trocken, Max Chapoutier, Côtes du Rhône, Frankreich	0,75 l	€ 38,50
Rooi Olifant Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon Cinsault, Petit Verdot trocken, Stellenbosch, Südafrika, Markus Schneider	0,75 l	€ 46,50
Luitmar Cabernet Sauvignon, Blaufränkisch, Sangiovese, St. Laurent trocken, Pfalz, Philipp Kuhn	0,75 l	€ 46,50
Sessantanni Primitivo di Manduria trocken, Apulien, Italien, Cantine San Marzano	0,75 l	€ 48,50
Cuvée X Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot trocken, Pfalz, Weingut Knipser	0,75 l	€ 48,50
Château Arnauld Cabernet Sauvignon, Merlot trocken, Haut Médoc AOC, Frankreich	0,75 l	€ 58,50
Offene Roséweine		
Portugieser Weißherbst halbtrocken, Rheinhessen, Weingut Achim Christ	0,2 l	€ 5,80
	0,75 l	€ 21,70
Clarette Rosé trocken, Pfalz, Weingut Knipser, Laumersheim	0,2 l	€ 7,20
	0,75 l	€ 27,00
Saigner Rosé trocken, Pfalz, Markus Schneider, Ellerstadt	0,2 l	€ 7,20
	0,75 l	€ 27,00

Das schwipst!



Hicks

**Unser Schwipselsche!
Das Hörnche-Mispelsche
in goldgelbem Calvados:
Mit einem dicken, frechen Früchtchen
im trinkfesten To-Go-Glas.**

2cl
€ 3,-

